

სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი

სპეციალური გამოშვება

საქონლის ადგილწარმოშობის
დასახელებები და
გეოგრაფიული აღნიშვნები



საქართველოს ინტელექტუალური
საკუთრების ეროვნული ცენტრი
საქპატენტი
SAKPATENTI
NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY
CENTER OF GEORGIA

გამოქვეყნების თარიღი
2024 12 09

4(22)

სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი

სპეციალური გამოშვება

საქონლის ადგილწარმოშობის
დასახელებები და
გეოგრაფიული აღნიშვნები

საერთაშორისო კოდეზი გიგლიოგრაფიული მონაცემების იდენტიფიკაციისათვის

გამომონებები, სასარგებლო მოდელები

- (10) – ექსპერტიზაგაეილი განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი/ განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი***
(11) – პატენტის ნომერი/ პატენტის ნომერი***
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის ნომერი***
(21) – განაცხადის ნომერი
(22) – განაცხადის შეტანის თარიღი
(23) – საგამოფენო პრიორიტეტის თარიღი
(24) – თარიღი, რომლიდანაც იწყება პატენტის მოქმედება
(31) – საპრიორიტეტო განაცხადის ნომერი
(32) – საპრიორიტეტო განაცხადის შეტანის თარიღი
(33) – კოდი ქვეყნის ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის უწყებამაც მიანიჭა ნომერი საპრიორიტეტო განაცხადს
(43) – განაცხადის გამოქვეყნების თარიღი, ბიულეტენის ნომერი***
(44) – დამცავი საბუთის ჯერ არმოქმენ, მაგრამ ექსპერტიზაგაეილი განაცხადის გამოქვეყნების თარიღი და ბიულეტენის ნომერი
(45) – პატენტის გამოქვეყნების თარიღი/ პატენტის გამოქვეყნების თარიღი***
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის გამოქვეყნების თარიღი***
(51) – საერთაშორისო საპატენტო კლასიფიკაციის ინდექსი

- (54) – გამოგონების დასახელება/ სასარგებლო მოდელის დასახელება
(57) – რეფერატის ტექსტი
(60) – სრულ ექსპერტიზაგაეილი გამოგონებაზე უცხოური საპატენტო უწყების მიერ გაცემული დამცავი საბუთის ნომერი, თარიღი, რომლიდანაც იწყება ამ დამცავი საბუთის მოქმედება, და კოდი ქვეყნისა ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის უწყებამაც გასცა ეს დამცავი საბუთი
(62) – ადრინდელი განაცხადის ნომერი და წარდგენის თარიღი გამოყოფილი განაცხადის შემთხვევაში
(71) – განმცხადებლის სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი, მისამართი)
(72) – გამომგონებლის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი)
(73) – პატენტმფლობელის/ პატენტმფლობელის***/
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის მფლობელის***
სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი, მისამართი)
(74) – წარმომადგენლის ან პატენტწმუნებულის სახელი, გვარი
(85) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის ეროვნული ფაზის დაწყების თარიღი
(86) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის ნომერი და შეტანის თარიღი
(87) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი და თარიღი
(94) – დაცვის დამატებითი მონმობით გაგრძელებული პატენტის მოქმედების ვადის ამონრუვის თარიღი

დიზაინები

- (10) – განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
(11) – პატენტის ნომერი და სახეობის კოდი ან რეგისტრაციის ნომერი
(15) – რეგისტრაციის თარიღი/პატენტის გაგრძელების თარიღი
(18) – პატენტის ან რეგისტრაციის მოქმედების ვადის გასვლის საფარულო თარიღი
(21) – განაცხადის ნომერი
(22) – განაცხადის შეტანის თარიღი
(23) – საგამოფენო პრიორიტეტის თარიღი ან ადრინდელი პრიორიტეტის მქონე განაცხადის შეტანის თარიღი და, თუ შესაძლებელია, განაცხადის ნომერი
(24) – თარიღი, რომლიდანაც იწყება პატენტის მოქმედება
(28) – დიზაინების რაოდენობა განაცხადში
(30) – საპრიორიტეტო მონაცემები (განაცხადის ნომერი, განაცხადის შეტანის თარიღი და ორასიოანი კოდი იმ ორგანიზაციის ინფენიფიკაციისათვის, სადაც იყო წარდგენილი საპრიორიტეტო განაცხადი)
(31) – საპრიორიტეტო განაცხადის ნომერი
(32) – საპრიორიტეტო განაცხადის შეტანის თარიღი
(33) – კოდი ქვეყნისა ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის უწყებამაც მიანიჭა ნომერი საპრიორიტეტო განაცხადს
(34) – ისმო-ს სტანდარტის (მთ.3) შესაბამისი ორასიოანი კოდი იმ ორგანიზაციის ინფენიფიკაციისათვის, სადაც იყო წარდგენილი საპრიორიტეტო განაცხადი
(44) – დიზაინის გამოქვეყნების თარიღი და ბიულეტენის ნომერი (პირველი პუბლიკაცია)

- (45) – საერთაშორისო ბიუროს მიერ დარეგისტრირებული დიზაინის გამოქვეყნების თარიღი და ბიულეტენის ნომერი
(51) – დიზაინების საერთაშორისო კლასიფიკაცია (ლოკარნოს კლასიფიკაციის კლასი და ქვეკლასი)
(54) – დიზაინის დასახელება
(55) – დიზაინის გამოსახულება
(57) – დიზაინის არსებითი ნიშნების აღწერა, ფერის ჩათვლით
(58) – ყველა სახის ცვლილების შესახებ რეესტრში ჩანაწერის შეტანის თარიღი
(62) – ადრინდელი განაცხადის, რეგისტრაციის ან საბუთის ნომერი და, თუ შესაძლებელია, წარდგენის თარიღი, გამოცალკეებული განაცხადის შემთხვევაში
(71) – განმცხადებლის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი), მისამართი
(72) – ავტორის სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი)
(73) – პატენტმფლობელის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი), მისამართი
(74) – წარმომადგენლის სახელი, გვარი და მისამართი
(81) – შესაბამისი მონაწილე მხარეები:
II. მონაწილე მხარეები, აღნიშნული 1960 წლის აქტის თანახმად
III. მონაწილე მხარეები, აღნიშნული 1999 წლის აქტის თანახმად
(85) – მფლობელის მუდმივი საცხოვრებელი ადგილი
(86) – მფლობელის მოქალაქეობა
(87) – მფლობელის საცხოვრებელი ადგილი
(88) – ქვეყანა, სადაც მფლობელს აქვს ნამდვილი და მოქმედი სამრწენელი ან საეაქრო სანარმბო

სასაქონლო ნიშნები

- (111) – რეგისტრაციის ნომერი
(151) – რეგისტრაციის თარიღი
(156) – რეგისტრაციის ვადის გაგრძელების თარიღი
(181) – რეგისტრაციის ვადის გასვლის საფარულო თარიღი
(186) – ვადის გაგრძელების გასვლის საფარულო თარიღი
(141) – რეგისტრაციის მოქმედების ვადის გაუქმების თარიღი
(210) – განაცხადის ნომერი
(220) – განაცხადის შეტანის თარიღი
(230) – საგამოფენო მონაცემები
(260) – ნომერი განაცხადისა, რომელზედაც გამოტანილია ექსპერტიზის დადებითი გადაწყვეტილება რეგისტრაციის შესახებ (გამოქვეყნების ნომერი)
(310) – პირველი განაცხადის ნომერი
(320) – პირველი განაცხადის შეტანის თარიღი
(330) – პირველი განაცხადის მიმღები ეროვნული ან რეგიონული უწყების ან ორგანიზაციის საიდენტიფიკაციო კოდი
(511) – საქონლისა და მომსახურების საერთაშორისო კლასიფიკაცია სასაქონლო ნიშნის რეგისტრაციისათვის და/ან კლასიფიკირებული საქონლისა და/ან მომსახურების ჩამონათვალი
(526) – დისკლამაცია
(531) – სასაქონლო ნიშნის გამოსახულებითი ელემენტების აღწერა სასაქონლო ნიშნების გამოსახულებითი ელემენტების საერთაშორისო კლასიფიკაციის (ვენის კლასიფიკაცია) მიხედვით
(540) – ნიშნის გამოსახულება

- (550) – სასაქონლო ნიშნის ტიპი ან სახეობა
(551) – მითითება, რომ ნიშანი არის კოლექტიური, სასერტიფიკაციო ან საგარანტო
(554) – სამგანზომილებიანი (მოცულობითი) ნიშანი
(580) – განაცხადსა და ნიშნის რეგისტრაციისთან დაკავშირებული ყველა სახის ცვლილებაზე ჩანაწერის შეტანის თარიღი
(591) – ინფორმაცია განცხადებულ ფერებზე
(731) – განმცხადებლის სახელი და მისამართი
(732) – მფლობელის სახელი და მისამართი
(740) – წარმომადგენლის სახელი და მისამართი
(750) – მიმონერის მისამართი
(770) – ცვლილებამდე განმცხადებლის ან მფლობელის სახელი და მისამართი უფლების გადაცემის შემთხვევაში
(771) – ცვლილებამდე განმცხადებლის ან მფლობელის სახელი და მისამართი უფლების გადაცემის გარეშე
(791) – ლიცენზიატის სახელი და მისამართი
(793) – ლიცენზიის პირობები და/ან შეზღუდვაზე მინიშნება (ლიცენზიის სახე, სალიცენზიო ხელშეკრულების ნომერი, სალიცენზიო ხელშეკრულების თარიღი, სალიცენზიო ხელშეკრულების მოქმედების ვადა)
(800) – სასაქონლო ნიშნის რეგისტრაციის მონაცემები ნიშნების საერთაშორისო რეგისტრაციის მაღრიდის ხელშეკრულებასთან დაკავშირებული პროტოკოლის მიხედვით (საერთაშორისო რეგისტრაციის ნომერი)
(852) – ნაწილობრივ გაუქმებული საქონლის/მომსახურების ჩამონათვალი
(891) – შემდგომი გაგრცელების თარიღი

- (21) AP 0000 000000 – გამოგონების განაცხადის ნომერი
(10) AP 0000 0000 A – გამოგონების განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
(11) P 0000 0000 B – გამოგონების პატენტის ნომერი/ პატენტის ნომერი***

- (21) API 0000 000000 – შემოტანილი პატენტზე განაცხადის ნომერი
(11) PI 0000 0000 A – შემოტანილი პატენტის ნომერი

- (21) AU 0000 000000 – სასარგებლო მოდელის განაცხადის ნომერი
(10) AU 0000 000 U – სასარგებლო მოდელის განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
(11) U 0000 000 Y – სასარგებლო მოდელის პატენტის ნომერი/ რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის ნომერი***

- (21) AD 0000 000000 – დიზაინზე განაცხადის ნომერი
(10) AD 0000 000 S – დიზაინზე განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი (პირველი პუბლიკაცია)
(11) D 0000 000 S – რეგისტრირებული დიზაინი

გამომონებებისა და სასარგებლო მოდელების საერთაშორისო კლასიფიკაციის ინდექსები

- განყოფილება A – ადამიანის პირველადი მითხოვნის საგნები
განყოფილება B – ტექნოლოგიური პროცესები; ტრანსპორტირება
განყოფილება C – ქიმიკა; მეტალურგია
განყოფილება D – საფეიქრო ნაწარმი; ქალაღდი
განყოფილება E – მშენებლობა; სათმო საქმე; სტაციონარული ნაგებობები
განყოფილება F – მექანიკა; განათება; გათობა; იარაღი; ასაფეთქებელი საშუაშოები
განყოფილება G – ფიზიკა
განყოფილება H – ელექტრობა

* საპატენტის სააეულაციო პალატის გადაწყვეტილების შემდეგ გამოქვეყნებული განაცხადის ნომერი

** სასამართლოს გადაწყვეტილების შემდეგ გამოქვეყნებული განაცხადის ნომერი

*** საქართველოს საპატენტო კანონი 2023 წლის 16 მაისის (№2883-XIმს-XXმ) შეტანილი ცვლილების შესაბამისად გამოქვეყნებული მასალები

შ ი ნ ა ა რ ს ი

გამოქვეყნებული ობიექტები

გეოგრაფიული აღნიშვნა

- ტრადიციული რაჭული ღორი 2

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებები

- რაჭა 13
- ლეჩხუმი 20

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებები და გეობრაჟიული აღნიშვნები

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – „საქპატენტი“ „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის შესაბამისად, აქვეყნებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტოსა და მევენახეთა ასოციაციის „ხვანჭკარას“ მიერ საქპატენტში წარმოდგენილი განაცხადების მასალებს.

თუ გამოქვეყნებიდან 3 თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში არ შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, ადგილწარმოშობის დასახელებების და გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციის შესახებ ცნობები შეტანილი იქნება ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო რეესტრში და გამოქვეყნდება საქართველოს სამრეწველო საკუთრების ოფიციალურ ბიულეტენში.

თუ განაცხადის მასალების გამოქვეყნებიდან 3 თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, ის შესასწავლად გადაეგზავნება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს.

გეობრაჟიული აღნიშვნა

ტრადიციული რაჭული ლორი

განაცხადის №3540/7

განაცხადის შეტანის თარიღი: 27/11/2023

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „ტრადიციული რაჭული ლორი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია – ლორი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო
მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159,
თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება: ტრადიციული რაჭული ლორი

2. პროდუქტის დახასიათება:

ტრადიციული რაჭული ღორი წარმოადგენს ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი¹, ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ღორის ხორცისგან დამზადებულ დამარილებულ, შებოლილ, მშრალ პროდუქტს, რომელსაც ცალი მხრიდან აკრავს კანი. მის ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს განსაზღვრავს წარმოების ადგილის რელიეფის მორფოლოგიური, მორფომეტრული და კლიმატური თავისებურებები. ტრადიციულ რაჭულ ღორს აქვს ერთგვაროვანი შეფერილობა, ხასიათდება მკვრივი კონსისტენციით, შეიძლება იყოს მაგარი ან საშუალო სიმაგრისა, რაც დამოკიდებულია კუნთოვანი მასის სიდიდეზე და გამოშრობაზე. შესაძლებელია მსხვილი კუნთოვანი მასის შუა ნაწილი შედარებით ნაკლებად მაგარი იყოს. აქვს კვამლის დამახასიათებელი სუნი და არომატი, პიკანტური გემო, მეწამული-მუქი წითელი ფერის კუნთოვანი ქსოვილი, ფერის ცვალებადობას განაპირობებს შებოლვისას გამოყენებული ხე-მცენარეების სახეობები, ზომიერად მარილიანი, სუფრის მარილის შემცველობა ყოველ 100 გ პროდუქტში 10 გ-ის ფარგლებში მერყეობს. მარილის ეს რაოდენობა ხელს უწყობს არამარტო სპეციფიკური გემოს ჩამოყალიბებას, არამედ გაუწყლოების პროცესის დაჩქარებასაც. ტრადიციული რაჭული ღორისთვის დამახასიათებელია თეთრი ან მოვარდისფრო და სასიამოვნო მკვეთრი გემოს ცხიმი, რომლის ჩანარები ლოკალიზებულია, ძირითადად, ხორცისა და კანის ფენებს შორის. თუმცა, ცხიმი გვხვდება ხორცის ფენებშიც. თვალსაჩინო უნდა იყოს ცხიმისა და კუნთოვანი მასის ფენები. გადანაჭერი მშრალია და ხელის დაჭერისას არ გამოყოფს სისველეს. შეხებისას ტექსტურა ბოჭკოვანია.

3. წარმოების არეალი

ტრადიციული რაჭული ღორის წარმოების არეალია რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის მხარის ამბროლაურისა და ონის მუნიციპალიტეტები.



ნახ. 1. რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი

¹ არაიმპორტირებული, არაინტენსიური ფერმის და არაბაგური კვების პირობებში გაზრდილი ღორი.

4. წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული

ტრადიციული რაჭული ღორი მზადდება ახალდაკლული, ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ღორის დაკვლის შედეგად მიღებული ახალი, გაუყინავი ნახევარი ტანხორციდან ე.წ. ფელიკიდან. ივნისიდან ნოემბრის ჩათვლით პერიოდში, სულ მცირე, 90 დღე ღორები უნდა იკვებებოდნენ ტყეში, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ სახელმწიფოს მიერ იზღუდება ღორების ტყეში გაშვება. პრემიქსებით და კონცენტრატებით კვება დაუშვებელია. რაჭა ტყიანი მთის ფერდობებით არის გარშემორტყმული. ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის შენახვა და გამოზრდა „რაჭული ღორის“ დამზადებისთვის დიდი ხნის ტრადიციას.

ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ღორი ხასიათდება საცხოვრებელ პირობებთან ადაპტაციისა და რთულ პირობებში რეპროდუქციის უნარით, გამოირჩევა გამძლეობით და შეუძლია კარგად აითვისოს ბუნებრივი საკვებ-სავარგულები, რასაც სხვა ცხოველები ვერ იყენებენ. ტყეში ღორები იკვებებიან ტყის ისეთი მცენარეების ნაყოფით, როგორებიცაა: მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, მაჩალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვა. ძირითადად, ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ღორის წონა 80-120 კგ-ს შეადგენს. ახასიათებს ხშირი შებუსვრა, ფერად კი შავი, ყავისფერი, მოწითალო, ან ნაცრისფერია, შეიძლება იყოს ლაქებით ან ზოლებით. აქვს გრძელი დინგი, შობს 5-8 გოჭს. პროფ. ი. შუბითიძის მიხედვით, „საქართველოში ღორის ადგილობრივი პოპულაციები (კახური, რაჭული, იმერული, მეგრული, აფხაზური, სვანური) ჩამოყალიბებულია გარეული ღორის (კავკასიური ფორმა) უძველეს პერიოდში უშუალო მომინაურების შედეგად“.

ტრადიციული რაჭული ღორის დასამზადებლად „ენდემური ღორი გამოიყენებოდა, რომელიც მნიშვნელოვნად არ განსხვავდება მისი გარეული ფორმებისაგან. მოხერხებული სიდიდის გამო შენახვა და თავშესაფრის მოწყობა დიდ სირთულეს არ წარმოადგენს. იგი კარგად ითვისებს როგორც მცენარეულ, ისე ცხოველური წარმოშობის საკვებს, სამზარეულოსა და რძის წარმოების ნარჩენებს. ახასიათებს გასუქების უკეთესი უნარი და ხორცის მეტი გამოსავლიანობა. არის სახორცე მიმართულების“².

ტრადიციული რაჭული ღორის დასამზადებლად გამოყენებული ღორის ცოცხალი წონა, სულ მცირე, 35-40 კგ-ს უნდა შეადგენდეს, საუკეთესოა 50-80 კგ.

მარილი

დამარილებისათვის გამოიყენება მსხვილი დაფქვის სუფრის მარილი, რომელიც კრისტალური პროდუქტია და შედგება, ძირითადად, ნატრიუმის ქლორიდისაგან (არანაკლებ 97 %). მისი გრანულომეტრული შემადგენლობა 2,5 მმ-დან 4 მმ-მდე მერყეობს – ე.წ. ხორხოშა მარილი. იოდიზებული მარილის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მარილის დეიოდიზაცია, რისთვისაც მარილი მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისათვის უნდა გაიშალოს თხელ ფენად (არაუმეტეს 1 სმ) რამდენიმე დღის (2-3) განმავლობაში და პერიოდულად უნდა მოხდეს მისი მორევა. ამ მიზნით შესაძლებელია, ასევე, მარილის

² რაჭა, წარსული, აწმყო და მომავალი, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, 2012 წ., გვ. 238-247.

წინასწარ გაცხელება მორევით. ტრადიციული რაჭული ღორის დასამზადებლად სხვა ინგრედიენტის გამოყენება დაუშვებელია.

5. წარმოების ეტაპები

I ეტაპი – ღორის დაკვლა

ტრადიციული რაჭული ღორის დასამზადებლად ღორის დაკვლა რაჭაში დაშვებულია 15 ოქტომბრიდან 1 მარტამდე პერიოდში. ღორის ცოცხალი წონა უნდა იყოს, სულ მცირე, 35-40 კგ.

II ეტაპი – გასუფთავება

ცოცხალი ცხოველის გაბრუების/დაკვლის და სისხლგართმევის შემდეგ ხდება დამდუღვრა, ჯაგრის გაცლა, გაფხეკა, რისთვისაც შეაზელენ ხორბლის ქატოს ან სიმინდის ფქვილის ანაცერს და გულდასმით რეცხავენ 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, ამოაქვთ საშარდე ბუშტი, ნაწლავები კუჭთან ერთად, შემდეგ ღვიძლი. ფრთხილად აცლიან ნაღვლის ბუშტს. შინაგან ორგანოებს აცლიან ქონს, ხსნიან დიაფრაგმას, იღებენ გულსა და ფილტვებს. ტანხორცის შიდა მხარე სუფთავდება. აღნიშნული პროცედურის შემდეგ ტანხორცი იჭრება ორ თანაბარ ნაწილად, ხერხემლის გასწვრივ, ამ ტანხორცის ნახევარს ფელიკს უწოდებენ. დასაშვებია ხერხემლის ამოღება ძვლის ტვინის დაზიანების გარეშე და ასევე ზედა სამი ნეკნის ამოღება.

III ეტაპი – ფელიკის დამარილება (დამწნილება)

დამარილების (დამწნილების) პროცესის შედეგად ხორცი იცლება ზედმეტი სითხისაგან. დამარილება ხდება ახალდაკლული ჯერ კიდევ თბილი ხორცის, ზოგ შემთხვევაში გაციებული ხორციც მარილდება, თუმცა, ამ შემთხვევაში გამოიყენება თბილი მარილი. დამარილების მიზნით გადაიხსნება ფელიკის ბეჭისა და ბარკლის ძვლები, ასევე ყველა სახსარი, ხორცი დაისერება, განსაკუთრებით ღრმად უნდა დაისეროს ხორცის სქელი ნაწილი, ისერება ნეკნების გასწვრივაც. ამის შემდეგ ხდება მშრალი წესით დამარილება. მარილი ხელით, მასირებით, გულდასმით შეეზილება ყველგან, განსაკუთრებით ხორცის სქელი ნაწილის დასერილ ადგილებში. დასაშვებია შემთხვევითი მარილის გამოყენება. 1 კგ ხორცისათვის დაახლოებით 50-80 გ მარილი გამოიყენება. დამარილებულ ფელიკებს სიმაღლეზე აწყობენ ერთმანეთზე, ზედაპირით (კანით) ზევით და ტოვებენ მაგიდაზე, ან ხის, ან უჟანგავი ლითონის გოზზე დაახლოებით 15 დღის მანძილზე ბუნებრივი ვენტილაციის პირობებში. ამ პერიოდის განმავლობაში ხდება ფელიკების რიგითობის შეცვლა, როტაცია, ზედა ფელიკი მოექცევა ქვემოთ, ამ პროცესს რაჭაში დამწნილებას ეძახიან. ამ მიზნისათვის დასაშვებია დასაწყობად გამოყენებულ იქნეს ხის (მხოლოდ არაწიწვოვანი მცენარის) გოზი ან მაგიდა.

IV ეტაპი – ფელიკის გაშრობა

გაშრობა ხდება ფიცრულ სათავსოში 5-7 დღის განმავლობაში, რა დროსაც ფელიკებს ჩამოვიდებენ. ზოგ შემთხვევაში, გაშრობის პროცესის დაჩქარების მიზნით, იყენებენ შეშის ღუმელს. როდესაც ფელიკის ზედაპირი მარილის ფიფქით დაიფარება, ფელიკი მშრალია და მზადაა შესაბოლად.

V ეტაპი – შებოლვა

გაშრობის შემდეგ იწყება ფელიკის შებოლვის პროცესი. ტრადიციულად, შესაბოლი სათავსო ხის ფიცრებისგან ან ხისა და ქვის კომბინაციისაგან დამზადებული შენობაა, რომლის სიმაღლე დაახლოებით 3-4,5 მ-ს შეადგენს. თუმცა, თანამედროვე პირობებში დასაშვებია ხესთან კომბინაციაში, ქვის ნაცვლად ბლოკის მასალის გამოყენებაც. შებოლვის ტრადიციული მეთოდის შესანარჩუნებლად შესაბოლი შენობის კონსტრუქციის, სულ მცირე, 40%-ს უნდა შეადგენდეს ხის მასალა. შებოლვა მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს ღორის ხორცის საგემოვნო თვისებებს, ახანგრძლივებს შენახვის ვადას. ნახევარი ტანხორცი იბოლება, სულ მცირე, 25 დღე.

სათავსოში ანთებენ შუაგულ ცეცხლს, რისთვისაც იყენებენ რაჭის რეგიონის ფოთლოვან ხე-მცენარეებს: წიფელას, რცხილას, წაბლს, თხმელას, ვაშლს, მსხალს, ტყემალს, კომშს (ზიას). ამ მიზნისთვის წიწვოვანი მცენარეების გამოყენება არ ხდება. ყველაზე უკეთეს შედეგს იძლევა კურკოვანი მცენარეები, რადგანაც ნაკლები სიმხურვალით გამოირჩევა და ხორცს სასიამოვნო, მეწამულ შეფერვას აძლევს. შუა ცეცხლის გარშემო, 2,5-3,0 მ დაშორებით ჩამოვიდებულია ფელიკები, რათა სიმხურვალემ ქონის დნობა არ გამოიწვიოს. შეშა ალის გარეშე უნდა იწვოდეს, უნდა გამოყოფდეს ბევრ კვამლს. ხორცი მხოლოდ კვამლით უნდა მუშავდებოდეს. პერიოდულად ხდება ფელიკების მონაცვლეობა, რათა მათი შებოლვა სრულად და ერთგვაროვნად მოხდეს.

ცეცხლს სჭირდება სისტემატური ყურადღება. სიმხურვალე წყლის საშუალებით მცირდება. ზოგჯერ ღამით შებოლვის პროცესი წყდება და დილით ისევ განახლდება. ოჯახურ პირობებში ასეთი წესით შებოლვა 25-45 დღე გრძელდება.

VI ეტაპი – შენახვა

შებოლვის პროცესის დასრულების შემდეგ, მზა ტრადიციული რაჭული ღორი ინახება სივრცეში. როგორც წესი, ზამთრის პერიოდში მათი შენახვა ხდება სუფთა, მშრალ ადგილას, ხოლო გაზაფხულიდან, როცა ჰაერის ტემპერატურა მატულობს და აღწევს 16°C-ზე მეტს, ტრადიციული რაჭული ღორის შენახვა უნდა მოხდეს მაცივარში ან გრილ სათავსოში/ოთახში 5-15°C ტემპერატურის პირობებში.

6. გეოგრაფიული არეალი და ადამიანური ფაქტორები

ტრადიციული რაჭული ღორის ორგანოლეპტიკურ და საგემოვნო თვისებებს, ასევე, წარმოების ტექნოლოგიას განსაზღვრავს გეოგრაფიული არეალი და კლიმატური პირობები, სადაც პროდუქტის წარმოება ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით ხდება. რაჭა საქართველოს მაღალმთიანი რეგიონია, მდებარეობს დასავლეთ საქართველოს ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში, მდინარე რიონისა და მისი შენაკადების ხეობაში.

ჩრდილოეთით მას ესაზღვრება კავკასიონის წყალგამყოფი ქედი, ჩრდილო-დასავლეთიდან ქვემო სვანეთისგან გამოყოფს მდინარე ასკისწყალი და თავშავის ქედი, სამხრეთით – განედური მიმართულების მდ. რიონის ხეობა, აღმოსავლეთით შიდა ქართლისგან გამოყოფილია ჯეჯორის ხეობით უღვირის ქედამდე, დასავლეთით – ლეჩხუმი.

ისტორიულ-გეოგრაფიულად რაჭა სამ კუთხედ იყოფოდა: მთის რაჭა, ზემო რაჭა და ქვემო რაჭა. რაჭის ფართობი 2818 კმ²-ია.

რაჭის ტერიტორია უმეტეს ნაწილში ხასიათდება ძლიერ დანაწევრებული რელიეფით. აქ მკვეთრად გამოიყოფა ორი მაღალი ქედი – მთავარი კავკასიონი (მამისონის უღელტეხილი – სიმაღლე 2829 მ-დან) და ლეჩხუმი (მთა ჭანჭახი – 4462 მ-მდე).

რაჭის მთიანი, ძლიერ დანაწევრებული რელიეფი განსაზღვრავს კლიმატის ვერტიკალურ ზონალურობას და მიკროკლიმატური პროცესების ფართო გავრცელებას. იგი მოქცეულია დასავლეთ საქართველოს ნოტიო სუბტროპიკულ ზონაში – რელიეფის მორფოლოგიური და მორფომეტრიული თავისებურებები, ზღვის დონიდან საკმაოდ დაშორება განაპირობებს ჰავის თავისებურებებს. აქაური ჰავა გარდამავალია ნოტიო სუბტროპიკულიდან კონტინენტურისაკენ.

გამოიყოფა ხუთი ზონა:

1. **ზომიერად ტენიანი ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი, თბილი ზაფხულით** – ზონა გავრცელებულია 300-600 მ-დან 1100-1500 მ-მდე;
2. **ტენიანი ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი ზაფხულით** – გავრცელებულია მდ. რიონის ხეობასთან მიმდებარე მთების კალთებზე, დაახლოებით 1800 მ სიმაღლეზე;
3. **ტენიანი ცივი ზამთრით, მოკლე ზაფხულით** – განლაგებულია მეორე ზონის ზემოთ, 2100 მ სიმაღლემდე;
4. **მაღალმთიანი, ტენიანი მუდმივი თოვლითა და მყინვარებით** – გავრცელებულია კავკასიონის ქედზე, 2900-3000 მ სიმაღლის ზემოთ;
5. **ტენიანი, ნამდვილი ზაფხულის გარეშე, ხანგრძლივი და მძლავრი თოვლის საფარით** – მოიცავს მთავარი კავკასიონისა და ლეჩხუმის ქედების ფერდობებს (>3200 მ).

მზის ნათების ხანგრძლივობა და მზის რადიაციის ინტენსივობას წლის ყველა სეზონში ზომიერი ღრუბლიანობა განაპირობებს. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11.4°-2.4°C-მდე მერყეობს. ცივი თვეა იანვარი (0,2-12°C), ხოლო უთბილესი – აგვისტო (23-28°C), მაღალმთიან ზონაში 19°C. დაბალმთიან ზონაში თოვლი შეიძლება მოვიდეს ნოემბრიდან აპრილამდე, 1000 მ-ზე ზევით – ოქტომბრიდან მაისამდე.

რაჭის ტყის მასივების უმეტესი ნაწილი ფოთლოვანი ტყეებითაა დაფარული, უპირატესად გავრცელებულია ნაყოფისმომცემი ხე-მცენარეები – მუხა, წიფელი, წაბლი. წიფლის ტყეები 1400-1500 მ-მდე ვრცელდება, გვხვდება, ასევე, ცაცხვი, თელა, რცხილა, ნეკერჩხალი, ქვეტყე წარმოდგენილია წყავით, შქერით, თხილით, ბზით.

სწორედ ამიტომ, ბუნებრივ-კლიმატური პირობებიდან გამომდინარე, ღორის შენახვის ტექნოლოგიაც განსხვავებულია. დამახასიათებელია მომთაბარე მეღორეობა. გამოჩენილი ქართველი გეოგრაფი, ისტორიკოსი და კარტოგრაფი ვახუშტი ბატონიშვილი ჯერ კიდევ მე-17 საუკუნეში რაჭის შესახებ წერდა „და არიან მთანი მაღალნი და განიერნი, თხემთა

უტყეონი და კალთათა ტყიანი, და ზამთარს დიდთოვლიანი, სადაცა ვერ ივლის ცხენი, და ზაფხულის უთოვლო, წყაროიანი, ბალახ-ყვავილოვანი“, „ჰავით არის კეთილმშენი, ზაფხულის გრილი, ზამთარ თბილი და უქარო, მოსავლიანი, თვინიერ ბრინჯ-ბამბისა ნაყოფიერებს ყოველნი მარცვალნი, ვენახნი, ხილნი, მტილოვანნი ყოველნი. რიონის კერძოდ ამიერ და იმიერ, სრულიად რაჭას ესრეთ ნაყოფიერებს. პირუტყვნი, აქლემს გარდა, ყოველნი და არა მრავლად. ცხოვარი – უდუმო, ღორი – სიცოცხლე მათი“.³

ვახუშტი ბატონიშვილი აღწერდა რა რაჭას წერდა: „ხოლო განყოფით დღნორს ზეით წმიდის გიორგისას, მერმე გაჭრილს, ნაქერალას, ველევს, საღორეს, გარჯილას, ნაჯიხურევს, საწალიკეს და კეცებს. დასავლით მზღვრის საღორის მთიდან დღნორამდე რომელნი მთანი აღვსწერეთ, და მთა გუელის თავისა“ (ქართლის ცხოვრება ტომი IV – აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1973, გვ. 770). „საღორის მთის“ მოხსენიება შემთხვევითი არ უნდა იყოს, რამდენადაც „კალთათა ტყიან“- მთაში ღორის ტყეში გაშვება და ნამატით დაბრუნება რაჭველთა ყოფაში ჩვეულებრივ ამბავს წარმოადგენდა.

ამას ადასტურებს პროფ. ი. შუბითიძეც – „რაჭული ენდემური ღორის შენახვა ძირითადად მიმდინარეობდა ბუნებრივი საკვებ-სავარგულების გამოყენების ხარჯზე, რის შედეგად პროდუქტიულობაც შესაბამისად ჩამოყალიბდა. რომ არ იყოს ღორის ადგილობრივი პოპულაციები, ფაქტობრივად აუთვისებელი დარჩებოდა ტყის ნაყოფის მომცემი, ფოთლოვანი მასივები, რადგან მთის დამრეც ფერდობებსა და მდინარეთა ხეობებს, სადაც თავს იყრის ჩამოცვენილი რკო, წიფელი, პანტა, ვაშლი, მსხალი და სხვ. მხოლოდ ადგილობრივი ღორი ითვისებს და ხორცის გემრიელ პროდუქტებს იძლევა. ხორცის საგემოვნო თვისებებზე განსაკუთრებით დადებითად მოქმედებს წიფლის ნაყოფი.“⁴

რაჭის მოსახლეობისათვის ღორი ერთ-ერთ ძირითად სასოფლო-სამეურნეო ცხოველს წარმოადგენდა. ლიტერატურიდან ცნობილია, რომ „ხალხში დღესაც არის შენახული ძველთა-ძველი ჩვეულებანი, რომლებიც ნათელყოფენ, თუ როგორ გულმოდგინედ ცდილობდნენ ქართველები ღორის მომრავლებას. რაჭაში „ბოსლობის“⁵ წინა დღით, მზის ჩასვლისას თითოეულ ოჯახში ჭრიან ჯოხს პატარ-პატარა ჭრელ და ლამაზ ნაჭრებად, რომ გოჭებიც ასე ჭრელები და ლამაზები გამოვიდნენო, თითოეულ ღორზე 10-15 ნაჭერს ამზადებდნენ. ამ დროისთვის აცხობდნენ „განატეხსაც“, რომელსაც ღორის ქონზე ამზადებდნენ. აქვე აღნიშნულია „ძველი ჩვეულება უნდა იყოს რაჭაში „გოჭის ხუთმაბათი“-ც,

³ ქართლის ცხოვრება, ტომი IV, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1973, გვ. 770.

⁴ რაჭა, წარსული, აწმყო და მომავალი, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის მთიანეთის პრობლემათა კომპლექსური შესწავლის კომისია, თბილისი, 2012 წ., გვ. 238-247.

⁵ ბოსლობა (სვან. ბოსლობ, ბემლუ, ლიდმესარი) – ნაყოფიერების და გამრავლების ღვთაება ბოსელის კულტთან დაკავშირებული მოძრავი ხალხური დღეობა (იხდიდნენ იანვარსა ან თებერვალში) დასავლეთ საქართველოში. ძველად საქართველოს ყველა კუთხეში უნდა ყოფილიყო გავრცელებული. საბოსლო წეს-ჩვეულებათა შესრულების მიზანი იყო საქონლის და შინაური ფრინველის გამრავლება-სისადე, მარცვლეულისა და ღვინის მოსავლის გადიდება, ყანა-ვენახების დაცვა უამინდობისა და სოფლის მეურნეობის მავნებელთაგან. ბოსლობის მთავარი აქტი სრულდებოდა ბოსელში.

⁶ რ. მიტიჩაშვილი, შ. ფოცხვერია, გ. ბოჭორიშვილი, ლ. უჯმაჯურიძე, „კახური ღორი“, თბილისი, 2020, გვ. 26.

როცა აზნაურის ქორწილში ხალხი შედიოდა შუა ქეიფში, მოსამსახურეს შემოჰქონდა ე.წ. „მუხლის კვერი“, რომელიც შედგებოდა დიდი პურისაგან, მსუქანი გოჭისაგან, რომლის თავი ყვავილებით იყო მორთული, ხილიდან და ანთებული წმინდა სანთლებისგან, არანაკლებ ექვსისა“, „რაჭაშივე, ქორწილის წინა დღეს, სასიძლოს პატარძლის ოჯახში მიჰქონდა საჩუქრები და „სასიძლო ძღვენი“, რომელშიც მოხარშული ღორი ან გოჭი შედიოდა“⁷. გადმოცემით, ქვემო რაჭაში ბოსლობის წინა დღეს, ე.ი ყველიერის წინა პარასკევს, „ღორების პარასკევს“ – „კაი პარასკევს“ ეძახდნენ. ბოსლობა დღეს კი ბოსელში ჩაჰქონდათ განატეხი, კვერცხი, სანთელი, ღვინო და ღორის მსუქანი ხორცი.

ღორის ხორცის დამარილება რომ რაჭველთა უძველესი ტრადიციაა, ამაზე მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ ძველ დროში „სალორე მარილი“ რაჭველი გლეხისათვის ერთგვარ გადასახადს წარმოადგენდა. დამარილების შემდეგ ხორცი კვამლში გამოჰყავდათ და ზამთრისთვის ინახავდნენ. ამას „ლორი“ ეწოდებოდა.

ისტორიულად რაჭის მოსახლეობის ძირითად ნაწილს გლეხები შეადგენდნენ, რომლებიც კომლებად ცხოვრობდნენ. თითოეული ასეთი კომლი აზნაურთა, თავადების, ეკლესიის ან სამეფო ხელისუფლების საკუთრებას წარმოადგენდა, მათი ვალდებულებები საკმაოდ მძიმე იყო და ყოველგვარი გადასახადიც ამ კომლზე მოდიოდა. 1621 წლით დათარიღებული დავთრის მიხედვით, სოფელ ბარის მოსახლეობიდან „გრძელიძესა ნასყიდასა უნდა გადაეხადა 4 კოდი პური, 1 კოდი ქერი, 4 კასრი ღვინო, 3 ქათამი, 6 კვერცხი, ერბო, ხაჭო და სალორე მარილი, ხოლო ნინიასა და გოჩიასა გიორგობიანსა – 3 კოდი წმინდა პური, 1 კოდი ქერი, სამი საკლავი, 6 ქათამი, 12 კვერცხი, ხაჭო, ერბო და სალორე მარილი.“⁸

სალორე ღორებს საგანგებოდ უვლიდნენ და ასუქებდნენ. ის, რომ „სალორე ღორი“ შესაწირ ცხოველს წარმოადგენდა, მოცემულია „შეწირულობის სიგელში“, ეს უძველესი დოკუმენტია, რომელშიც აღნიშნულია, რომ „სორის მონასტრისათვის – სორის ჯვარცმის ეკლესიისთვის პაატა კალმახელიძეს ყოველწლიურად უნდა შეეწირა ოთხი კოდი პური, ოთხი დორა ღვინო, სალორე გასუქებული ტახი, ერთი მომცრო საკლავი, ერთი ცხვარი და რვა ქათამი, ნიკოლაიშვილს – ხუთი კოდი პური, ქერი და მჭადი, ხუთი დორა ღვინო, სალორე გასუქებული ტახი, ერთი ცხვარი და რვა ქათამი, კაციტაძე გიორგის – ექვსი კასრი ღვინო, სამი კოდი პური, ერთი კოდი ქერი, გასუქებული სალორე ღორი, ერთი ცხვარი, ოთხი ქათამი, ცხრა პური.“⁹

ეთნოგრაფ ლევან ფრუიძის გადმოცემით, „ჯიშთან დედა ღორებს დიდი ყურადღებით კვებავდნენ და ნაშენობის უნარის გათვალისწინებით ინარჩუნებდნენ. სასუქად დაკოდილ ტახებს არჩევდნენ, რომლებიც წელგამოვლილი, ზრდასრული უნდა ყოფილიყო. სასუქის დაკვლა გვიან შემოდგომით – ზამთრის პირზე შეიძლებოდა, როცა აცივდებოდა, ხაშარს (თრთვილს) დადებდა. ამით ისაზღვრებოდა სუქების დაწყების დრო. გარდა ამისა, როცა ღორის გამოყვანა ხდებოდა, შობის მარხვა იწყებოდა, რადგან მარხვაში ხორცი არ იჭმება, შესაბამისად, დაკლული ღორის ხორცს ამარილებდნენ და ბუხრის წინ ჰკიდებდნენ. გვიან

⁷ რ. მიტიჩაშვილი, შ. ფოცხვერია, გ. ბოჭორიშვილი, ლ. უჯმაჯურიძე, „კახური ღორი“, თბილისი, 2020, გვ. 21.

⁸ თამაზ ბერაძე, „რაჭა“ 1983, გვ. 139.

⁹ იქვე, გვ. 114.

შემოდგომით, როცა ღორები ტყის ნობათს აითვისებდნენ, წინასწარ შერჩეულ ტახებს საძოვარზე აღარ უშვებდნენ და ჯერ საჩიხეში, მერე საღორეში ამწყვდევენ. სალაფავი საქმლის ნარჩენებისგან მზადდებოდა. სასუქ ღორს დღეში სამჯერ ძლომაზე კვებავდნენ: დილით და საღამოთი საღორეებით, შუადღით მარცვლეულით. ასე ნაკვებ ღორს მჭლე და ქონი ცალ-ცალკე კი არ აქვს, არამედ ქსოვილში ფენა-ფენა, თანაც ასეთი ხორცი უგემრიელესია.¹⁰ ქართველი ისტორიკოსი და საზოგადო მოღვაწე ივანე ჯავახიშვილი წერდა: „ქვემო რაჭაში იციან ხორცის დამარილება და ამას დამაშხვას ეძახიან. დამაშხულ ხორცს გაახმოებენ ცეცხლზე და „გამოჰყავთ შაშხი“. შაშხს კიდევ როლს ეძახიან (უნდა იყოს ლორი), მაგრამ ლორი მხოლოდ ღორის შაშხი შეიძლება იყოს. სამაშხე ღორს განსაკუთრებით ასუქებენ, სუქებას იწყებენ სამი თვით ადრე და თანდათან უმატებენ საქმლის რაოდენობას სასუქისათვის¹¹, ისე, რომ უკანასკნელ ორ კვირას გარეთ სულ არ უშვებენ. და, როგორც იტყვიან „საქმელს თავზე აყრიან“, ასუქებენ უმეტესად „ტახებს“, (მამალ ღორებს). „ნეზვი ღორის“ ლორი, როგორც აქ უთქვამთ, მდარეა, მოხარშვის დროს იკუტება, პატარავდება.¹² აქვე აღწერს ღორის დაკვლის და დამარილების პროცესს – „გასუქებულ ღორს გრძელი დანით კლავენ. დანას კისერში ჩაუყრიან ისე, როგორც აქ უთქვამთ, გულზე უნდა მოხვდეს მახვილი და ამ დროს კვდება ღორი. კისერს არ აჭრიან. ერთი კაცი დანას უყრის, მეორეს ფეხები აქვს გაკავებული. ამ დროს უკვე დიდი ქვაბით ადუღებული წყალი აქვთ მომზადებული. ღორს ჩელტზე დებენ, ხრიკით ასხამენ წყალს და თან ხის ჯოხს „უხახუნებენ“ ჯაგარზე. როცა შეატყობენ ბალნის დაცვენას, ხელით დაუწყებენ გაცლას. ბალნისაგან როცა გალოპავენ, დანით გადაფხევენ კანს. გრძელ სუფრაზე დებენ, გამოშიგნავენ და შემდეგ პირქვე დაამხოვენ, კუდიდან აჭრიან და აიღებენ ხერხემალს, თან ცალკეულად მარცხენა და მარჯვენა მხარეს ყბიანად გაჭრიან და მთლიანად, ასო-ასო დაუჭრელად გადმოდებენ ორ ფელიკს ხონჩაზე. თითოეულად ამ ფელიკს დამაშრავენ (სახსრებში ნახევრად ჩაჭრიან) და მარილს დააყრიან. ერთიმეორეზე დააწყობენ ფელიკებს და ტომარას დააფარებენ. სამ დღეში, როგორც აქ იტყვიან, მარილს შეირგებს ფელიკი (მარილი გაუჯდება ხორცს) თან შეწდება (სისველეს მოიკლებს). შემდეგ ფელიკებს ცალკეულად დვლექს გაუყრიან ბარკლის ბოლოზე და ჩამოკიდებენ კაჩაზე. ორი კვირის შემდეგ კაჩიდან ჩამოიღებენ და მალლა ლოფინზე ჩამოკიდებენ ცეცხლიდან სიშორისათვის, კვამლი სწვდება და კვამლში შავად გამოდის ეს შაშხი ანუ ლორი. ბურვაკების დამაშხვაც იციან, მისი ლორი გემრიელია, მაგრამ ზაფხულში შესანახად არ ვარგა.¹³

აქვეა მოცემული 1935 წელს, ეთნოგრაფ ნიკოლოზ რეხვიაშვილის მიერ, სოფ. ხიდაშის-საკაოს მკვიდრის, 70 წლის ილიკო ხიდაშელის მონათხრობი ღორის შესახებ – „ჯიროლ-გობსში დავკლამდით ღორს, იმაში დუღრით გავფუფქავთ, ჯერ ზურგი ჯავას ავაცლით (ჯავა-ჯაგარი) და ისევ გავფუფქავთ, დანებით გავწმენდამთ, გამოვწელამთ, მერე

¹⁰ ლევან ფრუიძე, რაჭა ეთნოგრაფის თვალთ, 1986.

¹¹ გასასუქებლად

¹² მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. აკად. ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 5 ტომად, თბილისი, 1986. ტომი III, ნაწილი II, „სასმელ-საქმელი“. გვ. 185

¹³ იქვე, გვ.186.

გავშიგნით, ამოვიღებთ შიგნეულობას. მერე დავამხოთ ტავდაღნა, დავადებთ ზურგზე ხართავისაბელ¹⁴ და იმი მიყოლებით გავსერანთ იქით-აქეთ. მერე გავიტანთ მთლად და ამოვიღებთ ზურგი ძვალ. დარჩება ნახევარი აქეთ და ნახევარი იქით – ღორი ნაჭერი. თითოს ფელიკი ქვია. ერთ ღორის ორი ფელიკი აუა, ზურგი ძვალი, შიგანი და თავ-ფეხი, მეტი იმას არა აკლია რა. ფელიკებ ავაცლით, ჭაჭათან შიგნი ქონს რცმელა¹⁵ ქვია. კეცებ შუა დანაყილ მარილ ამყოლ გავათბობთ და მოცხე მარილით ფელიკი დასერილებში ჩავყრით, ვამარილებთ გობში, დავთბუნავთ (მაშინ სიცივეა). ხუთი დღე ასევე დავტოვებთ, მასუკან ამოვიღებთ და გავკიდებთ კვამლიან სახლში და იქ გამოვა როგორც ბროლი. ესაა ღორი.“¹⁶

რაჭული ღორი მოსახლეობის „წლის სარჩოს“ წარმოადგენდა და სამუშაოდ წასული რაჭველის შეუცვლელი საგზალი იყო. ქართულ საბჭოთა ენციკლოპედიაში აღნიშნულია, რომ „რაჭველთა ყოფაში განსაკუთრებული ადგილი ეჭირა ღორის მოვლა-მოშენებას. განსაკუთრებით უვლიდნენ სალორე ღორებს. დამარილებული ღორის ხორცი კვამლში გამოჰყავდათ და იღებდნენ რაჭულ ღორს, რომელიც მთელ საქართველოშია ცნობილი.“¹⁷

ეს მასალები ეჭვგარეშე ადასტურებს იმ ფაქტს, რომ „ღორის გასუქება, ხორცის დამარილება და შებოღვა, მაცივრის გარეშე ხანგრძლივი შენახვა რაჭველებისათვის უძველეს ტრადიციას წარმოადგენს.“¹⁸

7. შეფუთვა და ნიშანდება

ტრადიციული რაჭული ღორი მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად – ტრადიციული რაჭული ღორი
ინგლისურად – Traditional Rachuli lori

თუ ტრადიციული რაჭული ღორი დამზადებულია ენდემური ჯიშის ღორის ხორცისგან, ეტიკეტზე, უშუალოდ სურსათის დასახელებასთან ახლოს, მითითებულ უნდა იქნეს ინფორმაცია „დამზადებულია ენდემური ჯიშის ღორის ხორცისგან“.

ეტიკეტზე აღნიშნული უნდა იყოს „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად განსაზღვრული მიკვლევადობის ნიშანი.

ეტიკეტზე დატანილი უნდა იყოს, ასევე, ტრადიციული რაჭული ღორის ლოგო.

¹⁴ ხართავისაბელი – უღელი ხარის რქებში მოსაბმელი ბაწარი (ღვედი).

¹⁵ რცმელი – ქონის სქელი ფენა, მუცლის ღრუდა. რცმელა მხოლოდ ღორს აერთმევს.

¹⁶ მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. აკად. ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 5 ტომად, თბილისი, 1986. ტომი III, ნაწილი II, „სასმელ-საჭმელი“. გვ. 187.

¹⁷ ქართული საბჭოთა ენციკლოპედია, ტომი 8., გვ. 312.

¹⁸ ი. შუბითიძე – მელორეობა და ღორის ხორცის წარმოების ტექნოლოგია, 2009.



ბაზარზე განთავსებული და რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნით ნიშანდებული ტრადიციული რაჭული ლორის ეტიკეტის წინა მხარეს უნდა განთავსდეს შესაბამისი ოფიციალური სიმბოლო. ხედვის იმავე არეალში უნდა განთავსდეს საქონლის რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნა. ეტიკეტზე შეიძლება განთავსდეს აგრეთვე წარწერა „რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნა“.

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის „ტრადიციული რაჭული ლორის“, როგორც სურსათის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ და „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

8. მაკონტროლებელი ორგანოები

ტრადიციული რაჭული ლორი 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 გამარტივებული წესით“ დადგენილი მოთხოვნები.

ტრადიციული რაჭული ლორის 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.

„ტრადიციული რაჭული ლორის“ მწარმოებლების გაერთიანება, „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად, „ტრადიციული რაჭული ლორის“ ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით, უფლებამოსილების ფარგლებში, განახორციელებს ბაზარზე განთავსებული საქონლის სახელის გამოყენების მონიტორინგს და ამ კანონით და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს.

ადგილწარმოშობის დასახელება

ლეჩხუმი

განაცხადის № 3519/7

განაცხადის შეტანის თარიღი: 13/03/2023

ადგილწარმოშობის დასახელება: „ლეჩხუმი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია – ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო
მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი,
საქართველო

1. დასახელება: ლეჩხუმი

2. დამატებითი აღნიშვნები:

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

ღვინო „ლეჩხუმი“ მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი და ქარვისფერი.

ღვინო „ლეჩხუმი“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფრიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო – ინტენსიური, ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლის და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონები. გემოზე სავსე, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მშრალი ბალახების და ჩირების არომატები;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11.0 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4,0 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-სზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.0 გ/ლ-ს;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 200,0 მგ/ლ-ს;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

ღვინო „ლეჩხუმი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ქარვისფრიდან ჩალისფრამდე;

- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, საშუალო მჟავიანობით და გამოხატული ტანინით, კურკოვანი ხილის (ქლიავი, გარგარი) ჩირის არომატით, დავარგებისას უვითარდება ლიქიორის და კურკოვანი ხილის მურაბის არომატი;
- ფაქტორივი მოცულობითი სპირტმცველობა არ უნდა იყოს 11.0 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4,0 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 20,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150,0 მგ/ლ-ს;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ღვინო „ლეჩხუმის“ მიკროზონა მდებარეობს ლეჩხუმში და მოიცავს ცაგერის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში მოქცეული რიონის, ლაჯანურისა და ცხენისწყლის ხეობების მევენახეობისათვის ხელსაყრელ ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობების არეალს.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო „ლეჩხუმი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ შესაბამის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვა-ფორმირება და მოვლა

- ლეჩხუმის მიკროზონაში ღვინო „ლეჩხუმისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 400-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთა შორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან – 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში – 0,8-1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი და ტრანსპორტირება

ღვინო „ლეჩხუმი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის

დროს არ უნდა იყოს 19 %-ზე ნაკლები. ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადებავით შეღებილი ძარებით.

დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას;

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„ლეჩხუმის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ლეჩხუმის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ ლეჩხუმის მიკროზონის ფარგლებში.

ღვინო „ლეჩხუმი“ მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

ღვინო „ლეჩხუმი“ ქარვისფერი მშრალი მზადდება ქვევრში (ჭურში) დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. ამასთან, ჭაჭა-კლერტის შემცველობა დურდოში უნდა იყოს 5-6 %-ის ფარგლებში. ალკოჰოლური დუდილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ იმავე წლის 31 დეკემბრისა.

„ლეჩხუმის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის № 524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ლეჩხუმის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ შუშის ბოთლებში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – ხასიათდება ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1750-1900 საათია. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურაა +11,4°C. ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 22,2°C, ყველაზე ცივი თვისა (იანვარი) კი – 0°C.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 209 დღეა. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3700–3900°C .

მოსული ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1100 მმ-ია.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი სავეგეტაციო პერიოდში 0,8-ს უდრის (ცაგერი). სეტყვა შედარებით ხშირად მაისში და ივნისში მოდის.

მიკროზონის სამივე ხეობის მერიდიანული მიმართულების გამო, ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრის. ისინი მიეკუთვნება სუსტად მოქმედი ქარების III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგი – ძირითადად წარმოდგენილია ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები, რომლებიც მაღალი ხირხატიანობით გამოირჩევიან. მცირედხირხატიანი და უხირხატო ნიადაგები გვხვდება უმეტესად მერგელებზე. მცირე რაოდენობით გვხვდება, აგრეთვე, დელუვიური და ყომრალი ნიადაგები.

მექანიკური შემადგენლობით ნიადაგები, ძირითადად, მძიმე თიხნარებსა და თიხნარებს მიეკუთვნება.

ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში მცირე მაჩვენებლით ხასიათდება და აქტიურ ფენაში საშუალოდ 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია.

ნიადაგის არეს რეაქცია ძირითადად ნეიტრალურია.

ადამიანური ფაქტორი – მიუხედავად იმისა, რომ ლეჩხუმი ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო მევენახეობა-მელვინეობის რეგიონად საქართველოში, ისტორიული ცნობები მათ შესახებ საკმაოდ მწირია. ზოგიერთი ლიტერატურული წყაროს მიხედვით შეიძლება დავასკვნათ, რომ მეურნეობის ეს დარგები ძველთაგანვე მნიშვნელოვან როლს ასრულებდნენ ამ მხარის ეკონომიკურ ცხოვრებაში. ამაზე მიუთითებს ვაზის ადგილობრივი ჯიშების მრავალფეროვნება და, აგრეთვე, მელვინეობის იმ პროდუქტთა სიმრავლეც, რომლებსაც აქაური მაცხოვრებლები ამზადებდნენ სხვადასხვა მეთოდების გამოყენებით.

ლეჩხუმში 1950-ანი წლებიდან დარგის სწრაფ განვითარებას ხელი შეუწყო ტვიშში, ოყურეშში, ორბელსა და ცაგერში იმ დროისათვის საკმაოდ თანამედროვე ტექნიკური აღჭურვილობის პირველადი ღვინის ქარხნების ამოქმედებამ, რამაც, თავის მხრივ, გამოიწვია დარგის უზრუნველყოფა მაღალკვალიფიციური სპეციალისტებით. ლეჩხუმის მელვინეობას დიდი ღვაწლი დასდეს ადგილობრივმა მელვინეებმა: მიხეილ კვირიკაშვილმა, ტარიელ გუგავამ, ჟორა ჩაჩხიანმა ჯემალ ახვლედიანმა, აკაკი მოწონელიძემ, ჯეირან ჩაკვეტაძემ და სხვებმა.

ზემოხსენებული ქარხნების მიერ საბჭოთა პერიოდში წარმოებული ღვინის „ლეჩხუმის“ ბოთლებში ჩამოსხმას აწარმოებდა ქუთაისის ჩამომსხმელი ქარხანა.

ამრიგად, ხსენებული მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა, მდინარეების – ცხენისწყლის, ლაჯანურისა და რიონის ხეობების დაქანებულ ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნეშომპალა-კვარცითა და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმის მაღალი უნარი, საკმაოდ მაღალი აქტიურ

ტემპერატურათა ჯამი, აგრეთვე, ზაფხულის მაღალი ტემპერატურა, შემოდგომის ცხელი დღეები და ცივი ღამეები უზრუნველყოფს შაქრების კონცენტრაციის მნიშვნელოვან ზრდას. ეს ყველაფერი დადებითად აისახება ღვინის არომატსა და გემოზე და ანიჭებს მას ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლისა და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონებს, დახვეწილობას, ხალისიან მჟავიანობასა და სისავსეს გემოზე.

11. გარდამავალი დებულებები

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია ლეჩხუმის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე 2025 წლის 1 დეკემბრამდე.

12. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

დასახელება „ლეჩხუმი“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ქართულად – **ლეჩხუმი**
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

ინგლისურად – **Lechkhumi**
Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსულად – **Лечхуми**
Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ლეჩხუმის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

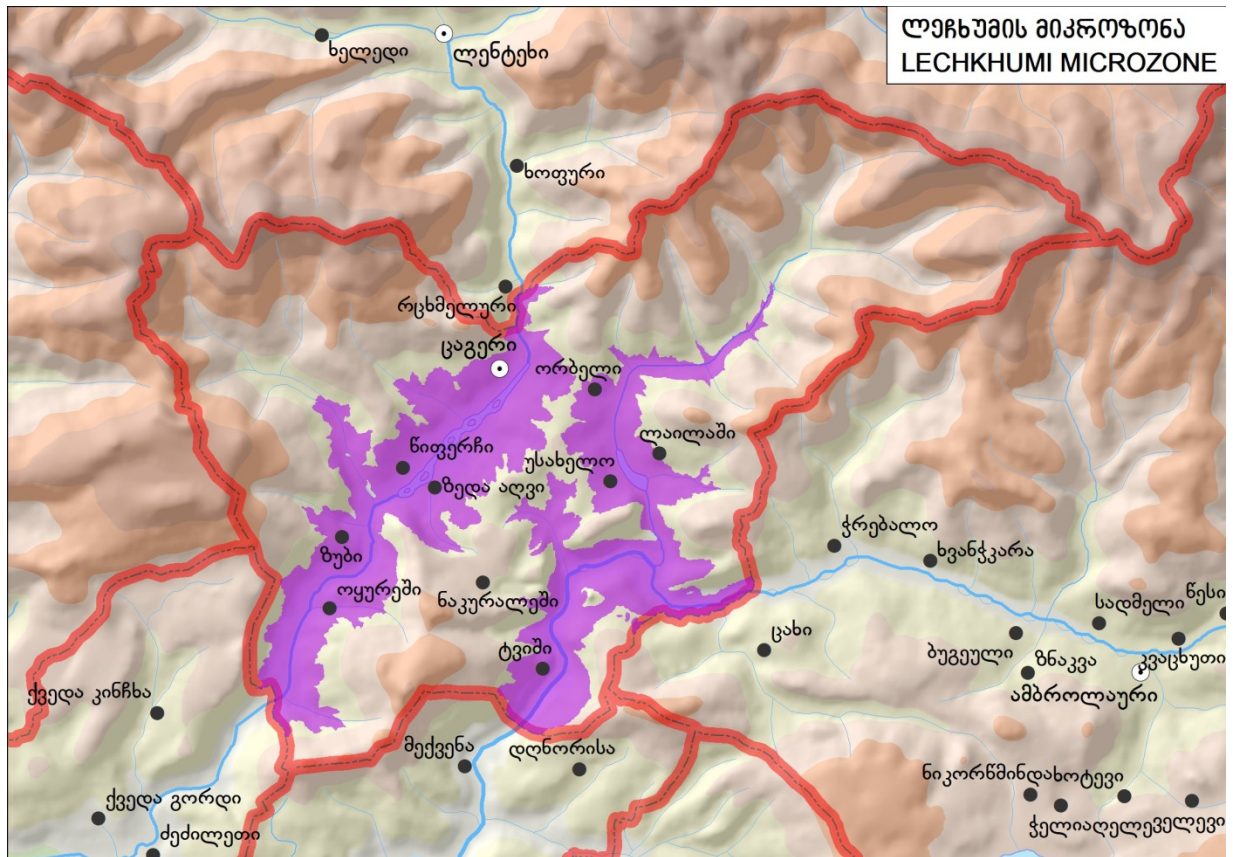
14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ლეჩხუმის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2018 წლის 13 დეკემბრის №2-1008 ბრძანებით დამტკიცებული „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმლის, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმლის წარმოების სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების შესახებ“ შესაბამისად.



ადგილწარმოშობის დასახელება

რაჭა

განაცხადის № 3571/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 24/09/2024

ადგილწარმოშობის დასახელება: „რაჭა“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია – ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: მევენახეთა ასოციაცია „ხვანჭკარა“
ამბროლაურის მუნიციპალიტეტი, სოფ. ჭრებალო

1. დასახელება: რაჭა

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

რაჭა – წითელი მშრალი ღვინოა.

ღვინო „რაჭა“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ლალისფრიდან მუქ ლალისფრამდე;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით, კენკროვანი (ჟოლო, წითელი მოცხარი) და კურკოვანი წითელი ხილის (ალუბალი) არომატით, დავარგებისას უვითარდება ლიქიორის და კენკროვანი ხილის მურაბის არომატი.
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11.5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150 მგ/ლ-ს.

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს, კერძოდ, საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებულ ტექნიკურ რეგლამენტს „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

რაჭის მიკროზონაში, ონისა და ამბროლაურის გარდა, შედის ამ ორი მუნიციპალიტეტის სოფლები: ხვანჭკარა, წესი, კვაცხუთი, სადმელი, ღვიარა, ბოსტანა, დიდი ჩორჯო, პატარა ჩორჯო, მეორე ტოლა, პირველი ტოლა, ჭრებალო, ქვემო ჭყვიში, ზემო ჟოშხა, ქვემო ჟოშხა, ქვიშარი, ღვარდია, ბარეული, ღადიში, ბაჯი, ბუგეული, საკეცია, ჯვარისა, იწა, ქვემო კრიხი, ახალსოფელი, გორი, ხიმში, აბანოეთი, ძირაგეული, მუხლი, ნიგვზარა, ზუდალი, შარდომეთი და სორი.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო „რაჭა“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ რაჭის მიკროზონაში მოწეული ალექსანდროულის და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნიდან. დასაშვებია 15%-მდე, ჯამურად, ამავე მიკროზონის კაბისტონის, ძელშავის და საფერავის ჯიშების გამოყენებაც.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა ფორმირება და მოვლა

- რაჭის მიკროზონაში ღვინო „რაჭისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთა შორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის მანძილი რიგში 0,8-1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და მავნებლებისა და დაავადებებისაგან დაცვა, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

ღვინო „რაჭა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან.

ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 20%-ზე ნაკლები.

ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, რომელთა ტევადობა არ აღემატება 40 კგ-ს. ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე განისაზღვრება ალექსანდროულისა და მუჯურეთულის ჯიშის ყურძნისათვის დამახასიათებელი ჰექტრული ნორმით და არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„რაჭის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ რაჭის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ რაჭის მიკროზონის ფარგლებში.

ღვინო „რაჭა“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. პირველი გადაღების შემდეგ ღვინო 45-60 დღის განმავლობაში ყოვნდება საფუვრის ლექზე პერიოდული გადარევით.

„რაჭის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით – „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ.“

„რაჭის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია მხოლოდ მინის ბოთლში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი. რაჭაში ნოტიო სუბტროპიკული ჰავაა, რომელსაც კლიმატის სიმაღლებრივი ზონალურობა ახასიათებს: დაახლოებით 300-900 მ სიმაღლის ზონაში ჰავა ზომიერად ნოტიოა, ახასიათებს ცივი ზამთარი და ხანგრძლივი, თბილი ზაფხული.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 9-10°C-ია (დაბალ ზონაში), რაიონის დაბალ ნაწილში იანვრის საშუალო ტემპერატურა 1.5-4°C-ია, ივლისისა კი 18-24°C-ის ფარგლებში მერყეობს.

დახშულობის გამო, რაჭაში ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა ნაკლებია, ვიდრე დასავლეთ საქართველოს სხვა რეგიონების ვაკეებსა და მთისწინეთებში. ატმოსფერული ნალექების წლიური რაოდენობა 1000-1500 მმ-ია, ნალექების მაქსიმუმი გაზაფხულზე მოდის, მინიმუმი – ზაფხულში. ზამთარი აქ ადრე იწყება. პირველი წაყინვები მოსალოდნელია ნოემბრის დასაწყისში, ბოლო კი აპრილის დამდეგს ემთხვევა.

უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 170-200 დღეს შეადგენს. ამ პერიოდში დაგროვილი აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი კი 3500°C-ს აღწევს, რაც ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ამ რეგიონში ვაზის კულტივირებისა და ყურძნის სრული დამწიფებისთვის.¹⁹

ნიადაგი – რეგიონში ყველაზე მეტი ტერიტორია, თითქმის ნახევარი, წარმოდგენილია სხვადასხვა კირის შემცველი ქანებით (კირქვები, კირნარდელუვიური ნაფენები,

¹⁹ „რაჭის ლანდშაფტთა მდგრადობა და მევენახეობის (ხვანჭყარა) განვითარების პერსპექტივები“ – თათია გეწაძე, სამაგისტრო ნაშრომი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2019.

მერგელები, კარბონატული ქვიშაქანები და სხვა), განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგებით.

აღნიშნული ნიადაგის ყველა სახესხვაობა ძვირფასია ვაზის კულტურისათვის და სწორედ ამ ნიადაგებზეა გაშენებული რაჭის საუკეთესო ვენახები.

რეგიონში შედარებით დიდი ფართობი უჭირავს ყომრალ, ალუვიურ და მთა-მდელოს კორდიან ნიადაგებს. მცირე ლაქების სახით გვხვდება ეწერი, მთა-მდელოს ტენიანი, ტორფიანი ნიადაგები. ნეშომპალა-კარბონატული ტიპის ნიადაგები რაჭაში ყველაზე მეტადაა გავრცელებული, მას ტერიტორიის თითქმის ნახევარი უკავია, მიკროზონის საუკეთესო ვენახები უმთავრესად აღნიშნულ ნიადაგებზეა გაშენებული. ისინი ხასიათდებიან თიხნარი მექანიკური შემადგენლობით, ხირხატიანობით, კარბონატების დიდი, ჰუმუსის და აზოტის მცირე შემცველობით. კირქვებზე განვითარებული ნეშომპალა-კარბონატული ნიადაგები უკეთესი სტრუქტურით ხასიათდება, ვიდრე მერგელებზე და კარბონატულ ქვიშა-ქვებზე განვითარებული ნიადაგები, საუკეთესოდ ითვლება ხირხატიანი, არამდიმე მექანიკური შემადგენლობის ნიადაგები. აქაური ღვინის მაღალი ხარისხი ძირითადად ნიადაგის ხირხატიანობას მიეწერება.²⁰

ადამიანური ფაქტორი – ღვინის ხარისხით რაჭას დასავლეთ საქართველოში პირველი ადგილი უჭირავს. მევენახეობა მეღვინეობა, ისევე როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებისთვის, რაჭისთვისაც უძველესი დარგია. ღვინის დაყენების წესები და მეთოდები მრავალი საუკუნის მანძილზე მუშავდებოდა და იხვეწებოდა.

რაჭაში ღვინის დაყენების წესს ლევან ფრუიძე, პროფესორ კონსტანტინე მოდებაძის შრომებზე დაყრდნობით, შემდეგნაირად გადმოგვცემს: „ხანგრძლივმა ეთნოგრაფიულმა დაკვირვებამ დაგვარწმუნა, რომ ბუნებრივი ალექსანდროულის „საძველოდ“ (იგულისხმება მშრალად) დამყენებული დიდოსტატები ვიდრე ხორგოში (საწნახელში) ღვინო მლეღვარე დუღილს არ მოითავებდა „ტკბილად“ ჭურში არ ჩაასხამდნენ. სიცივეების დროს მადულარ ხორგოს საგულდაგულოდ დათბუნავდნენ და ტკბილს სადულრად იმდენხანს გააჩერებდნენ, ვიდრე მლეღვარე დუღილი არ დამთავრდებოდა. მაშასადამე, ცოცხალ ეთნოგრაფიულ ყოფაში, ბუნებრივი, ნამდვილი ღვინის სრულფასოვნად დაყენებისათვის ტკბილის ბოლომდე დადუღება გარდაუვალ აუცილებლობას წარმოადგენდა.²¹

სწორედ ამ წესით ამზადებდნენ ღვინო „ალექსანდროულს“, რომელიც მე-19 საუკუნის ბოლოს და მე-20 საუკუნის პირველ მეოთხედში გამოდიოდა. მისი წარმოება აღდგა 80-ანი წლებიდან.²² ეს ღვინო 1983 წლის მონაცემებით დაჯილდოებული იყო ვერცხლი მედლით.²³ 1990-ანი წლებიდან დღემდე ის „რაჭის“ სახელწოდებით გამოდის. ავტორებმა

²⁰ „რაჭის ლანდშაფტთა მდგრადობა და მევენახეობის (ხვანჭყარა) განვითარების პერსპექტივები“ – თათია გეწაძე, სამაგისტრო ნაშრომი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თბილისი, 2019.

²¹ ლ. ფრუიძე, საქართველოს მევენახეობისა და მეღვინეობის ისტორია, წიგნი მესამე. გვ. 341. თბილისი, 2018.

²² საქ. აგრომრეწვი. ტექნოლოგიური ინსტრუქციების კრებული, ნაწილი პირველი. ყურძნის სუფრის მშრალი ღვინოები. 1990.

²³ ბ. კალანდაძე, სამტრესტი და სამტრესტელები, გვ. 111.

– თამაზ კანდელაკმა, ბონდო კალანდაძემ და ელგუჯა ბაკურაძემ ღვინო „რაჭის“ წარმოების ტექნოლოგიაში შეიტანეს გარკვეული ცვლილებები, რაც ღვინის ხარისხის მნიშვნელოვან გაუმჯობესებას უზრუნველყოფდა. კერძოდ, ღვინოს 45-60 დღის განმავლობაში აყოვნებენ საფუვრის ლექზე პერიოდული გადარევით. ამ დროს ღვინო მდიდრდება საფუვრის ავტოლიზაციის შედეგად მიღებული ამინომჟავებით, ძლიერდება ღვინოში ჟოლოსა და ალუბლის არომატები, ღვინო იძენს სხეულის სისავსეს და სირბილეს გემოზე. ამავე დროს საგრძნობლად მატულობს ღვინის მდგრადობა, განსაკუთრებით კრისტალური სიმღვრივის მიმართ, რაც ძალზედ მნიშვნელოვანია საოჯახო მარნებისთვის, რომლებიც მოკლებული არიან ძვირადღირებული სამაცივრო დანადგარების შეძენის შესაძლებლობას.

ღვინო „რაჭა“ მომხმარებელთა მხრიდან აღიარებულია როგორც მაღალი გემური თვისებების ღვინო, სარგებლობს დიდი მოწონებით და მოთხოვნადია სამომხმარებლო ბაზარზე.

რაჭის მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა – კლდეებით დაცულ ქვაბულში, მდინარე რიონისკენ დაქანებულ ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნეშომპალა-კარბონატული და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმისა და გაცივების მაღალი უნარი, უზრუნველყოფს ყურძნის ნელ, მაგრამ სრულ დამწიფებას, რაც აისახება ღვინო „რაჭის“ მაღალ ხარისხზე, გემოზე, ფერზე და სპირტმემცველობაზე. ღვინო „რაჭის“ სურნელი და გემო ხასიათდება ყვავილების ბუკეტით, რომელსაც დაჰკრავს წითელი ხილის არომატი.

11. გარდამავალი დებულებები

ამ სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუმზავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია რაჭის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2025 წლის დეკემბრამდე.

12. პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

დასახელება „რაჭა“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ქართულად – რაჭა

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

ინგლისურად – Racha

Protected designation of origin ან/და PDO

რუსულად – Рача

Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევე-

ნახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

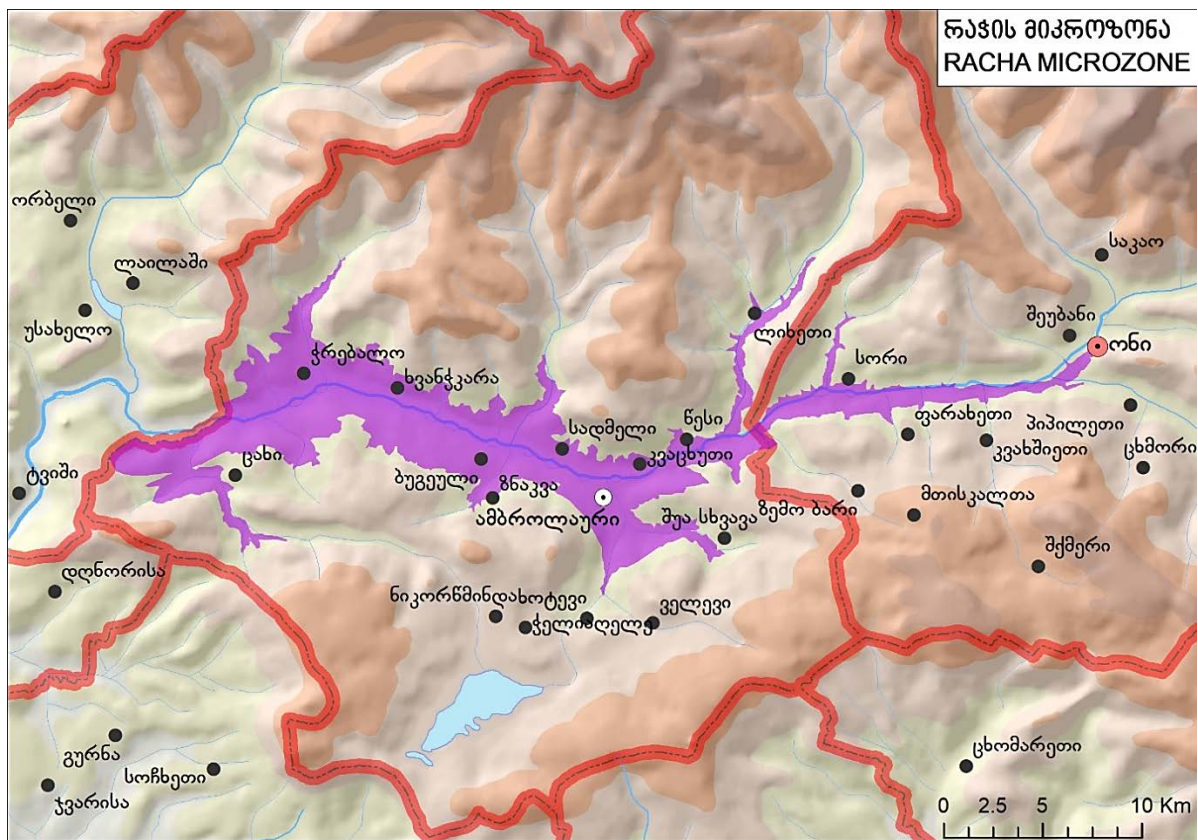
14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ღვინო „რაჰის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები, შეტყობინება, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები
ღვინის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები (წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ)	ლაბორატორიული ანალიზის ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების ინსტრუქციის დაცვაზე და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად. (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2018 წლის 13 დეკემბრის №2-1008 ბრძანებით დამტკიცებული „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმლის, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმლის წარმოების სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების შესახებ“).



სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენის

სპეციალური გამოშვება

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებები
და
გეობრაზიული აღნიშვნები

№4(22)

მთავარი რედაქტორი:	ნ. ბებრიშვილი
კორექტორი:	ლ. ჭანტურია
დამკაბადონებლები:	მ. ორდენიძე
პოლიგრაფიული ჯგუფი:	მ. მეჩტიშვილი ი. გოგოლაშვილი ლ. დოლიძე

ISSN 2720-8478

ხელმოწერილია გამოსაცემად: 2023 12 09

ტირაჟი: 3

შეკვეთა №4

ბიულეტენის ელექტრონული ვერსიის გაცნობა შესაძლებელია საქპატენტის ვებგვერდზე

სათავო ოფისი: 3300, ქ. მცხეთა, ანტიოქიის ქ. №5
0179, ქ. თბილისი, ნინო რამიშვილის ქ. №31
ტელ.: (+995 32) 2252531
info@sakpatenti.gov.ge
www.sakpatenti.gov.ge

ისმო-ს წევრი სახელმწიფოებისა და ორგანიზაციების აღმნიშვნელი

ორასოიანი კოდები (ისმოს სტანდარტი ST.3)

AD	ანდორა	GD	გრენადა	MY	მალიზია
AE	არაბთა გაერთიანებული საამიროები	GE	საქართველო	MZ	მოზამბიკი
AF	ავღანეთი	GG	გენზი	NA	ნამიბია
AG	ანტიგუა და ბარბუდა	GH	განა	NE	ნიგერი
AI	ანგილია	GI	გიბრალტარი	NG	ნიგერია
AL	ალბანეთი	GL	გრენლანდია	NI	ნიკარაგუა
AM	სომხეთი	GM	გამბია	NL	ნიდერლანდები
AN	ანტილის კუნძულები (ნიდერლანდები)	GN	გვინეა	NO	ნორვეგია
AO	ანგოლა	GQ	ეკვატორული გვინეა	NP	ნეპალი
AP	ინტელექტუალური საკუთრების აფრიკის რეგიონალური ორგანიზაცია (ARIPO)	GR	საბერძნეთი	NR	ნაურუ
AR	არგენტინა	GS	სამხრეთი ჯორჯია და სამხრეთი სენდვიჩის კუნძულები	NZ	ახალი ზელანდია
AT	ავსტრია	GT	გვატემალა	OA	აფრიკის ინტელექტუალური საკუთრების ორგანიზაცია (OAPI)
AU	ავსტრალია	GW	გვინეა-ბისაუ	OM	ომანი
AW	არუბა	GY	გაიანა	PA	პანამა
AZ	აზერბაიჯანი	HK	ჰონ კონგი	PE	პერუ
BA	ბოსნია და ჰერცეგოვინა	HN	ჰონდურასი	PG	პაპუა-ახალი გვინეა
BB	ბარბადოსი	HR	ხორვატია	PH	ფილიპინები
BD	ბანგლადეში	HT	ჰაიტი	PK	პაკისტანი
BE	ბელგია	HU	უნგრეთი	PL	პოლონეთი
BF	ბურკინა-ფასო	IB	ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაციის (ისმო, WIPO) საერთაშორისო ბიურო	PY	პარაგვაი
BG	ბულგარეთი	ID	ინდონეზია	QA	კატარი
BH	ბაჰრეინი	IE	ირლანდია	QZ	ევროპის თანამეგობრობის მცენარეთა ჯიშების უწყება (CPVO)
BI	ბურუნდი	IL	ისრაელი	RO	რუმინეთი
BJ	ბენინი	IM	მენის კუნძული	RS	სერბია
BM	ბერმუდის კუნძულები	IN	ინდოეთი	RU	რუსეთის ფედერაცია
BN	ბრუნეი-დარუსალამი	IQ	ერაყი	RW	რუანდა
BO	ბოლივია	IR	ირანის ისლამური რესპუბლიკა	SA	საუდის არაბეთი
BR	ბრაზილია	IS	ისლანდია	SB	სოლომონის კუნძულები
BS	ბაჰამის კუნძულები	IT	იტალია	SC	სეიშელის კუნძულები
BT	ბჰუტანი	JE	ჯეზი	SD	სუდანი
BV	ბუვეტის კუნძულები	JM	იამაიკა	SE	შვედეთი
BW	ბოტსვანა	JO	იორდანია	SG	სინგაპური
BX	ბენელუქსის ინტელექტუალური საკუთრების უწყება (BOIP)	JP	იაპონია	SH	წმინდა ელენეს კუნძული
BY	ბელორუსის რესპუბლიკა	KE	კენია	SI	სლოვენია
BZ	ბელიზი	KG	ყირგიზეთი	SK	სლოვაკია
CA	კანადა	KH	კამბოჯა	SL	სიერა-ლეონე
CD	კონგოს დემოკრატიული რესპ.	KI	კირიბატი	SM	სან-მარინო
CF	ცენტრალური აფრიკის რესპ.	KM	კომორის კუნძულები	SN	სენეგალი
CG	კონგო	KN	სენტ კიტსი და ნევისი	SO	სომალი
CH	შვეიცარია	KP	კორეის სახალხო დემოკრატიული რესპუბლიკა	SR	სურინამი
CI	კოტ-დ'ივუარი	KR	კორეის რესპუბლიკა	ST	სან-ტომე და პრინსიპი
CK	კუკის კუნძულები	KW	კუვეიტი	SV	სალვადორი
CL	ჩილე	KY	კაიმენის კუნძულები	SY	სირია
CM	კამერუნი	KZ	ყაზახეთი	SZ	სვაზილენდი
CN	ჩინეთი	LA	ლაოსი	TC	თერქსის და კაიკოსის კუნძულები
CO	კოლუმბია	LB	ლიბანი	TD	ჩადი
CR	კოსტა-რიკა	PT	პორტუგალია	TG	ტოგო
CU	კუბა	PW	პალაუ	TH	ტაილანდი
CV	მნეანე კონცხის კუნძულები	LC	სენტ-ლუსია	TJ	ტაჯიკეთი
CY	კვიპროსი	LI	ლიხტენშტაინი	TL	ტიმორ-ლესტე
CZ	ჩეხეთის რესპუბლიკა	LK	შრი-ლანკა	TM	თურქმენეთი
DE	გერმანია	LR	ლიბერია	TN	ტუნისი
DJ	ჯიბუტი	LS	ლესოტო	TO	ტონგა
DK	დანია	LT	ლიეტუვა	TR	თურქეთი
DM	დომინიკა	LU	ლუქსემბურგი	TT	ტრინიდადი და ტობაგო
DO	დომინიკელთა რესპუბლიკა	LV	ლატვია	TV	ტუვალუ
DZ	ალჟირი	LY	ლიბია	TW	ტაივანი, ჩინეთის პროვინცია
EA	ევრაზიის საპატენტო ორგანიზაცია (EAPO)	MA	მაროკო	TZ	ტანზანია
EC	ეკვადორი	MC	მონაკო	UA	უკრაინა
EE	ესტონეთი	MD	მოლდოვას რესპუბლიკა	UG	უგანდა
EG	ეგვიპტე	ME	ჩერნოგორია (მონტენეგრო)	US	აშშ
EH	დასავლეთი საჰარა	MG	მადაგასკარი	UY	ურუგვაი
EM	შინაგანი ბაზრის ჰარმონიზაციის უწყება (სასაქონლო ნიშნები და დიზაინი (OHIM)	MK	მაკედონია ყოფილი იუგოსლავიის რესპუბლიკა	UZ	უზბეკეთი
EP	ევროპის საპატენტო უწყება (EUEPO)	ML	მალი	VA	ვატიკანი
ER	ერიტრეა	MM	მიანმა	VC	სანტ-ვინსენტი და გრენადინები
ES	ესპანეთი	MN	მონღოლეთი	VE	ვენესუელა
ET	ეთიოპია	MO	მაკაო	VG	ვირჯინის კუნძულები (ბრიტანეთი)
FI	ფინეთი	MP	ჩრდ. მარიანას კუნძულები	VN	ვიეტნამი
FJ	ფიჯი	MR	მავრიტანია	VU	ვანუატუ
FK	ფოლკლენდის კუნძულები	MS	მონსერატი	WO	WIPO-ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაცია სამოა
FO	ფარერის კუნძულები	MT	მალტა	XN	ნორდული საპატენტო ინსტიტუტი (NPI)
FR	საფრანგეთი	MU	მავრიკია	YE	იემენი
GA	გაბონი	MV	მალდივის კუნძულები	ZA	სამხრეთ აფრიკა
GB	დიდი ბრიტანეთი	MW	მალავი	ZM	ზამბია
GC	სპარსეთის ყურის არაბული სახელმწიფოების თანამშრომლობის საბჭოს უწყება (GCC)	MX	მექსიკა	ZW	ზიმბაბვე