

გეოგრაფიული აღნიშვნა

კახური შაშხი

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – „საქპატენტი“, „საქონლის ადგილწარმოშობისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების შესახებ“ საქართველოს კანონისა და გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებების განმხილველი ეროვნული კომისიის 2026 წლის პირველი აპრილის №1/2026 გადაწყვეტილების საფუძველზე, აქვეყნებს გეოგრაფიული აღნიშვნის „კახური შაშხი“ (რეგ. №31) სპეციფიკაციაში ცვლილებების შესახებ ინფორმაციას.

რეგისტრაციის № 31

რეგისტრაციის თარიღი: 19/12/2024

გეოგრაფიული აღნიშვნა: კახური შაშხი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: შაშხი

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

1. პროდუქტის დასახელება: კახური შაშხი

2. პროდუქტის აღწერა

კახური შაშხი არის ადგილობრივი ჯიშის, ტყეში ნაკვები ღორის ხორცისგან დამზადებული დამარილებული, შესუნელებული, შებოლილი და დავარგებული მშრალი პროდუქტი, რომელსაც ცალი მხრიდან აკრავს მუქი მოყვითალო ოქროსფერი შეფერილობის მკვრივი ტყავი. მისი მოხმარება შესაძლებელია როგორც ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებისთანავე, დამატებითი თერმული დამუშავების გარეშე, ისე მოხარშვის შემდეგ.

კახური შაშხის ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს განსაზღვრავს ღორის ხორცი, რომლისგანაც იწარმოება შაშხი, გამოყენებული სუნელ-სანელებლები, შებოლვის ტექნოლოგია (ცივი ან ცხელი შებოლვა), მარილხსნარში დაყოვნება და ადგილის კლიმატური თავისებურებები.

კახურ შაშხს შენარჩუნებული აქვს ხორცისთვის დამახასიათებელი სტრუქტურა. მას აქვს დამახასიათებელი თანაბარი შეფერილობა – წითლიდან მუქი წითელი ფერის კუნთოვანი ქსოვილით. გადანაჭერზე კუნთოვანი ქსოვილი ერთგვაროვანი ფერისაა, დრეკადი კონსისტენციის, რაც განპირობებულია მარილხსნარში ე.წ. წაკში მოთავსებით. შეხებისას გადანაჭერი ბოჭკოვანია, კუნთოვანი ქსოვილის კონსისტენცია დამოკიდებულია ხორცის

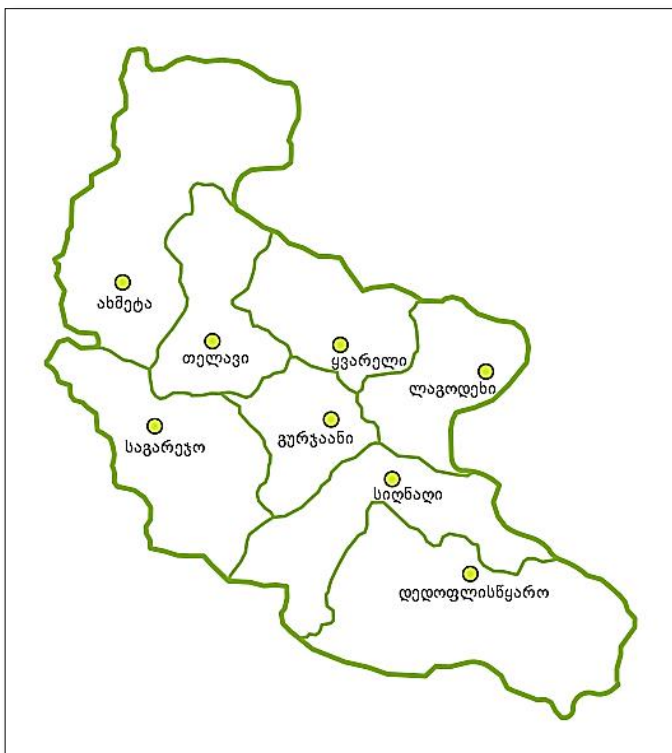
ნაჭრის კუნთოვანი მასის სიდიდეზე, გამოშრობის და შებოლვის ხანგრძლივობაზე. თეთრი ან მოვარდისფრო ცხიმის ჩანარები ლოკალიზებულია, ძირითადად, კუნთოვან ქსოვილსა და ტყავის ფენას შორის. ცხიმი უნდა იყოს სიყვითლეების გარეშე და არ უნდა იგლისებოდეს. კახურ შაშხში ცხიმი გვხვდება ხორცის ფენებშიც. მას აქვს დამახასიათებელი კვამლის სუნი და სუნელ-სანელებლების გამოხატული გემო და არომატი. კახური შაშხი საშუალოდ მარილიანია და მარილის შემცველობა 6-8 %-ის ფარგლებში მერყეობს.

3. წარმოების არეალი

კახური შაშხის წარმოების არეალია კახეთი – ისტორიულ-გეოგრაფიული რეგიონი აღმოსავლეთ საქართველოში. კახეთი ერთ-ერთი დიდი რეგიონია საქართველოს ფარგლებში, მისი ფართობი შეადგენს 11 310 კვ.კმ-ს

4. წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული

კახური შაშხი მზადდება ახლად დაკლული ზრდასრული ღორის გაუყინავი დანაწევრებული ტანხორცისგან. შაშხი მზადდება ტყეში ნაკვები, კახური ჯიშის ან ადგილობრივი ღორის ხორცისგან.



პროფ. ი. შუბითიძის მიხედვით, „საქართველოში ღორის ადგილობრივი პოპულაციები (კახური, რაჭული, იმერული, მეგრული, აფხაზური, სვანური) ჩამოყალიბებულია გარეული ღორის (კავკასიური ფორმა) უძველეს პერიოდში უშუალო მოშინაურების შედეგად“. ამას ადასტურებს ქართველი მეცნიერების მიერ კრანიოლოგიაში ჩატარებული გამოკვლევები, სისხლის ჯგუფებისა და შრატის ცილების შესწავლა (რ. მიჩიტაშვილი, ს. ფოცხვერია და სხვ.; „კახური ღორი“, თბილისი, 2020 წ.).

კახეთი ტყიანი მთის ფერდობებით არის გარშემორტყმული, ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის შენახვა და გამოზრდა კახური შაშხის

დამზადებისთვის დიდი ხნის ტრადიციაა. ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორი ხასიათდება საცხოვრებელ პირობებთან ადაპტაციისა და რთულ პირობებში რეპროდუქციის უნარით, ასევე, გამოირჩევა გამძლეობით და შეუძლია კარგად აითვისოს ბუნებრივი საკვებ-სავარგულები, რასაც სხვა ცხოველები ვერ იყენებენ.

ზამთარში ისინი კარგად ითვისებენ ყურძნის ნარჩენებს – ჭაჭას, აგრეთვე, ბალჩეულისა და ხილის ნარჩენებს. ადრე გაზაფხულიდანვე კარგად იყენებენ მინდვრის სხვადასხვა ბალახებს,

ხოლო ივლის-აგვისტოში თავთავიანი კულტურების აღების შემდეგ ნარჩენ მარცვლეულს. ტყეში ნაყოფის მომწიფების დაწყებისთანავე გადაინაცვლებენ მთიან ადგილებში და მასობრივად ითვისებენ ტყის ნაყოფს: მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, მაჟალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვა ნაყოფის მომცემი მცენარეები. ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის წონა, ძირითადად, შეადგენს 80-120 კგ-ს, ახასიათებს ხშირი შებუსვრა, ფერად შავი, ყავისფერი, მოწითალო, ან ნაცრისფერია, შეიძლება იყოს ლაქებით ან ზოლებით, აქვს გრძელი დინგი და შობს 5-8 გოჭს.

კახური შაშხის დამზადებისათვის გამოიყენება, ასევე, შემდეგი ინგრედიენტები:

მარილი – დამარილებისათვის გამოიყენება მსხვილი სუფრის მარილი, რომელიც წარმოადგენს კრისტალურ პროდუქტს და შედგება ძირითადად ნატრიუმის ქლორიდისაგან (არანაკლებ 97 %). მისი გრანულომეტრული შედგენილობა 2,5 მმ-დან 4 მმ-მდე მერყეობს და ე.წ. ხორხოშა მარილია. იოდიზებული მარილის შემთხვევაში, რეკომენდებულია მარილის დეიოდიზაცია, რისთვისაც მარილი მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისათვის უნდა გაიშალოს თხელ ფენად (არაუმეტეს 1 სმ) 2-3 დღის განმავლობაში და პერიოდულად უნდა მოხდეს მისი მორევა. ამავე მიზნით შესაძლებელია, ასევე, მარილის წინასწარ გაცხელება მორევით.

სანელებელი:

პილპილი (ლათ. Piper) – პილპილისებრთა ოჯახის მცენარეთა გვარი, სახეობა შავი პილპილი (Piper nigrum) (სინამდვილეში არის მწვანე, მოუმწიფებელი ნაყოფი. დამუშავების და გაშრობის შედეგად იღებს შავ ფერს), რომელიც შეიცავს ალკალოიდ პიპერინს და ეთეროვან ზეთებს. სულხან-საბა-ორბელიანის ლექსიკონში მოხსენებულია როგორც მგორვალა (ა. მაცაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი: მცენარეთა სახელწოდებანი. თბ., „საბჭოთა საქართველო“, 1991წ.).

ნიორი (Allium sativum) – ამარილისებრთა ოჯახის ერთწლოვანი ბოლქვიანი მცენარეა. ველურად გვხვდება კავკასიაში. აქვს მუქი მწვანე, ვიწრო და ლანცეტისებრი ფოთოლი. ბოლქვი 2-50-მდე კბილისაგან შედგება. კბილი დაფარულია თხელი აპკით, ხოლო მთლიანად ბოლქვი – 2-8 მზინავი აპკით. ბოლქვსა და მწვანე მასას იყენებენ საკვებად. ნივრის კბილი შეიცავს 35-42% მშრალ ნივთიერებას, 6,0-7,9% ნედლ ცილას, 7,0-28,8 მგ C ვიტამინს, 0,5% რედუცირებულ შაქარს, 20-27% პოლისაქარიდებს და სხვა. ნიორს სპეციფიკურ გემოსა და სუნს აძლევს ეთერზეთი (0,23-0,74%), რომელიც ფიტონციდს შეიცავს.

შაქარი – შაქრის ჭარხლის ან შაქრის ლერწმისგან მიღებული ტკბილი პროდუქტი. 100 გრამი შაქრის ენერგეტიკული ღირებულებაა 1,68 მეგაჯოული (დაახლოებით 400 კკალ).

შესაძლებელია ასევე გამოყენებულ იქნეს **დაფნა**.

დაფნა (Laurus nobilis) – დაფნისებრთა ოჯახის მრავალწლიანი ხე ან ბუჩქოვანი მცენარე, რომელიც საქართველოში, ძირითადად კოლხეთშია კულტივირებული. აღსანიშნავია, რომ დაფნა კარგად იტანს გვალვებს, ამიტომ მისი კულტივაცია აღმოსავლეთ საქართველოშიც

ხდება. საქართველოში გავრცელებულია მხოლოდ კეთილშობილი დაფნის მრავალფეროვანი ვარიაციების – ფორმების სახით.

5. წარმოების ეტაპები

I ეტაპი – ღორის დაკვლა

კახური შაშხის დასამზადებლად რეკომენდებულია რომ დაკვლისას ღორის ცოცხალი წონა შეადგენდეს 90-100 კგ-ს.

II ეტაპი – გასუფთავება

ცოცხალი ცხოველის გაბრუების/დაკვლის და სისხლგართმევის შემდეგ, ხდება დამდუღვრა, ჯაგრის გაცლა, გაფხეკა, რისთვისაც დაკლულ ღორს ჩააზელენ ხორბლის ქატოს ან გამოიყენებენ სიმინდის ტაროს ნაჭურჩს და გულდასმით ირეცხება ცხელი წყლით. დამუშავება ხდება გატყავების გარეშე. ამ პროცესის შემდეგ იწყება გამოშიგვნა. პირველ რიგში აჭრიან თავს, ჩამოეჭრება ანალური ხვრელის გარეთა ნაწილი. გამოშიგვნა იწყება მაგიდაზე ან ჩამოკიდებულ მდგომარეობაში, იკვეთება მუცლის ხაზზე. პირველ რიგში ამოაქვთ საშარდე ბუშტი, ნაწლავები კუჭთან ერთად, შემდეგ ღვიძლი. ფრთხილად აცლიან ნაღვლის ბუშტს. შინაგან ორგანოებს აცლიან ქონს, ხსნიან დიაფრაგმას, იღებენ გულსა და ფილტვებს. გული სუფთავდება სისხლის კოლტისაგან. სუფთავდება ტანხორცის შიდა მხარეც. აღნიშნული პროცედურის შემდეგ ტანხორცი ხერხემლის გასწვრივ იჭრება ორ თანაბარ ნაწილად.

III ეტაპი – ხორცის გაგრილება და დაჭრა

გასუფთავების ეტაპის დამთავრების შემდეგ ხდება ხორცის გაგრილება 2-3°C ტემპერატურაზე 2-3 დღე, ან მაცივარში 24 საათის განმავლობაში. ამ დროს ხორცი „მწიფდება“, იძენს სასიამოვნო სუნსა და არომატს, ხორცი ხდება წვნიანი და ნაზი. გაციება ხელს უწყობს ხორცის სიახლის და სასიამოვნო ფერის შენარჩუნებას. ამ პროცესის დასრულების შემდეგ ხდება ტანხორცის დაჭრა-დანაწევრება 2-4 კგ წონის ნაჭრებად. ზოგ შემთხვევაში, გაგრილების პროცესს წინ უსწრებს ტანხორცის 1-2 კგ ან 3-4 კგ წონის თხელ ნაჭრებად დანაწევრება და, გაგრილების მიზნით, მათი მოთავსება ცივ წყალში. თუ ჰაერის ტემპერატურა 24-25°C-ს შეადგენს, წყლის გამოცვლა უნდა მოხდეს დღეში ორჯერ, დილა-საღამოს, წყლის გაუფერულებამდე.

IV ეტაპი – დამარილება, შესუნელება და დავარგება

ხორცის გაგრილების და დაჭრის შემდეგ ხდება მისი დამარილება, შესუნელება და დავარგება. ამისთვის ხორცის ნაჭრებს ხელით შეეზილება მარილი (90-93%), ნიორი, დაფნა, შავი პილპილი (1,5-2%) და შაქარი (4-5%), რის შემდეგაც ხორცის ნაჭრები მჭიდროდ თავსდება სათანადო ტევადობის მქონე ჭურჭელში – ხის ან უჟანგავი ლითონის გობში, რომელსაც ზემოდან უნდა დაედოს სიმძიმე. დაყოვნების ხანგრძლივობა 3-7 დღეს შეადგენს და დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების სისქეზე. ამის შემდეგ, ხორცის ნაჭრები ირეცხება და თავსდება მარილხსნარში ე.წ. წაკში, რისთვისაც 10 ლ წყალს ემატება 1,5-2 კგ მარილი და, შეფერილობის ფიქსაციისათვის, მარილწყლის საერთო წონის 0,06-0,07 % (დაახლოებით 0,01 გ) ნატრიუმის ნიტრიტი. მარილხსნარში დაყოვნება ხდება 7-12 დღის განმავლობაში, რაც ასევე დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების ზომაზე და სისქეზე.

ზოგჯერ, შესუნელებისათვის შესაძლებელია, ასევე, გამოყენებულ იქნეს სხვა სუნელ-სანელებლებიც, მაგალითად ჯანჯაფილი (კოჭა) (*Zingiber officinale*, Rosc) და ბადიანი (*Illicium anisatum* (L.)). დამატებული სუნელ-სანელებლები არ უნდა იყოს დაფქვილი. სუნელ-სანელებლები (5-10 გრ. – ცვალებადი პროპორციით) უნდა ადუღდეს 3-5 ლ წყალში, რომელიც გაცივების შემდეგ ემატება ე.წ წაკს. ამ შემთხვევაშიც, წაკში დაყოვნების ხანგრძლივობა 6-7 დღეს შეადგენს.

V ეტაპი – შრობა

მარილხსნარში, ანუ ე.წ. „წაკში“ დაყოვნების შემდეგ, ხორცი ირეცხება ცივი წყლით და შრება დაბალ, 4-5°C ტემპერატურაზე, 2-3 დღის განმავლობაში, რათა მომზადდეს შესაბოლად. შესაძლებელია პირდაპირ შებოლვა გაშრობის გარეშე, სველი ხორცის თონეში ჩაკიდებით, რომელიც წარმოადგენს ტრადიციულ, თიხისგან დამზადებულ პურსაცხობს.

VI ეტაპი – შებოლვა

გაშრობის შემდეგ ხდება ხორცის შებოლვა. არსებობს შებოლვის ორი მეთოდი: ცხელი და ცივი შებოლვა.

ცივი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას ხორცი ჩამოკიდულია დახურულ შენობა-ნაგებობაში ისე, რომ გარე ცეცხლიდან წარმოქმნილი კვამლი კვამლსადენით შედის ოთახში.

უფრო გავრცელებულია ცხელი შებოლვის მეთოდი. ამ შემთხვევაში, ტრადიციულად, გამოიყენება პურსაცხობი თონე. თონის გახურება ხდება ფოთლოვანი მცენარეების - მუხის, წიფელას ნახერხის და კაკლის ნაჭუჭის გამოყენებით. თონეში ჩამწვარი ნაკვერჩხალი გროვდება, ხორცის ნაჭრები ჩაკიდება თონეზე გადებულ ხარიხებზე ისე, რომ წარმოქმნილი კვამლი ხორცის ყველა ნაჭრამდე თანაბრად აღწევდეს. თონეს ზემოდან ეფარება დასველებული, დატენიანებული საფარი (ამ მიზნით შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ჯვალოს უხეში, სელის ან შალ-ბამბის უხეში ქსოვილი). საფარი უნდა იყოს დატენიანებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული ცეცხლის წარმოქმნა. საფარს 1-2 ადგილზე უკეთდება ე.წ. „საჰაერო“. შებოლვისას ხორცის ნაჭრების ტემპერატურა 75-80°C-ს აღწევს. შებოლვის ხანგრძლივობა 2-4 დღეს შეადგენს და დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების სისქეზე და თონეში ჩაკიდებული ნაჭრების რაოდენობაზე.

შესაძლებელია შებოლვა განხორციელდეს შრობის ეტაპის გარეშე, ამ შემთხვევაში ხდება წაკიდან ამოღებული ხორცის დაწრეტა და შემდეგ შებოლვა. შებოლვის დროს ხორციდან გამოყოფილი წვენი ნაკვერჩხალთან შეხებისას წარმოქმნის ორთქლს და შებოლვასთან ერთად ხდება ხორცის ორთქლზე მოხარშვაც.

გარდა თონისა, შესაძლებელია, ასევე, გამოყენებულ იქნეს შესაბოლი ოთახიც, სათავსო, სადაც შებოლვის ორივე, ცხელი და ცივი მეთოდის გამოყენებაა შესაძლებელი. ზოგადად, შესაბოლი ოთახი აშენებულია აგურით, ქვით ან წარმოადგენს ლითონის ნაგებობას. ცხელი შებოლვის შემთხვევაში, ცეცხლი ინთება ოთახის შუაში, რათა მოხდეს ზემოთ ჩამოკიდებული ხორცის ნაჭრების შებოლვა. ცივი შებოლვის შემთხვევაში, ცეცხლი ინთება ოთახის გარეთ და კვამლი ოთახში შემოდის სპეციალური დამაკავშირებელით – კვამლსადენით.

VII ეტაპი – შენახვა

შებოლვის პროცესის დასრულების შემდეგ მზა კახური შაშხი ინახება გრილ, სუფთა და მშრალ ადგილას. რეკომენდებულია შენახვა მაცივრის პირობებში არანაკლებ 2 და არაუმეტეს 5°C ტემპერატურის პირობებში. მისი მოხმარება შესაძლებელია დამატებითი თბური დამუშავების გარეშეც.

6. გეოგრაფიული არეალი, რეპუტაცია და ადამიანური ფაქტორები

კახური შაშხის ორგანოლეპტიკურ, საგემოვნო თვისებებსა და წარმოების ტექნოლოგიას განსაზღვრავს ის გეოგრაფიული არეალი და ბუნებრივი კლიმატური პირობები, სადაც ღორის გაზრდა და პროდუქტის წარმოება ხდება, ასევე, გამოყენებული ნედლეული და ინგრედიენტები.

კახეთში არის ტენიან სუბტროპიკულსა და კონტინენტურს შორის გარდამავალი ჰავა. რეგიონის კლიმატი განიცდის როგორც მშრალი შუაზღვიური და კასპიის ზღვის მშრალი ჰაერის მასების, ისე დასავლეთიდან შავი ზღვის ტენიანი ჰაერის გავლენას. თუმცა, შავი ზღვიდან ტენიანი ჰაერის მასის შემოჭრას ხელს უშლის ლიხისა და მესხეთის ქედები, რომლებიც დასავლეთ საქართველოს აღმოსავლეთ საქართველოსგან ყოფენ. ამის შედეგად, ნალექების წლიური რაოდენობა აღმოსავლეთში გაცილებით ნაკლებია (400-1600 მმ), ვიდრე დასავლეთ საქართველოში. ყველაზე ნალექიანი პერიოდებია გაზაფხული და შემოდგომა, ხოლო ყველაზე მშრალი პერიოდები კი, შესაბამისად – ზამთარი და ზაფხული.

აღმოსავლეთ საქართველოს უმეტეს ნაწილში, განსაკუთრებით დაბლობ ზონებში, ზაფხული ცხელია, ხოლო ზამთარი – სუსხიანი. სიმაღლე მნიშვნელოვან გავლენას ახდენს კლიმატზე. 1500 მ-ზე მაღლა შედარებით გრილი ზაფხულია, ხოლო 2000 მეტრზე მაღლა კი ზოგჯერ ზაფხულის თვეებშიც კი იცის ყინვა. ზამთრის საშუალო ტემპერატურა დაახლოებით 0°C -ია; ზაფხულში ის ტემპერატურა +23–30°C-ს აღწევს.

ასეთი ბუნებრივი გარემო პირობები დადებით გავლენას ახდენს კახეთის ტყეებში ბუნებრივად გავრცელებული მცენარეების (მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, პანტა, მაჟალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვ.) ნაყოფის ხარისხსა და რაოდენობაზე, რაც, საბოლოო ჯამში, მნიშვნელოვნად განაპირობებს ღორის ხორცის კარგ საგემოვნო მახასიათებლებს. აღსანიშნავია ისიც, რომ კახეთის ტყეებში მოსავალი ყოველწლიურად რამდენიმე ათას ტონას შეადგენს. მისი ეფექტიანი გამოყენება კი, სწორედ, მომთაბარე მელორეობით იყო და არის შესაძლებელი“.

ის ფაქტი, რომ კახეთში გარეული ღორი ტყეში დიდი რაოდენობით იყო, დასტურდება ვახუშტი ბატონიშვილის მიერ. „ბოსტან-ქალაქი და გარეჯის მთის აღწერაში“ წერს: „ნაგების აღმოსავლით და სამხრით არს ველი დიდი, ხოლო მტკვრის კიდეთა ჭალა დიდი, რომელსა მოინადირებდენ მეფენი წლითი-წლად **სავსე ღორის ეშვითა.**“ („აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია. დაიბეჭდა ვახუშტი ბატონიშვილის ხელნაწერი დედანით. რედაქცია გ. ჯანაშვილისა. გამოცემა ჟურნალ „მოგზაურისა“, თფილისი, მსწრაფლ-მბეჭდავი სტამბა ა. ქუთათელაძისა ნიკ. ქ. №21, 1904 წ).“

იქვე, აღწერს რა შიდა კახეთს „გაღმა-მჭრისა და შიგნით-კახეთისათჳს“ წერს: „პანკისის ვეობის სამჭრით, ვიდრე ქისიყის სამზღვრამდე, უწოდებენ შიგნით-კახეთს, რომელი იმზღვრების: აღმოსავლით ალაზნის მდინარით; სამჭრით ქისიყის ხაზის საზღვრით; დასავლით ჭერეთისა

და კახეთის მთით; ჩდილოთ პანკისის საზღვრით, და არს ადგილი ესე ტყიანი, მცირედ ველიანი, განა ტყე უმეტეს ხილიანი, მცირე წყლიან-მდინარიანი, ვენახოვანი, ხილიანი, ღვინო კეთილი და კარგი. ფრინველნი, თვინიერ დურაჯისა და კაკბისა, რომელნი ტყეთა გვარობენ, მრავალნი; პირუტყვი, ცხოვარი მცირედ, სხვანი მრავლად, **არამედ ღორი უმრავლეს: რამეთუ ერთ გლებს ჰყავს ს – უ – ჩ – ც¹**, რაც, იქვე, გ. ჯანაშვილის (რედაქტორის) განმარტების თანახმად, ნიშნავს, რომ „**ყოველს გლებს ჰყავსო 200, 400, 1000 და 2000 ღორი**“.

„კახეთში დღემდეა შემორჩენილი ღორთან დაკავშირებული ტოტემური ჩვეულება, რომელიც ყოველწლიურად იმართება ნეკრესის სამონასტრო კომპლექსში, იგი სხვადასხვა ნაგებობებისგან შედგება, ზოგი მათგანი IV-V საუკუნითაა დათარიღებული, ზოგიც VIII-IX საუკუნეებს განეკუთვნება. მთავარი ტაძარი დათარიღებულია VI საუკუნით, რომელიც წმიდა აბიბოს ნეკრესელმა ააშენა.

გადმოცემის თანახმად, „ნეკრესის ეკლესიას ხალხი ერთ სასწაულს უკავშირებს: მტერს ალყაში მოუქცევია ნეკრესის სალოცავი და იქ თავშეფარებული ქართველები. ყოველი დღე, ყოველი საათი მტერს გამარჯვებასთან აახლოებდა. საკვებიც გამოილია და ხსნაც არსაიდან ჩანდა. შეწუხდა ხალხი, ქალებმაც იარაღი აისხეს, ილოცეს და ბრძოლისთვის მოემზადნენ. უცბად ჩოჩქოლი ატყდა: სამკვდრო-სასიცოცხლო ბრძოლისთვის თავგადადებულ რაზმში ერთს აზრად მოსვლია, მოდი, ღორები დავსეროთ და მტერზე მივუშვათო. „ეგრე ვქმნათ, ეგრეო“, - სიხარულით აიტაცეს სხვებმაც. ჯერ ღორების ჰყვიტინმა გააყრუა იქაურობა, მერე კი ნეკრესის გალავნის კარი გაიღო და ტკივილისგან გადარეული კოლტი პირდაპირ მოაღყეებისკენ გაქანდა. სპარსელები ერთხანს გაკვირვებული უცქერდნენ ამ სანახაობას, მერე კი გონს მოვიდნენ და მიხვდნენ: პირუტყვი მათ „დასალაშქრად“ მიექანებოდა და თან ირგვლივ ყველაფერს „უწმინდური“ სისხლით ბილწავდა. „ოო, წყეული გიაურები², ეს რა მოიფიქრესო!“ – ყვირილით გაიფანტნენ ურჯულოები. ალყა გაირღვა. ღორების კოლტს ქართველთა რაზმი მოჰყვა, რომელთაც ადვილად დაამარცხეს დაბნეული მტერი და სამშვიდობოს გავიდნენ. მას შემდეგ ყოველ წელიწადს, შობა დღეს (იმ დღეს, როცა ეს სასწაული მოხდა) იწყება ნეკრესობის დღესასწაული, რომელიც ერთ კვირას გრძელდება. მთავარი ის არის, რომ ტაძარში შესაწირად ღორები მოჰყავთ“ (კ. კენკიშვილი ჟურნალი „ისტორიანი“, 2011 წლის დეკემბერი, №12).

ნეკრესისთვის „შესაწირად განკუთვნილ ბურვაკს „ლომ-ტახს“ ეძახოდნენ, რომელსაც განსაკუთრებით ყურადღებით ექცეოდნენ კახელი მეღორეები. ხშირად ცალკე აჭმევდნენ, კარგად უვლიდნენ და მისი გაყიდვა სასტიკად აკრძალული იყო. დასაშვებია, რომ ეს ჩვეულება ძველთა-ძველია და შეიძლება ნეკრესის ადგილას იყო აღმართული ღორების მფარველი ღმერთის ბომონიოც კი და მისი სახელობის უქმე გრძელდებოდა 12 დღეს მაინც. ამას გვაფიქრებინებს ის გარემოება, რომ ნეკრესობა მოდის 25 დეკემბერს, რომელ დღესაც მთელი ქართველობა ქრისტეშობის მარხვას იხსნილებს ღორის ხორციით. ამ დროს ღორის ხორცის ჭამა 12 დღე გრძელდება, მეექვსე დღეს დგება ახალი წელი და წმინდა ბასილის

¹ ძველი ქართული დამწერლობის მიხედვით, ასოებს ჰქონდათ შესაბამისი ექვივალენტური რიცხვები, ამ შემთხვევაში: ს-200, უ-400, ჩ-1000, ც-2000

² შეურაცხმყოფელი სიტყვა, რომელიც გამოიყენებოდა მუსლიმანების მიერ სხვა რელიგიის მქონე ხალხის მიმართ.

ტაბლაზე პურის, ბასილის და სანთლების გვერდით ვხედავთ ღორის თავსაც. (რ. მიჩიტაშვილი და სხვ. „კახური ღორი“, 2020წ.).

კახეთში ხორცის დამუშავების და შენახვის ტრადიცია ოდითგანვე პრიორიტეტული იყო. საუკუნეების მანძილზე მიმდინარე ხანგრძლივი ომიანობის პერიოდში, ქართველი მებრძოლისათვის ენერჯის ერთ-ერთ საიმედო წყაროს სწორედ ღორის შებოლილი ხორცი წარმოადგენდა - დამარილებული ხორცი მეომრებს თან მიჰქონდათ, ვინაიდან იგი დიდხანს ძლებდა და გამოსაყენებლადაც პრაქტიკული იყო. (ი. შუბითიძე, „კახური მომთაბარე ენდემური ჯიშის ღორი“, 2021წ.).

7. ეტიკეტირება

კახური შაშხი მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად – **კახური შაშხი**
ინგლისური ასოებით – **Kakhuri Shashkhi**
რუსული ასოებით – **Кахури Шашхи**

ბაზარზე განთავსებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის „კახური შაშხის“ შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

ამასთანავე, სურსათის ეტიკეტირებისას „კახური შაშხის“ გარდა, მხედველობის ძირითად არეში მითითებული უნდა იყოს სიტყვები: „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“ და სახელმწიფო ხარისხის ნიშანი, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

8. მაკონტროლებელი ორგანოები

კახური შაშხი დამზადებული ტრადიციული მეთოდით და წინამდებარე სპეციფიკაციების მიხედვით, წარმოადგენს ტრადიციულ, არტიზანულ, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცულ პროდუქტს. შესაბამისად, მასზე ვრცელდება საქართველოს მთავრობის დადგენილებით №173 – ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამართივებული წესით“ დადგენილი მოთხოვნები.

კახური შაშხის სახელმწიფო კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, ახორციელებს სსიპ 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.

კახური შაშხის მწარმოებლების ჯგუფი/ორგანიზაცია (ასეთის არსებობის შემთხვევაში), კახური შაშხის ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით,

ახორციელებს ბაზარზე განთავსებული საქონლის სახელის გამოყენების მონიტორინგს და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს.