გეოგრაფიული აღნიშვნა

საზანოს ყველი

რეგისტრაციის №34

რეგისტრაციის თარიღი: 10/11/2026

გეოგრაფიული აღნიშვნა: საზანოს ყველი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: ყველი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №34, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება - საზანოს ყველი

2. პროდუქტის აღწერა

„საზანოს ყველი“ – რძის ნაწარმი[1] – მოუმწიფებელი ან მომწიფებული, რომლის გამოყენება შესაძლებელია როგორც ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებისთანავე (ახალი ყველი/ჭყინტი ყველი), ისე გარკვეული დროის განმავლობაში მარილ-შრატის წათხში დაყოვნების და შენახვის შემდეგ, რომელიც უზრუნველყოფს მისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლების ჩამოყალიბებას. მზადდება ოჯახურ წარმოებაში[2] ოჯახური წარმოების სუბიექტის[3] მიერ, არაორგანიზებულად.[4]
„საზანოს ყველი“ მზადდება ენდემური, ქართული მთის ჯიშის მსხვილფეხა საქონლის ნედლი რძისგან.[5]

2.1. ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები:

[1] საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 3 აპრილის №152 დადგენილებით დამტკიცებული „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“, მუხლ. 4, ქ.პ. „ბ“.
[2] საქართველოს მთავრობის 2020 წლის №14 დადგენილებით დამტკიცებული „სურსათის/ცხოველის საკვების არაორგანიზებული წარმოების წესი“, მუხლ.2, პ.1, ქ.პ. „ა“.
[3] იქვე, ქ.პ. „ბ“.
[4] იქვე, ქ.პ. „გ“.
[5] გოცირიძე ნ., რძისა და ძროხის ხორცის წარმოების ტექნოლოგია, თბილისი, 1997, 130; იოსელიანი ნ., ქართული brachyceros-ების კრანიოლოგიური გამოკვლევა. ტფილისი, 1927.

გემო და სუნი – სუფთა, ნედლი, მოუმწიფებელი, ჭყინტი ყველისათვის დამახასიათებელი სასიამოვნო ნაზი გემო, უმარილო ან ზომიერად მარილიანი, ფურების ნედლი რძისთვის დამახასიათებელი სპეციფიკური რძემჟავური სუნით;

ფერი – თეთრი მთელ მასაში, ოდნავ ღია მოყვითალო;

ზედაპირი – პრიალა;

კონსისტენცია – რბილი და ელასტიკური, ოდნავ მაგარი, ზომიერად მკვრივი, ერთგვაროვანი მთელ მასაში, ქერქის გარეშე. ნედლი, მოუმწიფებელი ყველის კვერეული ნასვრეტების გარეშე, მომწიფებულისათვის დამახასიათებელია სხვადასხვა ფორმის და ზომის ნასვრეტები.

ფორმა – მომრგვალებულკიდეებიანი დაბალი ცილინდრი, გლუვ ზედაპირზე გამოკვეთილი ყალიბის კვალით. დიამეტრი – 10-15 სმ., სიმაღლე – 5 სანტიმეტრამდე, მასით – 1 კგ.-მდე, ან მაღალი, დეფორმირებული ცილინდრის ფორმის, რომლის დიამეტრია – 26-27 სმ., სიმაღლე 8-9 სმ., მასით 3 კგ.-მდე.

2.2. მზა პროდუქტის მახასიათებლები:

„საზანოს ყველი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

სინესტის მასური წილი – არაუმეტეს 50-52 %;

ცხიმის შემცველობა (მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით) – არანაკლებ 45-50%;

მარილის შემცველობა – 0-2 %

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი

„საზანოს ყველის“ დასამზადებლად საჭირო ნედლი რძის მიღება, პირველადი დამუშავება, გადამუშავება და პროდუქტის წარმოება ხორციელდება მხოლოდ თერჯოლისა და ზესტაფონის მუნიციპალიტეტების, ზედა და ქვედა საზანოს თემების სოფლების საოჯახო მეურნეობებში. მათ შორისაა ზედა საზანოს სოფლები: დელტასუბანი, მუჯირეთი, სკანდე, შიმშილაქედი, ჩიხორი. ქვედა საზანოს სოფლები: ტყლაპივაკე, სასახლე, ზოვრეთი, ჭალატყე. აგრეთვე, საზანოს თემების მიმდებარე თერჯოლისა და ზესტაფონის მუნიციპალიტეტების სოფლებში: რუფოთი, თუზი, ვარდიგორა, ტელეფა, ალისუბანი.

4. წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული

4.1. ნედლი რძე

„საზანოს ყველის“ დასამზადებლად გამოყენებული უნდა იქნეს ენდემური, ქართული მთის ჯიშის ჯანმრთელი, მსხვილფეხა საქონლის სარძევე ჯირკვლის ნორმალური ფიზიოლოგიური სეკრეციის პროდუქტი – ნედლი რძე, ბაქტერიციდულ ფაზაში[6], რომელიც მიიღება ლაქტაციის პერიოდში ერთი ან მეტი ცხოველისაგან, ერთი ან მეტი

[6] ბასილაძე გ., ნაღების კარაქის ტექნოლოგია, თბილისი, 2024, 34; დავიდოვი რ. ბ., რძე და მერძეველობა, თბილისი, 1976, 46.

წველის შედეგად, რაიმე ნივთიერების დამატების, ან მოცილების გარეშე, მოწველიდან არაუმეტეს ერთი-ორი საათის განმავლობაში.

ნედლი რძის ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები[7]

ნედლეულის დასახელება	სიმკვრივე, (გ/სმ³) საშუალოდ არანაკლებ	მშრალი უცხიმო რძის ნარჩენი (%) საშუალოდ არანაკლებ	ცხიმი (%) საშუალოდ არანაკლებ	ცილა (%) საშუალოდ არანაკლებ	ლაქტოზა (%) საშუალოდ	ნაცარი (%)	მჟავიანობა არაუმეტეს (გრ.)T
ნედლი რძე	1,028	8,7	3,8	3,3	4,7	0,7	16-18°T

5. წარმოშობის დადასტურება

„საზანოს ყველის“ მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იქნეს წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრის, შეფუთვის და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის ოჯახური წარმოების სუბიექტი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის – „საზანოს ყველის“ წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან, ვალდებულია ჰქონდეს ყველის დამზადების, მომწიფებისა და ბაზარზე გატანის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია და აწარმოებდეს შესაბამის ჩანაწერებს.

6. წარმოების პროცესის აღწერა

ოჯახური წარმოებაში მსხვილფეხა საქონელს წველიან დილით და საღამოს. მოწველილ ნედლ რძეს წურავენ ნარმაში ან 2-3 ფენა დოლბანდში, სათლში ან თიხის დიდ ქოთნებში. მიზანშეწონილია დაცული იქნეს ახალმოწველილი რძის ტემპერატურა.

რძე, განკუთვნილი „საზანოს ყველის“ დასამზადებლად, უნდა იყოს ახალმოწველილი, მოუმწიფებელი, არაპასტერიზებული, მჟავიანობა 16-18°T-ის ფარგლებში. „საზანოს ყველი“ მიეკუთვნება მოუხარშავი ყველის ჯგუფს, ამოჰყავთ ხელით და „ხელურ ყველსაც“ უწოდებენ. ჩასაკვეთად განკუთვნილ ახალმოწველილ და გაწურულ რძეს 32-34°C ტემპერატურაზე ამატებენ კვეთს (ქიმოზინს ან პეფსინს), ანუ როგორც მას უწოდებენ „ყველის დედას“ და ჯოხით ურევენ. ქიმოზინს ამზადებენ ხბოსა და ბატკნის კუჭის ლორწოვანი გარსიდან, ხოლო პეფსინს – ზრდასრული მცოხნავი ცხოველის და ღორის კუჭიდან. ტემპერატურის შესანარჩუნებლად რძიან ჭურჭელს ცეცხლის პირას დგამენ. რძის ჩაკვეთის ნორმალური პროცესი 30-40 წუთი გრძელდება. ჩაკვეთის პროცესის დასრულებას წარმოქმნილ დელამოზე ხელის დადებით საზღვრავენ: თუ ჩაკვეთილი მასა ხელს არ

[7] ტაბატაძე ლ., ქართული მთის ჯიშის ძროხის დაცვისა და გამოყენების პერსპექტივები საქართველოში. თანამედროვე აქტუალური სამეცნიერო საკითხები. გორი. საქართველო, 2010.378.

აჰყვება, მაშინ რძეს ჩაკვეთილად თვლიან. წარმოქმნილ დელამოს ჯოხით ჭრიან ურთიერთპერპენდიკულარული მიმართულებით და იღებენ 10-15 მმ სიდიდის კუბებს. ერთდროულად რძიან ჭურჭელს ღუმელზე შედგმულს შეათბობენ, ხელით ურევენ და აქუცმაცებენ თხილის ზომის ყველის მარცვლის მიღებამდე, რაც გრძელდება 20-30 წუთის განმავლობაში. მარცვალი იღებს სასურველ სიდიდეს, ელასტიკურობას, სიმკვრივეს და ზომიერ სიმშრალეს. მზა მარცვალს ორივე ხელის საშუალებით ნელ-ნელა მოაგროვებენ ჭურჭლის ერთ მხარეზე და ბურთის მსგავს მომრგვალებულ ყველის მასას ამოიღებენ, ხელებში აბრუნებენ, ზომიერად წნეხავენ ისე, რომ ყველის მასას ტენი შერჩეს. გაწურულ, მომრგვალებულ, ფორმირებულ ყველის კვერეულს თვითდაწნეხის მიზნით თიხის ან პლასტმასის ჯამზე ათავსებენ. პირველ გადაბრუნებას ახდენენ 10 წუთის, მეორე გადაბრუნებას 30 წუთის, ხოლო მესამე გადაბრუნებას კვლავ 30 წუთის შემდეგ. დილით ამოყვანილი ყველი საღამომდე ჯამშია მოთავსებული ოთახის ტემპერატურაზე. საღამოს ყველის კვერეულის ზედაპირს გარედან მსხვილ, კრისტალურ მარილს მოაბნევენ და ხელით წაუსვამენ, იმავე ჯამში დილამდე გააჩერებენ და დერგში ინახავენ თავისივე გამოყოფილ მარილ-შრატის წათხში (15-16%) არაუმეტეს ერთი კვირის განმავლობაში და ყველი მზად არის რეალიზებისათვის.

7. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

7.1 ბუნებრივი ფაქტორი

გეოგრაფიული არეალის მოსახლეობის საქმიანობის ერთ-ერთ ძირითად სფეროს რძისა და მისგან განსაკუთრებული ხარისხითა და თვისებებით გამორჩეული „საზანოს ყველის“ წარმოება წარმოადგენს. აქაური ყველის განსაკუთრებულობა განპირობებულია ისეთი ფაქტორებით, როგორიცაა არსებული ბუნებრივი პირობები, ენდემური ძროხის ჯიში და ყველის წარმოების ადგილობრივი გამოცდილება.

აქაური სათიბ-საძოვრები წარმოდგენილია მდელოს სხვადასხვა ტიპის მცენარეულობით, რომელთა სახეობრივი შემადგენლობა (სამყურა, იონჯა, კოინდარი, ტიმოთელა, მათიტელა, მწყერიფეხა, ურობალახი) და ყუათიანობა ბევრად განაპირობებს აქაური რძისგან დამზადებული ყველის განსაკუთრებულობას და პოპულარობას. ზამთრის დადგომამდე ფურები სწორედ ამ ბალახეულით იკვებებიან. ხოლო რაც შეხება ზამთარს, მათ გამოსაკვებად ძირითადად ადგილობრივი სიმინდის ჩალა გამოიყენება, რომელსაც ზემოთ ჩამოთვლილი მცენარეებისაგან დამზადებულ თივასა და სიმინდის ღერღილს უმატებენ.

ადგილობრივი ბალახის და შესაბამისად რძის ხარისხს განსაზღვრავს როგორც ამ არეალში არსებული ნიადაგის შემადგენლობა (ნეშომპალა-კარბონატული, ყომრალი, ყვითელმიწა და ეწერი ნიადაგები, და სხვ.), ისე ადგილობრივი ნოტიო-სუბტროპიკული კლიმატი. „საზანოს ყველის“ განსაკუთრებულობა ასევე ბევრად განპირობებულია ადგილობრივ პირობებთან და კლიმატთან კარგად შეგუებული გამორჩეული ფიზიოლოგიური მონაცემების მქონე ენდემური ქართული მთის ჯიშის ძროხით.

7.2 ადამიანური ფაქტორი

მრავალსაუკუნოვანი ხალხური ტრადიციების საფუძველზე, იმერეთის დანარჩენი რეგიონებისაგან განსხვავებით, აღნიშნულ გეოგრაფიულ არეალში მოსახლეობის მიერ შემუშავებულ იქნა „საზანოს ყველის“ დამზადების ორიგინალური ტექნოლოგია, რომლის განსაკუთრებული თავისებურებები შემდეგია:

- „საზანოს ყველი“ იწარმოება ენდემური ქართული მთის ჯიშის ჯანმრთელი ფურისგან მიღებული ახალმოწველილი მოუმწიფებელი ნედლი რძისგან ბაქტერიციდულ ფაზაში, რომლის მჟავიანობა მერყეობს 16-18°T-ის ფარგლებში, ნაცვლად იმერული ყველის დამზადებისას მომწიფებული 20-21°T მჟავიანობის რძისა.
- „საზანოს ყველი“ მზადდება მხოლოდ ოჯახურ წარმოებაში, ოჯახური წარმოების სუბიექტის მიერ, არაორგანიზებულად.
- „საზანოს ყველი“ მზადდება არა თერმულად დამუშავებლი რძისგან[8], რომლის დროსაც ნადგურდება ყველის წარმოებისათვის სასარგებლო მთელი რიგი ბაქტერიები (მაგალითად, რძემჟავა ბაქტერიები) და იშლება რძის ზოგიერთი ნატიური ფერმენტები (მაგალითად, ლიპაზები), რომლებიც ხელს უწყობენ ყველის თავისებური გემოსა და სუნის წარმოქმნას, რომელიც არ წარმოიშობა ყველის დასამზადებელ რძეზე ჩვეულებრივი ბაქტერიალური დედოების დამატებით[9].
- რეალიზებისათვის მზა „საზანოს ყველის“ განსხვავებული საგემოვნო თვისებები ყალიბდება მოკლევადიან (არაუმეტეს ერთი კვირა) მომწიფების პროცესში, რომელიც იმერული ყველისაგან განსხვავებით მხოლოდ მარილ-შრატის წათხში მიმდინარეობს, რაც უზრუნველყოფს შედარებით უფრო ყვითელი ფერის, გამორჩეულად სასიამოვნო სუნისა და გემოს, ნაზი კონსისტენციის ყველის მიღებას[10].

7.3 რეპუტაცია

იმერეთში „საზანოს ყველს“ საუკუნეების განმავლობაში ამზადებენ. „საზანოს ყველის“ განსაკუთრებულობამ და მასზე მაღალმა მოთხოვნილებამ განაპირობა ამ არეალის მიმდებარედ ყველის ბაზრის არსებობა. სასოფლო სამეურნეო პროდუქტების ბაზარი, ე.წ. „რკინის ხიდთან მდებარე ბაზარი“ XIX-ე საუკუნეში ზედა საზანოში შეიქმნა და იქ დღემდე მიმდინარეობს საზანოსა და მიმდებარე სოფლების მოსახლეობის მიერ წარმოებული ყველის რეალიზაცია. „საზანოს ყველი“ გამოირჩევა თავისი გემოვნური თვისებებით და განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს ადგილობრივ კულინარიაში. აღსანიშნავია, რომ „საზანოს ყველს“ ძირითადად მოიხმარენ ახალი (ჭყინტი) ყველის სახით ქართული ტრადიციული კერძის – ხაჭაპურის დასამზადებლად.

ხაზგასასმელია, რომ „საზანოს ყველის“ შესახებ არაერთი წყარო საუბრობს, მათ შორის: „ორიჯინ-ჯორჯიას” მიერ 2016 წელს ჩატარებული ექსპედიციური კვლევების საფუძველზე „საზანოს ყველი“, მისი ცნობადობის გამო, მიჩნეულ იქნა გეოგრაფიული

[8] Скотт Р., Робинсон Р., Уилби Р., Производство Сыра, Научные основы и технологии, Издательство ПРОФЕССИЯ, Санкт-Петербург 2005, С 146.

[9] Скотт Р., Робинсон Р., Уилби Р., Производство Сыра, Научные основы и технологии, Издательство ПРОФЕССИЯ, Санкт-Петербург 2005, С 175.

[10] ფირანიშვილი ნ. ლ. როგორ მოვამზადოთ კეთილხარისხოვანი ყველი. საქართველოს სსრ სახელმწიფო გამომცემლობა, თბილისი-1949.41

აღნიშვნით დაცვის პოტენციის მქონე ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ქართულ პროდუქტად[11]; „საზანოს ყველი“ შეტანილია საერთაშორისო მხარდაჭერით განხორციელებული პროექტით შემუშავებულ „საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებულ სასურსათო პროდუქტების ატლასში“[12]; აგრეთვე, „საზანოს ყველთან“ დაკავშირებით აღწერილია ქართული ტრადიციული რძის პროდუქტების კატალოგში[13].

„საზანოს ყველის“ განსაკუთრებულობას მიეძღვნა არაერთი სატელევიზიო რეპორტაჟიც: „საზანოს ყველი – ექსპედიცია იმერეთში“[14]; „საზანო-იმერული ყველი, თონეში გამომცხვარი ხაჭაპური და ეკალა; დილა მშვიდობისა საქართველო“[15].

8. შეფუთვა. ნიშანდება

„საზანოს ყველის“ კვერეული მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს როგორც მთლიანი, ისე ნაჭრებად დაჭრილი სახით, შეფუთული ისე შეფუთვის გარეშე.

როგორც შეფუთულ, ისე შეუფუთავ „საზანოს ყველთან“ დაკავშირებით მომხმარებელს ინფორმაცია უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“, „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ და „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.
მომხმარებლისთვის „საზანოს ყველის“ მიწოდებისას, შეფუთვაზე, ხედვის ძირითად არეალში დატანილი უნდა იყოს პროდუქტის დასახელება:

ქართულ ენაზე:
„საზანოს ყველი“
და წარწერა **„რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნა“,**
აგრეთვე, რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნის ოფიციალური სიმბოლო, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

ლათინურად:
„Sazanos kveli“
და წარწერა „**Protected Geographical Indication**“ და/ან **PGI**

კირილიცით:
„Сазанос квели“
და წარწერა „**Охраняемое Географическое Указание**“.

9. კონტროლის ორგანოები

---

[11] გაბუნია დ., კვიმსაძე მ., გაბუნია ე., გეოგრაფიული აღნიშვნები ხარისხი და განვითარება, ორიჯინ-საქართველო, გვ 244

[12] საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული სასურსათო პროდუქტების ატლასი, გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროსთან და საქპატენტთან თანამშრომლობით და „ელკანას“ და „სლოუ ფუდ ინტერნეშიონალის“ მხარდაჭერით, გვ 42.

[13] მიქაძე-ჩიკვაიძე ა., კონიაშვილი კ., ქართული ტრადიციული რძის პროდუქტების კატალოგი, USDA Food For Progress 2018, გვ. 61.

[14] https://www.youtube.com/watch?v=5g96GrAuIq8&t=1s

[15] https://www.youtube.com/watch?v=bq-jNBx_Mwc

„საზანოს ყველის“ სახელმწიფო კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, ახორციელებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს კომპეტენტური ორგანო – სურსათის ეროვნული სააგენტო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც სამინისტროს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

„საზანოს ყველის“ მწარმოებლების გაერთიანება (არსებობის შემთხვევაში) „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად, „საზანოს ყველის“ ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით, უფლებამოსილების ფარგლებში, განახორციელებს ბაზარზე განთავსებული საქონლის სახელის გამოყენების მონიტორინგს და ამ კანონით და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს.