

ასხის მთის სულგუნი

რეგისტრაციის № 988

რეგისტრაციის თარიღი: 07/04/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „ასხის მთის სულგუნი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ყველი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის

სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: „ასხის მთის სულგუნი“

2. მზა პროდუქტის და ნედლეულის დამზადება

ასხის მთის სულგუნი – გადაზეული ყველი (ჩედერიზებული ტიპის ყველი), რომელიც მზადდება ძროხის რძისგან ან ძროხისა და თხის რძის ნარევისაგან. ის შეიძლება იყოს ორის სახის: შეუბოლავი ან შებოლილი.

3. ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები

გემო – სუფთა, გამოკვეთილად რძემჟავური, ზომიერად მარილიანი, სასიამოვნო, ასხის მთის სულგუნისათვის დამახასიათებელი, არ დაჰკრავს კვეთის ან სულგუნისათვის არადამახასიათებელი მომჟავო გემო.

შებოლილი ასხის მთის სულგუნი ზომიერად, მაგრამ ოდნავ უფრო მეტად მარილიანია, შეუბოლავ ასხის მთის სულგუნთან შედარებით. აქვს შებოლილი პროდუქტისათვის დამახასიათებელი არომატი.

სუნი – სასიამოვნო, დამახასიათებელი სულგუნისთვის. ნედლი რძისა და ნაღების კარგად გამოხატული არომატების ნაზავი, მადის აღმძვრელი განსაკუთრებული სურნელი.

შებოლილი ასხის მთის სულგუნისათვის დამახასიათებელია ბოლის სუნი, რომელიც სრულად ვერ ფარავს შეუბოლავი ასხის მთის სულგუნისათვის დამახასიათებელ არომატს.

ფერი – მთელი მასა თანაბარი ფერის – თეთრიდან მოყვითალომდე.

შებოლილი ასხის მთის სულგუნი გარედან მოყავისფრო-ოქროსფერი, ხოლო შიგნითა ნაწილი – მოყვითალო შეფერილობის.

ტექსტურა – ზომიერად მკვრივი, ელასტიკური და ფენოვანი (ადვილად განცალკევებადი), წათხის ყველისთვის დამახასიათებელი ნასვრეტების გარეშე. დასაშვებია ფენებს შორის მცირე ზომის სიცარიელები, რომელიც წარმოიქმნება გადაზელვის პროცესში. შებოლილი ასხის მთის სულგუნის ტექსტურა – მაგარი, არაფხვნადი, რამდენადმე ელასტიკური.

ფორმა – დაბალი ცილინდრის ფორმის, გლუვი, ქერქის გარეშე.

დიამეტრი – 15-20 სმ;

სიმაღლე – 3,5-6,5 სმ;

მასა – 0,5-1,5 კგ.

გამონაკლისის სახით დასაშვებია პარამეტრებიდან მცირეოდენი გადახრა.

მოთხოვნები ნედლი რძის მიმართ

ასხის მთის სულგუნის დასამზადებლად გამოყენებულ უნდა იქნეს ძროხის მოუხდელი რძე ან ძროხისა და თხის მოუხდელი რძის ნარევი, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ძროხის რძის, ძროხის და თხის რძის ნარევის ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები

რძის წარმოშობა	ხვედრითი წონა, არანაკლებ (გ/სმ ³)	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა, (%), არანაკლებ	ცხიმთანობა (%), არანაკლებ	მყავიანობა, არაუმეტეს (°T)
ძროხის რძე	1,027	8,5	3,2	21
ძროხის და თხის რძის ნარევი	1,028	9,3	3,6	23

ყველის ქიმიური შედგენილობა

ასხის მთის სულგუნი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენი – არაუმეტეს 50%;

ცხიმი მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 45%;

მარილის შემცველობა – 1-5%.

შებოლილი „ასხის მთის სულგუნი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენი – არაუმეტეს 40%;

ცხიმი მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 52%;

მარილის შემცველობა – 3-5%.

III. პროდუქტის დამზადების მეთოდის აღწერა

ასხის მთის სულგუნი მზადდება ჯანმრთელი ცხოველების რძისაგან, კერძოდ, ძროხის მოუხდელი რძის ან ძროხისა და თხის მოუხდელი რძის ნარევისაგან.

რძის ჩაკვეთა მიმდინარეობს 30-35°C ტემპერატურაზე წინასწარ დამზადებული ცხოველური წარმოშობის კვეთით. მზა დელამო უნდა იყოს მკვრივი და გაჭრისას უნდა გამოყოფდეს გამჭვირვალე ფერის შრატს. წარმოქმნილ დელამოს ჭრიან ხელით ან ჯოხით, ურევენ 5-7 წთ-ის განმავლობაში, სანამ მიღებული მარცვლების ზომა თხილის ნაყოფის ზომაზე მეტი და კაკლის ნაყოფის ზომაზე ნაკლები გახდება. მიღებულ მარცვალს აცხელებენ 36-38°C ტემპერატურამდე. დელამოს დაჭრის, მარცვლის დაყენების და დამუშავების პროცესის საერთო ხანგრძლივობა არ აღემატება 10-15 წთ-ის. დამუშავების ბოლოს აცილებენ შრატის 70-80%-ს, ურევენ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე და ტოვებენ მცირე მოცულობის შრატში მოსამწიფებლად (დაახლოებით 140°-150°T-მდე). სასულგუნე მასის მომწიფება გრძელდება 3-5 სთ-ის განმავლობაში, რაც დამოკიდებულია რძის მომწიფების ხარისხზე და წელიწადის დროზე.

სასულგუნე მასის მომწიფების ერთ-ერთი მაჩვენებელია მასში ნასვრეტების წარმოქმნა და დნობის სინჯი, რომლის არსიც მდგომარეობს შემდეგში: 20-30 გრ. მასის მოსამწიფებელი ყველის ნაჭერს 3-5 წუთით დებენ 70-80°C ტემპერატურის ცხელ წყალში. მომწიფებული მასა კარგად უნდა იწელებოდეს.

მომწიფებულ სასულგუნე მასას ჭრიან თხელ ფენებად, ათავსებენ 75-80°C ტემპერატურამდე გაცხელებულ წყალში, ურევენ სხვადასხვა ფორმის ფოთლოვანი ხის გლუვზედაპირიანი ჯოხით მანამ, სანამ არ მიიღებენ ერთგვაროვან წელვად ცომისებრ მასას, ამოაქვთ სითხიდან, ჭრიან საჭირო ზომებად, საგულდაგულოდ გადაზელავენ ხელით, ათავსებენ ყალიბებში, აგრილებენ ცივი წყლით. ფორმირების შემდეგ სულგუნის კვერეულებს აწყობენ 16-20% კონცენტრაციის მარილწყალში, 8-12°C ტემპერატურაზე.

დამარილების შემდეგ ასხის მთის სულგუნს რეალიზების წინ გასაშრობად ათავსებენ რამდენიმე სთ-ის განმავლობაში მშრალ ადგილას, რომელიც კარგად ნიავედება. დასაშვებია ხის თაროების გამოყენება.

შეზოლვა

დამარილების შემდეგ სულგუნი შეიძლება შეიზოლოს ფოთლოვანი ხე მცენარის, როგორც წესი, მურყანის (Alnus), წიფლის (Fagus), რცხილას (Carpinus) და სხვ. არა წიწვოვანი ხის მერქნის ან მათი ნახერხის გამოყენებით. დასაშვებია ცივი და ცხელი შეზოლვის მეთოდების გამოყენება.

ცივი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას პროცესი გრძელდება 72 საათიდან 1 კვირამდე.

ცხელი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას პროცესი გრძელდება 1 – 12 საათს.

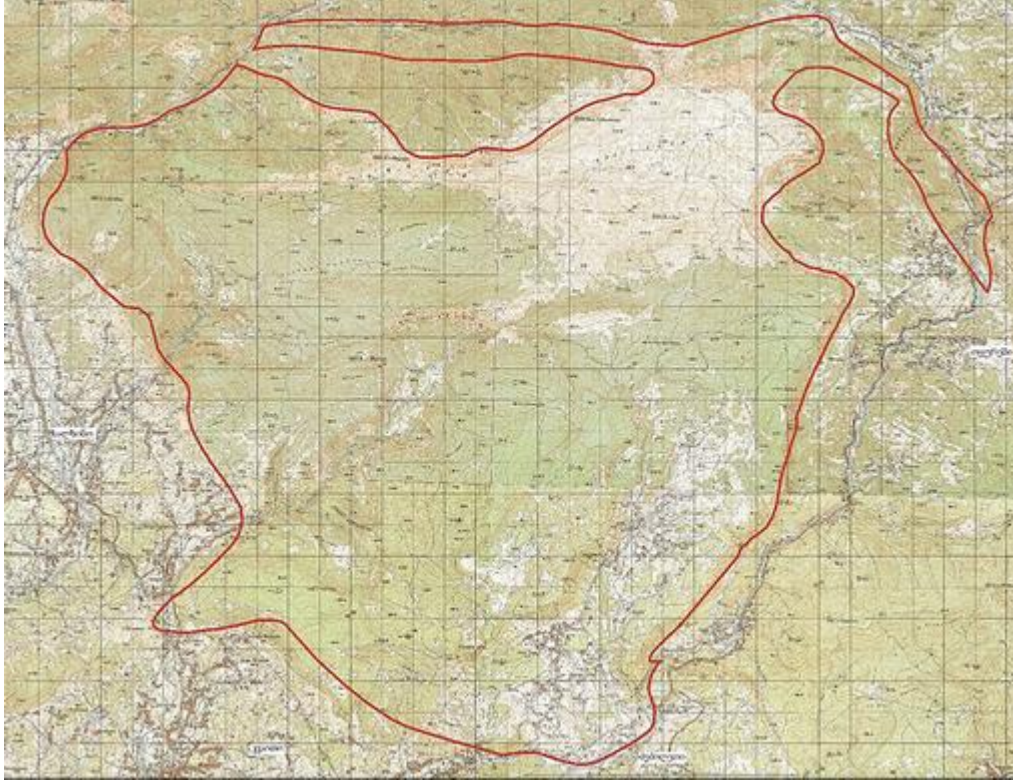
ასხის მთის სულგუნი შებოლვის შემდეგ შეიძლება გაიყიდოს, როგორც „შებოლილი ასხის მთის სულგუნი“, ან დასახელებას შეიძლება დაემატოს ტერმინი „შებოლილი“ (smoked – ინგლ.), თუ ის აკმაყოფილებს წინამდებარე სპეციფიკაციის მოთხოვნებს.

IV. გეოგრაფიული არეალის განსაზღვრა

ასხი წარმოადგენს ყველაზე ვრცელ, მაღალ და რთულ კირქვულ მთიან მასივს დასავლეთ საქართველოში, რომელიც მდებარეობს კავკასიონის მთავარი ქედის სამხრეთ ფერდობზე, ზღვის დონიდან 2,200-2,500 მეტრ სიმაღლეზე. ეთნოგრაფიულად იგი მოქცეულია სამეგრელოში (მარტვილის რ-ნი), ლეჩხუმსა (ცაგერის რაიონი) და იმერეთში (ხონის რაიონი). მასივი განედურად ვრცელდება მდ. ტეხურასა და ცხენისწყლის ხეობებს შორის, ხოლო მერიდიანულად ჩხოროწყუ-ჯონოულის ხეობებსა და მთათაწინეთს შორის. მასივის სიგრძე და სიგანე 27x25 კმ-ია, უმაღლესი მწვერვალია გოდირაკილი (ზღვის დონიდან 2520 მ). სრული ფართობია 413 კმ², ხოლო მთიანი სამეგრელოს ფარგლებში – 287 კმ².

რძისა და ყველის წარმოების არეალი მოცემულია რუკაზე.

რუკა – ასხის მასივი



V. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

ასხის მთის ლანდშაფტურ-გეობოტანიკური ზონა მოიცავს სუბალპურ და ალპურ მდელოებს. რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის დამზადება ხდება ასხის მთის მასივის გეოგრაფიულ საზღვრებში.

ასხის მთის სულგუნის დასამზადებლად გამოყენებული რძე მიიღება, ძირითადად, მეგრული წითელი ჯიშის ძროხის (ან მისი ნაჯვარი) ან მეგრული ჯიშის თხისგან, ბარიდან მთაში ასვლის შემდეგ, მაისის მეორე ნახევრიდან ოქტომბრის შუა რიცხვებამდე, რა პერიოდშიც ცხოველები იკვებებიან მხოლოდ სუბალპური და ალპური საძოვრის ბალახით. საძოვრის ბალახნარის ცენოზი გამოირჩევა მრავალფეროვნებით. აქ გვხვდება მარცვლოვნები, პარკოსნები, ისლისებრნი და ნაირბალახოვნები; მარცვლოვნები მრავალი ათეული სახეობითაა წარმოდგენილი, რომელთა შორის დომინანტობს საძოვრის კოინდარი (*Lolium perenne*), მდელოს

თივაქასრა (*Poa pratensis* L.), მდელოს მელაკუდა (*Alopecurus pratensis* L.), მხოხავი ჭანგა (*Agropyrum repens* (L.) P. B.), თეთრი ნამიკრეფია (*Agrostis alba* L.) და სხვ; საკმაო წილი უკავია პარკოსნებს, რომელთაგანაც უპირატესად გვხვდება სამყურას სახეობები (*Trifolium* spp).

სათიბ-სამოვრები, ფლორისტულ სიმდიდრესთან ერთად, ხასიათდება მიწისზედა ფიტომასის მოცულობის მაღალი მაჩვენებლით, რომელიც გამოირჩევა მაღალი კვებითი ღირებულებით.

სამოვრების მცენარეული საფარი, რომლითაც იკვებება ცხოველი, გადამწყვეტ გავლენას ახდენს რძის საგემოვნო თვისებებზე, შესაბამისად, ასხის მთის სულგუნის ორგანოლექტიკურ მაჩვენებლებზე.

ადამიანური ფაქტორები

სულგუნის წარმოების კულტურა დასავლეთ საქართველოდან-სამეგრელოდან მოდის. ტრადიციული ცოდნა თაობიდან თაობებს გადაეცემოდა და საქართველოს სხვა რეგიონებშიც გავრცელდა.

1. მეგრულ საქონელს თავის დროზე პლუტარქეც იცნობდა. ბერძნული ისტორიოგრაფია და გეოგრაფიული მეცნიერება კოლხურ საქონელს მაღალპროდუქტიულად თვლიდა. მესაქონლეობის დიდ კულტურაზე მიუთითებენ მისიონერები-არქანჯელო ლამბერტი, ჯუდიჩე მილანელი, შარდენი, მური და სხვ. საქონლის ჯიშებისათვის კოლხი კაცი გამოყოფდა მთისა და ბარის სანახებს. ჰქონდა მესაქონლე მეურნეობის შესაფერისი ადგილები, ძოვების დრო და რეჟიმი. საქონელი კოლხ მეჯოგეს ჭალადიდის და გურიის ზღვისპირა, საზამთრო სამოვრებიდან თანდათანობით აჰყავდა სააფუნო სამოვარზე, მთის ტყიან მასივებში და ასე ძოვებით არეკავდა საზაფხულო იალაღებზე – ასხზე, კემლაკვისარზე, მინგარიესა და სხვა მთებში. აქ საქონელი მთელ ზაფხულს ატარებდა. ამ გადაადგილების, გადადენის და ძოვების შესაფერისად ჰქონდა მოწყობილი მეურნე კაცს სადგომები, ქართები, თუ აგარაკები. ჰქონდა ძოვების რეჟიმი შემუშავებული, რომლის დარღვევა არ შეიძლებოდა. ეს რეჟიმი და კულტურა ათასწლობით იყო დაცდილი[1].

2. „საბატონო იყო თურჩუს და ასხის იალაღები. ასხის იალაღებზე განსაკუთრებული ბაჟი იკრიფებოდა, რომელიც დადიანის ხაზინაში შედიოდა. იალაღებზე მოსახლეობას გაშვებული ჰყავდა ძროხა, ცხვარი, ხარი, თხა, ცხენი“[2].

3. ასხის მთაზე საუკუნეების მანძილზე განვითარებული იყო მეჯოგეობა[3].

4. „ქვიზის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი მხარე კავკასიონის სამხრეთი კალთის ყველაზე ვრცელი ასხის მასივს უკავია. იგი ტეხურსა და ცხენისწყალს შორის მდებარეობს. მისი უმაღლესი მწვერვალი გადრევილა (გოდირაკი) ზღვის დონიდან 2519 მეტრზეა, ხოლო თვით ასხის საძოვარი – 2100 მეტრზე. ამ საძოვარზე გადის სამეგრელოს საზღვარი იმერეთსა და ლეჩხუმთან, ამიტომ იგი სამი სახელითაა ცნობილი. ლეჩხუმლებისათვის მისი სახელია „ასხი“, რაც საქონლის ასხმასთან არის დაკავშირებული. იმერლებისათვის კი „მეედანი“ (მოედანი), რაც ნიშნავს სწორ, ვაკე ადგილს. მეგრული სახელწოდებაა „შუში“ (შიშველი), რაც გულისხმობს ცარიელ მინდორს. საერთო ხმარებასა და ლიტერატურაში დამკვიდრდა სახელწოდება – ასხი“. [4]

5. ასხის მასივი, მიგარიას, ყვირას, ოხაჩკუეს კირქვიან მასივებთან ერთად, ავტოქტონური ფლორის ჩამოყალიბების და ფორმირების მნიშვნელოვანი არეალია. ასხის მთის გეოლოგიური სტრუქტურის გავლენის შესახებ ბალახოვანი საკვების ხარისხსა და თვისებებზე აღწერილია „სამეგრელოს კირქვიანი მასივების (ოხაჩქუე, ყვირა, გაუჩა, წულიში, მიგარია, ასხი) ბოტანიკურ-გეოგრაფიული პროფილი, ეკოტოპოლოგია, ავტოქტონური კალცეფილური ფლორის მრავალფეროვნება (დასავლეთ საქართველო, სამეგრელო)“. [5]

6. მეჯოგეების ცხოვრების წესი და ყველის მზადების პროცესი აღწერილია ვიდეოში (ვ. გაბუნია: <https://www.youtube.com/watch?v=x7UVqPP1tP0>)

7. სამეგრელოს მთიანეთში, ასხის ზეგნის საზაფხულო საძოვრებზე, სულგუნს დღესაც უძველესი ტრადიციის მიხედვით ამზადებდნენ და ინახავენ ან ბოლავენ მარტვილის ან ქუთაისის ბაზარში წაღებამდე. [6]

VI. მტკიცებულება პროდუქტის წარმომავლობის შესახებ – მიკვლევადობა

ა. ბიზნესოპერატორის რეგისტრაცია დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების „ასხის მთის სულგუნი“ გამოყენების უფლების მქონე პირთა რეგისტრაცია ხორციელდება კანონმდებლობით დადგენილი წესით. რეესტრში შეტანილი უნდა იყოს ბიზნესოპერატორის რეკვიზიტები – დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია. სია ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას.

ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები – წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრისა და შეფუთვის ყველა ეტაპი ხორციელდება დადგენილი ტერიტორიის ფარგლებში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროდუქტის განსაკუთრებულობა / სპეციფიკურობა.

პროდუქტის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, შეფუთვის ან დაჭრის და შეფუთვის და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის, ბიზნესოპერატორს, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების „ასხის მთის სულგუნის“ წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან, ვალდებულია ჰქონდეს პროდუქტის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია, აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციას და ჩანაწერებს, რომელიც საშუალებას იძლევა განხორციელდეს რძისა და ყველის წარმოშობის, სპეციფიკაციების და წარმოების პირობების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასება, რომელსაც, მოთხოვნისთანავე, წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს.

VII. შეფუთვისა და ნიშანდების წესები საექსპორტოდ განკუთვნილ პროდუქციაზე აღნიშნული უნდა იყოს:

ქართულად – ასხის მთის სულგუნი

ინგლისურად – **Askhi Mountain Sulguni**

რუსულად – **Сулгуни с горы Асхи**

შეფუთვა

ასხის მთის სულგუნი მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს მთლიანი ან დაჭრილი სახით, შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. ფუთავენ პოლიეთილენის,

პოლიპროპილენის, პოლიამიდის და სხვ. აპკებით. შეფუთვამ არ უნდა დააზიანოს ყველის ტექსტურა.

ნიშანდება

ბაზარზე განთავსებული დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების აღნიშვნით, რეგისტრირებული თითოეული კვერეული სულგუნის ან სულგუნის ნაჭრის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით. ამასთან, ასხის მთის სულგუნის თითოეული კვერეულის ან ნაჭრის დასახელების „ასხის მთის სულგუნი“ მხედველობის არეში მითითებულ უნდა იქნეს სიტყვები – „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება“ და სახელმწიფო ხარისხის ნიშანი, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

VIII. კონტროლის ორგანოები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება ასხის მთის სულგუნის სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება „ასხის მთის სულგუნის“ მწარმოებელი, ასევე, გარე კონტროლით, ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო, კერძოდ, სურსათის ეროვნული სააგენტო (მის.: მარშალ გელოვანის ქ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო).

[1] გ. ელიავა, „სამეგრელო“, II ტომი, მესაქონლეობის ხალხური სელექციის ტრადიცია და მისი აღდგენის პერსპექტივები. გვ 562.

[2] გ. ელიავა, „სამეგრელო“. I ტომი, გვ 51.

[3] კ. ბოროზდინის, რაფ. ერისთავისა და მურიე „ბატონყმობა სამეგრელოში“, გვ. 20.

<https://www.scribd.com/document/437035094/ბატონყმობა>.

[4] გ. ბასილაია, დ. ბასილაია „ჩვენი სალხინო და სალხინოელები“, გვ 15.

[5] ლ. თირქია, თ. თოლორდავა, გვ. 8-9.

[6] [დავლას ე. მორისი](#), ასხის ზეგნის სულგუნი.