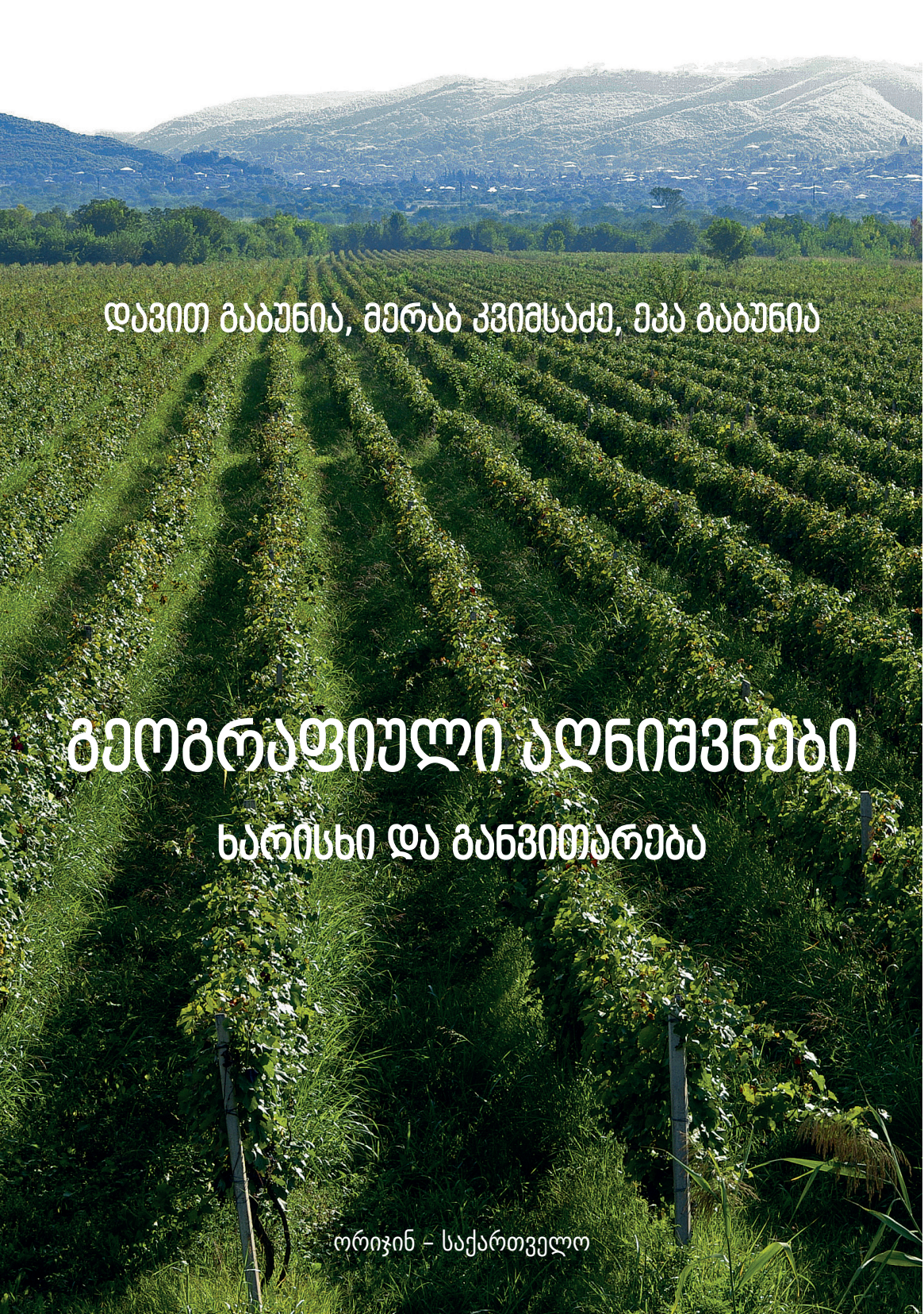


დავით გაბუნია, მერაბ კვიმსაძე, ეკა გაბუნია

გეოგრაფიული აღნიშვნები

ხარისხი და განვითარება

ორიჯინ – საქართველო

გეოგრაფიული აღნიშვნები

ხარისხი და განვითარება

oriGIn | Georgia
საქართველო

სარჩევი

წინასიტყვაობა 5
შესავალი 7

თავი 1.
გეოგრაფიული აღნიშვნების
დაცვის სისტემის მიმოხილვა 9

1.1. გეოგრაფიული აღნიშვნის არსი 9
1.2. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სამართლებრივი მექანიზმები 12
1.3. პროდუქტის სპეციფიკაცია 16
1.4. გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციები 27
1.5. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის თანმდევი სასარგებლო შედეგები 31
1.6. სახელმწიფო პოლიტიკა გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში 35

თავი 2.
გეოგრაფიული აღნიშვნების
დაცვა ევროკავშირში 41

2.1. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის კანონმდებლობა ევროკავშირში 41
2.2. გეოგრაფიული აღნიშვნების ორი სახეობა 42
2.3. დაცვის ფარგლები 45
2.4. გეოგრაფიული აღნიშვნების რეგისტრაცია ევროკავშირში 49

თავი 3.
გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა
საქართველოში 54

თავი 4.
ევროპული პროდუქტების
სპეციფიკაციები 62

თავი 5.
ასოციაციების მიერ რეგისტრირებული
ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნები 188

თავი 6.
ბორდოს ღვინოები 210

თავი 7.
ევროპული ყველი 229

დანართი 1.
რეგისტრირებული ქართული ადგილწარმოშობის
დასახელებები და გეოგრაფიული აღნიშვნები 243

დანართი 2.
პოტენციური გეოგრაფიული აღნიშვნები 244

ბიბლიოგრაფია 245

წინასიტყვაობა

„გეოგრაფიული აღნიშვნები – ხარისხი და განვითარება“ წარმოადგენს პირველ ქართულენოვან გამოცემას გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში. მისი მიზანია დაეხმაროს დაინტერესებულ პირებს ინტელექტუალური საკუთრების ამ მნიშვნელოვანი ობიექტის არსის გაცნობიერებაში და აგროსექტორში მის გამოყენებასთან დაკავშირებული პრაქტიკული ამოცანების გადაწყვეტაში.

წიგნი შედგება 7 თავისა და 2 დანართისაგან. პირველ თავში მოცემულია გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის ზოგადი მიმოხილვა, ის ძირითადი პრინციპები და ინსტიტუციები, რასაც ეფუძნება მისი ფუნქციონირება. განხილულია, ასევე, ამ სისტემის ეკონომიკური, სოციალური კულტურული ასპექტები და სახელმწიფოს როლი მისი მდგრადობის უზრუნველყოფისა და განვითარების საქმეში.

მეორე თავში აღწერილია ევროკავშირში მოქმედი გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემა, განვითარების მოკლე ისტორია და ძირითადი მახასიათებლები. წარმოჩენილია ევროკავშირში ამ სისტემის განვითარების მაღალი დინამიზმი და ის განსაკუთრებული მნიშვნელობა, რომელსაც მას ანიჭებენ მაღალხარისხიანი და, შესაბამისად, კონკურენტუნარიანი აგროპროდუქტების წარმოებისათვის.

მესამე თავში განხილულია საქართველოში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის განვითარების ძირითადი ეტაპები, ამჟამინდელი მდგომარეობა, შემდგომ განვითარებასთან დაკავშირებული საქმიანობა და არსებული გამოწვევები.

მეოთხე თავში მოცემულია სარეგისტრაციოდ ევროკომისიაში წარსადგენი გეოგრაფიული აღნიშვნების აღმწერი ძირითადი, ე. წ. ერთიანი დოკუმენტის[1] მაგალითები ცხრა სხვადასხვა აგროპროდუქტისათვის. მკითხველისთვის ევროპულ სისტემაზე უფრო სრული სურათის შექმნის მიზნით, საი-

[1] ერთიანი დოკუმენტი წარმოადგენს წარმოშობის წევრი ქვეყნის პასუხისმგებელ ორგანოში თავდაპირველად შეტანილი განაცხადის დაწვრილებითი ტექსტის შემოკლებულ ვარიანტს, რომელსაც აქვეყნებს ევროკომისია თავის ოფიციალურ ჟურნალში. მასში ასახულია საგანაცხადო მასალებში მოცემული პროდუქტის გეოგრაფიულ აღნიშვნად აღიარებისათვის აუცილებელი ყველა მნიშვნელოვანი მახასიათებელი. მითითებულია, აგრეთვე, მონაცემები პროდუქტის სპეციფიკაციის სრული ტექსტის გამოქვეყნების შესახებ (იხ.: ევროკავშირის საძიებო ბაზა აგროპროდუქტებისათვის – DOOR (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html).

ლუსტრაციოდ მოყვანილია ევროკომისიაში წარდგენამდე, ეროვნულ დონეზე გეოგრაფიული აღნიშვნის აღიარებისათვის, თავდაპირველად საჭირო 2 ვრცელი დოკუმენტი ფრანგული პროდუქტებისათვის: კივი – Kiwi de l'Adour[2] და ღვინო – Saint-Emilion grand cru[3].

მეხუთე თავი ეთმობა ბოლო დროს რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნის მქონე ოთხი ქართული პროდუქტის (ქუთაისის მწვანილი, ახალქალაქის კარტოფილი, ტყიბულის ჩაი და მაჭახელას თაფლი) აღწერილობებს.

მეექვსე და მეშვიდე თავებში განთავსებულია, ჩვენი აზრით, მკითხველისათვის საინტერესო ინფორმაცია ბორდოს რეგიონის ადგილწარმოშობის დასახელებების ღვინოებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული ევროპული ყველების შესახებ, რაც წარმოდგენას შეუქმნის მას ევროკავშირში არსებული გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის ამ ორ მნიშვნელოვან სფეროზე.

წიგნის პირველ დანართში მოცემულია უკვე რეგისტრირებული ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნების ჩამონათვალი, მეორეში კი – სპეციალური კვლევის საფუძველზე შედგენილი იმ პროდუქტების სავარაუდო სია, რომლებსაც გააჩნია გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცვის პოტენციალი.

---

[2] Specification Of The Protected Geographical Indication (Cahier Des Charges De L'indication Géographique Protégée) "Kiwi De La Adour" approved by order of November 27, 2012, published in the JORF of December 7, 2012 Official Bulletin of the Ministry of Agriculture, Agri-Food and Forestry № 06-2013

[3] Specification for the registered designation of origin (Cahier des charges de l'appellation d'origine controlee) "Saint-Emilion grand cru" Approved by Decree No.2011-1779 of 5 December 2011, amended by Decree № 2015-659 Of June 10, 2015, published at the JORF of June 13, 2015, Published in BO-AGRI of MAAF June 18, 2015

შესავალი

აგროპროდუქტების წარმოებაში განსაკუთრებული ადგილი უკავია ისეთ პროდუქტებს, რომელთა ხარისხი და რეპუტაცია დაკავშირებულია მათი წარმოების გეოგრაფიულ არეალთან. ასეთი პროდუქტების დასახელებებად, როგორც წესი, იყენებენ შესაბამისი ადგილის გეოგრაფიულ სახელებს – ე. წ. გეოგრაფიულ აღნიშვნებს, რომლებიც წარმატებით გამოიყენება მათი ბრენდირებისა და ბაზარზე რეალიზებისათვის.

დღესდღეობით მსოფლიოში ცნობილია 10000-მდე გეოგრაფიული აღნიშვნით მონიშნული სხვადასხვა პროდუქტი, რომელთა საერთო მოცულობა თითქმის 100 მლრდ. აშშ დოლარს აღწევს. თუ ისეთი სახელები, როგორებიცაა: შამპანური, კონიაკი, პარმასანი, როქფორი, ბორდო, დარჯელინგი და სხვა დიდი ხანია საყოველთაოდაა ცნობილი მსოფლიოში, ბოლო ათწლეულებში ხდება მზარდი რაოდენობის ახალი გეოგრაფიული აღნიშვნების აღიარება, რომლებიც უკვე სარგებლობენ პოპულარობით მომხმარებელთა შორის.

უნდა აღინიშნოს, რომ, ჯერჯერობით, გეოგრაფიული აღნიშვნების ძირითადი რაოდენობა (90%) მოდის ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციაში (OECD) შემავალ 30 ქვეყანაზე, მათ შორის მოწინავე პოზიციებზეა ის ქვეყნები, რომლებსაც გააჩნიათ, ერთი მხრივ, მაღალხარისხიანი და მრავალფეროვანი სოფლის მეურნეობისა და კვების პროდუქტების წარმოების განსაკუთრებით ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობები, ხოლო მეორე მხრივ კი გამოირჩევიან ამ სფეროში არსებული მდიდარი და მრავალსაუკუნოვანი ტრადიციებით. ასეთთა რიგს, უპირველეს ყოვლისა, მიეკუთვნება: საფრანგეთი, იტალია, ესპანეთი, საბერძნეთი და ზოგიერთი სხვა ევროპული ქვეყანა.

მაგალითად, საფრანგეთში გეოგრაფიული აღნიშვნებით მონიშნული სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის წარმოება წელიწადში შეადგენს 19 მლრდ. ევროს და მოიცავს 600-ზე მეტ დასახელებას. ამ პროდუქციის წარმოებაში ჩართულია 138000 საწარმო. საფრანგეთის ღვინის ექსპორტის 85% მოდის გეოგრაფიული აღნიშვნების ღვინოებზე. ასევე, შთამბეჭდავია იტალიის მონაცემები, სადაც გეოგრაფიული აღნიშვნით ბრენდირებული პროდუქტების მოცულობა აჭარბებს 12 მლრდ. ევროს, ხოლო მის წარმოებაში ჩართულია 300 ათასი ადამიანი *(Giovannucci, Daniele et al, p.5)*.

ბოლო პერიოდში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემისადმი საგრძნობლად გაიზარდა ინტერესი აზიის, აფრიკისა და სამხრეთ ამერიკის ქვეყნებში, მათ შორის, ისეთი დიდი ეკონომიკის მქონე ქვეყნებში, როგორებიცაა: ჩინეთი, ინდოეთი და ბრაზილია. შეიძლება ითქვას, რომ დღეს გეოგრაფიული აღნიშვნები უკვე საყოველთაოდაა აღიარებული, როგორც ეფექტური საშუალება მაღალი ხარისხის და კონკურენტუნა-რიანი აგროპროდუქტების წარმოებისა და სასოფლო რეგიონების გან-ვითარებისათვის.

საქართველოში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის ფორმირება დაიწყო გასული საუკუნეების 90-იან წლებში *(D. Gabunia, 2000)*. ამჟამად იგი წარმატებით ფუნქციონირებს აგროსექტორის ისეთ მნიშვნელოვან სფეროებში, როგორიცაა ღვინისა და მინერალური წყლების წარმოება. თუმცა, ჩვენს ქვეყანას გააჩნია გეოგრაფიულ აღნიშვნებთან დაკავშირებული საკმაოდ დიდი, მაგრამ ჯერჯერობით არასათანადოდ გამოყენებული პოტენციალი აგროსექტორის სხვა დარგებშიც. ამ პოტენციალის გააზრებულ და მიზანმიმართულ რეალიზებას კი შეუძლია გარდამტეხი გავლენა იქონიოს ქვეყანაში მაღალი ხარისხის ხილისა და ბოსტნეულის, რძის პროდუქტების, ხორცისა და ხორცის პროდუქტებისა და სხვ. წარმოების განვითარებასა და ქვეყნის ექსპორტული შესაძლებლობების ზრდაზე.

თავი 1.

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის მიმოხილვა

1.1. გეოგრაფიული აღნიშვნის არსი

წარმოშობის ადგილის გეოგრაფიული სახელით საქონლის მონიშვნის ტრადიცია სათავეს შორეული წარსულიდან იღებს. მეწარმის ბუნებრივი სურვილი, ასეთი გზით მიანიშნოს საქონლის თვისებებზე, განპირობებულია სწორედ ამ გეოგრაფიული ადგილმდებარეობის სპეციფიკურობით, იქ არსებული ბუნებრივი პირობებითა (ნიადაგისა და წყლის შემადგენლობა, კლიმატი, ლანდშაფტი და სხვა ბუნებრივი მახასიათებლები) და ადამიანის ფაქტორით (ადგილობრივ მოსახლეობაში არსებული წარმოების ტრადიცია, ცოდნა და გამოცდილება). ამ მიზნით გამოყენებული დასახელება შეიძლება იყოს ქვეყნის რაიმე ადგილის (მაგ., ქინძმარაული), სოფლის (მაგ., როკფორი), ქალაქის (მაგ., ჰავანა), რეგიონის (მაგ., ბურგუნდი) და თავად ქვეყნის (მაგ. კოლუმბია) დასახელებაც კი. ამავე მიზნით შეიძლება გამოყენებული იქნეს, აგრეთვე, სხვა ისეთი აღნიშვნებიც, რომლებიც შესაბამის გეოგრაფიულ ადგილთან ასოცირდება (ტეკილა, ფეტა, სულგუნი და სხვ.).

გეოგრაფიული აღნიშვნა, სასაქონლო ნიშნის მსგავსად, გამოიყენება ერთი პროდუქტის მეორე პროდუქტისაგან განსასხვავებლად. მაგრამ, თუ სასაქონლო ნიშანი გვაძლევს საშუალებას ერთი მწარმოებლის საქონელი განვასხვავოთ მეორის საქონლისგან, გეოგრაფიული აღნიშვნა მიუთითებს არა საქონლის მწარმოებელზე, არამედ საქონლის წარმოშობის ადგილზე.

საზოგადოდ, გეოგრაფიული აღნიშვნა შეიძლება გამოყენებული იქნეს ნებისმიერი სახის საქონლის მოსანიშნად, თუმცა, სადღეისოდ ის ყველაზე ფართოდ სოფლის მეურნეობის პროდუქტებისთვის გამოიყენება. ეს გასაგებიცაა, ვინაიდან სასოფლო-სამეურნეო

პროდუქციას, ჩვეულებრივ, გააჩნია მახასიათებლები, რომელთა ფორმირება ძირითადად ხდება განსაზღვრული ადგილობრივი ბუნებრივი გარემოს ფაქტორების და წარმოების ტრადიციებზე დაფუძნებული ადგილობრივი წესების ზეგავლენით.

მიუხედავად იმისა, რომ სხვადასხვა საერთაშორისო შეთანხმებასა და ქვეყნების ეროვნულ კანონმდებლობებში ჩვენ გვხდება გეოგრაფიული აღნიშვნის განსხვავებული დეფინიციები, უცვლელი რჩება მისი ძირითადი არსი, რომელიც შეიძლება ასე ჩამოყალიბდეს:

გეოგრაფიული აღნიშვნა წარმოადგენს გეოგრაფიული ადგილის სახელს ან რაიმე ამ ადგილზე მიმანიშნებელ სხვა დასახელებას, რომელიც გამოიყენება ისეთი პროდუქტის მოსანიშნად, რომლის განსაკუთრებული ხარისხი, რეპუტაცია ან სხვა მახასიათებლები განპირობებულია წარმოების ადგილისათვის დამახასიათებელი გარემო პირობებითა და ადამიანური ფაქტორით.

გეოგრაფიული აღნიშვნის არსიდან გამომდინარე, შეიძლება ითქვას, რომ გეოგრაფიული აღნიშვნის ფორმირებისათვის უნდა არსებობდეს შემდეგი სამი ძირითადი წინაპირობა:

- განსაკუთრებული ხარისხის, რეპუტაციის, ან სხვა მახასიათებლების მქონე პროდუქტი;
- პროდუქტის წარმოების ზუსტად განსაზღვრული გეოგრაფიული არეალი;
- პროდუქტის ხარისხის, რეპუტაციის, ან სხვა მახასიათებლების ნათლად გამოკვეთილი კავშირი მოცემულ გეოგრაფიულ არეალთან.

განასხვავებენ გეოგრაფიული აღნიშვნის ორ ნაირსახეობას: „ადგილწარმოშობის დასახელებასა“ და „გეოგრაფიულ აღნიშვნას“. „ადგილწარმოშობის დასახელების“ შემთხვევაში, პროდუქტის ხარისხი, ძირითადად ან მთლიანად განპირობებული უნდა იყოს მოცემული გეოგრაფიული ადგილით, მაშინ, როცა „გეოგრაფიული აღნიშვნისთვის“ მოთხოვნა პროდუქტის მახასიათებლებსა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის კავშირთან მიმართებაში ნაკლებად მკაცრია და მხოლოდ რეპუტაციის არსებობაც კი საკმარისი შეიძლება იყოს მისი ასეთად აღიარებისათვის.

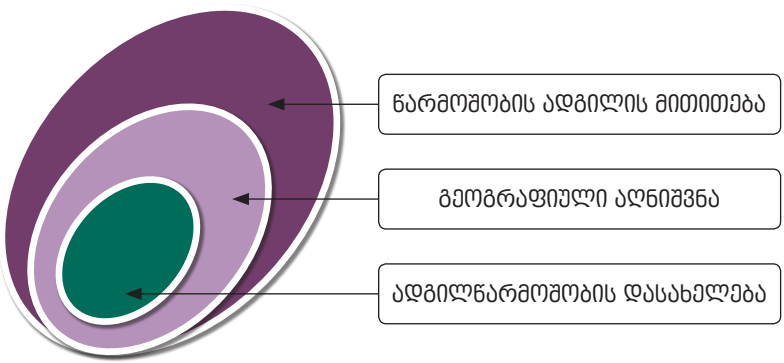
აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ადგილწარმოშობის დასახელების

შემთხვევაში, პროდუქტის დამზადების ყველა ეტაპი უნდა ხორციელდებოდეს ამ პროდუქციის წარმოშობის ერთსა და იმავე გეოგრაფიულ საზღვრებში, ხოლო გეოგრაფიული აღნიშვნის შემთხვევაში, საკმარისია, თუნდაც, ერთი, მაგრამ პროდუქტის განსაკუთრებულობის განმსაზღვრელი ეტაპის განხორციელება მოცემულ გეოგრაფიულ არეალში.

ზემოთქმულიდან გამომდინარე ვხედავთ, რომ გეოგრაფიული აღნიშვნის ცნება უფრო ზოგადია და მთლიანად მოიცავს ადგილწარმოშობის დასახელების ცნებას.

მნიშვნელოვანია იმის აღნიშვნაც, რომ საქონლის გეოგრაფიული წარმოშობის მისათითებლად, გეოგრაფიული აღნიშვნისა და ადგილწარმოშობის დასახელების გარდა, გამოიყენება, აგრეთვე, ე. წ. „წარმოშობის ადგილის მითითება“. ასეთია საქონელზე დატანებული წარწერა, რომელიც მისი დამზადების ადგილს უჩვენებს. მაგ.,: „დამზადებულია საქართველოში“, „დამზადებულია საფრანგეთში“ და ა.შ.

წარმოშობის ადგილის გამოყენების შემთხვევაში, არა აქვს მნიშვნელობა გააჩნია თუ არა პროდუქტს რაიმე გამორჩეული მახასიათებლები და დაკავშირებულია თუ არა მისი მახასიათებლები წარმოშობის ადგილთან. აქ ხაზი უნდა გაესვას იმ გარემოებას, რომ „წარმოშობის ადგილის მითითება“ კიდევ უფრო ფართო ცნებაა და მოიცავს, როგორც გეოგრაფიულ აღნიშვნას, ისე ადგილწარმოშობის დასახელებასაც (ნახ 1).



ნახ. 1

გეოგრაფიული აღნიშვნით ნიშანდებული პროდუქტი, მისი გამორჩეული ხარისხის, თვისებებისა და რეპუტაციის გამო, ხშირად ხდება არაკეთილსინდისიერი კონკურენტი მეწარმეების სამიზნე. არასათანადო

სამართლებრივი დაცვის პირობებში, უხარისხო და მიმსგავსებულ ნაწარმზე გეოგრაფიული აღნიშვნის უნებართვოდ გამოყენებას შეცდომაში შეჰყავს მომხმარებელი, ილახება გეოგრაფიული აღნიშვნით ნიშანდებული პროდუქტის და მისი მწარმოებლის რეპუტაცია, ხოლო გამყალბებელი იღებს დაუმსახურებელ შემოსავალს. სწორედ ამიტომ, ქვეყნების უმრავლესობაში შექმნილია შესაბამისი ინსტიტუციური და სამართლებრივი ინსტრუმენტები, რომელთა გამოყენებით ხდება გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა და, საჭიროებისამებრ, მათზე უფლებების განხორციელება, რაზეც ქვემოთ იქნება საუბარი.

1.2. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სამართლებრივი მექანიზმები

ვაჭრობის მსოფლიო ორგანიზაციის (ვმო) ფარგლებში მოქმედი შეთანხმების „ვაჭრობასთან დაკავშირებული ინტელექტუალური საკუთ-რების ასპექტების შესახებ“ (TRIPS) თანახმად, ვმო-ს წევრ ქვეყნებს ეკისრებათ ვალდებულება დაიცვან გეოგრაფიული აღნიშვნები, როგორც ინტელექტუალური საკუთრების ობიექტები.

არსებობს გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ორი განსხვავებული საშუალება, დაფუძნებული საზოგადოებრივი სამართლის და კერძო სამართლის პრინციპებზე. საზოგადოებრივი სამართალის პრინციპებზე აგებული სისტემა ითვალისწინებს გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სპეცი-ალური მექანიზმის Sui Generis-ის არსებობას, ხოლო კერძო სამართლის შესაბამისად, გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა ხორციელდება სასაქონლო ნიშნების, კერძოდ, კოლექტიური ნიშნებისა და სასერტიფიკაციო ნიშნების გამოყენებით. კერძო სამართალი, ასევე, ითვალისწინებს სამართლებრივ ქმედებებს მიმართულს არაკეთილსინდისიერი კონკურენციის წინააღმდეგ შესაბამისი კანონმდებლობის საფუძველზე.

კოლექტიური ნიშნის (დასაშვებია ეს იყოს გეოგრაფიული ადგილის სახელიც) მფლობელი შეიძლება იყოს მწარმოებელთა გაერთიანება, რომლის წევრებს აქვთ მისი გამოყენების უფლება შესაბამისად დამტკიებული დებულების მოთხოვნების დაცვის პირობით.

სასერტიფიკაციო ნიშნის მფლობელი შეიძლება იყოს მხოლოდ შესაბამისი უფლებამოსილებით აღჭურვილი ორგანო (სახელმწიფო ან

კერძო), რომელიც გასცემს სასერტიფიკაციო დოკუმენტს. კოლექტიური ნიშნისაგან განსხვავებით, რომლის გამოყენების უფლება აქვთ მხოლოდ გაერთიანების წევრ ორგანიზაციებს, სასერტიფიკაციო ნიშნით სარგებლობა შეუძლია ნებისმიერ პირს, რომელიც აკმაყოფილებს სასერტიფიკაციო მოთხოვნებს, ანუ სასერტიფიკაციო ორგანოს მიერ დადგენილ სტანდარტებს.

Sui Generis სისტემა გეოგრაფიულ აღნიშვნებს განიხილავს, როგორც კოლექტიურ საკუთრებას, რომელიც ეკუთვნის შესაბამისი პროდუქტის მწარმოებელთა ჯგუფს და არ შეიძლება წარმოადგენდეს ყიდვა-გაყიდვის ან ლიცენზირების საგანს. მისი დაცვის საფუძველს წარმოადგენს ეროვნული ან რეგიონული რეგისტრაცია, რომელსაც წინ უსწრებს განაცხადის ექსპერტიზა. განაცხადის უმნიშვნელოვანესი შემადგენელია გეოგრაფიული აღნიშვნის სპეციფიკაციები, ანუ მწარმოებლების მიერ კონკრეტული პროდუქტისთვის შემუშავებული ნებაყოფლობითი სტანდარტები, რომლებიც მტკიცდება კომპეტენტური ორგანოს მიერ და იძენს სავალდებულო ხასიათს.

მნიშვნელოვანია აღინიშნოს, რომ განსხვავებით სასაქონლო ნიშნისაგან, რომლის გამოყენების უფლება გააჩნია მხოლოდ მის მფლობელ კომპანიას, გეოგრაფიული აღნიშვნის შემთხვევაში, ის შეიძლება გამოიყენოს ნებისმიერმა პირმა, რომლის პროდუქტი აკმაყოფილებს დადგენილ სტანდარტებს, ანუ სპეციფიკაციის მოთხოვნებს.

იმისათვის, რომ კოლექტიური ნიშანი გამოყენებული იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის დანიშნულებით, ნიშნის გამოყენების შესახებ დებულება უნდა შეიცავდეს არა მხოლოდ წარმოების ადგილთან დაკავშირებულ მოთხოვნას, არამედ პროდუქციის ხარისხთან და ამ ხარისხის ადგილობრივ ფაქტორებთან კავშირის შესახებ მოთხოვნასაც. ერთდროულად უნდა არსებობდეს დადგენილ მოთხოვნათა კონტროლის სისტემაც, ანუ, არსებითად, კოლექტიური ნიშანი უნდა მიემსგავსოს სასერტიფიკაციო ნიშანს. კოლექტიურ ნიშანს ხშირად იყენებენ გარდამავალი ინსტრუმენტის სახით პროდუქტის სპეციფიკაციის დადგენამდე და სასერტიფიკაციო ნიშნის სახით ან Sui Generis სისტემის გამოყენებით მისი დაცვის უზრუნველყოფამდე.

რაც შეეხება სასერტიფიკაციო ნიშნებს, როგორც აშშ პრაქტიკა

გვიჩვენებს, ხშირად სასერტიფიკაციო ნიშნები შემოიფარგლება წარმოების ადგილის სერტიფიცირებით და გააჩნიათ სუსტი ინტერესი ხარისხის, მათ შორის, ადგილობრივი ფაქტორებით განპირობებულის მიმართ. მაგრამ ზოგიერთი, მაგალითად, “Vidalia onions” (ხახვი) ან “Idaho potatoes” (კარტოფილი) გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ევროპული სისტემის მსგავსი ხარისხისადმი მოთხოვნებით ოპერირებს *(Giovannucci, Daniele et al, p.66)*. ცნობილი ქართული ღვინოები „ხვანჭკარა“, „ქინძმარაული“ და სხვა აშშ-სა და ჩინეთში სასერტიფიკაციო ნიშნების სახით არის დაცული. ცხრილში მოყვანილია ზემოთ აღწერილი გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სამართლებრივი ინსტრუმენტების შედარებითი მახასიათებლები.

	Sui generis GI	სასერტიფიკაციო ნიშნები	კოლექტიური ნიშნები
მფლობელი	კერძო სამართლის ობიექტი. ხშირად სახელმწიფო ორგანოების მნიშვნელოვანი მონაწილეობით (განსაზღვრა, განხორციელება, იძულება). ხშირად არ არსებობს უფლებამფლობელის განსაზღვრება, ვინაიდან საკუთრების კოლექტიური ხასიათი ექსკლუზიური უფლებების მინიჭებას გამორიცხავს. აღიარება ხდება სახელმწიფოს მიერ, ხოლო ადმინისტრირებას, ჩვეულებრივ, კოლექტიური ორგანიზაცია ახორციელებს.	კერძო სამართლის ობიექტი. ინტელექტუალური საკუთრება და ადმინისტრირების უფლება ეკუთვნის იურიდიულ პირს, რომელსაც არა აქვს უფლება თავად გამოიყენოს სასერტიფიკაციო ნიშანი.	კერძო სამართლის ობიექტი. ინტელექტუალური საკუთრება და ადმინისტრირების უფლება ეკუთვნის მწარმოებელთა ასოციაციას, რომელსაც არა აქვს უფლება თავად გამოიყენოს კოლექტიური ნიშანი.

განსაზღვრება	ეროვნულ ან რეგიონულ დონეზე კანონმდელობით დადგენილი დეფინიციები, რომლებიც არსობრივად არ განსხვავდება ერთმანეთისაგან.	წესები და მოთხოვნები განისაზღვრება და კონტროლდება სასერტიფიკაციო ნიშნის მფლობელის მიერ.	წესები განისაზღვრება მფლობელის მიერ კონკრეტული მოთხოვნების დადგენით ან გამოყენების უფლების მქონე პირთა წრის შეზღუდვის საფუძველზე (მაგ.; ასოციაციის წევრობა).
მიზანი	მოცემული პროდუქტის ნამდვილი წარმოშობისადგილის დასახელებისა და, აგრეთვე, პროდუქტის ხარისხისა და რეპუტაციის მისი წარმოშობის ადგილთან კავშირის დაცვა.	ხარისხის, მახასიათებლების, გეოგრაფიული წარმოშობის, წარმოების მეთოდის და ა.შ. დადასტურება.	მითითება იმ ასოციაციის ან ჯგუფის წევრობაზე, რომელიც ერთობლივად უზრუნველყოფს ხარისხის, მახასიათებლების, გეოგრაფიული წარმოშობის, წარმოების მეთოდის და ა.შ. ნამდვილობას.
დაცვის ხანგრძლივობა	საზოგადოდ დაცვის ვადა არ არის შეზღუდული. იგი ძალაშია მანამდე, ვიდრე რეგისტრაციის პირობები არ შეწყვეტს არსებობას. ზოგადად არ არსებობს რეგისტრაციის განახლების აუცილებლობა. ხშირად განმცხადებლები თავისუფლდებიან რეგისტრაციის ადმინისტრაციული საფასურისაგან.	მოითხოვება რეგისტრაციის განახლება დროის გარკვეული შუალედის შემდეგ. არსებობს გამოყენების უფლების მოპოვებისა და გამოყენების უფლების ყოველი მომდევნო გაგრძელების საფასური.	მოითხოვება რეგისტრაციის განახლება დროის გარკვეული შუალედის შემდეგ. არსებობს რეგისტრაციისა და განახლების საფასურები.
დაცვის საფუძველი	რეგისტრაცია, რომელიც ეფუძნება სახელმწიფო სტრუქტურის (თუ ამას კანონმდებლობა ითვალისწინებს) ან კერძო ინიციატივას. დაცვა შეიძლება, ასევე, მოხდეს ორმხრივი ხელშეკრულებების საფუძველზე.	რეგისტრაცია, რომელიც, პირველ რიგში, ეფუძნება კერძო ინიციატივას.	

დაცვის ფარგლები	არამართლზომიერი გამოყენების და კანონით დადგენილი სხვა ქმედებების (მიმსგავსება, მოგონების აღძვრა, თარგმანი და სხვა) აკრძალვა.	გეოგრაფიულ დასახელებებს გამოყენებას ექსკლუზიურობა ენიჭება, როგორც გამონაკ-ლისი სასაქონლო ნიშნების დაცვის ზოგადი წესებიდან.	
გამოყენება	პროდუქტის მახასიათებლებსა და გეოგრაფიული აღნიშვნის სპეციფიკაციებს შორის შესაბამისობის შემთხვევაში.	შეიძლება მოიცავდეს პროდუქტის რამოდენიმე სახეობას ან შეიზღუდოს ერთი სპეციფიკური პროდუქტით ნიშნის რეგისტრაციისა და მარკეტინგული სტრატეგიისაგან დამოკიდებულებით.	
	ღიაა ნებისმიერი მწარმოებლისათვის, რომელიც აკმაყოფილებს გეოგრაფიული აღნიშვნის ან სასერტიფიკაციო ნიშნის გამოყენების პირობებს.		მეწარმეთა ასოციაციის წევრობა
მარკეტინგული საკითხები	გეოგრაფიული აღნიშვნის, როგორც ხარისხის ნიშნის არსებობა, იძლევა ნაკლები მარკეტინგისა და, შესაბამისად, ნაკლები ხარჯების გაწევის შესაძლებლობას.	აუცილებელია რეკლამაში დიდი ინვესტიციების ჩადება ნიშნის რეპუტაციის დასამკვიდრებლად ბაზარზე.	

1.3. პროდუქტის სპეციფიკაცია

სპეციფიკაცია წარმოადგენს მახასითებლების (ცალკეული სპეციფი-კაციები) ერთობლიობას, რომლებიც აღწერენ პროდუქტის სპეციფიურ ხარისხსა და სხვა განმასხვავებელ თვისებებს. ისინი მიუთითებენ, როგორც უშუალოდ პროდუქტის თვისებებზე, ისე მისი წარმოების, შეფუთვის და ეტიკეტირების წესებზე.

საზოგადოდ სპეციფიკაცია შედგება ისეთი მონაცემებისაგან როგორიცაა:

- პროდუქტის დასახელება;
- პროდუქტის აღწერა;
- წარმოების პროცესის აღწერა;
- მონაცემები პროდუქტის წარმოების გეოგრაფიული არეალის შესახებ;

- პროდუქტის განსაკუთრებული თვისებების გეოგრაფიულ ადგილთან კავშირის დამადასტურებელი მასალები;
- პროდუქტის შეფუთვისა და ეტიკეტირების მოთხოვნები;
- კონტროლის განხორციელებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები.

ზემოთ ჩამოთვლილ მახასიათებლებს უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება პროდუქტის განსაკუთრებულობის წარმოჩენაში. ისინი საშუალებას იძლევა, ობიექტურ მონაცემებზე დაყრდნობით, განხორციელდეს ადგილწარმოშობის დასახელებით ან გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტის დიფერენციაცია მისი მსგავსი სხვა პროდუქტებისაგან.

სპეციფიკაციაში წარმოდგენილი მახასიათებლები, როგორც პროდუქტის განსაკუთრებულობის განმსაზღვრელი ნიშნები, უნდა იყოს დაკვირვებადი და კონტროლირებადი, რათა შესაძლებელი იყოს მათზე დაყრდნობით განხორციელდეს პროდუქტის სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის კონტროლი და სერტიფიცირება.

სპეციფიკაცია საშუალებას აძლევს კონტროლის განმახორციელებელ ორგანიზაციებს დაადგინონ პროდუქტის ავთენტურობა და თავიდან აიცილონ მომხმარებლის შეცდომაში შეყვანა მისთვის სასურველ პროდუქტთან მიმართებაში.

ა) პროდუქტის დასახელება

პროდუქტის დასახელებად გამოიყენება:

- შესაბამისი არეალის გეოგრაფიული სახელი (კონიაკი, როქფორი, წინანდალი და ა.შ);
- სხვა აღნიშვნა, რომელიც ამ ადგილთან არის ასოცირებული (ტეკილა, ფეტა, სულგუნი და ა.შ.).

ბ) პროდუქტის აღწერა

პროდუქტის აღსაწერად გამოიყენება შემდეგი მახასიათებლები და მონაცემები:

- მონაცემები ნედლეულის (ყურძენი, რძე და ა.შ.) შესახებ;
- ფიზიკური მახასიათებლები (ფორმა, წონა, სიმკვრივე, გარეგნული

სახე) და რა სახით არის პროდუქტი წარმოდგენილი (ნედლი, ჩირი, გადამუშავებული ან სხვა სახით);

- ქიმიური მახასიათებლები (ცხიმიანობა, მჟავიანობა, შაქრიანობა, წყლის შემცველობა, დანამატები და სხვ.);
- მიკრობიოლოგიური მონაცემები (საფუარები, კეთილშობილი ობი და სხვ);
- ბიოლოგიური მახასიათებლები (სახეობა, ჯიში, მათ შორის, ადგილობრივი და ა.შ.);
- ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები (არომატი, ფერი, გემო, ტექსტურა და ა.შ.), რომლის შეფასება ხდება ადამიანის სენსორული სისტემის (შეგრძნების ორგანოების) მეშვეობით.

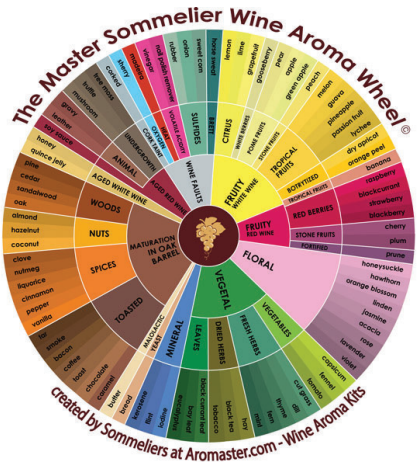
ქვემოთ მოყვანილია ღვინის არომატებისა და ყველის გემოების ატლასები (ნახ. 2), რომელიც საშუალებას იძლევა ეს პროდუქტები აღვწეროთ სხვა ცნობილი პროდუქტების ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გამოყენებით.

მაგალითად, სურნელოვანი წითელი ღვინოების აღსაწერად ხშირად გამოიყენება შედარება წითელ კენკროვნებთან (მოცვი, მოცხარი, ჟოლო, მაყვალი და სხვ.) და, ასევე, ისეთ კურკოვნებთან როგორებიცაა, მაგალითად, ალუბალი და ქლიავი. სურნელოვან თეთრ ღვინოებს ხშირად ადარებენ ვაშლს, ატამს, აგრეთვე, ციტრუსოვნებს და ტროპიკულ ხილს. ღვინოების დასახასიათებლად გამოიყენება სხვადასხვა ყვავილებთან, სანელებლებთან, ხესთან, შოკოლადთან, ყავასთან და სხვა ობიექტებთან შედარება.

ყველების დასახასიათებლად, ძირითადად, გამოიყენება რძესთან და რძის პროდუქტებთან (კარაქისებრი, ნაღებისებრი, მოტკბო და სხვ.), ცხოველებთან (ძროხის, ცხვრის, თხის და სხვ.) და მცენარეებთან (ვარდისებრი, ფიჭვისებრი, სოკოსებრი, ხახვისებრი და სხვ.) შედარება.

ასეთ ატლასებს დიდი მნიშვნელობა აქვს პროდუქტების დასახასიათებლად. ისინი შემუშავებულია ზოგიერთი სხვა პროდუქტებისთვისაც (ყავა, ჩაი, კაკაო და სხვ.).

ღვინის არომატების ატლასი



ყველის გემოების ატლასი

ნახ. 2

გ) წარმოების პროცესის აღწერა

წარმოების პროცესის აღწერა უნდა მოიცავდეს: ამ პროცესის ყველა ეტაპს (ნედლეულის დამზადება, გადამუშავება, პროდუქტის ტრანსპორტირება, შენახვა, საბოლოო შეფუთვა). განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია წარმოების პროცესის იმ მახასიათებლების დეტალური აღწერა, რომლებიც უშუალო გავლენას ახდენს პროდუქტის განსაკუთრებულ ხარისხსა და თვისებებზე.

მცენარეთათვის – ინფორმაცია გამოყენებულ მცენარეთა სახეობების, ჯიშების, განაშენიანების, კულტივაციის, დათესვის, მოსავლის აღების, აგრეთვე, გადამუშავების (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) და შენახვის მეთოდების შესახებ, ასევე, მონაცემები ბუნებრივი თუ სხვა სასუქებისა და პესტიციდების გამოყენების თაობაზე და ა.შ.

ცხოველთათვის – მონაცემები ცხოველის სახეობისა და ჯიშების, ასევე, მათი კვების, ძუძუდან ასხლეტის, დაკვლის, ასაკის, ხორცის დამწიფების, შებოლვის და წარმოების

სხვა დეტალების შესახებ. წარმოების ხერხი ისე უნდა იყოს ახსნილი, რომ ნებისმიერ მწარმოებელს მოცემულ რეგიონში შეეძლოს ამ პროდუქტის წარმოება სპეციფიკაციაში მოცემული ინფორმაციის საფუძველზე.

აღწერისას განსაკუთრებით უნდა გამახვილდეს ყურადღება პროდუქტის წარმოებაში ადგილობრივი ტრადიციული ხერხების (ასეთის არსებობისას) გამოყენების ფაქტზე. ზოგიერთ შემთხვევაში, აღწერა, ასევე, შეიცავს ინფორმაციას შეფუთვის თაობაზე. მაგალითად, მწარმოებლების ჯგუფმა შეიძლება მოითხოვოს, რომ შეფუთვისას დაცული იყოს პროდუქტის ხარისხი და უზრუნველყოფილ იქნეს მისი „მიკვლევადობა“.

თუ მოითხოვება პროდუქტის დაჭრის, დაქუცმაცების ან/და შეფუთვის ოპერაციების განხორციელება მოცემული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში. ეს მოთხოვნა დასაბუთებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის დაცვის მიზნით პროდუქტის ხარისხისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის აუცილებლობით.

პროდუქტის სპეციფიკაციაში განსაკუთრებით უნდა მიეთითოს ის პროცედურები, რომელთა განხორციელება სავალდებულოა დადგენილ გეოგრაფიულ არეალში, რათა, საჭიროების შემთხვევაში, დადგენილ იქნეს პროდუქტის წარმომავლობა.

დ) პროდუქტის წარმოების გეოგრაფიული არეალის საზღვრები

პროდუქტის წარმოების ან/და გადამუშავების ტერიტორიის საზღვრებს განსაზღვრავს ბუნებრივი ან/და ადამიანური ფაქტორები, რაც საბოლოოდ პროდუქტს სძენს განსაკუთრებულობას (იხ.: (ე) პუნქტი). გარკვეულ შემთხვევებში, ტერიტორია შეიძლება განისაზღვროს ადმინისტრაციული საზღვრებით. ამ სპეციფიკაციასთან დაკავშირებით, ხშირ შემთხვევაში, სხვა დოკუმენტეთან ერთად, საჭიროა გეოგრაფიული არეალის დეტალური რუკების წარმოდგენა.

საზღვრების დადგენა ხდება ოთხი ძირითადი მაჩვენებლის მიხედვით:

- ფიზიკური კრიტერიუმი: ნიადაგი, წყალი, კლიმატური პირობები, ტოპოგრაფია და სხვ.;
- ადგილობრივი პრაქტიკა დაკავშირებული კულტივაციასთან, გამოყენებად ჯიშებთან, მოსავლის აღებასა და გადამუშავებასთან;
- პროდუქციის წარმოების ისტორია და რეპუტაცია;
- პროდუქციის მწარმოებლების დისლოკაცია (არსებული და პოტენციური).

ე) პროდუქტის განსაკუთრებული თვისებების ან/და რეპუტაციის გეოგრაფიულ ადგილთან კავშირის მტკიცებულება

„კავშირის“ დადგენა პროდუქტის ხარისხოვან მახასიათებლებსა და გარემო პირობებს შორის უმნიშვნელოვანესი ელემენტია გეოგრაფიული აღნიშვნის აღიარებისა და რეგისტრაციისათვის. მისი დასაბუთებისას უნდა აიხსნას, თუ რა კავშირშია პროდუქტის სპეციფიკური მახასიათებლები აღნიშნულ არეალთან და რამდენად ახდენს საბოლოო პროდუქტზე გავლენას ამ რეგიონის თავისებურებანი (ბუნებრივი მახასიათებლები და ადამიანის ფაქტორი). მხოლოდ იმის დემონსტრირება, რომ გეოგრაფიული ადგილი სპეციალიზებულია გარკვეული პროდუქტის წარმოებაზე, არასაკმარისია კავშირის დასაბუთებისათვის. ყველა შემთხვევაში, ხაზი უნდა გაესვას გეოგრაფიული გარემოსა და სხვა ადგილობრივი პირობების გავლენას პროდუქტის ხარისხზე.

გეოგრაფიული გარემოს ასეთ მახასიათებელთაგან უმნიშვნელოვანესია:

- დღიური და სეზონური ტემპერატურული რეჟიმი, ტენიანობა, ქარი, ნიადაგისა და წყლის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები, ნაკვეთების ექსპოზიცია, ლანდშაფტი, მცენარეული საფარი (ტყე, თაფლოვანი მცენარეები, საძოვრების მცენარეული შემადგენლობა და ა.შ.);
- ადგილობრივი გენეტიკური რესურსი – მცენარეთა და ცხოველთა ენდემური ჯიშები, რომლებიც ადაპტირებულია ადგილობრივ პირობებთან და განაპირობებს პროდუქტის განსაკუთრებულ ხარისხს;
- ადგილობრივ მოსახლეობაში არსებული პროდუქტის წარმოების ტრადიციული ცოდნა და გამოცდილება.

განსხვავებით ადგილწარმოშობის დასახელებისაგან, გეოგრაფიული აღნიშვნის აღიარება და რეგისტრცია შეიძლება მოხდეს მხოლოდ პროდუქტის რეპუტაციის ამ ადგილთან კავშირის არსებობის შემთხვევაშიც, რაც დადასტურებული უნდა იყოს ისტორიული მასალებით, ან სპეციალურად ჩატარებული კვლევების შედეგებით.

3) სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის კონტროლი

პროდუქტისა და მისი წარმოების მახასიათებლების შესაბამისობის კონტროლი სპეციფიკაციით დადგენილ მონაცემებთან და მოთხოვნებთან ხორციელდება, როგორც უშუალოდ საველე პირობებში და საწარმოში, ისე სავაჭრო ობიექტებში. კონტროლი მიმდინარეობს პროდუქტის სპეციფიკაციის საფუძველზე შედგენილი კონტროლის გეგმით გათვალისწინებული წესითა და პერიოდულობით და მოიცავს სამ ასპექტს (ნახ. 3). ესენია:

- ნედლეულის მახასიათებლებისა და დამზადების პროცესების ინსპექტირება;
- საბოლოო პროდუქტის ანალიზი, აგრეთვე, შეფუთვისა და ეტიკეტირების შემოწმება;

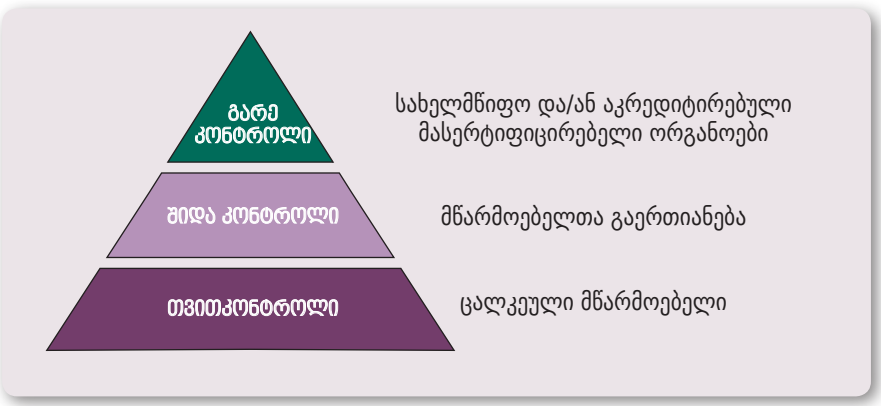
- დადგენილი გეოგრაფიული ადგილიდან პროდუქტის წარმოშობის ნამდვილობის შემოწმება და მიკვლევადობის დადასტურება.

წარმოების პროცესი	**საბოლოო პროდუქტი**		**წარმოშობა**
ინსპექტირება	მახასიათებლების კონტროლი		მიკვლევადობა
	ფიზიკური და ქიმიური ანალიზი	ორგანოლეპტიკური ანალიზი	

ნახ. 3

ინსპექტირების, კონტროლის, ანგარიშების შემოწმებისა და სხვა მექანიზმების საფუძველზე, ოფიციალური ორგანოები ან ოფიციალურად აღიარებული (აკრედიტირებული) კერძო ორგანიზაციები ახორციელებენ სერტიფიცირების პროცედურას, გასცემენ წერილობითი სახის დამადასტურებელ დოკუმენტს – სერტიფიკატს ან სხვა ექვივალენტური ძალის მქონე საბუთს, რომელიც ადასტურებს პროდუქტის შესაბამისობას დადგენილ მოთხოვნებთან.

მოწინავე საერთაშორისო პრაქტიკის შესაბამისად, კონტროლისა და სერტიფიცირების სისტემის ფუნქციონირება ხორციელდება სამ საფეხურად (ნახ. 4).



ნახ. 4

1. თვითკონტროლს ახორციელებენ უშუალოდ მწარმოებლები, რომლებიც ვალდებულნი არიან:
   - უზრუნველყონ დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნების სპეციფიკაციებთან შესაბამისობა;
   - აწარმოონ ჩანაწერები, რომელთა შემოწმება შესაძლებელი იქნება შიდა და გარე კონტროლის მეშვეობით;
   - უზრუნველყონ წარმოშობის მიკვლევადობისათვის აუცილებელი მონაცემების დაფიქსირება.

2. შიდა კონტროლს ახორციელებს მეწარმეთა გაერთიანება, რომელსაც შეუძლია:
   - ადგილზე შეამოწმოს წარმოების პროცესის შესაბამისობა სპეციფიკაციით დადგენილთან;
   - მის მიერ შექმნილი კომპეტენტური ჟიურის საშუალებით შეამოწმოს პროდუქტის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები (ჩაატაროს სენსორული ანალიზი);
   - კოორდინაცია გაუწიოს მიკვლევადობის სისტემას და შეამოწმოს პროდუქტის წარმოშობა, ნედლეულის ჩათვლით;
   - მოახდინოს ცალკეულ მეწარმეთა მიერ წარმოებული დოკუმენტაციის თავმოყრა გარე ოფიციალური კონტროლის ოპერატიულად განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით.

3. გარე კონტროლს ახორციელებენ მხოლოდ სახელმწიფო და/ან აკრედიტირებული მასერტიფიცირებელი მაკონტროლებელი ორგანოები, რომლებიც:
   - გასცემენ დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის გამოყენების უფლებას ან აუქმებენ გაცემულ სერტიფიკატს;
   - მოვალეობის შესრულებისას ეყრდნობიან კონტროლის ქვედა ორ დონეს (თვით და შიდა კონტროლს), განიხილავენ ცალკეულ მეწარმეთა ჩანაწერებს, სენსორული ანალიზის შეფასებას და სხვ.;
   - ადგილზე შემთხვევითი შერჩე-

ვის წესით ამოწმებენ მეწარმეებს იმ პროცენტული რაოდენობით, რომელიც დადგენილია კონტროლის გეგმით.

ბუნებრივია, რომ, პროდუქტის გეოგრაფიული აღნიშვნების სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის შემოწმების გარდა, აუცილებელია კანონმდებლობით დადგენილ სავალდებულო სტანდარტებთან (მაგალითად, უვნებლობასთან დაკავშირებული) შესაბამისობის შემოწმებაც, რაც ჩვეულებრივ, ხორციელდება შესაბამისად უფლებამოსილი ორგანიზაციის მიერ და განსხვავებულ ვადებში.

გეოგრაფიული აღნიშვნების სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის კონტროლი მიმდინარეობს ცალკეული გეოგრაფიული აღნიშვნისათვის სპეციალურად შემუშავებული კონკრეტული კონტროლის გეგმის მიხედვით, რომელსაც ადგენს მწარმოებელთა გაერთიანება და ოფიციალური მაკონტროლებელი ორგანო შესაბამისი პროდუქტის სპეციფიკაციის საფუძველზე, ხოლო კომპეტენტური ორგანო (მაგ., სოფლის მეურნეობის სამინისტრო) იხილავს და ამტკიცებს მას. კონტროლის გეგმაში გათვალისწინებული უნდა იყოს სპეციფიკაციაში მოცემული პროდუქტისა და მისი დამზადების პროცესის ყველა კრიტიკული წერტილი და მათი შემოწმების საშუალებები. ასევე, შესაძლო სანქციების ჩამონათვალი და სხვა. კონტროლის გეგმაში შესატანი საკითხებია:

- გასაკონტროლებელი ფაქტის ან პროცესის დეტალის დასახელება (რა?);
- კონტროლის მეთოდი (ვიზუალური, დოკუმენტური, ანალიზური და სხვ. (როგორ?);
- კონტროლის ჩატარების მომენტი (როდის?);
- კონტროლის საფეხური (თვითკონტროლი, შიდა კონტროლი, გარე კონტროლი);
- კონტროლის განხორციელებისათვის აუცილებელი დოკუმენტები (განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი თვითკონტროლისა და მიკვლევადობისათვის);

- კონტროლის სიხშირე და დაფარვის მასშტაბი (ყველა მწარმოებელი, შერჩევითი კონტროლი);
- შესაძლებელი სანქციები დარღვევის სერიოზულობის მიხედვით;
- გასაჩივრება/გაპროტესტების პირობები.

არსებობს მეტ-ნაკლებად სერიოზული სანქციების რამდენიმე კატეგორია. სანქციები შეიძლება იყოს ეკონომიკური (ჯარიმები, რეგისტრირებული დასახელების გამოყენების აკრძალვა, პროდუქტის დეკლასიფიცირება) ან სოციალური (გაერთიანებიდან გარიცხვა).

ჯარიმებისა და სანქციების შკალა ზრდადია და გამოიყენება დარღვევის (სპეციფიკაციის მოთხოვნებთან შეუსაბამობა) სიმძიმის შესაბამისად. მაგალითად:

შეუსაბამობა გავლენას არ ახდენს ხარისხზე:

1. შენიშვნა;
2. გაფრთხილება.

შეუსაბამობამ შეიძლება გავლენა მოახდინოს ხარისხზე, მაგრამ ოპერატორის კეთილსინდისიერება ეჭვს არ იწვევს:

3. პარტიის დაწუნება.

შეუსაბამობა ყოველთვის აფუჭებს ხარისხს და ოპერატორის კეთილსინდისიერება აშკარად საეჭვოა:

4. სერტიფიკატის დროებითი გაუქმება;
5. სერტიფიკატის საბოლოო გაუქმება.

კონტროლის გეგმის მაგალითები შეგიძლიათ იხილოთ მე-4 თავის მე-10 და მე-11 პარაგრაფებში წარმოდგენილ, გეოგრაფიული აღნიშვნის კივის “Kiwi de l’Adour” და ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის “Saint-Emilion grand cru” სპეციფიკაციებში.

ევროპული კანონმდებლობის შესაბამისად, გეოგრაფიული აღნიშვნების მაკონტროლებელი ორგანოს მითითება სპეციფიკაციაში სავალდებულოა. მაკონტროლებელი ორგანო შეიძლება იყოს, როგორც საჯარო ორგანიზაცია (მაგ., სტანდარტების ბიურო), ისე კერძო სამართლის პირი, რომელიც შესაბამისადაა აკრედიტირებული ევროპული სტანდარტის EN 45011(ან ISO/IEC Guide 65) საფუძველზე.

1.4. გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციები

გეოგრაფიული აღნიშვნების ეფექტური მართვის საშუალებას წარმოადგენს გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციები. ასეთი ორგანიზაციები ყალიბდება გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცულ პროდუქტთან დაკავშირებული ყველა დაინტერესებული პირის: მწარმოებლების, გადამამუშავებლების, დისტრიბუტორებისა და ღირებულებათა ჯაჭვის სხვა მოთამაშეების მონაწილეობით.

დამატებული ღირებულების სხვა ჯაჭვებისაგან განსხვავებით, რომლის მონაწილეებს საზოგადოდ მრავალი დამოუკიდებელი აქტივი შეიძლება გააჩნდეთ, გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციების შექმნის განმსაზღვრელ ფაქტორს მათი საერთო აქტივი – გეოგრაფიული აღნიშვნის რეპუტაცია წარმოადგენს. ასეთი საერთო აქტივის არსებობა საჭიროებს მაკოორდინირებელი სტრუქტურის ფუნქციონირებას, რადგან ერთიანი ჯაჭვის თითოეული მონაწილის კომერციული საქმიანობა გავლენას ახდენს გეოგრაფიული აღნიშვნის რეპუტაციაზე, ხოლო პროდუქტის რეპუტაციას, თავის მხრივ, დიდი მნიშვნელობა აქვს ცალკეული მონაწილის წარმატებული საქმიანობისათვის.

გეოგრაფიული აღნიშვნების კოლექტიური მართვა წარმოადგენს მნიშვნელოვან ინსტრუმენტს გეოგრაფიული აღნიშვნის აღიარებით განპირობებული დამატებითი ღირებულების წარმოქმნისა და სამართლიანი განაწილებისათვის; იგი ასევე, რაც ძალზე მნიშვნელოვანია, საშუალებას აძლევს მცირე ფერმერებსა და მეწარმეებს მიიღონ მათთვის საჭირო სხვადასხვა სერვისები და კოორდინირებულად აითვისონ ახალი ბაზრები.

გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციების საქმიანობის ძირითად ამოცანებს წარმოადგენს:

- გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავი პროდუქტის წარმოებისთვის აუცილებელი რესურსების აღწერა და პოტენციალის შეფასება;

- გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავი პროდუქტის სპეციფიკაციების ჩამოყალიბება;
- მონაწილეებს შორის სპეციფიკაციის მოთხოვნების დაცვასთან დაკავშირებული სადავო საკითხების რეგულირება და შესაბამისი გადაწყვეტილებების მიღება;
- გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციისათვის აუცილებელი მასალების მომზადება და შესაბამის კომპეტენტურ ორგანოში წარდგენა;
- პროდუქტის ხარისხის გაუმჯობესების მიზნით, მონაწილეებისათვის ტექნიკური დახმარების გაწევა, მათი უზრუნველყოფა სპეციალური ინფორმაციით და ინოვაციური საქმიანობის ხელშეწყობა;
- პროდუქტის მახასიათებლების გეოგრაფიული აღნიშვნის სპეციფიკაციების მოთხოვნებთან შესაბამისობის შიდა კონტროლის სისტემის ორგანიზება და მართვა;
- სერტიფიცირების გარე ორგანოსთან თანამშრომლობა და სერტიფიცირების საფასურზე შეთანხმება.

კოლექტიური ორგანიზაციების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ფუნქციას, ასევე, წარმოადგენს წარმომადგენლობითი ფუნქციის შესრულება გეოგრაფიული აღნიშვნების სისტემის გარე სუბიექტებთან. განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს იმ სახელმწიფო ორგანოებთან თანამშრომლობა, რომლებიც პასუხისმგებელი არიან გეოგრაფიული აღნიშვნების სფეროში სახელმწიფო პოლიტიკის გატარებაზე, მათ შორის, ისეთ საკითხებთან დაკავშირებით, რომლებიც ეხება გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის ეკონომიკურ, სოციალურ და გარემოს დაცვით ასპექტებს.

კოლექტიური ორგანიზაციების საქმიანობის ერთ-ერთ სფეროს, ასევე, მარკეტინგული სტრატეგიის შემუშავებაში მონაწილეობა წარმოადგენს.

მარკეტინგი მოიცავს ყველა იმ ამოცანასა და ქმედებას, რომლებიც აუცილებელია გაყიდვებისათვის და ხორციელდება მარკენტიგული გეგმის საშუალებით. გეგმის მიზანია ბაზრის ანალიზიდან გამომდინარე ყველა პოტენციურ მომხმარებლზე ორიენტირება, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტის პოტენციალისა და შეზღუდვების, მისი, როგორც მთლიანად წარმოების, ისე ცალკეული მწარმოებლების ჩართულობის გათვალისწინებით. გეგმა, ჩვეულებრივ იყოფა ორ ნაწილად – სტრატეგიულ და ოპერატიულ ნაწილებად:

- სტრატეგიული შემადგენელი წარმოადგენს გარკვეულ „გზამკვლევს“, რომელიც განსაზღვრავს მარკეტინგული ძალისხმევის მიმართულებებს და მწარმოებლებს ეხმარება საკითხის გადაწყვეტაში: ვის მივყიდოთ და სად გავყიდოთ?
- გეგმის ოპერატიული შემადგენელი დაკავშირებულია სტრატეგიის რეალიზაციასთან და განიხილავს ისეთ საკითხებს, როგორიცაა: როგორ გავყიდოთ? და როდის გავყიდოთ? ის მოიცავს, მაგალითად, საკითხებს: გაიყიდება, თუ არა პროდუქტი მომხმარებელზე უშუალოდ აგრო ფერმებიდან ან საბითუმო და საცალო ვაჭრებზე ბაზრობებზე გატანით?

არსებობს გეოგრაფიული აღნიშვნების მართვის კოლექტიური ორგანიზაციების სხვადასხვა ფორმები, მათ შორის, ინტერპროფესიული და პროფესიული. ინტერპოფესიული ორგანიზაციის კარგად ცნობილ მაგალითს წარმოადგენს კონიაკის ინტერპროფესიული ბიურო, რომელშიც გაერთიანებულნი არიან მევენახეები, კონიაკის (Cognac) მწარმოებელი კომპანიები და პროდუქციის დისტრიბუტორები.

ინტერპროფესიული ორგანიზაციის კიდევ ერთ წარმატებულ მაგალითს წარმოადგენს ყველის “Gruyère” მართვის კოლექტიური ორგანიზაცია. “Gruyère” შვეიცარიის ერთ-ერთ ყველაზე უფრო ცნობილი ადგილწარმოშობის ყველია. 1997 წელს, სამი წლით ადრე ადგილწარმოშობის ყველის სტატუსის მიღებამდე, მისმა მწარმოებლებმა შექმნეს ინტერპროფესიული ორგანიზაცია, რომლის სტრუქტურა წარმოდგენილია ქვემოთ (ნახ. 5).

ეს ორგანიზაცია აერთიანებს ყველის – “Gruyère” დამზადებაში მონაწილე ყველა დაინტერესებულ პირს – სხვადასხვა დონის მწარმოებლებსა და მათთვის რძის მიმწოდებელ ფერმერებსა და კოოპერატივებს.

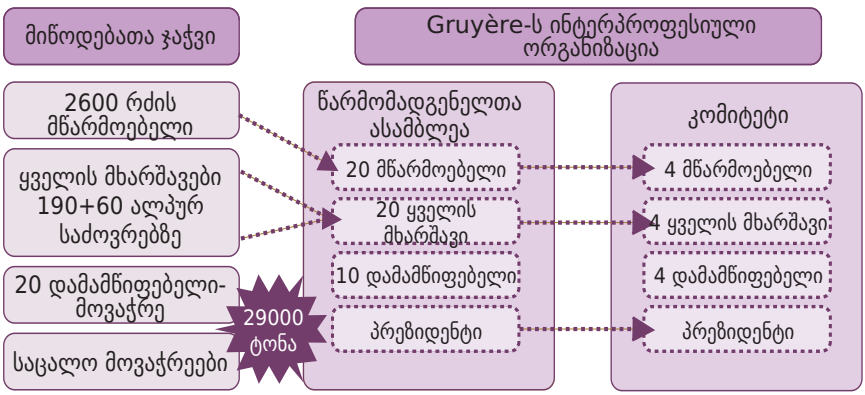
მწარმოებელთა ყოველ კატეგორიას (რძის მწარმოებლები, ყველის მხარშავები, ყველის დამამწიფებლები) გააჩნიათ არჩეული დელეგატებისაგან დაკომპლექტებული წარმომადგენელთა საკუთარი ასამბლეა.

ყოველი ასეთი ასამბლეა ნიშნავს ოთხ თავის წამომადგენელს კომიტეტში. პროფესიონალთაშორის ორგანიზაციას გააჩნია ფართე უფლებამოვალეობანი, რომელიც მოიცავს ხარისხის უზრუნველყოფას (სპეციფიკაციების დადგენა და გადახედვა, შიდა კონტროლის

განხორციელება, ორგანოლეპტიკური ტესტირება, მასერტიფიცირებელ ორგანოსთან თანამშრომლობა და სხვ.), აგრეთვე, იმიჯთან დაკავშირებული ღონისძიებების გატარებას (რეკლამა, გამოფენებების და ბაზრობების ორგანიზება და მათში მონაწილეობა და ა.შ.), ახალი ბაზრების (უცხოეთის ჩათვლით) ათვისებას, ფასებთან და მოცულობებთან დაკავშირებული მოლაპარაკებების გამართვას და სხვ.

ინტერპროფესიული ორგანიზაციის საქმიანობის დასაფინანსებლად დადგენილია გადასახადები, რომლებიც პროპორციულია ცალკეული მწარმოებლის ნაწარმოები პროდუქციის მოცულობისა.

ადგილწარმოშობის ყველის Gruyère
კოლექტიური ორგანიზაციის სტრუქტურა



(Vandecandelaere, Emilie et al, p.101)

ნახ. 5

1.5. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის თანმდევი სასარგებლო შედეგები

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვას ახლავს სამი (ეკონომიკური, სოციალურ-კულტურული და ბუნებადაცვითი) თანმდევი დადებითი შედეგი.

ეკონომიკური ასპექტი

როგორც გამოკვლევები აჩვენებს, გეოგრაფიული აღნიშვნების გამოყენების შედეგად ხდება შესაბამის პროდუქტზე მოთხოვნილების ზრდა და ფასების მატება. ასეთი პროდუქტს ასევე გამოარჩევს გაზრდილი კონკურენტუნარიანობა და ახალი ბაზრების ათვისების გაზრდილი შესაძლებლობა.

გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტების ფასი შეიძლება რამოდენიმეჯერ აღემატებოდეს იმავე სახეობის ანალოგიური პროდუქტების ფასს. ამასთან გამოკითხვები აჩვენებს მყიდველის მზადყოფნას გადაიხადოს გაზრდილი თანხები მათ შესაძენად. მაგალითად, ადგილწარმოშობის დასახელების ყველის “Camembert du Normandie” ფასი საშუალოდ 1.6 ჯერ აღემატება ჩვეულებრივი კამემბერების ფასს (ნახ. 6).

ნახ. 6

მსოფლიო ბაზარზე გეოგრაფიული აღნიშვნით ეტიკეტირებული ყავის მარცვლების ფასი სამჯერ-ოთხჯერ აღემატება მათ საშუალო ფასს, ხოლო, ყავის Blue Mountain (იამაიკა) ფასი ერთ ფუნტში, შეადგენს დაახლოებით 45 დოლარს, რაც 15-ჯერ აღემატება ყავის საშუალო საბაზრო ფასს (ნახ. 7).

(Vandecandelaere, Emilie et al, p.20)

ნახ. 7

სოციალურ-კულტურული მნიშვნელობა

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის პირობებში შესაძლებელი ხდება მაღალხარისხოვანი ტრადიციული პროდუქტების წარმოების კულტურული მემკვიდრეობის შენარჩუნება და ამ პროდუქტის გარშემო ადგილობრივი მეწარმეების (განსაკუთრებით მცირე და საშუალო საწარმოების) კონსოლიდაცია და დამატებითი ღირებულებების წარმოების მდგრადი ჯაჭვის შექმნა. ამასთან, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული ტრადიციული პროდუქტის წარმოება ხელს უწყობს ხანგრძლივი და საიმედო სოციალურ-ეკონომიკური ურთიერთობების ჩამოყალიბებას ადგილობრივ მოსახლეობაში, აგრეთვე თაობათა ურთიერთობებში ეროზიის პროცესის შეჩერებას და პირიქით, თაობათაშორისი კავშირების გაძლიერების სტიმულირებას.

გეოგრაფიულ აღნიშვნაზე საკუთრების უფლებების კოლექტიური ხასიათი შესაძლებელს ქმნის მოხდეს მწარმოებელთა სხვადასხვა კატეგორიებს შორის დამატებული ღირებულების სამართლიანი განაწილების პრინციპის

განხორციელება, რაც მნიშვნელოვნად უწყობს ხელს რეგიონში სოციალური მდგრადობის უზრუნველყოფას. გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული მაღალხარისხიანი პროდუქციის წარმოება ადგილობრივ მოსახლეობაში ბადებს სიამაყის გრძნობა და ხელს უწყობს მათ თვითდამკვიდრებასა და რეგიონში იმიგრაციის პროცესის უკუქცევას.

ბუნებადაცვითი ასპექტი

გეოგრაფიული აღნიშვნების პოზიტიური გავლენა გარემოს შენარჩუნებასა და მდგრად განვითარებაზე განპირობებულია გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქციის წარმოებისათვის ადგილობრივი პირობების შენარჩუნების აუცილებლობით. სწორედ ადგილობრივი პირობების შენარჩუნება არის უმთავრესი გარანტია გეოგრაფიული აღნიშვნით ნიშანდებული პროდუქტის მდგრადი წარმოებისთვის. გარკვეულ არეალებში სხვადასხვა ბუნებრივი ფაქტორის უნიკალური შეხამება იძლევა იქ უნიკალური პროდუქტის წარმოების შესაძლებლობას და, პრაქტიკულად, გამორიცხავს ანალოგიური პროდუქტის სხვაგან დამზადების საშუალებას.

თანამედროვე დიდმაშტაბიან საწარმოებში, ხშირად ბუნებისათვის საზიანო მეთოდებისა და მასალების გამოყენებისაგან განსხვავებით, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტების წარმოებისათვის, ძირითადად, გარემოზე უარყოფითი ზემოქმედების არმქონე ტრადიციული სისტემები გამოიყენება, რასაც გააჩნია მნიშვნელოვანი ბუნებადაცვითი ეფექტი.

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვას, ასევე, თან ახლავს ბიომრავალფეროვნების შენარჩუნების ეფექტი, რადგან ამ პროდუქტებისათვის ხშირად სწორედ ტრადიციული, ენდემური, ან კონკრეტული ადგილობრივი სახეობები, ნაირსახეობები, ჯიშები და მიკროორგანიზმები გამოიყენება. ამდენად შეიძლება ითქვას, რომ ასეთი პროდუქციის წარმოება მრავალ დადებითეფექტიანი ალტერნატივაა მასიური და უსახური პროდუქციის წარმოებისა, რითაც ხელი ეწყობა ბუნებრივ საარსებო გარემოს, ტიპიური ლანდშაფტისა და გენეტიკური რესურსების შენარჩუნებას.

რეგიონული განვითარება

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა მნიშვნელოვან როლს ასრულებს ქვეყნების რეგიონულ განვითარებაში, კერძოდ, მათი გამოყენება:

- შესაბამის რეგიონებში ხელს უწყობს ახალი სამუშაო ადგილების შექმნასა

და შემოსავლების ზრდას;

- ამცირებს რეგიონებიდან სამუშაო ძალის გადინებას და სტიმულს აძლევს მათში გარედან სამუშაო ძალის მოზიდვას;
- ახდენს ამ რეგიონების ბიზნესისათვის მიმზიდველი ანკლავების სახით პროფილირებას, რის შედეგად ხელს უწყობს რეგიონებში ინვესტიციების მოზიდვას და სხვა მიმართულებებთან დაკავშირებული წარმოებების განვითარებას;
- ზრდის რეგიონის ცნობადობას და ხელს უწყობს აგრარული ტურიზმის განვითარებას;
- ხელს უწყობს მიწაზე ფასების ზრდას.

ითვლება, რომ რეგიონებმა, რომლებიც დაკავშირებულნი არიან ისეთი პროდუქტების წარმოებასთან, როგორიცაა მაგალითად შამპანური (წლიური მოცულობა – 4,7 მლრდ ევრო), კონიაკი (2,2 მლრდ ევრო), პარმასანი (2 მლრდ ევრო) და სხვ., წარმატებას სწორედ გეოგრაფიული აღნიშვნების სისტემის გამოყენებით მიაღწიეს. 2017 წ. იტალიამ მხოლოდ ადგილწარმოშობის ცქრიალა ღვინის „პროსეკოს“ გაყიდვით 1,1 მლრდ. ევრო შემოსავალი მიიღო.

1.6. სახელმწიფო პოლიტიკა გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში

მოცემულ ეტაპზე გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვასთან დაკავშირებული მიზანმიმართული პოლიტიკის შემუშავებისა და გატარების აუცილებლობა დიდ წილად განისაზღვრება სპეციფიკური ხარისხობრივი მახასიათებლებისა და ავთენთიკური წარმოშობის მქონე აგროპროდუქტებისადმი სულ უფრო მზარდი მოთხოვნილებით მთელ მსოფლიოში. ასეთი მოთხოვნილება განპირობებულია საზოგადოდ გასტრონომიული კულტურის განვითარებით მსოფლიოში და მისი დაკმაყოფილების ფინანსური შესაძლებლობების გაჩენით მრავალ ქვეყანაში.

ამ პოლიტიკას გააჩნია ორი ძირითადი ორიენტირი:

1. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ეროვნული სისტემის განვითარება და მისი ეფექტური ინტეგრირება საერთაშორისო ინსტიტუტებში, რამაც უნდა უზრუნველყოს გეოგრაფიული აღნიშვნების საიმედო დაცვა როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მის ფარგლებს გარეთ;
2. გეოგრაფიულ აღნიშვნებთან დაკავშირებული ეროვნული სასოფლო-სამეურნეო პოლიტიკის შემუშავება, რომლის იმპლემენტაცია შესაძლებელს გახდის გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავი პროდუქტების გამოვლენის, აღიარების, წარმოებისა და მარკეტინგის მდგრადი სისტემის ფუნქციონირებას.

1.6.1 გეოგრაფიული აღნიშვნების სამართლებრივ დაცვასთან დაკავშირებული სახელმწიფო პოლიტიკა

პარაგრაფში 1.2 განხილულ იქნა გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სხვადასახვა სამართლებრივი ინსტრუმენტები. სახელმწიფოს გადასაწყვეტია თუ რომელ მათგანს მისცემს ის უპირატესობას საკუთარი ეროვნული სისტემის ფორმირებისათვის, დაფუძნებულს Sui Generis სისტემაზე, თუ სასაქონლო ნიშნების (სასერტიფიკაციო და კოლექტიური ნიშნები) გამოყენებაზე.

ნახ. 8-ზე მოცემულია გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემების განაწილების მსოფლიო რუკა. დღეს ქვეყნების უმრავლესობა (მათ შორის ევროკავშირის ქვეყნები) მისდევს Sui-Generis სისტემის გამოყენებას, თუმცა საკმაოდ დიდია იმ ქვეყნების რიცხვიც (მათ შორისაა ამერიკის შეერთებული შტატებიც), რომლებიც გეოგრაფიული აღნიშვნების სასაქონლო ნიშნით დაცვის მიმდევრები არიან. ზოგიერთი ქვეყანაში (მაგ., ჩინეთი) დაცვა ხდება, როგორც ერთი, ისე მეორე ინსტრუმენტის გამოყენებით.

რაც შეეხება გეოგრაფიული აღნიშვნების სხვა ქვეყანაში დაცვას, ის შეიძლება განხორციელდეს, როგორც უშუალოდ კონკრეტული ქვეყნის ეროვნული პროცედურების გამოყენებით, ისე საერთაშორისო ინსტრუმენტების, მაგალითადმრავალმხრივი ან ორმხრივი ხელშეკ-რულებების საფუძველზე.

(Giovannucci, Daniele et al, p. 50)

ნახ. 8

მაგალითისთვის ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში მოცემულია DARJEELING-ის ჩაის დაცვისთვის გამოყენებული ინსტრუმეტები სხვადასხვა ქვეყანაში. როგორც ვხედავთ, ინდოეთში დაცულია როგორც DARJEELING-ის ლოგოტიპი (ნახ. 9), ისე სიტყვიერი ნიშანი “DARJEELING”. აქ ისინი

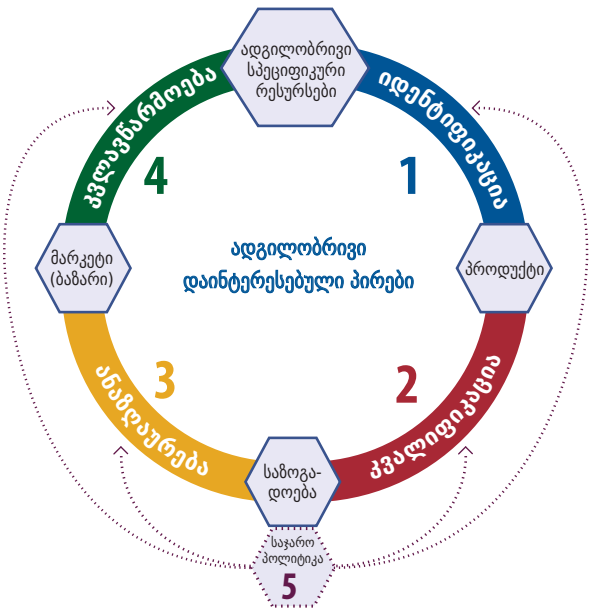
ნახ. 9

დაცულია როგორც სასერტიფიკაციო ნიშნებად, ისე გეოგრაფიულ აღნიშვნებად. ავსტრალიასა და ამერიკის შეერთებულ შტატებში დაცვა ხდება სასერტიფიკაციო ნიშნების გამოყენებით. ევროკავშირში DARJEELING აღიარებულია გეოგრაფიულ აღნიშვნად, თუმცა იმავდროულად ლოგოტიპი და სიტყვიერი ნიშანი "DARJEELING" დაცულია კოლექტიურ ნიშნებად რეგიონული სისტემის საფუძველზე. ნიშანი "DARJEELING", ასევე, დაცულია კოლექტიურ ნიშნად მადრიდის საერთაშორისო სისტემის გამოყენებით.

ქვეყანა	რეგისტრაციის მეთოდი და საგანი
ინდოეთი	▪ საავტორო უფლება ▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი სიტყვიერი ნიშნისათვის DARJEELING ▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი ლოგოტიპისათვის DARJEELING ▪ DARJEELING სიტყვიერი, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა ▪ DARJEELING ლოგოტიპი, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა
ავსტრალია	▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი სიტყვიერი ნიშნისათვის DARJEELING ▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი ლოგოტიპისათვის DARJEELING
ევროკავშირი	▪ ევროკავშირის კოლექტიური ნიშანი სიტყვიერი ნიშნისათვის DARJEELING ▪ ევროკავშირის კოლექტიური ნიშანი ლოგოტიპისათვის DARJEELING ▪ PGI სიტყვიერი ნიშნისათვის DARJEELING
აშშ	▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი სიტყვიერი ნიშნისათვის DARJEELING ▪ სასერტიფიკაციო ნიშანი ლოგოტიპისათვის DARJEELING
საერთაშორისო რეგისტრაცია (მადრიდის სისტემა)	▪ კოლექტიური ნიშანი ლოგოტიპისათვის DARJEELING შემდეგ ქვეყნებში: ავსტრია, საფრანგეთი, გერმანია, იტალია, მონტენეგრო, პორტუგალია, სერბეთი, ესპანეთი, შვეიცარია

1.6.2. გეოგრაფიულ აღნიშვნიან პროდუქტებთან დაკავშირებული სასოფლო-სამეურნეო პოლიტიკა

გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული პროდუქტების მიმართ სასოფლო-სამეურნეო პოლიტიკის შემუშავების და გატარების მიზანს ადგილობრივი ბუნებრივი და ადამიანური ფაქტორებით განპირობებული სპეციფიკური მახასიათებლების მქონე პროდუქტების წარმოებისათვის ხელსაყრელი პირობების შექმნა წარმოადგენს. FAO-ს (გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია) მიერ შემუშავებულ იქნა წარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტის ხარისხის ეფექტური ციკლის (ნახ. 10) კონცეპცია, რომელიც მოიაზრება, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტების წარმოების სფეროში სასოფლო-სამეურნეო პოლიტიკის განხორციელების საფუძველი.



(Vandecandelaere, Emilie et al.p.3)

ნახ. 10 ხარისხის ეფექტიანი ციკლის ფაზები

ხარისხის ეფექტიანი ციკლი შედგება ოთხი თანმიმდევრული ფაზისაგან:

1. **იდენტიფიკაცია** – გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავ პოტენციურ პროდუქტთან დაკავშირებული ბუნებრივი და ადამიანური რესურსების შესწავლა და ინვენტარიზაცია;
2. **კვალიფიკაცია** – გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავ პროდუქტად კვალიფიკაციისთვის აუცილებელი სპეციფიკაციების შემუშავება და დასაცავი ობიექტის რეგისტრაცია;
3. **ანაზღაურება** – გეოგრაფიული აღნიშვნის ფორმირების მიზნით განხორციელებული სხვადასხვა სახის ინვესტიციებიდან უკუგების მიღების მიზნით გეოგრაფიული აღნიშვნის მენეჯმენტის სისტემის განვითარება და სათანადო მარკეტინგის განხორციელება;
4. **კვლავწარმოება** – გეოგრაფიულ აღნიშვნასთან დაკავშირებული ადგილობრივი რესურსების შენარჩუნება-განვითარება, გეოგრაფიული აღნიშვნის დაცვის სისტემის მდგრადი ფუნქციონირერბისათვის.

ამ კონცეფციის შესაბამისად, სახელმწიფო პოლიტიკა, პირველ რიგში მიმართული უნდა იყოს კერძო სექტორის მხარდასაჭერად მითითებული ოთხი ფაზის ეფექტიანი განხორციელებისათვის.

იდენტიფიკაციის ეტაპზე სახელმწიფოს პოლიტიკის მიზანს წარმოადგენს:

- ხელი შეუწყოს პროდუქტის გეოგრაფიული აღნიშვნის დაცვით დაინტერესებულ პირთა ცნობიერების ამაღლებას გეოგრაფიული აღნიშვნების სისტემის არსისა და მნიშვნელობის თაობაზე;
- ხელი შეუწყოს დაინტერესებული პირების მონაწილეობას პოტენციური პროდუქტების იდენტიფიკაციასთან დაკავშირებულ საქმიანობაში;
- მეთოდოლოგიური და პრაქტიკული დახმარება გაუწიოს მათ პოტენციურ პროდუქტთან დაკავშირებული ბუნებრივი და ადამიანური რესურსების შესწავლასა და ინვენტარიზაციაში.

კვალიფიკაციის ეტაპზე სახელმწიფო ორგანოების ამოცანაა:

- დაეხმაროს დაინტერესებულ პირებს გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავი პროდუქტის სპეციფიკაციების შესადგენად აუცილებელ მონაცემთა შესწავლაში;
- ხელი შეუწყოს ყველა ძირითადი მოთამაშის მონაწილეობას სპეციფიკაციების შედგენაში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნების სისტემის არაწინააღმდეგორივი და სტაბილური

ფუნქციონირება მომავალში;

- დაინტერესებულ პირებს გაუწიოს საკონსულტაციო დახმარება გეოგრაფიული აღნიშვნების ოფიციალურ აღიარებასა და რეგისტრაციასთან დაკავშირებულ ეროვნულ პროცედურებთან დაკავშირებით.

ანაზღაურების ფაზაზე სახელმწიფო პოლიტიკის ძირითადი მიზანია:

- ხელი შეოწყოს გეოგრაფიული აღნიშვნების კოლექტიური ორგანიზაციების შექმნასა და ფუნქციონირებას;
- მეწარმეებს გაუწიოს დახმარება გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტების რეგიონული, ეროვნული და საერთაშორისო ბაზრობების, გამოფენებისა და სხვა მსგავსი ღონისძიებების ორგანიზებასა და მონაწილეობაში;
- სხვადასხვა საგანმანათებლო ღონიძიებებით, მათ შორის მასმედიის საშუალებებით ხელი შეუწყოს გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქციის პოპულარიზაციას, ამ სისტემის მნიშვნელობაზე მომხმარებელთა გაცნობიერებას;
- მეწარმეებს დაეხმაროს გეოგრაფიულ აღნიშვნაზე უფლებების დაცვასა (უფლებების მოპოვება) და განხორციელებაში (უფლებების დარღვევის შემთხვევაში) ქვეყნის შიგნით და საზღვარგარეთ.

კვლავწარმოების ეტაპისთვის სახელმწიფო პოლიტიკის მიზანია:

- ხელი შეუწყოს გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის გავლენის შესწავლას მოცემული რეგიონის ეკონომიკურ, სოციალურ და ეკოლოგიურ სფეროებზე;
- მონაწილეობა მიიღოს გეოგრაფიული აღნიშვნით მონიშნული პროდუქციის კვლავწარმოებისათვის აუცილებელი ეკონომიკური, სოციალური და ეკოლოგიური ფაქტორების მდგრადობის უზრუნველმყოფი სამართლებრივი ზომების განვითარებაში;
- ხელი შეუწყოს კვლავწარმოების მდგრადობის უზრუნველსაყოფად მიმართული სამართლებრივი ზომების განხორციელებას.

თავი 2.

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა ევროკავშირში

2.1. გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის კანონმდებლობა ევროკავშირში

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სამართლებრივი საფუძვლების შექმნისათვის ზრუნვა პირველად საფრანგეთში დაიწყო, როდესაც 1919 და 1935 წლებში მიღებული იქნა სპეციალური კანონები ღვინისა და სპირტიანი სასმელების ადგილწარმოშობის დასახელების შესახებ. კერძოდ, კანონმდებლობით მოთხოვნილ იქნა თითოეული დასახელების ღვინისათვის მკაცრად დადგენილიყო ყურძნის მოყვანისა და ღვინის წარმოების პირობები და ადგილმდებარეობის ზუსტი საზღვრები. სწორედ ამ კანონების მიღებამ უბიძგა საფრანგეთში „შამპანურისა“, „კონიაკისა“ და, საერთოდ, ღვინოებისა და სპირტიანი სასმელების წარმოების აღმავლობას. შემდგომში ასეთი კანონები ამოქმედდა სხვა ქვეყნებშიც. ამჟამად გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და ადგილწარმოშობის დასახელებების დაცვის სპეციალური კანონები მოქმედებს მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში.

დღეს ევროკავშირში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვასთან მიმართებაში მოქმედებს ოთხი ძირითადი რეგულაცია. ესენია:

- რეგულაცია აგრო და კვების პროდუქტების ხარისხის უზრუნველყოფის სქემების შესახებ №1151/2012 (ჩაანაცვლა რეგულაცია №510/2006);
- რეგულაცია ღვინის ბაზრის ერთიანი ორგანიზების შესახებ №479/2008 (ჩაანაცვლა №2392/86 და №1493/1999 რეგულაციები);
- რეგულაცია არომატიზირებული ღვინის პროდუქტების გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის შესახებ №251/2014 (ჩაანაცვლა რეგულაცია №1601/91);

- რეგულაცია სპირტიანი სასმელების გეოგრაფიული აღნიშვნების შესახებ – №110/2008 (ჩაანაცვლა **რეგულაცია** №1576/89).

ეს რეგულაციები გეოგრაფიულ აღნიშვნებთან დაკავშირებით მოიცავს ისეთ საკითხებს, როგორებიცაა:

- დაცვის ობიექტები;
- სპეციფიკაციები;
- დაცვის ფარგლები;
- გვარეობითი სახელების, ჯიშების სახელებისა და ომონიმების გამოყენება;
- ურთიერთდამოკიდებულება გეოგრაფიულ აღნიშვნებსა და სასაქონლო ნიშნებს შორის;
- რეგისტრაციის პროცედურები;
- ოფიციალური კონტროლი.

2.2. გეოგრაფიული აღნიშვნების ორი სახეობა

ევროპის კანონმდელობა ცნობს გეოგრაფიული აღნიშვნების ორ სახეობას, ესენია: ადგილწარმოშობის დასახელება (PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN) და გეოგრაფიული აღნიშვნა (PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION). ქვემოთ ცხრილის სახით მოყვანილია აგრო

და კვების პროდუქტებისთვის №1151/2012 რეგულაციით დადგენილი ამ ორი ობიექტის დეფინიციები.

ადგილწარმოშობის დასახელება	გეოგრაფიული აღნიშვნა
ადგილწარმოშობის დასახელება არის სახელი, რომლის საშუალებითაც იდენტიფიცირდება პროდუქტი: ▪ წარმოშობილი სპეციფიკური ადგილიდან, რეგიონიდან, ან, გამონაკლის შემთხვევებში, ქვეყნიდან; ▪ რომლის ხარისხი ან მახასიათებლები ძირითადად ან მთლიანად განპირობებულია განსაკუთრებული გეოგრაფიული გარემოთი მისთვის დამახასიათებელი ბუნებრივი და ადამიანური ფაქტორებით; ▪ რომლის წარმოების ყველა ეტაპი ხორციელდება მოცემულ გეოგრაფიულ ადგილზე.	გეოგრაფიული აღნიშვნა არის სახელი, რომლის საშუალებითაც იდენტიფიცირდება პროდუქტი: ▪ წარმოშობილი სპეციფიკური ადგილიდან, რეგიონიდან, ან ქვეყნიდან; ▪ რომლის მოცემული ხარისხი, რეპუტაცია, ან სხვა მახასიათებელი, ძირითადად, შეიძლება მიეწეროს მის გეოგრაფიულ წარმომავლობას; ▪ რომლის წარმოების ერთი ეტაპი მაინც ხორციელდება დადგენილი გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში.
წარმოების ეტაპი გულისხმობს ნედლეულის წარმოებას, მის გადამუშავება, ან პროდუქტის საბოლოო სახით დამზადებას.	

უნდა აღინიშნოს, რომ რეგულაცია 479/2008 ადგენს ადგილწარმოშობის დასახელებებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის დეფინიციებს ღვინისთვის, რომლებიც ანალოგიურია აგროპროდუქტებისთვის ზემოთ მოყვანილი დეფინიციებისა. რაც შეეხება სპირტიან სასმელებსა და არომატიზირებულ ღვინოებს, აქ დაცვის ობიექტებს მხოლოდ გეოგრაფიული აღნიშვნები წარმოადგენს, რომელთა დეფინიციები, ორივე შემთხვევაში, ანალოგიურია ცხრილში ზემოთ მოყვანილი გეოგრაფიული აღნიშვნის დეფინიციებისა.

როგორც ვხედავთ, ზემოთ მოცემული დეფინიციებიდან, კავშირი პროდუქტის მახასიათებლებსა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის, ადგილწარმოშობის დასახელების შემთხვევაში, უფრო მკაცრია (ძირითადად ან მთლიანად განპირობებულია), ვიდრე გეოგრაფიული აღნიშვნის შემთხვევაში (ძირითადად შეიძლება მიეწეროს). ამავე დროს, თუ ადგილწარმოშობის დასახელების აღიარებისათვის პროდუქტის წარმოების ყველა ეტაპი უნდა ხორციელდებოდეს დელიმიტირებული გეოგრაფიული არეალის ფარგლებში, გეოგრაფიული აღნიშვნის შემთხვევაში, საკმარისია დადგენილი არეალის ფარგლებში განხორციელდეს რომელიმე ერთი

ეტაპი.

აგროპროდუქტებისათვის გამონაკლისის სახით, ადგილწარმოშობის დასახელებად შეიძლება მიჩნეულ იქნეს, აგრეთვე, იმ გეოგრაფიული ადგილის სახელი, სადაც პროდუქტის საწარმოებლად გამოიყენება ამ გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებს გარედან მიღებული ნედლეული, თუ დადგენილია ნედლეულის დამზადების გეოგრაფიული ადგილის განსხვავებული საზღვრები, მისი დამზადების სპეციფიკური პირობები და არსებობს ამ პირობების დაცვის გაკონტროლების შესაძლებლობა. ამასთან, აღნიშნული გამონაკლისი ეხება 2004 წლამდე დარეგისტრირებულ ადგილწარმოშობის დასახელებს და ნედლეულის ქვეშ მოიაზრება მხოლოდ ცოცხალი ცხოველები, ხორცი და რძე. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის შემთხვევაში, ნედლეულის არაუმეტეს 15%-სა შეიძლება შემოტანილ იქნეს დადგენილი გეოგრაფიული არეალის გარედან.

ევრორეგულაციების მიზანს ადგილწარმოშობის დასახელებებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა წარმოადგენს. დაცული ადგილ-წარმოშობის დასახელებისა (protected denomination of origin – PDO) და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის (protected geographical indication – PGI) სისტემა წარმოადგენს ინსტრუმენტს, რომელიც უზრუნველყოფს:

- მწარმოებლის მიერ გაღებული ინვესტიციებიდან სამართლიანი უკუგების მიღებას;
- დასახელებების ერთგვაროვან დაცვას ევროკავშირის მთელ ტერი-ტორიაზე;
- საიმედო ინფორმაციას წარმოშობის ადგილის და ხარისხთან და-კავშირებული დამატებული ღირებულების შესახებ.

ქვემოთ ცხრილში მოყვანილია დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნისთვის ევროკავშირის სხვადასხვა ქვეყნებში გამოყენებული ტერმინოლოგია და სათანადო აბრევიატურა.

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება		
ქვეყანა	ტერმინი	აბრევიატურა
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება		
ესპანეთი	Denominación de Origen Protegida	DOP
გერმანია	geschützte Ursprungsbezeichnung	g.U.
საფრანგეთი	Appellation d'origine protégée	AOP
იტალია	Denominazione d'Origine Protetta	DOP
პოლონეთი	Chroniona Nazwa Pochodzenia	CHNP
შვედეთი	Skyddad Ursprungsbeteckning	SUB
დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა		
ესპანეთი	Indicación Geográfica Protegida	IGP
გერმანია	geschützte geografische Angabe	g.g.A.
საფრანგეთი	Indication géographique protégée	IGP
იტალია	Indicazione Geografica Protetta	IGP
უნგრეთი	Oltalom alatt álló Földrajzi Jelzés	OFJ
პოლონეთი	Chronione Oznaczenie Geograficzne	CHOG
შვედეთი	Skyddad Geografisk Beteckning	SGB

2.3. დაცვის ფარგლები

ევროკავშირი უზრუნველყოფს გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის მაღალ დონეს. უფლებამფლობელებს გააჩნიათ სამართლებრივი ინსტრუმენტი იმისათვის, რომ აკრძალონ:

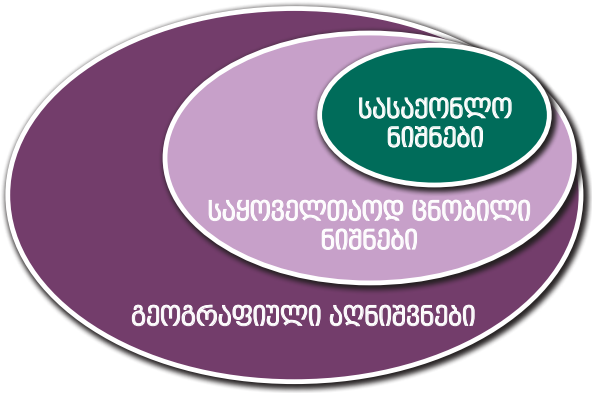
- რეგისტრირებული სახელის ნებისმიერი პირდაპირი ან არაპირდაპირი კომერციული გამოყენება ისეთ პროდუქტთან კავშირში, რომელზედაც არ ვრცელდება რეგისტრაცია, როდესაც აღნიშნული პროდუქტი ამ სახელით რეგისტრირებული პროდუქტის შესადარია ან ამ სახელის გამოყენებით ხდება დაცული სახელის რეპუტაციის გამოყენება იმ შემთხვევაშიც, როდესაც ეს პროდუქტები გამოყენებულია, როგორც ინგრედიენტები;
- ნებისმიერი არასათანადო გამოყენება, იმიტაცია და

მოგონების აღძვრა, იმ დროსაც კი, თუ მითითებულია პროდუქტის ან მომსახურებების წარმოშობის ნამდვილი ადგილი, ან დაცული სახელი გამოიყენება თარგმანში ან ისეთ სიტყვებთან ერთად, როგორიცაა: „მსგავსი“, „სტილის“, „მეთოდით“ და სხვ. იმ შემთხვევაშიც კი, როდესაც ეს პროდუქტები გამოყენებულია როგორც ინგრედიენტები;

- პროდუქტის წარმოშობის, ბუნების, ან მნიშვნელოვანი თვისებების შესახებ ნებისმიერი სხვა ყალბი ან შეცდომაში შემყვანი აღნიშვნა, რომელიც გამოიყენება პროდუქტის შიდა ან გარე შეფუთვაზე, სარეკლამო მასალებში ან პროდუქტთან დაკავშირებულ დოკუმენტებში და პროდუქტის ისეთ კონტეინერებში შეფუთვა, რამაც შესაძლოა შექმნას მცდარი წარმოდგენა მისი წარმომავლობის შესახებ;
- ნებისმიერი სხვა პრაქტიკა, რამაც შესაძლოა მომხმარებელი შეიყვანოს შეცდომაში პროდუქტის ნამდვილი წარმომავლობის შესახებ.

უნდა აღინიშნოს, რომ გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ფარგლები გაცილებით ფართოა, ვიდრე სასაქონლო ნიშნებისა (ნახ. 11). დაცვის მაღალი დონე აძლევს მწარმოებლებს ექსკლუზიურ უფლებას გეოგრაფიულ აღნიშვნებთან დაკავშირებული აქტივების გამოყენებასა და მისგან სარგებლის მიღებაზე. ამავე დროს, გეოგრაფიული აღნიშვნების მკაცრი დაცვა ზრდის მომხმარებელთა ნდობას პროდუქტის ავთენტურობასა და სპეციფიკურ ხარისხთან დაკავშირებით.

სასაქონლო ნიშნებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ფარგლები



ნახ. 11

ქვემოთ მოყვანილია გეოგრაფიული აღნიშვნების უფლებათა დარღვევებზე ევროპული მართლმსაჯულების გადაწყვეტილებების ზოგიერთი მაგალითი.

ევროპულმა სასამართლოებმა რეპუტაციის ექსპლუატაციად მიიჩნიეს და აკრძალეს:

- მინერალური წლისათვის „პერიე“ სლოგანად „წყლების შამპანურის“ გამოყენება;
- სუნამოს დასახელებად „ივ სან ლორანის შამპანურის“ გამოყენება;
- იოგურტის დახასიათებისათვის „იოგურტი შამპანურის არომატით“ გამოყენება;
- ინდური ჩაის პალატის მოთხოვნით იტალიურმა კომპანიამ “Bulgari” თავის რეკლამებში შეწყვიტა შედარება Darjeeling-ის ჩაისთან.

ევროპულმა სასამართლომ ზოგიერთი დასახელების გამოყენება მიიჩნია მოგონებების აღძვრის გამომწვევად და მიიღო გადაწყვეტილებები:

- დასახელების „Parmasan“ გამოყენების აკრძალვაზე ადგილწარმოშობის დასახელების ყველის PDO „Parmigiano Reggiano“ არსებობის გამო;
- დასახელების “Cambozola” გამოყენების აკრძალვაზე ადგილ-

წარმოშობის დასახელების ყველის “Gorgonzola” არსებობის გამო.

აქვე უნდა ითქვას, რომ ევროკავშირში გამოკვეთილია გეოგრაფიული აღნიშვნების დომინანტური მდგომარეობა სხვა განმასხვავებელ ნიშნებთან, მათ შორის, სასაქონლო ნიშნებთან მიმართებაში.

ევროკავშირის კანონმდებლობის შესაბამისად, თუ სასაქონლო ნიშანზე განაცხადი შესულია გეოგრაფიულ აღნიშვნაზე განაცხადის წარდგენის შემდეგ, ასეთი სასაქონლო ნიშანი, რომელიც განკუთვნილია მსგავსი პროდუქტისთვის, არ შეიძლება იქნეს რეგისტრირებული.

იმ შემთხვევაში, თუ სასაქონლო ნიშანი უკვე რეგისტრირებულია, მისი გამოყენება შესაძლებელია გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციის შემდეგაც, ანუ მოქმედებს თანაარსებობის პრინციპი.

სასაქონლო ნიშნის რეგისტრაცია გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციას ეღობება განსაკუთრებულ შემთხვევებში, რაზეც შემდეგ პარაგრაფში გვექნება საუბარი.

ქვემოთ მოყვანილია ორი თვალსაჩინო მაგალითი, რომლებიც ადასტურებენ გეოგრაფიული აღნიშვნის დაცვისადმი ევროკავშირში არსებულ განსაკუთრებულ დამოკიდებულებას:

- ევროკავშირთან მიერთების შემდეგ (2013 წ.) ხორვატიას აეკრძალა დასახელების “Prozec” გამოყენება მათი ტრადიციული ტკბილი ღვინოებისათვის ადგილწარმოშობის დასახელების იტალიური ცქრიალა ღვინის “Prosecco” არსებობის გამო;
- ბავარიული ლუდისათვის დარეგისტრირდა გეოგრაფიული აღნიშვნა „Bayerisches Bier“ მიუხედავად უკვე არსებული სასაქონლო ნიშნისა „Bavaria“.

2.4. გეოგრაფიული აღნიშვნების რეგისტრაცია ევროკავშირში

ევროკავშირში ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების სამართლებრივი დაცვის ძირითად ინსტუმენტს რეგისტრაცია წარმოადგენს. რეგისტრაციისათვის, უპირველეს ყოვლისა, აუცილებელია რომ დასაცავი ობიექტი აკმაყოფილებდეს ადგილწარმოშობის დასახელების ან გეოგრაფიული აღნიშვნის ზემოთ მოყვანილ განსაზღვრებებს. წინააღმდეგ შემთხვევაში მოთხოვნა რეგისტრაციაზე იქნება უარყოფილი.

გარდა ზემოაღნიშნულისა, არსებობს რეგისტრაციაზე უარის თქმის სხვა საფუძვლებიც. კერძოდ, დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებად ან დაცულ გეოგრაფიულ აღნიშვნად არ რეგისტრირდება სიტყვა რომელიც:

1. წარმოადგენს პროდუქტის გვარეობით სახელს;
2. ემთხვევა მცენარეთა ან ცხოველთა ჯიშის სახელს, რამაც შეიძლება მცდარი წარმოდგენა შეუქმნას მომხმარებელს საქონლის წარმოშობის შესახებ;
3. მთლიანად ან ნაწილობრივ ომონიმურია უკვე რეგისტრირებული სახელისა, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ მისი რეგისტრაციისას პრაქტიკულად იარსებებს საკმარისი განსხვავება ომონიმისა და უკვე რეგისტრირებული სახელის გამოყენებისა და წარდგენის ადგილობრივ და ტრადიციულ პირობებს შორის და მომხმარებელი არ შევა შეცდომაში. ომონიმური სახელი, რომელსაც შეცდომაში შეჰყავს მომხმარებელი და უქმნის წარმოდგენას, რომ პროდუქტი მოდის სხვა ტერიტორიიდან, არ რეგისტრირდება იმის მიუხედავად, რომ სახელი ნამდვილად წარმოადგენს იმ გეოგრაფიული ადგილის ზუსტ სახელს, საიდანაც არის წარმოშობილი პროდუქტი;
4. რეგისტრაციის შემთხვევაში, დაუპირისპირდება მაღალი რეპუტაციისა და ცნობილ, ხანგრძლივი გამოყენების მქონე სასაქონლო ნიშანს და შესაძლებელი გახდება მომხმარებლის შეცდომაში შეყვანა პროდუქტის იდენტი-ფიცირების თვალსაზრისით.

რეგისტრაცია შედგება ორი ეტაპისგან – ეროვნული და საერთო ევროპული პროცედურებისაგან. განაცხადი, რომლის უმნიშვნელოვანეს ნაწილს სპეციფიკაცია წარმოადგენს, თავდაპირველად წარედგინება განსახილველად მონაწილე ქვეყნის უფლებამოსილ ეროვნულ სამსახურში.

იმ შემთხვევაში, თუ ეროვნული სამსახური ექსპერტიზის საფუძველზე დადგენს, რომ განაცხადის მონაცემები არ აკმაყოფილებს ევროკავშირის კანონმდებლობის მოთხოვნებს, მის რეგისტრაციასთან დაკავშირებით გამოტანილი იქნება უარყოფითი გადაწყვეტილება. თუკი, აღნიშნული კანონმდებლობის მოთხოვნები დაკმაყოფილებული იქნება, პასუხის-მგებელი ეროვნული სამსახური გამოიტანს გადაწყვეტილებას შესაბამისი გეოგრაფიული აღნიშვნის შესაძლო რეგისტრაციის შესახებ და ევრო-კომისიას უგზავნის საგანაცხადო მასალებს.

განაცხადის მასალები უნდა შეიცავდეს ე.წ. ერთიან დოკუმენტს, რომელიც წარმოადგენს სპეციფიკაციის საგრძნობლად შემოკლებულ ტექსტს და მონაცემებს მესამე პირის მიერ შეტანილი შედავების შესახებ (ასეთის არსებობის შემთხვევაში), თუ მისი მიღება დასაშვებად იქნა მიჩნეული პასუხისმგებელი ეროვნული ორგანოს მიერ.

ევროკომისიაში განაცხადი გადის ექსპერტიზას, რის შემდეგაც ხდება მისი გამოქვეყნება ევროკავშირის ოფიციალურ ჟურნალში. შედავების პერიოდის გასვლის შემდეგ, მაგრამ არაუგვიანეს განაცხადის შეტანიდან ექვსი თვისა, ევროკომისიის მიერ მიიღება გადაწყვეტილება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრირების ან რეგისტრაციაზე უარის თქმის შესახებ. დასაშვებია განაცხადის განხილვის გაგრძელება ექვს თვეზე მეტი ვადით, მაგრამ, ასეთ შემთხვევაში, ევროკომისია ვალდებულია ექვსთვიანი ვადის გასვლისთანავე განმცხადებელს წერილობით შეატყობინოს განაცხადის განხილვის დაყოვნების მიზეზები.

იმ პირთა გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა, რომლებიც არ არიან ევროკავშირის მოქალაქეები, შესაძლებელია პირდაპირი რეგისტრაციის ან სახელმწიფოთა შორის შეთანხმების საფუძველზე. ასეთ შეთანხმებას ევროკავშირსა და საქართველოს შორის ხელი მოეწერა 2010 წელს.

2018 წლის 1 აპრილის მონაცემებით, ევროკავშირში რეგისტრირებული იყო 1370 სოფლის მეურნეობისა და საკვები პროდუქტი (მათ შორის, 633 დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება და 737 დაცული გეოგრაფიული

აღნიშვნა, ამასთან, განხილვის პროცესშია 152 პროდუქტის დასახელება. ეს მონაცემები ხელმისაწვდომია ევროკავშირის ბაზაში DOOR მისამართზე: ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html).

ეს პროდუქტები DOOR-ში კლასიფიცირებულია ევროკავშირში მიღებული კლასიფიკატორის საფუძველზე, რომელიც მოიცავს 23 კლასს (იხ., ქვემოთ მოყვანილი ცხრილი).

ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის პროდუქტების კლასები

კლასი	პროდუქტის დასახელება
1.1.	ახალი ხორცი (და შიგნეული)
1.2.	ხორცის პროდუქტები (დამზადებული, დამარილებული, შებოლილი და ა.შ.)
1.3.	ყველი
1.4.	ცხოველური წარმოშობის სხვა პროდუქტები (კვერცხი, თაფლი, რძის სხვადასხვა პროდუქტი კარაქის გარდა და ა.შ.)
1.5.	ზეთი და ცხიმები (კარაქი, მარგარინი, ზეთი და ა.შ.)
1.6.	ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული ნედლი და გადამუშავებული
1.7.	ახალი თევზი, მოლუსკები, კიბოსნაირები და მათგან წარმოებული პროდუქტები
1.8.	შეთანხმების დანართ I-ში ჩამოთვლილი სხვა პროდუქტები
2.1.	ლუდი
2.2.	შოკოლადი და კაკაოს შემცველი სხვა პროდუქტები
2.3.	მცენარეთა ექსტრაქტებიდან დამზადებული სასმელები
2.4.	პური, ფქვილის საკონდიტრო ნაწარმი, ნამცხვრები, საკონდიტრო ნაკეთობა, ბისკვიტები და სხვა ნაცხობი
2.5.	ბუნებრივი საღეჭი რეზინი
2.6.	მდოგვი
2.7.	პასტა (მაკარონი და სხვ.)
3.1.	თივა
3.2.	ეთერზეთები
3.3.	კორპი
3.4.	ჭიაფერი (ცხოველური წარმოშობის ნედლეული – საღებავი)
3.5.	ყვავილები და ორნამენტული მცენარეები
3.6.	მატყლი
3.7.	დაწნული ნაწარმი
3.8.	ნაძენძი სელი

გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული პროდუქციიდან უმრავლესობას შეადგენს 1.6 კლასის პროდუქტები (ხილი, ბოსტნეული, მარცვლეული ნედლი და გადამუშავებული), რომელთა რაოდენობა შეადგენს სულ 384 (PGI-229 და PDO-155), შემდეგ მოდის: ყველი (კლასი 1.3) – სულ 235 დასახელება (46 და 189), ხორცის პროდუქტები (კლასი 1.2) – სულ 177 (139 და 38) და აგრეთვე ახალი ხორცი და შიგნეული (კლასი 1.1) – სულ 163 (121 და 42). ქვემოთ მოყვანილ ცხრილში მოცემულია დაცული პროდუქტების რაოდენობები ძირითადი ქვეყნების მიხედვით.

ქვეყანა	იტალია IT	საფრანგეთი FR	ესპანეთი ES	საბერძნეთი EL	გერმანია DE	გაერთ. სამეფო UK
PDO	167	103	102	76	12	25
PGI	126	142	89	30	78	41

გარდა ამისა, რეგისტრირებული იყო 2000-ზე მეტი დასახელების ღვინო, მათ შორის, ევროკავშირის ქვეყნების ადგილწარმოშობის დასახელების 1291, გეოგრაფიული აღნიოშვნის 459 და მესამე ქვეყნების გეოგრაფიული აღნიშვნის 437 ღვინო. ევროკავშირსა და საქართველოს შორის დადებული შეთანხმების საფუძველზე, ევროკავშირში დაცულია 18 ქართული ადგილწარმოშობის ღვინო (იხ. ევროკავშირის ბაზა E-Baccus, მისამართზე: ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/)

ევროკავშირში რეგისტრირებულია, აგრეთვე, 245 გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული სპირტიანი სასმელი (იხ. მონაცემთა ბაზა E-Spirit-Drinks (http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/index.cfm?event=searchIndication)).

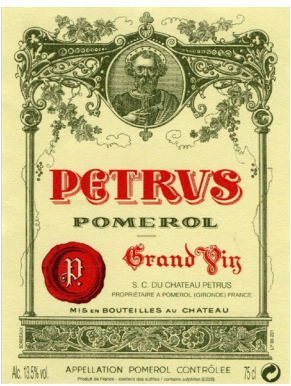
ევროკავშირში იწარმოება დაახლოებით 60 მილიარდი ევროს ღირებულების სოფლის მეურნეობის პროდუქცია. გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული პროდუქციის ფასი საშუალოდ 2.23-ჯერ აღემატება ანალოგიური სხვა პროდუქციის ფასს.

გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული პროდუქციის მწარმოებელი ევროკავშირის ქვეყნების სიის სათავეშია ხმელთაშუა ზღვის აუზის ქვეყნები: იტალია, საფრანგეთი, ესპანეთი, პორტუგალია, საბერძნეთი, რომლებიც გამოირჩევიან გარემოსა და კლიმატის მრავალფეროვნებით, რაც მრავალგვარი და მაღალხარისხიანი პროდუქტების წარმოების საშუალებას იძლევა.

ადგილწარმოშობის დასახელებებითა და გეოგრაფიული აღნიშვნებით დაცული აგროპროდუქტების იდენტიფიცირებისათვის ევროკავშირმა დააწესა სპეციალური ლოგოები (ნახ. 12), რომელთა გამოყენება 2014 წლიდან სავალდებულო გახდა.

ნახ. 12

ეს ლოგოები არ გამოიყენება ღვინოებისა და სპირტიანი სასმელებისთვის. აქ, ტრადიციისამებრ, ეტიკეტზე გამოისახება ადგილწარმოშობის ან გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელებები. ქვემოთ მოცემულია ადგილწარმოშობის დასახელებების ღვინოების გრავეს (GRAVES) და პომეროლის (POMEROL) ეტიკეტები (ნახ. 13), რომლებზეც გამოსახულია შესაბამისი ადგილწარმოშობის დასახელებები. ამ ეტიკეტებზე, გარდა ამ ადგილწარმოშობის დასახელებებისა, დატანილია ღვინის სახლების აღნიშვნები, შესაბამისად – HAUT BRION და PETRUS.



ნახ. 13

თავი 3.

გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვა საქართველოში

საქართველო სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოების მდიდარი ტრადიციების ქვეყანაა. ის გამოირჩევა მრავალფეროვანი აგრო-კლიმატური პირობებით, დაწყებული ცივი და მშრალი მთის ჰავიდან, დამთავრებული თბილი და ნოტიო სუბტროპიკებით, რაც იძლევა განსხვავებული და, იმავდროულად, განსაკუთრებული ხარისხის აგროპროდუქციის წარმოების საშუალებას. ჩვენი ქვეყანა გამოირჩევა, ასევე, მდიდარი კულინარიული ტრადიციებით, რომლებიც განსხვავებულია რეგიონების მიხედვით.

საქართველო აღიარებულია, როგორც ღვინის წარმოების უძველესი ქვეყანა. ქართული ღვინოები კარგადაა ცნობილი მსოფლიოს მრავალ ქვეყანაში. მათი ექსპორტის მოცულობა, რომელიც ამჟამად 50-ზე მეტ ქვეყანას მოიცავს, სულ უფრო იზრდება. პოპულარულ ქართულ პროდუქტებს, აგრეთვე, მიეკუთვნება: მინერალური წყალი, ჩაი, ხილი, ბოსტნეული, ყველი და ზოგიერთი სხვა პროდუქტი.

მნიშვნელოვანია აღვნიშნოთ, რომ მაღალი ხარისხის მრავალი ქართული სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტი ხშირად ატარებს მისი მოყ-

ვანისა და წარმოების ადგილის გეოგრაფიულ სახელს, რაც განპირობებულია პროდუქტის ხარისხობრივი მახასიათებლების კავშირით მის გეოგრაფიულ წარმოშობასთან. ასევე, ნიშანდობლივია, რომ ქართველი მომხმარებლისათვის ოდითგანვე პროდუქტის შერჩევის ერთ-ერთ გადამწყვეტ ფაქტორს, სწორედ, მისი წარმოშობის ადგილი წარმოადგენდა.

სპეციფიკური ხარისხის პროდუქტების მოსანიშნად მათი წარმოშობის გეოგრაფიული ადგილის დასახელების გამოყენების ტრადიციის არსებობის მიუხედავად, მრავალი სხვა ქვეყნის მსგავსად, საქართველოში ასეთი სახელების გამოყენების მარეგულირებელი სამართლებრივი ბაზა უახლოეს წარსულამდე არ არსებობდა. ეს ქმნიდა ამ სახელების, თვითნებური გამოყენების, მომხმარებლის შეცდომაში შეყვანის და ამ მნიშვნელოვანი პოტენციალის განიავების საფრთხეს.

გასული საუკუნის 90-იან წლებში საქართველოს მთავრობის დღის წესრიგის ერთ-ერთ პრიორიტეტად ამ საკითხის დარეგულირების სამართლებრივი და ინსტიტუციონალური საფუძვლების შექმნა განისაზღვრა.

1999 წელს საქართველოს პარლამენტმა მიიღო საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ საქართველოს კანონი, რომელიც ითვალისწინებს გეოგრაფიული აღნიშვნის ამ ორი ობიექტის დაცვის სამართლებრივ რეგულირებას. გარდა ამისა, 2002 წელს დამტკიცდა საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ, რომელითაც დაცულ იქნა წარმოშობასთან დაკავშირებული ორი სახის – ადგილწარმოშობის დასახელებისა და რეგიონული ღვინოები.

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ საქართველოს კანონის რეგულაციის საგანია:

- დასაცავი ობიექტების დეფინიციები;
- დაცვის იურიდიული საფუძვლები;
- განაცხადი რეგისტრაციაზე;
- რეგისტრაციის პროცედურები;

- რეგისტრაციაზე უარის თქმის საფუძვლები;
- დაცვის ფარგლები;
- დაცული ობიექტების გამოყენების საკითხები;
- ურთიერთობა გეოგრაფიულ აღნიშვნებსა და სასაქონლო ნიშანს შორის.

ეს კანონი შემუშავებულ იქნა ევროკავშირში იმ დროს მოქმედი კანონმდებლობის (სოფლის მეურნეობის პროდუქტებისა და სურსათის გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და ადგილწარმოშობის დასახელებების დაცვის შესახებ 1992 წლის 14 ივლისის ევროსაბჭოს №2081 რეგულაცია) პრინციპებისა და დებულებების მიხედვით. მაგრამ, ევროპული რეგულაციისაგან განსხვავებით, საქართველოს კანონი ვრცელდება ყველა სახის საქონელზე, რომელთა შორისაა სოფლის მეურნეობის პროდუქტები და სურსათი.

გარდა ამისა, 2002 წელს პრეზიდენტის №88 ბრძანებულებით „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ საქართველოს კანონის ამოქმედებასთან დაკავშირებულ ღონისძიებათა თაობაზე“ დამტკიცდა საქართველოში წარმოებული ღვინის, ბრენდისა და მინერალური წყლების ადგილწარმოშობის დასახელებების ჩამონათვალი და მიღებულ იქნა ორი მნიშვნელოვანი დოკუმენტი:

1. დებულება „ღვინისა და ღვინის ბრენდის ადგილწარმოშობის დასახელების დადგენის, რეგისტრაციის, გამოყენებისა და კონტროლის შესახებ“;
2. დებულება „ნატურალური მინერალური და წყაროს წყლების ადგილწარმოშობის დასახელების დადგენის, რეგისტრაციის, გამოყენებისა და კონტროლის შესახებ“.

განვლილ პერიოდში, ასევე, გამოცემულ იქნა სოფლის მეურნეობის მინისტრის რიგი ბრძანებები, რომლებითაც განისაზღვრა მოქმედი კანონებისა და პრეზიდენტის ბრძანებულების იმპლემენტაციის საკითხები.

რაც შეეხება გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ინსტიტუციებს, ამჟამად რამდენიმე სამთავრობო ორგანოა უშუალოდ ჩართული ამ სფეროს

მართვასა და ადმინისტრირებაში, რომელთა შორისაა საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი „საქპატენტი“, სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მასთან არსებული ვაზისა და ღვინის და, აგრეთვე, სურსათის ეროვნული სააგენტოები.

საქპატენტი აქტიურად არის ჩართული:

- გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში ერთიანი სახელმწიფო პოლიტიკის შემუშავებასა და განხორციელებაში;
- პროცესებში, რომლებიც დაკავშირებულია ამ სფეროში მოქმედ საერთაშორისო ხელშეკრულებებში საქართველოს მონაწილეობასთან, აგრეთვე, სახელმწიფოთაშორისი ორმხრივი ხელშეკრულებების მომზადებასა და ამოქმედებასთან.

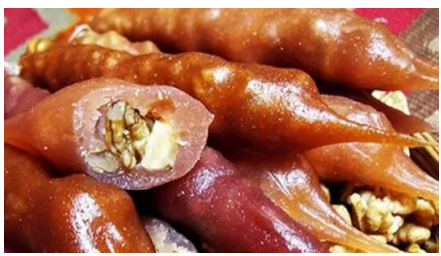
საქპატენტის ერთ-ერთ ამოცანას ქვეყანაში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში ცნობიერების ამაღლება და ამ სისტემის პრაქტიკული გამოყენების ხელშეწყობა წარმოადგენს.

საქპატენტი პასუხისმგებელია:

- გეოგრაფიული აღნიშვნის განაცხადების ფორმალურ, აგრეთვე, უკვე არსებულ უფლებებთან მიმართებაში ექსპერტიზაზე;
- გეოგრაფიული აღნიშვნების რეესტრის წარმოებაზე.

საქპატენტი, აგრეთვე, მონაწილეობს საზღვარგარეთის ქვეყნებში ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნების აღიარებისა და უფლებების განხორციელების პროცესებში, კონსულტაციას უწევს მეწარმეებს სასამართლო განხილვებში, რომლებიც დაკავშირებულია ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნების უზურპაციასთან ან სხვა უფლებებრივ დარღვევებთან.

სოფლის მეურნეობის სამინისტრო პასუხისმგებელია სოფლის მეურნეობის პროდუქტებისა და სურსათის წარმოების სფეროში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვასთან დაკავშირებული სახელმწიფო პოლიტიკის გატარებაზე და მის იმპლემენტაციაზე, რომელიც ძირითადად ხორციელდება სამინისტროს დაქვემდებარებაში მყოფი ვაზისა და ღვინის სააგენტოსა და სურსათის ეროვნული სააგენტოს მონაწილეობით.



კერძოდ, ვაზისა და ღვინის სააგენტო:

- წარმართავს ღვინისა და სპირტიანი სასმელებისათვის სპეციფიკაციების დადგენის პროცესებს;
- პასუხისმგებელია ღვინისა და სპირტიანი სასმელებისათვის გეოგრაფიული აღნიშვნების სპეციფიკაციების დამტკიცებაზე;
- ახორციელებს გეოგრაფიული აღნიშვნების ღვინოებისა და სპირტიანი სასმელების კონტროლსა და სერტიფიცირებას.

სურსათის ეროვნული სააგენტო:

- განიხილავს და ამტკიცებს სოფლის მეურნეობის პროდუქტებისა და სურსათის სპეციფიკაციებს;
- ამოწმებს სოფლის მეურნეობის პროდუქტებისა და სურსათის, აგრეთ-ვე, მინერალური წყლების ხარისხის მახასიათებლების შესაბამისობას გეოგრაფიული აღნიშვნების სპეციფიკაციების მოთხოვნებთან.

ამჟამად საქპატენტში სულ დარეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელებით და გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული 46 ქართული პროდუქტი (იხ. დანართი 1). ქვემოთ მოცემულია ცხრილი, რომელიც გვიჩვენებს ამ პროდუქტების სახეობებს, რაოდენობებს, აგრეთვე განმცხადებლებსა და რეგისტრაციის თარიღებს.

პროდუქტის სახეობა	**რ-ბა**	**განმცხადებელი**
ღვინო	19	ვაზისა და ღვინის სააგენტო – 2005 წ.
მინერალური წყალი	3	სოფლის მეურნეობის სამინისტრო – 2011წ.
მინერალური წყალი	5	სოფლის მეურნეობის სამინისტრო – 2014წ.
ყველი	13	სოფლის მეურნეობის სამინისტრო – 2012წ.
ჭაჭა	1	სოფლის მეურნეობის სამინისტრო – 2012წ.
თაფლი	1	ასოციაცია „მაჭახელას თაფლი“ – 2014წ.
კარტოფილი	1	ასოციაცია „ახალქალაქის კარტოფილი“ – 2014წ.
ჩაი	1	ასოციაცია „ტყიბულის ჩაი“ – 2014წ.
მწვანილი	1	ასოციაცია „ქუთაისის მწვანილი“ – 2014წ.

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელების და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ საქართველოს კანონის მიხედვით, განმცხადებელი შეიძლება იყოს ფიზიკური ან იურიდიული პირი (სამთავრობო სააგენტოების ჩათვლით), მეწარმეთა ნებისმიერი გაერთიანება მათი ორგანიზაციულ-სამართლებრივი ფორმისაგან დამოუკიდებლად. როგორც მოცემული

ცხრილიდან ჩანს, 2014 წლამდე ყველა განაცხადი შეტანილია მხოლოდ სამთავრობო სტრუქტურების მიერ, რაც განპირობებული იყო ცხრილში მოყვანილი პროდუქტების დაცვის აუცილებლობით, ხოლო მეწარმეთათვის, ამ სისტემის სიახლის გამო, მასში გაუთვითცნობიერებულობით. კერძოდ, ღვინისა და სპირტიანი სასმელების შემთხვევაში, განმცხადებელი იყო ვაზისა და ღვინის სააგენტო, ხოლო სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ყველა სხვა პროდუქტების შემთხვევაში კი – სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

2014 წელს, ENPARD-ის პროგრამის ფარგლებში, რომელშიც ექსპერტად მიწვეული იყო ამ წიგნის ერთ-ერთი ავტორი – დ. გაბუნია, პირველად საქართველოში შეიქმნა გეოგრაფიული აღნიშვნების 4 კოლექტიური ორგანიზაცია სპეციალიზირებული ასოციაციების სახით, რომელთა სახელზე დარეგისტრირდა ოთხი ახალი გეოგრაფიული აღნიშვნა:

- მაჭახელას თაფლი;
- ტყიბულის მთის ჩაი;
- ქუთაისის მწვანილი;
- ახალქალაქის კარტოფილი.

გეოგრაფიული აღნიშვნის ასოციაციის წევრები არიან: ფერმერები, გადამამუშავებლები და მეწარმეები. ევროსაბჭოს პრაქტიკის შესაბამისად ასოციაციის მმართველობითი სტრუქტურა აერთიანებს: ასოციაციის წევრთა ასამბლეას, ასოციაციის საბჭოსა და თავმჯდომარეს.

ამ ასოციაციების წესდებების მიხედვით, მათი საქმიანობის მთავარი მიმართულებებია:

- გეოგრაფიული აღნიშვნის სპეციფიკაციის შემუშავება;
- გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციისათვის განაცხადის მომზადება და წარდგენა სათანადო კომპეტენტურ ორგანოში;
- გეოგრაფიული აღნიშვნის სპეციფიკაციის მოთხოვნებთან პროდუქტის მახასიათებლების შესაბამისობის შიდა კონტროლის სისტემის ფორმირება;
- გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტის წარმოებისა და მარკეტინგის სტრატეგიის შემუშავება და იმპლემენტაცია;
- სხვადასხვა სახის ტექნიკური დახმარება ასოციაციის წევრებისათვის.

ხაზი უნდა გაესვას იმ გარემოებას, რომ სულ უფრო მეტი და მეტი

ქართველი ფერმერი და მეწარმე იჩენს ინტერესს გეოგრაფიული აღნიშვნის სისტემის გამოყენებისადმი, რადგან მიიჩნევს მას პროდუქციის ცნობადობის ზრდის, კონკურენტუნარიანობის უზრუნველყოფის და ღირებულებათა ჯაჭვის მდგრადი ფუნქციონირების ეფექტიან საშუალებად.

2016 წელს საქპატენტისა და ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ დაფუძნდა არასამრეწველო (არაკომერციული) იურიდიული პირი „ორიჯინ – საქართველო“, რომლის მიზანია საქართველოში გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სისტემის განვითარების ხელშეწყობა და გეოგრაფიული აღნიშვნების როლის გაზრდა სოფლის მეურნეობის სექტორის ეფექტიანობის ამაღლებაში. ორგანიზაციის წინაშე მდგარ ამოცანათა შორისაა ისეთი პროცესების სტიმულირება და მათში აქტიური მონაწილეობა, როგორებიცაა:

- პოტენციური გეოგრაფიული აღნიშვნების გამოვლენა საქართველოს რეგიონებში;
- გეოგრაფიული აღნიშვნების ასოციაციების შექმნა;
- გეოგრაფიული აღნიშვნით დასაცავი პროდუქტების სპეციფიკაციების შედგენა;
- გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტების თვითკონტროლისა და შიდა კონტროლის სისტემის ჩამოყალიბება;
- დაინტერესებულ პირთა ცნობიერების ამაღლება გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის საკითხებში.

გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცვის პოტენციალის მქონე პროდუქტის გამოვლენის მიზნით, „ორიჯინ – საქართველომ“ 2016-2017 წ.წ. მოაწყო ექსპედიციები საქართველოს ათივე რეგიონში. შედეგად, შერჩეულ იქნა 100-ზე მეტი პროდუქტი, მათ შორის: ხილი, ბოსტნეული, ყველი, ხორცის ნაწარმი, ღვინო და სხვ. (დეტალური ჩამონათვალი იხ. დანართში 2). აღნიშნული პროდუქტების ნაწილი გამოფენილ იქნა თბილისსა და ტრაპიზონში მოწყობილ გამოფენებზე, რომელთა ორგანიზებაში მონაწილეობდა, ასევე, „ორიჯინ – საქართველოც“.

ეროვნული გეოგრაფიული ძღვნიშვნების რუკა
ეფხაზეთი
1. აფხაზური ოვალკა
სამეგრელო-ზემო სვანეთი
1. სალხინოს ოდალეფში (ბანძა)
2. კოლხური დაფნა
3. ზეთის მანდარინი
4. ტყემალი
5. ბობის (ტეგრული) კიტი
6. კოლხური თხილი
7. მარტვილის სიუჟეტი
8. მარტვილის ხურმა
9. მეგრული ეკიპაჟი
10. მუხრული თაფლი
11. მეგრული თხის რძის ნაზარში
12. მეგრული გიჭა
რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი
1. ბუგეული
2. ტყემალი
3. რაჭული ღვინო
4. ირმალის ოდალეფში
5. ზეგბოიოფერების უსაბეღლაური
6. რაჭული მთის თაფლი
7. რაჭული კაკალი
იმერეთი
1. ხეფრის ერანგუნა
2. იმერული ხეკეი
3. იმერული საზამთრო
4. არგვეთის იოგანური საფერე
5. ხარაგაულის ნიცეი
6. კოლხური დაფნა
7. ოგდამეთის თეფორ (სიმინდი)
8. საზანონ (იმერული) ყველი
9. ვაკლითის მარწყვი
მეღლურის მარწყვი
კოკას მარწყვი
10. ეგვეთის ყდეთელი (სიმინდი)
11. საირმის სელეული
12. ტკბილეული ცხეკარი
13. ტკბილაული
შიდა ქართლი
1. ბეთლემის ჩაი
2. ბაზალეთი
3. ფდეციის შინდი
4. გორის სტაფილო
5. ბარის ბალი
6. გორის ქლიავი
7. გორის ხახვი
მცხეთა-მთიანეთი
1. ქსოფრისის ფოლი
2. ქსოფრისის მარწყვი
3. ფელური მოცვის ჩაი
4. ფეკვის ჩაი
5. ბებრანის კიტრი
6. ფეშეთის საბაღეური
7. თიანეთის კარტოფილი
8. ტკბილალი
9. თიანეთის ლიპარი
10. ქოლორტის პომიდორი
11. სოფლიფის ატაკი
12. ფეშეთის ქლიავი
13. თიანეთის ერმანი
14. ქურქეფლაურების ბუფალის ყველი
15. ბინმინდის ღვინო
მუხრანული ღვინო
16. ბალაბანის ალის თაფლი
17. ფეშეთის კოფრბალი
18. ფეშეთის ცხეკარი
კახეთი
1. გურრკანის ალეში
2. გურრკანის ნეტლარინი
3. ლაგოდეხის საზამთრო
4. გურრკანის მარწყვი
5. ყვარელის ხეკეი
6. ფეფლოფლისწყაროს ხორშალი
7. ფეფლოფლისწყაროს მზეცეშარა
8. თელავის ხახვი
9. ოყალოს ხიხვი
კარფენანის ხიხვი
10. კარფენახის ნარაფი
11. ფეფლოფლისწყაროს ქერი
12. გარეში
13. ენისელი
14. თელავის ნიორი
15. ბაკურანის ქინი
16. ალბერი ღორი
ქართლი
1. ბოლნისის ღვინო
ბაურეთის ღვინო
2. ეკზაგანის საადრეო ატაში
3. მარნეულის პომიდორი
4. ლომთაგორაის ცეხკარი
5. ეკზაგანის საადრეო ბალი
6. თიბისონის საადრეო მარწყვი
7. ნალეკის მთის ყველი
ფანასნის მთის ყველი
8. მარნეულის საადრეო კარტოფილი
ბოლნისის ეარდამაკალი კარტოფილი
ფანასნის ეარდამაკალი კარტოფილი
ნალეკის საეგიანო კარტოფილი
9. ფანასნის ხორშალი
ზემო ქართლი
1. ბალეთის ალეში
2. ბალეთის ბალი
3. ფეკეთის ალეში
4. ფეკეთის ბალი
5. ბალეთის ბალი
6. ბალეთის ბალი
7. ბალეთის ბალი
8. ბალეთის ბალი
9. ბალეთის ბალი
10. ბალეთის ბალი
11. ბალეთის ბალი
12. ბალეთის ბალი
13. ბალეთის ბალი
14. ბალეთის ბალი
15. ბალეთის ბალი
16. ბალეთის ბალი
17. ბალეთის ბალი

თავი 4.

ევროპული პროდუქტების სპეციფიკაციები

საქართველოში გეოგრაფიულ აღნიშვნებად დაცვის კარგი პერსპექტივის მქონე პროდუქტების რეგისტრაციისათვის საჭირო დოკუმენტაციის მომზადებაში დასახმარებლად, ამ თავში მოცემულია, ევროკავშირის ქვეყნების აგროპროდუქტების დასახელებების რეგისტრაციის მიზნით, ევროკომისიასა და ევროკავშირის ქვეყნების პასუხისმგებელ ეროვნულ ორგანოებში წარდგენილი დოკუმენტების თარგმანები. აქედან პირველი ცხრა ევროკომისიაში წარდგენილი ე.წ. ერთიანი დოკუმენტია, ბოლო ორი დოკუმენტი კი საფრანგეთის სოფლის მეურნეობის, სურსათისა და ტყის მრეწველობის სამინისტროს მიერ დამტკიცებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის "Kiwi de l'Adour" (კივი დე ლ'ადორ) და ღვინის დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების "Sant-Emilion grand cru" (სანტ-ემილიონ გრანდ კრუ) სპეციფიკაციების თარგმანია. ევროკომისიის აღმასრულებელი რეგულაციის (Commission Implementing Regulation (EU) №668/2014) თანახმად, სავალდებულოა ერთიანი დოკუმენტის ბოლოში პროდუქტის სპეციფიკაციის იმ ვერსიის გამოქვეყნების შესახებ ინფორმაციის დაფიქსირება, რომლის რეგისტრაციაც მოითხოვება. თავის მხრივ, როგორც პირველი თავის 1.3 პარაგრაფში იყო აღნიშნული, პროდუქტის სპეციფიკაციაში აუცილებლად უნდა იყოს მითითებული ზუსტი მონაცემები მაკონტროლებელი ორგანოს შესახებ. ამის გათვალისწინებით, ერთიანი დოკუმენტი სრულყოფილ მონაცემებს შეიცავს დასარეგისტრირებელი ობიექტის შესახებ. რამდენადაც პროდუქტის სპეციფიკაციის გამოქვეყნების შესახებ კონკრეტული ბიბლიოგრაფიული მონაცემები (როგორც წესი, მითითებულია შესაბამისი ვებგვერდის მისამართები) ჩვენი მიზნებისათვის არ წარმოადგენს აუცილებელ ინფორმაციას, ასეთი მონაცემები ამოღებულია ერთიანი დოკუმენტის თარგმანებიდან. ამავე დროს, მაკონტროლებელი ორგანოს საქმიანობის შესახებ გარკვეული ინფორმაციის მიღება შესაძლებელია ამ თავის ბოლოს "Kiwi de l'Adour"-ის სპეიფიკაციის თარგმანში მოცემული ნიმუშიდან.

MIELE VARESINO (თაფლი)

1. დასახელება

“Miele Varesino” (მიელე ვარესინო)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა იტალია

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა

კლასი 1.4. ცხოველური წარმოშობის სხვა პროდუქტები (კვერცხი, თაფლი, რძის სხვა და სხვა ნაწარმი კარაქის გარდა და სხვ.)

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება

“Miele Varesino” აკაციის (Robinia pseudoacacia L.) მონო ყვავილოვანი თაფლია.

ქიმიო-ფიზიკური მახასიათებლები:

“Miele Varesino”-ს უნდა გააჩნდეს შემდეგი ქიმიური და ფიზიკური მახასიათებლები: სავაჭრო ქსელში ჩაშვებისას თაფლში HMF-ის (ჰიდრომეთილფურფურროლის) შემცველობა ნაკლები უნდა იყოს 15 მგ/კგ-ზე და წყლის შემცველობა არ უნდა აჭარბებდეს 17,50 %-ს.

სენსორული მახასიათებლები:

“Miele Varesino”-ს გააჩნია შემდეგი ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები:

ფერი: გამჭვირვალე, თითქმის უფეროდან ჩალისფერ-ყვითლამდე;

სუნი: თაფლის ტიპიური, მსუბუქი და დახვეწილი, ყოველგვარი ძლიერი ტონების გარეშე;

გემო: ძალიან ტკბილი;

არომატი: დახვეწილი, ტკბილი ვანილის ნიშნებით;

ფიზიკური მდგომარეობა: ძირითადად თხევადი, იშვიათად კრისტალდება, ისიც მხოლოდ მნიშვნელოვანი დროის შემდეგ.

ყვავილის მტვრის მახასიათებლები:
ფუტკრების მიერ „Miele Varesino“ მზადდება Robinia pseudoacacia-ს ყვავილებისაგან. Robinia pseudoacacia-ის ყვავილის მტვრის იდენტიფიცირება ხდება მელისოპალინოლოგიური (melissopalynological) რაოდენობრივი ანალიზის საფუძველზე.

„Miele Varesino“ უნდა შეიცავდეს 25%-ზე მეტ Robinia pseudoacacia-ს ყვავილის მტვერს თაფლოვანი სახეობების სპექტრის მიმართ გამოთვლილი არათაფლოვან სახეობათა ყვავილის მტვრისა და იმ სახეობათა მტვრის გამოკლებით, რომლებიც დამაბინძურებლად შეიძლება იქნეს მიჩნეული.

Robinia pseudoacacia-თან ასოცირებული ყვავილის მტვერის კომბინაცია შეიცავს შემდეგს:

არათაფლოვან სახეობებს: Palma trachycarpus fortunei, Ilex aquifolium, Graminaceae, Fraxinus, Quercus robur, Rumex, Sambucus nigra, Chelidonium, Luzula, Actinidia, Pinaceae.

თაფლოვან სახეობებს: Acer, Prunus f., Salix, Trifolium repens e Castanea sativa (always present in the pollen spectra), Aesculus, Gleditsia, Liriodendron.

„Miele Varesino“ არ უნდა შეიცავდეს შემდეგ სახეობებს: Loranthus europaeus, Hedysarum coronarium, Onobrychis.

3.3. ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის)

3.4. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის)

აბსოლუტურად დაუშვებელია ფუტკრების პროტეინით საკვებად არა ადგილობრივი წარმოშობის ყვავილის მტვრის გამოყენება.

3.5. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში.

პროდუქტის წარმოების ყველა პროცესი, ფუტკრების მიერ ველზე ნექტარის შეგროვების, თაფლის გამოწურვისა და გასაყიდად გამზადების ჩათვლით, უნდა განხორციელდეს Varesino-ს პროვინციაში.

3.6. იმ პროდუქტის დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას

თაფლი არის ცოცხალი პროდუქტი, რომელიც, უმთავრესად, დამოკიდებულია ატმოსფერულ პირობებზე. ის ძალზე ჰიგროსკოპულია, მგრძნობიარე ტემპერატორული ცვლილებებისა და სინათლის მიმართ. თაფლის დამწიფება, ჩამოსხმა და შეფუთვა მიმდინარეობს წარმოების ადგილზე და თაფლის ტრანსპორტირება არ ხდება, ვიდრე იგი არ შეიფუთება, რათა არ დაზიანდეს მისი ხარისხი, სიახლე და ვარგისიანობის ვადა.

3.7. ეტიკეტირების სპეციფიკური წესები

ეტიკეტი უნდა შეიცავდეს შემდეგ აღნიშვნებს:

- დასახელებას „Miele Varesino“;
- აკრონიმს PDO (Protected Designation of Origin) დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება;
- ევროკავშირის PDO სიმბოლოს;
- პროდუქტის აღმნიშვნელ ლოგოს;
- პროდუქტის შენახვასთან დაკავშირებულ ინფორმაციას: შეინახეთ გრილ, მშრალ და სინათლის პირდაპირი მოქმედებისაგან დაცულ ადგილას;
- საუკეთესოა თარიღამდე: „საუკეთესოა თვემდე და წლამდე“, რომელიც არ აღემატება 36 თვეს გამოწურვის თარიღიდან.

აკაციის თაფლი „Miele Varesino“ ისხმება მინის ქილებში და იხუფება პროდუქტის ლოგოთი დაშტამპული ლითონის სახუფავებით.

შტამპი უნაწილდება მეწარმეებს, რომლებიც სრულად აღიარებენ წარმოების წესებს და თანახმანი არიან დაექვემდებარონ მოთხოვნილ შემოწმებას.

ასევე, დასაშვებია თაფლის შეფუთვა პატარა პლასტმასის კონტეინერებში, ინდივიდუალური მოხმარების პაკეტებსა და დასაშვები მასალისაგან დამზადებულ ქოთნებში ან ქილებში. ასეთი შეფუთვის ეტიკეტზე დატანებილი უნდა იყოს ინფორმაცია მოქმედი კანონმდებლობის მოთხოვნათა შესაბამისად.

აკაციის თაფლის „Miele Varesino“ ლოგო, როგორც ეს გამოსახულია დასაწყისში, მოიცავს: თეთრ ფონზე განლაგებულ ცენტრალურ გამოსახულებას, რომელიც შედგება ნარინჯისფერი სამი ექვსკუთხედისაგან,

მის თავზე აღმოცენებული ხუთფურცლიანი ფუტკრის ყვავილით და გვერდზე განლაგებული სამი ლურჯი მთით, რომელიც გამოსახულია თანდათან შემცირებადი სისქის ექვსი ლურჯი ხაზის თავზე, რომლებიც გამოსახავს ტბას; ცენტრალური გამოსახულება გარშემოვლებულია ყვითელი ზოლით, რომელშიც ლურჯი ასოებით ჩაწერილია სიტყვები: VARESINO D.O.P (იტალიურად იგივეა, რაც ინგლისურად PDO – დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება) და di acacia (აკაციის); ლოგო ჩასმულია ნარინჯისფერ ჩარჩოში.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

გეოგრაფიული ადგილი ვრცელდება ალპების ძირიდან Ticino და Olona მდინარეებსა და Maggiore და Lugano ტბებს შორის. ეს არეალი ემთხვევა Varese-ს პროვინციის ტერიტორიას.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა

გეოგრაფიული ადგილი ხასიათდება რბილი კონტინენტური კლიმატით ტემპერატურის მცირე ფლუქტუაციებით, როგორც ზაფხულში, ისე ზამთარში, რაც განპირობებულია ტბების მარეგულირებელი ეფექტით. ეს გეოგრაფიული ადგილი ხასიათდება ისეთი პირობებით, რომელიც ხელსაყრელია, აგრეთვე, ეგზოტიკური ხეების ყვავილობისათვის.

ტბების გამო კლიმატი უფრო შერბილებულია და გაზაფხული უფრო ადრე იწყება მილანის რეგიონთან შედარებით, რაც განაპირობებს მრავალფეროვან და ხანგრძლივად მიმდინარე ყვავილობის შესაძლებლობას წყნარ და მზით უხვად განათებულ გორაკებზე.

სახეობები, რომლებიც უზრუნველყოფენ ფუტკრებს საკვებით – robinia (Robinia pseudoacacia L.), ფართოდ და მჭიდროდ ხარობს ისე, რომ დაკავებული აქვს სასოფლო-სამეურნეო მიწების განაპირა ნაწილზე მეტი და წარმოადგენს ტყეში არსებული ხეების ძირითად სახეობას.

Robinia pseudoacacia L. ყვავილობის სეზონის განმავლობაში Varese პროვინციის ტერიტორიაზე არის ყველაზე უფრო ბარაქიანი თაფლოვანი ყვავილოვანი სახეობა. მისი ყვავილობა Varese პროვინციის უმეტეს ტერიტორიაზე მზარდია და გრძელდება მნიშვნელოვანი დროის

განმავლობაში სამხრეთის მიმართულებით გადაჭიმული ველების (როგორიცაა Ticino და Olona) და მზით უხვად განათებული გორაკების წყალობით, რომლებიც დაცულნი არიან ქარისაგან.

ამრიგად, Varese პროვინციის ტერიტორიის მცენარეული საფარი წარმოადგენს ტოპოგრაფიული, კლიმატური და ნიადაგური ასპექტების ურთიერთქმედების შედეგს, რასაც, ცხადია, ემატება ადმიანის ჩარევის ზეგავლენა.

ამ გეოგრაფიულ მხარეში XVII–XX საუკუნეებში მრავალი ქალაქი გაშენდა დიდი პარკებით, სადაც დარგეს ეგზოტიკური, ორნამენტული სახეობები, რომლებიც ხელსაყრელი კლიმატური პირობების წყალობით, აყვავდა, გადაავსო პარკები, ბაღები და, ასევე, ადგილობრივი ტყეები.

მეფუტკრეობა ყოველთვის იყო ფართოდ გავრცელებული Varese პროვინციაში, განსაკუთრებით ფერმერებსა და, აგრეთვე ამ მხარეში დაფუძნებული საეკლესიო ორდენის წევრებსა და სამეცნიერო კვლევებით გატაცებული წვრილი ბურჟუაზიის წარმომადგენლებს შორის.

გასული საუკუნის დასაწყისში ხელსაყრელი გარემო პირობებით განპირობებულმა Robinia pseudoacacia L.-ის სწრაფმა გახარებამ და გავრცელებამ მეფუტკრეებს გადააწყვეტინა ძალისხმევა მიემართათ აკაციის თაფლის წარმოებისაკენ, რომელიც, განსაკუთრებული ორგანოლეპტიკური და ფიზიკური მახასიათებლების გამო, გამოირჩევა ამ მხარეში წარმოებული სხვა თაფლებისაგან.

ამ დროისათვის Varese-ს პროვინციაში მეფუტკრეობას გააჩნდა თაფლთან დაკავშირებული მაღალი ხარისხის სპეციალიზაციის განვითარების შესაძლებლობა, რათა ეწარმოებინა თაფლი და განსაკუთრებით აკაციის თაფლი, რომელიც გადაიქცა ყველაზე უფრო ფართოდ წარმოებულ თაფლად ამ პროვინციაში.

ახალი ტიპის სკების შექმნასთან და წარმოების ახალ მეთოდებთან დაკავშირებული ექსპერიმენტების დაწყებით ამ პროვინციაში მეფუტკრეობა თანდათანობით პროფესიად ჩამოყალიბდა.

წარმოების მეთოდის მოდერნიზაცია მოხდა ტრადიციული კონუსის ფორმის სკების მოდერნიზებული რაციონალური სკებით შეცვლასთან ერთად და თაფლის საწურის შემოღებით, რაც იძლეოდა მონოყვავილოვანი თაფლის წარმოებისა და გადასატან ჩარჩოებში განლაგებული ფიჭებიდან თაფლის ამოღების საშუალებას ფუტკრების დახოცვის გარეშე.

ბოლოს და ბოლოს, ხანგრძლივი დროის განმავლობაში ისეთი სელექციური ფუტკრის გამოყვანითაც, რომელიც უფრო პროდუქტიული იყო და უფრო მედეგი დაავადებების მიმართ, ხელი შეეწყო პროვინციის მეფუტკრეების მიერ წარმოებული თაფლის, როგორც ხარისხის, ისე რაოდენობის ზრდას.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა

“Miele Varesino” არის აკაციის მონოყვავილოვანი ნექტრის, წარმომავლობის თვალსაზრისით, მაღალი დონის სისუფთავის მქონე თაფლი, რომელიც წარმოადგენს ტიპურად robinia-ს ნექტარსა და ყვავილის მტვერს, რაღაც რაოდენობის ორნამენტული მცენარეების ყვავილის მტვერთან ერთად.

თაფლის დანალექი შეიცავს, როგორც თაფლოვანი, ისე არათაფლოვანი სახეობების ყვავილის მტვერს, რაზეც პუნქტში 3.2. არის მითითებული.

ეს თაფლი ძალიან თხევადია და ნათელი ფერის, რომელიც იცვლება გამჭვირვალიდან ჩალისფერ-ყვითლამდე; მას აქვს მსუბუქი და დახვეწილი კეთილსურნელება, ყოველგვარი ძლიერი სუნის გარეშე და ძალიან ტკბილი გემო; მისი სურნელი დახვეწილია ტკბილი ვანილის ნიშნებით.

სხვა თაფლებისაგან “Miele Varesino” გამოირჩევა, აგრეთვე, იმით, რომ ის არ შეიცავს ესპარსეტის (Onobrychis), ფრანგული ცხრატყავას (Hedysarum coronarium) და, რაც უფრო მნიშვნელოვანია, ფითრის (Loranthus europaeus) ყვავილის მტვერს; როგორც ცნობილი ბოტანიკოსები ადასტურებენ, ფითრი არ ხარობს თაფლის წარმოების მხარეში.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და სხვა მახასიათებლებს შორის (PDO პროდუქტებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხს, რეპუტაციას, ან სხვა მახასიათებლებს შორის (PGI პროდუქტებისათვის)

ამ გეოგრაფიულ მხარეში Robinia pseudoacacia-ის ყვავილობის ფართო, უხვმა და მდგრადმა არსებობამ უკანასკნელი, სულ მცირე, 150 წლის მანძილზე ხელი შეუწყო მეფუტკრეობის განვითარებას და "Miele Varesino"-ის წარმატებულ წარმოებას. Varese-ს შემოგარენ ტყეებში Robinia pseudoacacia L.-ის ფართოდ გავრცელებამ ხელი შეუწყო ადგილობრივი მეფუტკრეობის გაშლასა და განვითარებას წარმოების გაუმჯობესების, ახალი ჯიშების გამოყვანისა და მათი გამრავლების თვალსაზრისით.

მართლაც, წლების განმავლობაში სულ უფრო მეტი მეფუტკრე აღიარებდა მეფუტკრეობას, როგორც მათ ძირითად პროფესიას, ან როგორც ჰობის, ან ნახევრად პროფესიულ საქმიანობას, რაც დასტურდება Robinia pseudoacacia-ის ყვავილობის სეზონზე Varese-ს ტყეებში ფუტკრის სკების თანდათანობითი ზრდით. ასეთი ზრდა შეიძლება მიეწეროს იმ ფაქტს, რომ სხვა ადგილებისგან განსხვავებით, სადაც აწარმოებენ აკაციის თაფლს, Varese-ს მხარეში არ არსებობს არანაირი კულტურა ან გარეული მცენარე, რომელიც უარყოფით გავლენას მოახდენს პროდუქციის ხარისხზე. ამდენად, შედეგად მიიღება ძალიან სუფთა თაფლი, რომელიც სრულად შეესაბამება აკაციის თაფლის საუკეთესო ეგზემპლარს.

უფრო მეტიც, გეოგრაფიული მხარის სპეციფიკა, მისი კლიმატური და გარემო პირობების გათვალისწინებით, იძლევა სხვა თაფლებისაგან განსხვავებული აკაციის თაფლის წარმოების შესაძლებლობას.

ბაღებისა და პარკების გალამაზების მიზნით, ორნამენტული მცენარეების კულტივირების რეგიონში არსებული ტრადიცია "Miele Varesino"-ს განასხვავებს სხვა, კერძოდ, ლომბარდიის (ჩრდილოეთ იტალია) აკაციის თაფლისაგან, რაც განპირობებულია გარემო პირობებთან კარგად შეგუებულ ორნამენტალური ეგზოტიკური სახეობის ყვავილის მტვრის არსებობით. ასეთი სახეობების არსებობა ზეგავლენას ახდენს Varese-ს თაფლის ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებზე, არა მხოლოდ არომატზე, რასაც განაპირობებს მარადმწვანე (Ilex aquifolium, Trachycarpus fortunei)-ის ყვავილის მტვერი.

JAMÓN DE TERUEL/PALETA DE TERUEL (ლორი)

1. დასახელება

"JAMÓN DE TERUEL"/"PALETA DE" TERUEL" (ხამონ დე ტერუელ)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა

ესპანეთი

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა

კლასი 1.2. ხორცის პროდუქტები (მომზადებული, დამარილებული, შებოლილი და სხვ.)

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება

"Jamón de Teruel" და "Paleta de Teruel" არის ხორცის პროდუქტი, რომელიც მიიღება ღორის წინა და უკანა ფეხებისგან შემდეგი პროცედურების ჩატარებით: დამარილება, გაწმენდა, მომდევნო დამარილება, შებოლვა (გამოშრობა და დამწიფება) და დაძველება.

მორფოლოგიური მახასიათებლები

შებოლილ ბარკალსა და ბეჭს აქვს:

ფორმა: გრძელი, კიდეებზე შემოსწორებული და შემომრგვალებული კუნთებამდე ფეხის სახსრის კოჭის თანხლებით. შესაძლებელია მთლიანად დაფარული ქერქით ან შებოლილი ბეჭის ან ბარკლის ლორის ლათინური „V" ასოს ფორმის ჩამონაჭრის სახით ყველაზე უფრო სქელი ნაწილით მის წვეროსკენ.

წონა: მეტი ან ტოლი 7კგ. შებოლილი ბარკლისა და 4,5კგ. შებოლილი ბეჭისათვის წარმოების დადგენილი მინიმალური დროის ბოლოსათვის.

ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები:

ჩამონაჭრების გარე ზედაპირი შეიძლება დაფარული იყოს დამახასიათებელი ობით, ან სუფთა და დაფარული ზეთით, ან ცხიმით.

ჩამონაჭერის ზედაპირს გააჩნია შემდეგი მახასიათებლები:
ფერი: წითელი და მბზინვარე გაჭრისას, ნაწილობრივი ცხიმის ინფილტრატით კუნთოვან ქსოვილში;
ხორცი: ნაზი გემო, არა ძალზე მარილიანი;
ქონი: ცხიმიანი კონსტინტენციის, მბრწყინავი, ყვითელი-თეთრი ფერის, არომატული და სასიამოვნო გემოთი.

3.3. ნედლეული მასალა (მხოლოდ დასამზადებელი პროდუქტებისათვის)

ამ ადგილწარმოშობის დასახელების შებოლილი ბარკლის ან ბეჭის წარმოებისათვის ღორები გამოყავთ ორი ჯიშის შეჯვარებით:

დედალი (ნეზვი): Landrace ან Large White ჯიშის ან მათი ნაჯვარი;

მამალი (ტახი): Duroc ჯიშის.

შებოლილი ბარკლის ან ბეჭის წარმოებისათვის ხდება მხოლოდ იმ ღორების წინა და უკანა ფეხების მიწოდება, რომლებიც დაიბადნენ და დასუქდნენ Teruel-ის პროვინციაში განლაგებულ ფერმებში და რომელთა დაკვლა და დანაწევრება (აქნა) განხორციელდა იმავე Teruel-ის პროვინციაში განლაგებულ სასაკლაოებსა და საყასბოებში.

შებოლილი ბარკლის ან ბეჭის წარმოებისათვის არ იყენებენ სანაშენედ გამოყენებული ცხოველების წინა და უკანა ფეხებს.

ფერმაში გასასუქებლად შეყვანისათვის ტახებს კოდავენ, ხოლო ნეზვები არ უნდა იყვნენ განაყოფიერების ფაზაში.

ადგილწარმოშობის დასახელებით მოსანიშნი შებოლილი ბარკლის ან ბეჭის წარმოებისათვის გამოიყენება მხოლოდ იმ დაკლული ღორის ჩამონაჭერი, რომლის ახალდაკლული კარკასის წონა, სულ მცირე, 86 კგ-ს უდრის და წელის არეში, უკანა ფეხის წვეროსთან გაზომილი წელის ქონის სისქე მერყეობს 16-დან 45 მმ-მდე.

3.4. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის)

ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ღორებისათვის საკვები ნარევის მწარმოებლები დაფუძნებულნი უნდა იყვნენ Teruel-ის პროვინციის ან მის მეზობელ გეოგრაფიულ არეალში, კერძოდ, პროვინციებში: Zaragoza,

Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón და Tarragona.

ცხოველების საკვები შედგენილია, ძირითადად, მარცვლეულისაგან, რომლის შემცველობის დადგენილი მინიმუმი შეადგენს 50%-ს და, შეძლებისდაგვარად, მიღებული უნდა იყოს წარმოების არეალიდან.

მაკონტროლებელ ორგანოს ეკისრება პასუხისმგებლობა, წარმოების მონაცემების საფუძველზე, შეამოწმოს ნედლეული მასალის კომპოზიციისა და ნედლეულის წარმოშობის შესაბამისობა დადგენილთან.

3.5. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში

წარმოების ადგილზე განსახორციელებელი ეტაპები:

- ცხოველების გამოზრდა;
- ცხოველების დაკვლა და დანაწევრება.

დამუშავების ადგილზე განსახორციელებელი ეტაპები:

- დამარილება;
- გაწმენდა;
- მომდევნო დამარილება;
- შებოლვა;
- დაძველება.

3.6. დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. განსაკუთრებული წესები

მაკონტროლებელი ორგანო, არადისკრიმინაციულ საფუძველზე, იძლევა ნებართვას მოხდეს ძვალგაცლილი შებოლილი ბეჭისა და ბარკლის პორციებისა და ნაჭრების გაყიდვა შეფუთული სახით წარმოების არეალში განლაგებული დასუფთავებისა და დამფასოებელი იმ რეგისტრირებული დაწესებულების მიერ, რომლებიც აკმაყოფილებენ აღწერილობაში

დადგენილ მოთხოვნებს და გაივლიან შემოწმებისა და სერტიფიცირების პროცესს. წარმოების ადგილით პროდუქტის დამუშავებისა და შეფუთვის პროცესის შეზღუდვა, გამომდინარეობს მკაცრი ტექნიკური კრიტერიუმებიდან, რომლებიც წარ-

მოადგენს პროდუქტის ხარისხის შენარჩუნების გარანტიის საფუძველს, რამდენადაც ის შესაძლოა შეიცვალოს, თუ შეიცვლება შენახვისა და დამუშავების პირობები.

3.7. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

რეგისტრირებული კომპანიების კომერციულ ეტიკეტებზე უნდა იყოს სიტყვები: დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება "Jamón de Teruel" ან "Paleta de Teruel" შესაბამისი პროდუქტის მიხედვით.

შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის გასაყიდი მთლიანი ნაჭრები იდენტიფიცირებული უნდა იყოს სიტყვით: "TERUEL" და თერმულად ბრენდირებული რვა ქიმიანი ვარსკვლავით მასზე ისევე, როგორც PDO ლოგოს შემცველი დანომრილი ეტიკეტით (ბეჭდით). მრეწველობაში ეს ეტიკეტები იმგვარად უნდა იქნეს გამოყენებული, რომ შეუძლებელი გახდეს მათი ხელმეორედ გამოყენება.

შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის დაფასოებულ ჩამონაჭრებზე, პორციებსა და თხელ ნაჭრებზე დატანილი უნდა იყოს დანომრილი მეორადი ეტიკეტი სიტყვებით: "Jamón" ან "Paleta" და, შესაბამისად, PDO ლოგო.

ეს საქმიანობა, რომელიც უკავშირდება სიტყვების: "Protected Designation of Origin" (დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება) და სიტყვის: "TERUEL" კორექტულ გამოყენებას, არ უნდა განხორციელდეს დისკრიმინაციულ საფუძველზე. ეტიკეტები და მეორადი ეტიკეტები უნდა გაიცეს ავტომატურად იმ ნებისმიერი პროდუქტისათვის, რომლებიც სერტიფიცირების საქმიანობის განმხორციელებელი მარეგულირებელი ორგანოს ანგარიშის საფუძველზე, შეესაბამება სპეციფიკაციის მოთხოვნებს, რაც იმის გარანტიაა, რომ ამ საქმიანობით არ მოხდება არც ერთი ოპერატორის დისკრიმინაცია.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

წარმოების არეალი ემთხვევა Teruel-ის პროვინციას.

შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის წარმოების არეალი შედგება Teruel-ის პროვინციის იმ მუნიციპალიტეტებისაგან, რომლებიც განლაგებულია, საშუალოდ 800 მ. ან მეტ სიმაღლეზე ზღვის დონიდან, თუმცა, საშრობი შენობები განლაგებული უნდა იყოს, სულ მცირე, 800 მ. სიმაღლეზე ზღვის დონიდან. საშუალო სიმაღლე იზომება „რელიეფის ციფრული მოდელის" (DTM) ან მსგავსი ტექნოლოგიის გამოყენებით და საშრობი შენობების

სიმაღლის აბსოლუტური მნიშვნელობა იზომება არაგონის ტერიტორიული საინფორმაციო სისტემის ან მსგავსი სისტემის გამოყენებით, 6%-იანი დასაშვები ცდომილებით ორივე შემთხვევაში.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკაცია

"Jamón de Teruel"/"Paleta de Teruel" პროდუქტის საუკეთესო ხარისხი, ძირითადად, განპირობებულია იმ პირობებით, რომელშიც იმყოფებიან ცხოველები დაკვლამდე, დაკვლისას და დაკვლის შემდეგ. მაგრამ ჩვენ უნდა განვასხვავოთ გეოგრაფიული არეალი, სადაც ხდება ღორების გამოზრდა, დაკვლა და დაკლული ღორის დანაწევრება, შემდგომში „წარმოების არეალი" და გეოგრაფიული არეალი, სადაც ხდება შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის დამზადება, შემდგომში „დამუშავების არეალი".

ბუნებრივი ფაქტორები

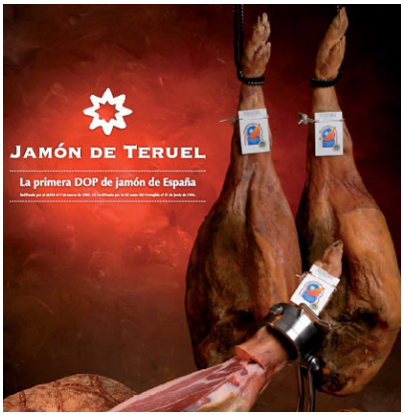
შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის დამზადების არეალი ხასიათდება ხმელთაშუა ზღვის ზეგავლენის მქონე კონტინენტური კლიმატით, ხანგრძლივი ცივი ზამთრითა და ძლიერი ყინვით მაღალმთიანეთში. კლიმატი მშრალია, საკმაოდ ბევრი უღრუბლო დღეებით. წლიური ნალექების რაოდენობა დაახლოებით 400 მმ-ა წელიწადში 70 წვიმიანი დღით.

საშუალო წლიური ტემპერატურაა 12°C, საშუალო მაქსიმალური აბსოლუტური ტემპერატურით – 37°C და საშუალო მინიმალური აბსოლუტური ტემპერატურით – 10°C. განსხვავება ზაფხულისა და ზამთრის საშუალო ტემპერატურებს შორის 19°C-ს შეადგენს. მაისიდან ოქტომბრამდე ყინვების გარეშე პერიოდი ქმნის ხორცის წარმოებისათვის ხელსაყრელ პირობებს.

ბარკლისა და ბეჭის მომწიფება ხდება დამუშავების გეოგრაფიული არეალის საუკეთესო კლიმატურ პირობებში მშრალი და ცივი კლიმატით – მაღალი ხარისხის შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის დამუშავების იდეალური პარამეტრებით.

ადამიანური ფაქტორები

ესპანელი ბუნებისმეტყველი, კანონმცოდნე და ისტორიკოსი Jordan de Asso თავის ნაშრომში არაგონის ეკონომიკური ისტორიის შესახებ "Historia de la Economía Política de Aragón" (1798) სპეციალურად მიუთითებს, რომ "Abarracín"-ში არსებობენ ღორები, რომლებიც ფასობენ მათი ხორცის ნაზი



გემოთი. ამ ცხოველებს მეტად უყვართ ასპოდელის (Aspholedus ramosus) ფოთლები, რომლებსაც ახმობენ საკვებად ზამთრისათვის.“ მიუხედავად ცხოველების მცირე რაოდენობისა და გასუქებისას მიღწეული საკლავის დიდი წონისა, შინაური ღორი, რომელიც ქმნიდა ტერუელის გლეხის ოჯახის მთელი წლის საკვებ ბაზას, იყო ჭეშმარიტი სიმდიდრე სასოფლო შინა მეურნეობაში. ღორები იყო ცხოველური ნედლეული მასალა, რომელიც მათი სპეციალური კვების რეჟიმისა და დროდადრო მათი რკოთი კვებით, Jiloca, Albarracín, Gúdar და Maestrazgo-ის მაღალმთიანეთის ცივ და მშრალ კლიმატთან ერთად, მაღალი ხარისხის ხორცის, შებოლილი ბარკლისა და ბეჭის წარმოების ტრადიციის განვითარების საშუალებას იძლეოდა. დღესდღეობით ზუსტად ამ ჯიშის ცხოველები აღარ არსებობენ, მაგრამ უამრავი ფერმერის კომპეტენცია და ნოუ-ჰაუ ჯერ კიდევ აგრძელებს არსებობას შთამომავლობისათვის გადაცემული გამოცდილების სახით იმ გვარის ღორების ჯიშების (Molina Celtic ადგილობრივი ჯიში და Morella Iberian ჯიში, რომელსაც გააჩნია ცხიმის დაგროვების კარგი ტენდეცია) გამოსაყვანად, რომლებიც წარსულში მაღალი ხარისხის ხორცის წარმოების ტრადიციის შენარჩუნების საშუალებას იძლევა.

ამ დასახელების მნიშვნელოვანი და ხაზგასასმელი მახასიათებელია ნოუ-ჰაუ, რომელიც წარსულში არსებული სასურველი ჯიშების გამოყვანის გამოცდილების მიბაძვით, Landrace, Large White და Duroc ჯიშების შეჯვარებით იძლევა სარგებლის მომტანი, ძლიერი ჰიბრიდის მიღების საშუ-ალებას. ამ ჰიბრიდის მორფოლოგიურ მახასიათებლებს მნიშვნელოვნად განაპირობებს სელექციის ის კრიტერიუმები, რომლებიც გამოყენებული იყო მისი წინა თაობების გამოყვანისას.

ცხადია, ამ ზოგადი ცოდნის შევსება ხდება იმ მუშაკების გამოცდილებით, რომლებიც კლავენ ღორს და ამუშავებენ დაკლულს. PDO პროდუქტად გადასამუშავებლად, გარდა იმისა, რომ კარკასი არ უნდა იწონიდეს 86 კგ-

ზე ნაკლებს, მას უნდა ჰქონდეს, აგრეთვე, საჭირო სისქის გვერდის ქონიც, რაც იზომება ახალდაკლული ღორის წელის არეში უკანა ფეხის წვეროსთან.

დაკლული ღორის დამუშავებასთან დაკავშირებით, ხაზი უნდა გაესვას კვლავ ადამიანურ გამოცდილებას, თუ როგორ უნდა მოხდეს დანაწევრება ან დაჭრა უკანა ან წინა ფეხის დაზიანების გარეშე, სისხლის დაწრეტა, ზედმეტი კანის მოცლა, საშრობ საწარმოში ტრანსპორტირება და ნაჭრების დახარისხება მათი წონისა და შიდა ტემპერატურის მიხედვით ისე, რომ მიღწეულ იქნეს ერთგვაროვანი პროდუქტები, რომლებიც შეიძლება მიიღონ დამამზადებლებმა. საჭიროა ვიცოდეთ, რომ პროდუქტის დასამზადებლად გამოიყენება ნაჭრები, რომლებიც დაფარულია ქონის ფენით და არ არის დაზიანებული.

შთამომავლობას დღემდე გადაეცემა დამარილების ექსპერტული გამოცდილება, რომლის მიხედვითაც მარილი ხორცის ნაჭერთან კონტაქტში რჩება 15-დან 24 სთ-მდე უკანა ან წინა ფეხის ყოველ ერთ კგ-ზე და იძლევა შესაძლებლობას მიღებულ იქნეს სასიამოვნო, დელიკატური და ოდნავ მარილიანი გემოს ლორი. ასევე, გასაგებია, რომ წარმოების ადგილის ლოკალური კლიმატი შესაძლებელს ხდის ამ დამარილების პროცესის განხორციელებას.

ტერუელის მრავალფეროვანმა გარემომ წარმოშვა უამრავი ძველი, ტრადიციული რეცეპტი. თავის გასტრონომიულ ტრაქტატში ორ ეთნოგრაფსა და გურმანს პროფესორს Antonio Beltrán და José Manuel Porquet მოყვანილი აქვთ ტერუელის პროვინციის რეცეპტები, რომლებშიც “Jamón de Teruel” მოხსენებულია როგორც გარკვეული კერძების ინგრედიენტი: “Teruel garlic soup” (ტერუელის ნივრის სუპი) კუბურებად დაჭრილი ლორით და “Teruel-style ham with tomato” (ტერუელის სტილის ლორი პომიდვრით). “regañaos” ზეთში მოზელილ ცომზე დალაგებულ ლორის თხელ ნაჭრებს გამომცხვარს ჰაერღუმელში ან შემწვარს ტაფაზე უხვად მიირთმევენ ტერუელში “Vaquilla del Ángel”-ის ფესტივალზე.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა

- Duroc-ის ჯიშის ღორი ხასიათდება ზრდის ოპტიმალური სიჩქარით, დიდი გამძლეობით, კარგი ნაყოფიერებითა და გამოსავლიანობით. ამ ჯიშის ხორცს აქვს ცხიმის მაღალი შემცველობა, რაც მაღალი ხარისხის ხორცის მიღების შესაძლებლობას იძლევა.

- Landrace-ის ჯიშის ღორი ზომისა და სიგრძის თვალსაზრისით საშუალოზე დიდი ცხოველია, რის გამოც ის ადგილწარმოშობის დასახელების ხორცის კარგ წყაროს წარმოადგენს. ეს ჯიში გამოირჩევა მშვენიერი ფორმით, დღიური ზრდის მაღალი სიჩქარით, კვების მაღალი ეფექტიანობით და გვერდის ქონის სისქით.
- Large White-ის ჯიშის ღორი არის ძალზე ადაპტირებადი, გამძლე და ნაყოფიერი, ჩინებული ზრდისა, თუ ტექნიკური ნამატის სიჩქარით. აქვს საუკეთესო ხარისხის ხორცი, რომელიც გამოირჩევა, ძირითადად, წვნიანობით, ტექსტურით, ფორმითა და ფერით.

Duroc-ის ჯიშის დადებითმა ზეგავლენამ ისე, როგორც სპეციალური ტიპის მარცვლეულზე დაფუძნებულმა საკვებმა, დიდი წონის საკლავის გამოყენებასთან ერთად, განსაზღვრა და დახვეწა უამრავი ფერმის მუშაკის ექსპერტული გამოცდილება წარსულში. ეს არის გამოცდილება, რომელიც გადაეცემა შთამომავლობას თანამედროვე ტექნოლოგიასთან ერთად, რაც იძლევა ისეთი პროდუქტის ხარისხის მიღების საშუალებას, როგორიცაა “Jamón de Teruel” და “Paleta de Teruel”.

ფუნდამენტური ხარისხობრივი მახასიათებელი, რომელიც განასხვავებს ამ პროდუქტს სხვა მსგავსი პროდუქტებისაგან, უკვე თვალსაჩინოა შესაბოლად გამზადებულ ახალ ჩამონაჭრებში, რომლებიც ხასიათდება:

- ოდნავ მაღალი pH-ით და განშრევების დაბალი ხარისხით;
- მუქი შეფერილობით;
- მაღალი „წყლის შეკავების უნარით“;
- მაღალი „ცვარიანობით“;
- შიდაკუნთოვანი ცხიმის დიდი რაოდენობით (შიდაკუნთოვანი ცხიმის მაღალი %-ით);
- ნაკლებად გაჯერებული ცხიმით;
- გლუვი სტრუქტურისა და მეტად ნაზი ხორცით (ცხიმიანი და ცვრიანი);
- კონსერვაციისა და დაძველებისადმი უკეთესი ადაპტაციით.

რაც შეეხება დამზადებულ პროდუქტს, ის ხასიათდება ნაკლები მარილიანობით, შებოლვის აშკარა სურნელებით, როგორც ეს აღწერილია ქვეპუნქტში 5.3.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და სხვა მახასიათებლებს შორის (PDO პროდუქტებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხს, რეპუტაციას, ან სხვა მახასიათებლებს შორის (PGI პროდუქტებისათვის)

ხორცის დამუშავებისათვის აუცილებელია, რომ ნედლეული მასალა დაექვემდებაროს კონსერვაციის რიგი ტექნოლოგიების ჩატარებას, რაც საბოლოო პროდუქტის მიკრობიოლოგიური თვისებების სტაბილიზაციისათვის, ძირითადად, დამარილებასა და დეჰიდრატაციას გულისხმობს. გეოგრაფიული პირობები, სიმაღლე ზღვის დონიდან, ნალექების რაოდენობა, დამზადების ადგილის გარემომცველი ტემპერატურა, თაობიდან თაობაზე გადაცემულ ტრადიციებთან ერთად, ამ პროდუქტებს ანიჭებს სპეციფიკურ ორგანოლეპტიკურ თვისებებს, განსაკუთრებით:

- მათ დელიკატურ სურნელებას, მარილის მინიმალურ შემცველობასთან ერთად დამარილებისათვის გამოყენებული მეთოდის გამო, კერძოდ, მშრალი მარილით დაფარული ნაჭრების ერთმანეთზე დალაგებით ძალზე დაბალი ტემპერატურის პირობებში ისეთი მინიმალური დროის განმავლობაში, რაც საკმარისია საჭირო რაოდენობის მარილის შესაღწევად;
- დამარილების შემდეგ ნაჭრების გაჩერებით, ასევე, ძალზე დაბალ ტემპერატურაზე;
- ნაჭრის წითელი ფერი და კრიალა გარეგნული სახე განპირობებული გაშრობის პროცესის განმავლობაში ზომიერი გარემომცველი ტემპერატურით, გაშრობის პროცესით, რომელიც ემსგავსება ტერუელის პროვინციის ტიპურ კლიმატს, ძირითადად, გრილი და საშუალოდან დაბალი ტენიანობით, რაც იძლევა ნელ, კარგად დაბალანსებულ გაშრობას. ეს კი, თავის მხრივ, ზრდის დამწიფების ინტენსიურობას, რაც იძლევა მაღალი არომატისა და სურნელების განვითარების საშუალებას გლუვ და ადვილად ღეჭვად სტრუქტურასთან ერთად (კუნთშიდა ცხიმი ხელს უწყობს ნელ გაშრობასა და ინტენსიურ დამწიფებას);
- დამუშავება დამწიფებისა და დაძველების ფინალურ პროცესში, რომელიც ზრდის პროთეოლიტიური და ლიპოლითიური ფერმენტების აქტივობას, რითაც ხდება ორივეს – მჭლე ხორცისა და ქონის სტრუქტურის, არომატისა და სურნელების რაფინირება და შევსება;

- ქონის კონსისტენცია, კრიალა მოყვითალო თეთრი ფერი, არომატული და პიკანტური გემო, რაც განპირობებულია ღორის იდეალური გენოტიპით Duroc-ის ჯიშის რიგიდან მამრი ხაზის გამოყენებით, ცხოველებისათვის განკუთვნილ საკვებში მარცვლეულის დიდი შემცველობითა და საკლავის დიდი წონით, საშუალებას იძლევა ხორცი არ იყოს ძალიან ჩვილი და ჰქონდეს შიდაკუნთოვანი ცხიმის საჭირო დონე.

ამ პროდუქტის ყველა ეს მახასიათებელი, როგორც შედეგი პუნქტში 5.1. აღწერილი ბუნებრივი ფაქტორებისა და ადამიანური ძალისხმევისა, ხდის მას სპეციფიკურს და განასხვავებს სხვა მსგავსი პროდუქტისაგან.

FIN GRAS/FIN GRAS DU MÉZENC (ძროხის ხორცი)

1. დასახელება

"Fin gras"/"Fin gras du Mézenc" (ფინ გრას/ფინ გრას დუ მეზენკ)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა საფრანგეთი

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.1. ახალი ხორცი (და შიგნეული)

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

ადგილწარმოშობის დასახელება "Fin gras" ან "Fin gras du Mézenc" შეიძლება გამოყენებული იქნეს მხოლოდ, სულ მცირე, 24-თვიანი დეკეულის ან, სულ მცირე, 30-თვიანი დაკოდილი მოზვერის ხორცისათვის.

ის არის სეზონური პროდუქტი. საქონელი იკვლება 1-ლი თებერვლიდან 31 მაისის ჩათვლით; მათი გასუქება ხდება ნელა, ზამთრის განმავლობაში ბოსელში, ძირითადად, თივის გამოყენებით.

საქონლის დახარისხება მიმდინარეობს მკაცრად, მათი სიცოცხლის სხვადასხვა ეტაპზე, კერძოდ, გასუქების პერიოდის საწყის და საბოლოო ეტაპებზე, რაც ეფუძნება ძვლოვანი და კუნთოვანი სისტემის განვითარების კრიტერიუმებს: ცხიმოვანი ფენის სისქის ზეწოლით გაზომვას, მათი ფუნქციური შესაძლებლობისა და საერთო გარეგანი სახის შეფასებას.

კარკასისა და ხორცის მახასიათებლები წარმოადგენს საქონლის გასუქების ხანგრძლივ და გამოზრდის პერიოდში Mézenc-ის თივის გამოყენებისა და საქონლის სიცოცხლის სხვადასხვა ეტაპზე მათი მკაცრი დახარისხების შედეგს.

კარკასი უნდა ხასიათდებოდეს შემდეგი თვისებებით:

- მსხვილი რქოსანი ახალგაზრდა საქონლისათვის ევროსაბჭოს სკალის მიხედვით კარკასი უნდა მიეკუთვნებოდეს E, U, ან R კლასს და სიმსუქნე 2, 3, ან 4 კლასს შესაბამისად;
- წონა საგადასახადო ანგარიშსწორების თვალსაზრისით (ან ცივი წონა):

სულ მცირე 280 კგ-ია დეკეულისათვის და სულ მცირე 320 კგ-ია ხარისათვის;

- მსუბუქად დაფარული ცვილის მსგავსი ქონით, ლოკალიზებული ქონის დაგროვების გარეშე;
- ცვილისებრიდან კრემისებრ თეთრამდე ქონის საფარით.

ხორცის ფერი არის ნათელი წითლიდან მუქ წითლამდე, მარმარილოსებრი (სხვა სიტყვებით, მას გააჩნია კუნთებს შორის დაგროვილი ცხიმი). ხორცის მიწოდება უნდა მოხდეს ცივი სახით. გამორიცხულია გამღვალი ცივი ხორცის მიწოდება.

ხორცი უნდა იყოს რბილიდან ძალიან რბილამდე, გლუვი და წვნიანი ინტენსიური და ხანგრძლივად შენარჩუნებული გემოთი უმნიშვნელოდ დამოკიდებული იმაზე, მიეწოდება ის უმი, მოშუშული, თუ შემწვარი სახით.

ხორცის დაჭრა უნდა მოხდეს საცალო ვაჭრობის პუნქტებში საბოლოო მომხმარებელზე გაყიდვისას.

3.3. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის)

არსებითია, რომ მსხვილი რქოსანი საქონლის გამოზრდა ხდება საძოვრების სისტემის საფუძველზე, რაც გულისხმობს ფერმაში საქონლის სულადობის შეზღუდულ რაოდენობას და არანაკლებ 70 აკრის (1 აკრი=0,405ჰა) თივისა და საძოვარ მდელოს ერთ სულ საქონელზე.

გამოზრდის მეთოდი გულისხმობს საძოვრისა და ბოსელის შენაცვლებას წელიწადში ერთხელ ისე, რომ გამოყენებულ იქნეს არსებული გარემო პირობების პოტენციალი, რომელიც ხასიათდება ხანგრძლივი და მკაცრი ზამთრით. საქონელი საძოვრად იმყოფება გარეთ, სულ მცირე, 21 ივნისიდან 21 სექტემბრამდე. ისინი იყენებენ ბუნებრივ საძოვრებს ისევე, როგორც თივის მეორად მდელოებს. ბოსელში დამწყვდეულნი არიან, სულ მცირე, 30 ნოემბრიდან 30 მარტამდე და ეძლევათ იმდენი თივა, რასაც ისინი მოიხმარენ ამ პერიოდში.

საქონლის მთავარი საკვებია მხოლოდ საძოვრის ბალახი და თივა.

საქონლის გამოსაკვებად გამოყენებული თივა და საძოვარი მდელო მდებარეობს მოცემულ გეოგრაფიულ ადგილზე და მოიცავს მხოლოდ Mézenc-ის სპეციფიკურ ბუნებრივ ფლორას.

რეგულარულად მიმდინარეობს საქმიანობა მდელოების შესანარ-

ჩუნებლად და გასანაყოფიერებლად ისე, რომ დაცული იყოს ფლორის მრავალფეროვნება. თივა, რომელიც აიღება პირველი გათიბვიდან, შრება მდელოზე და ინახება განცალკევებით სხვა თივისაგან, რომელიც შეიძლება არსებობდეს ფერმაში.

საქონელი იკვებება, ძირითადად, ფერმერის მიერ შერჩეული ხარისხიანი თივით.

გამოკვების პერიოდში თივა უნდა მიეწოდოს, სულ მცირე, ოთხჯერ მაინც დღეში. ამასთან, დამძაღებული თივა უნდა იქნეს ამოღებული. საკვების დაბალანსების მიზნით, შეზღუდული რაოდენობით ხდება მცენარეულ საფუძველზე დამზადებული საკვები დანამატების მიცემა, რაც ჯამში შეადგენს ოთხ ნედლეულს, სულ მცირე, ორი სახის მარცვლეულის ჩართვით და გააჩნია სტაბილური კვებითი ღირებულება. საქონლის ყოველ 100კგ-ზე შეიძლება არა უმეტეს 700 გ კვებითი დანამატის გამოყენება.

3.4. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში:

დაბადება, გამოზრდა, გამოკვება, დაკვლა.

3.5. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

საბოლოო მიმწოდებელთან მიღწევამდე კარკასს და მის ჩამონაჭრებს უნდა ჰქონდეს ეტიკეტები, რომლებიც, სულ მცირე, უნდა შეიცავდეს:

- დასახელებას;
- ევრო კავშირის PDO ლოგოს,
- საქონლის ეროვნული იდენტიფიკაციის ან სასაკლაოს ნომერს;
- ფერმერის ფერმის ნომერს;
- სასაკლაოს სახელწოდებასა და მისამართს და მის ავტორიზაციის ნომერს;
- დაკვლის თარიღს;
- შესაწვავი და გრილზე შესაწვავი ხორცისათვის, გარდა სუკისა და ზოგოერთი სხვა ნაწილისა (thin skirt, thick skirt), სიტყვები – „დამწიფების დრო დაკვლის თარიღიდან საბოლოო მომხმარებელზე

გაყიდვის დღემდე არის არანაკლები სრული 10 დღისა“.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

გეოგრაფიული არეალი მოიცავს შემდეგ კანტონებსა და მუნიციპალიტეტებს:

- Department of Ardèche;
- Canton of Antraigues-sur-Volane: in its entirety;
- Canton of Aubenas: municipalities of Aubenas and Mercuer;
- Canton of Burzet: municipalities of Burzet, Péreyres, Sagnes-et-Goudoulet, Sainte-Eulalie;
- Canton of Le Cheylard: municipalities of Le Chambon, Saint-Andéol-de-Fourchades;
- Canton of Coucouron: municipalities of Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lanarce, Lavillatte, Lespéron;
- Canton of Montpezat-sous-Bauzon: in its entirety;
- Canton of Privas: municipalities of Ajoux, Gourdon, Pourchères, Privas, Saint-Priest, Veyras;
- Canton of Saint-Agrève: municipality of Mars;
- Canton of Saint- Etienne-de-Lugdarès: municipalities of Le Plagnal, Saint-Alban-en-Montagne;
- Canton of Saint-Martin-de-Valamas: municipalities of Borée, La Rochette, Saint-Clément, Saint-Martial;
- Canton of Saint-Pierreville: municipalities of Issamoulenc, Marcols-les-Eaux, Saint-Julien-du-Gua;
- Canton of Thueyts: municipality of Astet;
- Canton of Vals-les-Bains: municipalities of Labégude, Saint-Julien-du-Serre, Ucel, Vals-les-Bains;
- Department of Haute-Loire;
- Canton of Fay-sur-Lignon: in its entirety;
- Canton of Le Monastier-sur-Gazeille: municipalities of Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Laussonne, Le Monastier-sur-Gazeille, Moudeyres, Présailles;
- Canton of Le Puy-en-Velay: municipalities of Le Puy-en-Velay, Vals-près-le-Puy;
- Canton of Le Puy-en-Velay (North): municipalities of Aiguilhe, Chadrac, Le Monteil, Polignac;
- Canton of Le Puy-en-Velay (East): municipalities of Brives-Charensac, Saint-

Germain-Laprade;

- Canton of Le Puy-en-Velay (West): municipality of Espaly-Saint-Marcel;
- Canton of Le Puy-en-Velay (South-East): municipalities of Arsac-en-Velay, Coubon;
- Canton of Saint-Julien-Chapteuil: municipalities of Lantriac, Montusclat, Queyrières, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac;
- Canton of Tence: municipality of Mazet-Saint-Voy;
- Canton of Yssingeaux: municipalities of Araules, Yssingeaux;
- Department of Lozère;
- Canton of Langogne: municipality of Langogne.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა

გეოგრაფიული არეალი მდებარეობს ცენტრალური მასივის აღმოსავლეთ კიდეზე, არც თუ ისე შორს Puy en Velay-დან და განლაგებულია Mézenc-ის ზეგანზე.

მსხვილი რქოსანი საქონლის მეურნეობაზე ამ არეში ზეგავლენას ახდენს Mézenc-ის საძოვრები, სადაც გამოზრდისა და გამოკვების პრაქტიკა განვითარდა 1100-დან 1500 მ-მდე სიმაღლის საძოვრებისა და თივის გამოყენებით. არეალი ხასიათდება, აგრეთვე, მთელი რიგი პრაქტიკული გამოცდილებით, რომლებიც უკავშირდება “Fin gras”-ის მოხმარებასა და საყასბო მაღაზიებში მათ გაყიდვას, დაკვლის მეთოდებსა და სასაკლაოში ცხოველთა ტრანსპორტირებას ფერმერთა თანხლებით.

გეოლოგიური თვალსაზრისით, მთიანი მხარე წარმოადგენს წარსულში ვულკანური აქტიურობის შედეგად წარმოქმნილ თანამიმდევრულ გორაკებს ღრმა და მსუბუქად მჟავე ნიადაგებით.

კლიმატი კონტინენტურია ხმელთაშუა ზღვის ზეგავლენით. მაღალ ტემპერატურასა და წყლის ნაკლებობას უპირატესად ადგილი აქვს ივნისსა და ივლისში, რის გამოც ეს არის იდეალური დრო თივის დასამზადებლად მეზენკის მასივის მდელოებზე.

ეს ბუნებრივი პირობები ხელს უწყობს ცვლადი და განსხვავებული ფლორის განვითარებას მასივზე და თივის დამზადებას უნივერსალურ სიმაღლეზე.

მეზენკის საძოვრები, თავისი ხარისხით, ცნობილი იყო მე-18 საუკუნიდან. 1995 წელს „მეზენკის საძოვარი მდელოებისა და თივის ფლორის აღწერამ“

დაასრულა საოცრად ცვლადი ფლორის გამოვლენა, რაც დამახასიათებელია მშრალი მთიანი კლიმატისათვის (Violet, Bistort, Spignel, Sudeten Meadow-Grass). მეზენკის თივის ანალიზმა ნათლად დაადასტურა მისი კვებითი ღირებულება, რომელიც საკმაოდ აჭარბებს მთიანი რეგიონის თივისათვის INRA-ს (National Institute for Agricultural Research – სოფლის მეურნეობის კვლევის ეროვნული ინსტიტუტი) მიერ დადგენილ საშუალო მნიშვნელობას. Spignel (Meum Athamanticum Jacq.), ადგილობრივად ცნობილი, როგორც “Cistre”, წარმოადგენს მეზენკის მდელოების თივის ემბლემას. მეზენკის უნიკალური მდებარეობა, სადაც თივა მწიფდება 1500 მ სიმაღლეზე ზღვის დონიდან, მიანიშნებს იმაზე, რომ ასეთი მცენარე არის თივაში და მოიხმარება საქონლის მიერ (რომელიც არ ჭამს მას ნედლი სახით). ის აძლევს თივას განსხვავებულ გემოს. სხვა მასივებში ის მოიპოვება ზაფხულის საძოვრებზე და ამიტომ არ მოიხმარება.

ამ არეალში განვითარდა ორიგინალური სასოფლო-სამეურნეო წარმოების სისტემა: თივის მდელოები გამოიყენება საქონლის გამოსაზრდელად მთიან (1100 მ-ზე მაღლა) მხარეში, რომელიც ყველგან ზაფხულის საძოვრებად არის დარეზერვებული.

ცხოველთა გაზრდა არ ხდება ზრდის მაქსიმალურ პოტენციალამდე, არამედ მაქსიმალურად ეფექტურად გამოიყენება მათთვის მისაწვდომი საკვები რესურსები.

ცხოველები იზრდება ჩვეულებრივი ტემპით, რამდენადაც ხანგრძლივი მშრალი პერიოდების არ არსებობის გამო, საგაზაფხულო საძოვრები იშვიათად ხასიათდება ბალახის სიმცირით. ცხიმის დაგროვება ხდება თანაბრად, თუმცა, ის უფრო კონცენტრირდება ფინალური სტადიის განმავლობაში.

ფერმერებმა შეიმუშავეს თივის წარმოების სპეციალური ტექნოლოგია, რომელიც მოიცავს თივის გაშრობას მინდორში და საუკეთესო თივის შერჩევას გასუქების პერიოდისათვის. გასასუქებლად შერჩეულ საქონელს უნდა ჰქონდეს სხეულის შესაბამისი სტრუქტურა, რომელიც მისცემს მას ნელი გასუქების საშუალებას ზამთრის პერიოდში. ამ მიზნით ფერმერები ახარისხებენ საქონელს მთელი მათი სიცოცხლის მანძილზე იმ კრიტერიუმებზე დაყრდნობით, რომლებიც უკავშირდება მათი ძვლოვანი სტრუქტურისა და კუნთოვანი სისტემის განვითარებას, მათ ფუნქციურ შესაძლებლობებს, გასუქების პოტენციალსა და საერთო გარეგნულ სახეს. ბოსლებში შეყვანისას ისინი არ უნდა იყვნენ მსუქნები, რათა შესაძლებელი იყოს ზამთრის განმავლობაში თივით მათი თანდათანობითი, ნელა გასუქება.

ყოველ წელს ცხოველთა მხოლოდ მცირე რაოდენობა შეირჩევა თითოეული ფერმიდან “Fin gras” ან “Fin gras du Mézenc”-ს საწარმოებლად. თივით ნელი გასუქების პერიოდი იწყება ნოემბრის დასაწყისიდან და გრძელდება 110 დღე საქონლის ბოსელში შეყვანის პირველი დღიდან. მათი გაძღოლა ხდება ინდივიდუალურად და არა ჯგუფურად, ხოლო თივა მიეცემათ საჭმელის სახით იმ რაოდენობით, რამდენსაც მოიხმარენ. ყოველი საქონელი ღებულობს საკვებს, რომელიც მორგებულია სიმსუქნის დონეზე და მისი მოსალოდნელი გაყიდვის თარიღზე. “Fin gras”-თვის გამოყენებული ინდივიდუალური გასუქების ტექნიკა იძლევა ცხიმის ფენის ისეთ ფორმირებას, რომელიც დაიცავს კარკასს დაჟანგვისაგან დამწიფების განმავლობაში. ამრიგად, კარკასი მზადდება დამწიფების გრძელი პერიოდისათვის (20-დან 30 დღემდე) და არ ფუჭდება.

“Fin gras”-ის დაკვლა მოიცავს ტრადიციულ პრაქტიკას, რომელიც უნარჩუნებს ხორცს მიდრეკილებას დამწიფების გრძელი პერიოდისადმი. კერძოდ, იკრძალება კარკასის გარეცხვა (გარდა შემთხვევისა, როდესაც ის შემთხვევითაა გაჭუჭყიანებული) ან ცხიმის საფარის მოცლა. კარკასი ცივდება ზედმეტი გადაცივების გარეშე.

ორივე “Fin gras” და “Fin gras” გეოგრაფიული აღნიშვნის “Mézenc” თანხლებით წარმოადგენს ტრადიციულ დასახელებებს, რომლებიც გამოიყენება ამ განსაკუთრებული პროდუქტის მოსანიშნად.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა

ხორცი მიიღება ისეთი მთიანი მხარეების ბალახითა და თივით გამოზრდილი ცხოველებიდან, რომლებიც ყველგან ზაფხულის საძოვრებადაა რეზერვირებული.

კარკასი მსუბუქადაა დაფარული ცვილისებრი ქონის ფენით ქონის ლოკალიზებული დაგროვების გარეშე. ქონის საფარი არის ცვილისებრიდან კრემისებრ – თეთრი ფერის. ხორცის ფერი კი – ნათელი წითლიდან მუქ წითლამდეა. ის მარმარილოსებრია (სხვა სიტყვებით მას გააჩნია კუნთებს შორის დაგროვილი ცხიმი).

“Fin gras” ან “Fin gras du Mézenc”-ით მონიშნულ ხორცს გააჩნია განსაკუთრებული ხარისხი დაკავშირებული მეთოდთან, რომლის მიხედვითაც ხდება ცხოველების გამოზრდა, ასევე, მეზენკის ზეგანის მცენარეებთან, რომელსაც იყენებენ საკვებად. ყოველივე ეს დადასტურებულია როგორც უმი, ისე დამუშავებული ხორცის გასინჯვით და ლაბორატორიული ანალიზით.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და სხვა მახასიათებლებს შორის (PDO პროდუქტებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხსა, რეპუტაციასა, ან სხვა მახასიათებლებს შორის (PGI პროდუქტებისათვის)

მეზენკის ზეგანის გეოგრაფიული პირობები, ზღვის დონიდან სიმაღლისა და ატმოსფერული პირობების კომბინაცია ქმნის მრავალნაირ ფლორას, რომელიც განსაკუთრებულად კარგადაა მორგებული საუკეთესო თივის საწარმოებლად, რომელსაც აშრობენ მდელოზე. კვლევებმა აჩვენა კავშირი მეზენკში წარმოებულ თივაში ნივთიერების ჯგუფის – ტერპენების შემცველობის ხარისხსა და ხორცის ქონში ნაპოვნ ტერპენეს შორის.

წარმოების პროცესის სპეციკურობა ეფუძნება ზამთრის განმავლობაში საუკეთესო თივით ნელი გასუქების პროცესს და დაგროვილი ქონის კონტროლს, რაც საშუალებას იძლევა მოხდეს ცხოველების ოპტიმალური გასუქება 110 დღის შემდეგ ბოსელში. ისინი მოიხმარენ დიდი რაოდენობის თივას კვების გამოყენებული ტექნიკის წყალობით.

ცხოველები იმყოფებიან ინდივიდუალური დაკვირვების ქვეშ და ხდება მათი გულდასმით შერჩევა სიცოცხლის მანძილზე მათი სპეციფიკური მახასიათებლების მიხედვით იმის გარანტიით, რომ შეირჩევიან ისეთები, რომლებმაც ყველაზე მეტად ისარგებლეს ნელი, თივაზე დაფუძნებული გასუქების პერიოდით. ეს შედეგად იძლევა განსაკუთრებულ ცხოველებს, რომლებისგანაც იწარმოება გემრიელი ხორცი.

პროდუქტის ეს მახასიათებლები დაკავშირებულია, როგორც გარემო პირობებთან და მის შედეგად წარმოქმნილ ბუნებრივ ფლორასთან, ისე ცხოველთა გამოზრდის ამ არეალში გამომუშავებულ პრაქტიკულ ჩვევებთან (მაღალი ხარისხის თივის წარმოება, ცხოველთა დახარისხება, ხანგრძლივი თივაზე დაფუძნებული გასუქების პერიოდი ზამთარში). დიდი ხნის საქონლის ხანგრძლივი თივაზე დაფუძნებული გასუქება იძლევა თეთრი ქონის ფენას და ცვილისფერ ქონიან კარკასს (ლოკალიზებული ქონის დაგროვების გარეშე), რაც ყველაზე მეტად განაპირობებს ხორცის მარმარილოსებრ გარეგნულ სახეს და მისი გემოს მდგრადობას.

კარკასის სპეციფიკური მახასიათებლებისა და დამწიფებისათვის საჭირო პოტენციალის შენარჩუნება ხდება სასაკლაოზე საქონლის მცირე დროში ტრანსპორტირებისა და დაკვლის პროცესში პროდუქტისადმი სათანადო ყურადღების გამოჩენის ხარჯზე.

ფერმერები, სასაკლაოები და ყასბები დაკავშირებულია ერთმანეთთან “Fin gras du Mézenc” წარმოების ერთიან ჯაჭვში. პროდუქციის გაყიდვა ხორციელდება ტრადიციული არხის მეშვეობით: ყასაბი უკვეთავს მისი მაღაზიის უახლოეს სასაკლაოს დაკლას მათ მიერ გამოზრდილი და დასაკლავად შერჩეული საქონელი. დღესდღეობით ყასბები ჯერ კიდევ აწყობენ გაფორმებული საქონლის გამოფენას მაღაზიის წინ აღდგომის დღეებში. ხორცის ბაზრობები, რომლებიც ჯერ კიდევ ეწყობა, ერთად აგროვებს სხვადასხვა მეწარმეს, რომლებიც დაკავშირებულნი არიან ამ სეზონურ პროდუქტთან.

NOCCIOLA DEL PIEMONTE/NOCCIOLA PIEMONTE (თხილი)

1. დასახელება:

“Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte” (ნოჩიოლა დელ პიემონტე/ ნოჩიოლა პიემონტე)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა: იტალია

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა:

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.6. ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული, ახალი ან დამუშავებული

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა “Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte” განკუთვნილია “Tonda Gentile Trilobata” ჯიშის თხილისათვის. თხილის ფორმა სფეროსებრია ან ნაწილობრივ სფეროსებრია, სამლაპოტიანი (სამწახნაგოვანი). მისი ზომა არ არის ერთგვაროვანი და მერყეობს 17 მმ-დან 21 მმ-ის ფარგლებში. ნაჭუჭი საშუალო სისქისაა, შედარებით მუქი ყავისფერი, არა ძალზე პრიალა, არამედ წვეროსთან უფრო ბუსუსა, ხშირი, თუმცა, არა განსაკუთრებულად გამოკვეთილი ზოლებით. თხილის გულის ფორმა ცვალებადია (თითქმის სფერული, ოთხწახნაგოვანი ან ხანდახან კვერცხისებრი) და ნაჭუჭთან შედარებით მისი ზომები უფრო მეტად იცვლება. ის ნაჭუჭზე უფრო მუქია, ძირითადად დაფარულია ბოჭკოებით, უხეში ზედაპირით და ცვლადი ზომის ჩაღრმავებით, საშუალო სისქის პერისპერმი, რომელიც ძლიან იოლად ცილდება შეწვისას, და მყარი ხრაშუნა სტრუქტურით. მისი სურნელება და არომატი ძალზე ნაზი და განვრცობადია. ნაჭუჭის მოცილების შემდეგ გამოსავალი 40%-დან 50%-მდეა.

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა “Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte” უნდა გაიყიდოს შემდეგი კატეგორიის პროდუქტების სახით:

ნაჭუჭიანი თხილი: ხეზე დაკრეფილი დაუზიანებელი თხილი, რომელიც

დამუშავდა მხოლოდ იმ მიზნით, რომ მომხდარიყო მისი გარეცხვა დახარისხებისას უცხო სხეულების მოცილებით და შემდგომი სათანადო გაშრობა სიახლის გახანგრძლივების უზრუნველსაყოფად.

ნაჭუჭგაცლილი თხილი: დაუზიანებელი თხილი, რომელიც ფერით ნაჭუჭზე უფრო მუქია და ფიზიკური ზემოქმედებით ნაჭუჭიდან ამოღებულია ისე, რომ შენარჩუნებული აქვს ბოჭკოებიანი პერისპერმი.

შემწვარი თხილი: დაუზიანებელი ან ოდნავ დამტვრეული თხილი, რომელსაც არსებული პერისპერმი შეწვის შედეგად მთლიანად ან ნაწილობრივ მოცილდა.

დამტვრეული თხილი: პროდუქტი, მიღებული შეწვის შემდეგ დაუზიანებელი ან დანაწევრებული თხილის დახარისხებისას და დახარისხების დონის მიხედვით შეიცავს მარცვლებს, რომელთა ზომები ყველა შემთხვევაში მერყეობს 1მმ-სა და 12 მმ-ს შორის.

თხილის ფქვილი: პროდუქტი, მიღებული შეწვის შემდეგ დაუზიანებელი ან დანაწევრებული თხილის დახარისხებისას და დახარისხების დონის მიხედვით შეიცავს მარცვლებს, რომელთა ზომები ყველა შემთხვევაში მერყეობს 250 მკ-სა და 1 მმ-ს შორის.

თხილის პასტა: პროდუქტი, მიღებული შეწვის შემდეგ დაუზიანებელი ან დანაწევრებული თხილის დახარისხებისას და დახარისხების დონის მიხედვით შეიცავს მარცვლებს, რომელთა ზომები ყველა შემთხვევაში ნაკლებია 250 მკ-ზე.

3.3. ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის)

3.4. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის)

3.5. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში

თხილი მოჰყავთ მე-4 პუნქტში განსაზღვრული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის არეალში. პლანტაციები შეიტანება სპეციალურ სიაში, რო-

მელიც ინახება მაკონტროლებელ ორგანოში. ნარგავების სიმჭიდროვე პლანტაციებში მერყეობს 200-სა და 500 ნარგავს შორის ჰექტარზე, რომლებიც იზრდება ცალკეული ღეროს ან მრავალტოტიანი ბუჩქების სახით. 1993 წლის 2 დეკემბერს მიღებულ ეროვნულ დეკრეტამდე გაშენებული პლანტაციებისათვის დაშვებული იყო ნარგავების მაქსიმალური სიმჭიდროვე 650 ნარგავი ჰექტარზე, თუმცა, იკრძალებოდა გამხმარი ან ამოთხრილი ხის ჩანაცვლება ახლით. ყოველი ახალი პლანტაციის სიმჭიდროვე უნდა იყოს 200-დან და 500 ნარგავამდე ჰექტარზე. ნებისმიერ შემთხვევაში მოსავლის მაქსიმუმია 3500 კგ/ჰა.

3.6. იმ პროდუქტის დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

“Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte” უნდა გაიყიდოს შემდეგი სახით:

- ნაჭუჭიანი თხილი: ყველა დონის გაყიდვისათვის ქსოვილის ჩანთებით ან, გამონაკლისის სახით, შეუფუთავი, მაგრამ მხოლოდ გაყიდვის პირველ ეტაპზე – თხილის დამამზადებლსა და პირველ მყიდველს, ანუ გადამამუშავებელ ან შემფუთავი ქარხნის მფლობელს შორის ურთიერთობის ეტაპზე;
- ნაჭუჭგაცლილი, მოხალული, დამტვრეული და საბოლოო სახის: კვებისათვის ვარგისი შეფუთვით. ამ ქვეპუნქტში მითითებული პროდუქტ_ები უნდა შეიფუთოს წინასწარ ან გაყიდვის მომენტში. ნაჭუჭიანი თხილი უნდა შეიფუთოს მოსავლის აღების წლის მომდევნო წლის 31 დეკემბრამდე.

3.7. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები:

შეფუთვაზე უნდა იყოს განმასხვავებელი სიტყვები: “Nocciola del Piemonte” ან “Nocciola Piemonte”, რომლებსაც უნდა მოსდევდეს სიტყვები: “Indicazione geografica protetta” ან “IGP”. მოსავლის აღების წელი მითითებული უნდა იყოს ნაჭუჭგაცლილ და ნაჭუჭიანი თხილის შეფუთვაზე.

ნაჭუჭგაცლილი, შემწვარი და/ან დამტვრეული თხილის ეტიკეტი უნდა შეიცავდეს ევროგაერთიანების მიერ PGI პროდუქტებისათვის დადგენილ სიმბოლოს.

როდესაც "Nocciola del Piemonte"/ "Nocciola Piemonte" ინგრედიენტის სახით გამოყენებულია საკვებ პროდუქტში, ეტიკეტზე უნდა გამოისახოს შემდეგი სიტყვები: prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola del Piemonte" o "Nocciola Piemonte" (დამზადებულია ექსკლუზიურად "Nocciola del Piemonte" ან "Nocciola Piemonte"). არანაირი დამატებითი სიტყვა ან განსაზღვრება არ შეიძლება იქნეს გამოყენებული "Nocciola del Piiemonte"/"Nocciola Piemonte" დასახელებასთან ერთად, გარდა ჯიშის დასახელებისა "Tonda Gentile Trilobata".

4. გეოგრაფიული არეალის ზუსტი განსაზღვრა

"Nocciola del Piemonte"/"Nocciola Piemonte"-ს წარმოების არეალი მთლიანად თავსდება Piedmont-ის რეგიონში, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turin და Vercelli პროვინციებში შემავალ თხილის მწარმოებელ მუნიცილიპატეტებში.

5. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

5.1. გეოგრაფიული არეალის სპეციფიკურობა:

"Nocciola del Piemonte"/"Nocciola Piemonte"-ს წარმოების არეალი ბორცვებიანი ან მთიანია მთისწინეთის ჩათვლით, რომელიც ზღვის დონიდან 150 მ. და 800 მ. სიმაღლეზეა განლაგებული. მნიშვნელოვანი ნალექების რაოდენობა (დაახლოებით 900 მმ წელიწადში) და ძირითადად ციცაბო ფერდობები ნიშნავს იმას, რომ მთლიანობაში არეალს დაბალი ნაყოფიერება გააჩნია, როგორც ორგანული ნივთიერებების, ისე საკვები მინერალების არსებობის თვალსაზრისით. Piedmont-ის სხვა ადგილებთან შედარებით ეს მახასიათებლები იძლევა ნიადაგისა და კლიმატის თვალსაზრისით სპეციფიურ და განსხვავებულ გარემო პირობებს, ისეთს, რომელშიც თხილის "Tonda Gentile Trilobata" ჯიში საუკეთესოდ ავლენს მის ხარისხს.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა:

მე-19 საუკუნიდან დღევანდელ დღემდე Piedmont-ში თხილის მოშენება ეფუძნებოდა მხოლოდ "Tonda Gentile Trilobata" ჯიშის გამოყენებას, რომლისთვისაც დამახასიათებელია საშუალო სისქის, მაგრამ შეწვისას იოლად მოცილებადი პერისპერმი, მკვრივი და ხრაშუნა ტექსტურა და მედეგობა, სასიამოვნო სურნელება და არომატი.

"Nocciola del Piemonte"/"Nocciola Piemonte"-ს უპირატესობა, საკონდიტრო ინდუსტრიის თვალსაზრისით, მდგომარეობს იმაში, რომ იგი შედგება სფეროსებრი ან უმნიშვნელო პროცენტულ რაოდენობის ნაწილობრივ სამწახნაგოვან მოგრძო ფორმის მქონე თხილებისაგან. ნაჭუჭის გაცლის შემდეგ გააჩნია კარგ გამოსავალი, რომელიც 50%-საც კი აღწევს, ამასთან თხილის გული იოლად სუფთავდება.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და მახასიათებლებს შორის (დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხსა, რეპუ-ტაციასა ან სხვა მახასიათებლებს შორის (დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნებისათვის)

"Nocciola del Piemonte"/"Nocciola Piemonte" მიიღება თხილის "Tonda Gentile Trilobata" ჯიშისაგან, რომელსაც შეუძლია რეპუტაციის განმაპირობებელ კომერციულ და ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს მიაღწიოს მხოლოდ ამ გეოგრაფიულ არეალში მისი ნიადაგის ნაკლებნაყოფიერებითა და ნალექების რაოდენობის მაღალი დონით. შეძენილი რეპუტაციის გამო, წარსულში იყო მცდელობები შეეტანათ ეს ჯიში თხილის მოშენების სხვა რეგიონებში. თუმცა, ყველა ეს მცდელობა წარუმატებელი აღმოჩნდა, რადგან ვერ ხერხდებოდა ჯიშის ადაპტაცია, ან ჯიში ვერ ავლენდა ისეთივე კომერციულ და ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს, როგორსაც თხილის მოშენების წარმოშობის არეალში.

მოცემულ არეალში “Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte” თხილის მოშენება ცნობილი იყო მე-19 საუკუნის შუა პერიოდიდან მისი მაღალი ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გამო, რომელმაც თავისი წვლილი შეიტანა Piedmont-ს საკონდიტრო ინდუსტრიის პრესტიჟის შექმნაში.

მართლაც, მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში, საკონდიტრო ინდუსტრიის პირველი კონცერნის განვითარებასთან ერთად, ამ თხილით ვაჭრობამ დაიწყო აღმასვლა Piedmont-ში. ამ დროისათვის წარმოებული ნაჭუჭიანი თხილის შესყიდვას, რომელიც მთლიანობაში რამდენიმე ასეულ ათას კილოგრამს შეადგენდა, შოკოლადის წარმოების მიზნით ახორციელებდნენ მცირე საკონდიტრო საწარმოები, რომლებიც თხილს თავად აცლიდნენ ნაჭუჭს, ძირითადად “Nocciola del Piemonte”/“Nocciola Piemonte”-ს თხილის საუკეთესო ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები ნიშნავდა იმას, რომ მისი რეპუტაცია სწრაფად იზრდებოდა დაინტერესებულ კომპანიებს შორის როგორც იტალიაში, ისე მის საზღვრებს გარეთ. მართლაც, მე-20 საუკუნის დასაწყისში დაიწყო პროდუქტის ექსპორტი ევროპასა და სხვა ქვეყნებში, როგორიცაა: შვეიცარია, გერმანია, ბელგია, ნიდერლანდები, ჩილე, ელ სალვადორი და იაპონია.

NOIX DE GRENOBLE (კაკალი)

1. დასახელება

Noix de Grenoble
(ნუა დე გღენობლ)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა

საფრანგეთი

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.6. ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული, ახალი ან დამუშავებული

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

კაკალი, რომლისათვისაც შესაძლებელია დასახელების Noix de Grenoble გამოყენება, არის ნაჭუჭიანი კაკალი შემდეგი ერთი ან რამდენიმე ჯიშიდან: Franquette, Parisienne and Mayette. იგი შეიძლება იყოს ნედლი ან მშრალი სახით.

ნედლი კაკლის დიამეტრის მინიმალური მნიშვნელობაა 28 მმ. მაგარი და ხორციანი გული მკრთალი თეთრიდან ბაც ყავისფერამდეა, ადვილად იფქცვნება და მისი ბუნებრივი სინოტივე არ აღემატება ან ტოლია 20%-ის.

მშრალი კაკალის დიამეტრის მინიმალური მნიშნელობაა 28 მმ. მაგარი და ხორციანი გული მკრთალი თეთრიდან ბაც ყავისფერამდეა, ადვილად იფქცვნება და მისი ბუნებრივი სინოტივე არ აღემატება ან ტოლია 12%-ის.

ნედლი და მშრალი კაკლის გემო ხასიათდება თავისებური სიმწარით, ახალი პურისა და თხილის არომატით.

3.3. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის) და ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის):

გამოიყენება მხოლოდ Franquette, Parisienne და Mayette ჯიშების მწიფე კაკალი.

3.4. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში:

პროდუქტის წარმოების პროცესის ყველა ეტაპი მოსავლის აღებიდან

საბოლოო დაკალიბრება-დახარისხებამდე ხორციელდება გეოგრაფიული ადგილის ფარგლებში.

3.5. იმ პროდუქტის დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

შემდეგი ფაქტორები ასაბუთებს დაფასოების პროცესის განხორციელების აუცილებლობას გეოგრაფიულ არეალში:

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების Noix de Grenoble პროდუქტის საბოლოო ხარისხის შენარჩუნების მიზნით, კაკლის დამუშავება შეზღუდული უნდა იყოს, რადგან ნაჭუჭი, რომელიც იცავს საჭმელად ვარგის ნაწილს, შესაძლოა დაზიანდეს დარტყმისაგან (რასაც შეიძლება მოჰყვეს გაბზარვა ან გატეხვა). ამიტომ სექტორში დაკავებული კომპანიები, შეძლებისდაგვარად, ზღუდავენ აღების შემდგომ მოსავლის დამუშავებას. აქედან გამომდინარე, დახარისხება და დაფასოება ხდება იმავე ადგილზე ერთჯერადი პროცესის სახით შუალედური შენახვის გარეშე.

დანაწევრების თავიდან აცილების მიზნით, პროდუქტის დაფასოება ხდება შეზღუდული ზომის კონტეინერებში (10 კგ. ნედლი კაკლისათვის და 25 კგ. მშრალი კაკლისათვის), რადგან დაუფასოებლად კაკლის გადაზიდვა განაპირობებს კაკლის გატეხვის, დაბზარვის ან დანაწევრების შესაძლებლობას.

გეოგრაფიულ ადგილზე კაკლის დაფასოების კიდევ ერთი მიზანი კაკლის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლების დაცვაა.

- ნედლი კაკალი, რომელიც, სულ მცირე, 20% წყალს შეიცავს, მიდრეკილია გამოშრობისაკენ. მას გააჩნია ვარგისიანობის შეზღუდული დრო და ამიტომ მისი გაგზავნა გეოგრაფიული ადგილიდან ხდება მოსავლის აღების დაწყების დღიდან არაუგვიანეს 2 თვისა. კაკლის შენახვის მკაცრი ტემპერატურული და ტენიანობის პირობებია დადგენილი იმ კომპანიების სათავსოებისათვის, სადაც ხდება კაკლის დაკალიბრება, დახარისხება და შეფუთვა.

- მშრალ კაკალს გააჩნია მაღალი (66%-მდე) ლიპიდური (ცხიმმჟავა) შემცველობა. ცუდმა შენახვამ შეიძლება გამოიწვიოს მისი დაჟანგვა. კომპანიების სათავსოებში, სადაც ხდება კაკლის დაკალიბრება, დახარისხება და შეფუთვა, კაკლის შენახვის სათანადო ტემპერატურული და ტენიანობის პირობები 31 მარტის შემდეგ დგება. მშრალი კაკლის დამზადების ადგილის საზღვრებს გარეთ გაგზავნა შეიძლება მხოლოდ მოსავლის აღების მომდევნო 31 დეკემბრამდე.

ეს კრიტერიუმები შეიძლება ზუსტად გაკონტროლდეს მხოლოდ გეოგრაფიულ არეალში განლაგებული დახარისხებისა და შეფუთვის კომპანიისა და შეფუთული კაკლის ზედმიწევნითი მონიტორინგით.

სავალდებულო რომ არ ყოფილიყო შეფუთვის პროცესის განხორციელება გეოგრაფიულ არეალში, ამას შეიძლება გამოეწვია ინსპექტირებასა და მიკვლევადობასთან დაკავშირებული პრობლემები.

კაკალი ყიდვა-გაყიდვის პროცესში ურთიერჩანაცვლებადი პროდუქტია. ადგილობრივი ბიზნეს-ოპერატორის ნოუ-ჰაუ მნიშვნელოვანია ჯიშობრივი სიწმინდის კონტროლისას. გარდა ამისა, დასახელებას “Noix de Grenoble”, რომელიც არსებობს 1938 წლიდან, გააჩნია მაღალი რეპუტაცია და უკვე გახდა საერთაშორისო გაყალბების მსხვერპლი. გეოგრაფიული არეალის გარეთ “Noix de Grenoble” PDO-ს შეფუთვის ან ხელახალი შეფუთვის შესაძლებლობა უბრალოდ უფრო გაზრდის ასეთ გაყალბებას.

გეოგრაფიულ არეალში შეფუთვა შეფუთული კაკლის მახასიათებლების შემოწმების შესაძლებლობას იძლევა. ეტიკეტი, რომელზეც დატანილია სიტყვები “Noix de Grenoble”, დაფიქსირებულია კონტეინერზე, რის საფუძველზეც დაინტერესებული მხარე იწერს რა რაოდენობა იყიდება. ეს სისტემა, რომელიც 1968 წლიდან არსებობს, იძლევა დამატებით გარანტიას, რომ ეს პროდუქტი არ შეიცვლება სხვების მიერ, რომლებიც ადრე იყვნენ ჩართულნი მარკეტინგში და “Noix de Grenoble” მომხმარებელს მიეწოდება თავის ორიგინალურ შეფუთვაში.

3.6. იმ პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

იმ ინფორმაციის დამატებით, რომელიც გათვალისწინებულია კანონმდებლობით, ინდივიდუალური შეფუთვის მარკირება იმავე გვერდზე

უნდა შეიცავდეს წაშლისაგან დაზღვეულ, მკაფიოდ გამოსახულ და თვალში საცემ შემდეგ აღნიშვნებს:

- დასახელებას “Noix de Grenoble”;
- დასახელებასთან ახლოს ევროკავშირის ლოგოს PDO;
- სათანადო შემთხვევაში სიტყვებს „ნედლი კაკალი“ ან „ადრეული კაკალი“ (ნედლი კაკლის შეფუთვაზე) ან „მშრალი კაკალი“;
- სიტყვებს „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება“ ჩაწერილს სრულად არჩევითად დაბეჭდილს დასახელებასთან ერთად ან უშუალოდ მის გასწვრივ;
- ყველა მინიშნება დაბეჭდილი უნდა იყოს ისეთი ზომის ასოებით, რომლებიც არ იქნება დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების “Noix de Grenoble” ასოებზე დიდი;
- დანომრილ სტიკერს ან ქვეკონტრაქტორის ნომერს, გაცემულს “Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble”-ის (“Noix de Grenoble”-ს ინტერპროფესიული კომიტეტი) მიერ, ნათელი წითელი ფერის (Pantone 032) გამოყენებით მინიმალური დიამეტრით 3 სმ. ყოველი შეფუთვისათვის;
- შემფუთავის ან დისპეტჩერის საიდენტიფიკაციო მონაცემებს;
- მოსავლის აღების წელს;
- ნედლი კაკლებისათვის: შეფუთვის თარიღს და ერთ-ერთ შემდეგ ინსტრუქციას: „მოხმარებული იქნეს სწრაფად. შენახვა უმჯობესია ცივად“ ან „ვარგისიანობის ვადა ძალზე შეზღუდულია. შეინახეთ ცივ ადგილზე“.

4. გეოგრაფიული არეალის ზუსტი განსაზღვრა

მოსავლის აღებიდან შეფუთვამდე ყველა პროცედურა ხორციელდება გეოგრაფიულ არეალში, რომელიც მოიცავს ტერიტორიებს Grésivaudan, Les Chambarans და La Bièvre. ჯამში ეს არის 261 მუნიციპალიტეტი, რომელთაგან 184 არის Isère-ში, 48 Drôme-ში და 29 Savoie-ში.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა:

ბუნებრივი ფაქტორები:

გეოგრაფიული ადგილი მოიცავს Grésivaudan, the Chambarans და the Bièvre-ის სასოფლო – სამეურნეო სავარგულებს Isère-ს ხეობის გასწვრივ,

რომელსაც გააჩნია მაღალი ხარისხის კაკლის წარმოებისათვის შესაფერისი სპეციფიკური მახასიათებლები.

10,5°C საშუალო წლიური ტემპერატურა ზღვის დონიდან დაახლოებით 300 მ. სიმაღლეზე წარმოადგენს იდეალურ პირობებს კაკლის ხის სრულყოფილი და ჰარმონიული ზრდის მისაღწევად.

წვიმის წლიური ნალექი, საშუალოდ, 800 და 1100 მმ-ს შორისაა, რაც სავსებით საკმარისია წყალსა და ტენიანობაზე მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ხელოვნური დატბორვისა და დატენიანების გარეშე.

ზამთრის ცივი პერიოდი (საშუალოდ, 65 ყინვიანი დღე არეალის დასავლეთ მხარეში და 100 დღე აღმოსავლეთით) ხელს უწყობს იდეალურ იაროვიზაციას, რაც მნიშვნელოვანია სათანადო ყვავილობისათვის გაზაფხულზე.

ზამთრის განმავლობაში ნალექების რაოდენობა ყოველთვის მცირეა. ეს იცავს ნიადაგს წყლით გაჯერებისაგან გაზაფხულზე, რამაც შეიძლება დაააყოვნოს მცენარის რეაქტივაცია.

წლიური ტემპერატურული დიაპაზონი (19-20°C), რაც კონტინენტალური გავლენის მახასიათებელია, ხელს უწყობს რეგულარობას რეპროდუცირიბის ეტაპებზე.

აგვისტოდან 2 თვეზე მეტი პერიოდით ტემპერატურა ეცემა 10°C-მდე. შედეგად, ნაყოფი მწიფდება ძალზე თანაბარზომიერ პირობებში შემდგომი ზრდა-განვითარების გარეშე, რაც უაღრესად საზიანო იქნებოდა ნაყოფის ხარისხისათვის და ახალგაზრდა ნაზარდების დრეკადობისათვის.

ფოტოპერიოდითა და ჰაერის გაზრდილი ტენიანობით განპირობებული ტემპერატურის მოულოდნელი ვარდნა იწვევს ნაყოფის გარსის გასკდომას და ყუნწებიდან ნაყოფის ძალიან სწრაფ, თანაზომიერ ცვენას.

შემოდგომა ყოველთვის არის ძალზე წვიმიანი სეზონი და ოქტომბერი არის, საშუალოდ, ყველაზე წვიმიანი თვე.

ადამიანის ფაქტორი:

Isère-ს ხეობაში კაკლის კულტურის გავრცელებას ძალზე ძველი ისტორია აქვს. Grenoble-ს არქივის მე-11 საუკუნის მონაცემებში მითითებულია საფასური, რომელიც გადაიხადეს კაკლისათვის. ხოლო, კასტილინიერების მიერ შენახულ მე-14, მე-15 საუკუნით დათარიღებულ ანგარიშებში უკვე ნახსენებია კაკლის წარმოება.

გასაყიდად განკუთვნილი ერთგვაროვანი ხარისხის კაკლის წარმოება დამყნობის ხელოვნების საშუალებით ხორციელდებოდა, რომლის განვითარებაც მე-18 საუკუნის ბოლოდან დაიწყო. ადგილობრივი ლანდშაფტი მასზე არსებული ფერმებისა და ტრადიციული საშრობების ზეგავლენას განიცდის.

წარმოების განვითარებასთან ერთად, ტრანსპორტირება რეგიონს, როგორც საფრანგეთის, ისე ინგლისისა და ამერიკის ბაზრების დაპყრობის საშუალებას აძლევდა. 1900 წლის დასაწყისში სოფელ Rivière-ს მეწარმეები უკვე ერთიანდებიან აშშ-ში საექსპორტო საქმიანობის კონსოლიდირებისათვის.

პროფესიონალთა ორგანიზაცია, მაღალი ხარისხის პროდუქციის წარმოების ხელშეწყობასთან ერთად, ასევე, დასახელების “Noix de Grenoble” არაკეთილსინდისიერი გამოყენებისაგან დაცვას ისახავდა მიზნად. ეს მოხდა 1927 წელს. თუმცა, “Noix de Grenoble”-ს მწარმოებელთა კავშირის ფედერაცია ჩამოყალიბდა მხოლოდ 1938 წელს და ადგილწარმოშობის დასახელებაზე – “Noix de Grenoble” გაიცა დამცავი დოკუმენტი (1938 წლის 17 იანვრის დეკრეტი).

კაკლის კულტივაციის განვითარების კიდევ ერთი ფაქტორი მე-20 საუკუნის დასაწყისიდან Vinay-სა, Vif-სა და Saint-Marcellin-ში და

მოგვიანებით დაახლოებით 1960 წლიდან Chatte-ში კაკლის ადგილობრივი სანერგეების არსებობა იყო. ამ სანერგეების ნოუ-ჰაუს შენარჩუნება ნაწილობრივ ხსნის “Noix de Grenoble”-ს კულტივაციის შედარებით ერთგვაროვნებას. ნიმუშების რეპროდუ-

ცირების და, შედეგად, ერთნაირი კაკლის ნაყოფების მიღების მუდმივმა შესაძლებლობამ ხელი შეუწყო Isère-ში “Noix de Grenoble”-ს წარმოების რეპუტაციას. უნდა აღინიშნოს, რომ კაკლის მოსავლის აღებისა და გაშრობისათვის მორგებული მრავალი სხვადასხვა სამარჯვი იქნა შექმნილი ამ გეოგრაფიულ არეალში.

გარდა ამისა, ადგილობრივი პრაქტიკისათვის ძალზე მნიშვნელოვანია მყნობის საშუალებით იმ ენდემური ჯიშების სელექცია, რომლებიც ბუნებრივია Isère-ს ხეობისთვის. სამი ენდემური ჯიში, რომლებიც 1938 წელს “Noix de Grenoble”-ს დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებად აღიარების საფუძველი გახდა, შემდეგი ჯიშებია: Franquette, Mayette და Parisienne.

ხეების განლაგება ბარში ხდება შეზღუდული სიმჭიდროვით: ყოველი ხე იკავებს, სულ მცირე, 100 მ^2 ფართს. გასხვლით პირველადი ფორმის მიცემა ხდება დარგვისას. შემდეგში გასხვლის ჩატარება ყოველ 2-3 წელიწადში უზრუნველყოფს საკმარის განათებას ფოთლოვანი სისტემის შიგნით.

კაკლის გაშრობა, ჩვეულებრივ, მიმდინარეობს ზომიერად თბილი ჰაერის ნაკადის გამოყენებით (არაუმეტეს 30°C-სა) კაკლების გროვის შიგნით ან მცირე მეწარმეების შემთხვევაში – ლარტყებზე ბუნებრივი გაშრობით.

გაშრობისთანავე ხდება კაკლის დახარისხება. “Noix de Grenoble”-ს ადგილწარმოშობის დასახელებების შესაბამისი ჯიშების კაკლის ნაყოფი მეტ-ნაკლებად მოგრძო ფორმისაა და მახარისხებელი მოწყობილობები მორგებული ზომის მიხედვით უზრუნველყოფს 28 მმ-ზე მეტი დიამეტრის მქონე კაკლის გამორჩევას.

შეზღუდული ზომის კონტეინერებში შეფუთვამდე, რომლებითაც კაკალი მიეწოდება მომხმარებელს დაზიანების გარეშე გარანტიით, საბოლოო დახარისხებისას, გასაგზავნად მზადდება კაკლის ისეთი პარტია, რომელშიც დეფექტიანი იქნება ნაჭუჭიანი კაკლის 10 და დარჩეული კაკლის 12%-ზე ნაკლები.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა:

“Noix de Grenoble”-ს კაკლის მინიმალური დიამეტრი 28 მმ-ია და წარმოდგენილია ნაჭუჭით ნედლი ან მშრალი სახით. ნაჭუჭი სუფთაა და არ გააჩნია რაიმე ისეთი დეფექტი, რაც უარყოფითად იმოქმედებს პროდუქტის საერთო იერსახეზე, მის ხარისხისა და ვარგისიანობის ვადაზე.

გული მაგარია და სავსე, აქვს ბაცი ყავისფერი შეფერილობა.

ნედლი და გამშრალი კაკლის გემო ხასიათდება ოდნავი სიმწარით და გააჩნია ახალი პურისა და თხილის არომატი.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი:

Isère-ს ხეობაში, რომელიც გამოირჩეოდა შედარებით ნესტიანი და ქარიანი კლიმატით, შესაძლებელი გახდა კაკლის წარმოების მთავარი პირობების შესრულება და მისი განვითარების ხელშეწყობა.

კაკლის მეწარმეთა მიერ ყველაზე უფრო შესაფერისი ტერიტორიების შერჩევა, ისევე როგორც წყლით საიმედო მომარაგება, შესაძლებელს ხდის მაღალი ხარისხის, ხორცსავსე კაკლის წარმოებას.

ტემპერატურის დაცემა, რომელსაც, ჩვეულებრივ, ადგილი აქვს აგვისტოს ბოლოდან, ნაყოფს ნელი და ერთნაირი სახით დამწიფების საშუალებას აძლევს.

წვიმიანი შემოდგომა არ აადვილებს მოსავლის აღებას Isère-ს ხეობაში, მაგრამ ეს არის მნიშვნელოვანი ფაქტორი, რომელიც განაპირობებს “Noix de Grenoble” კაკლის სასიამოვნო სურნელს. კაკლის გულისაგან წყლის დაკარგვა ხდება ნელა, მუდმივად და ერთგვაროვნად. ამას განაპირობებს, როგორც ნაჭუჭის სქელი კანი, ისე მისი დანოტივების მაღალი დონე. ამ პროცესის ნელი, ერთნაირი მსვლელობა ხელს უშლის ყოველგვარ დენატურალიზაციასა და ცხიმის დამძაღებას.

ადგილობრივი ენდემური ჯიშების (Franquette, Mayette და Parisienne) გამოყენება გასაშენებლად მიწაზე, რომელიც იდეალურია ამ მიზნებისათვის ხელს უწყობს მდიდარი არომატის მქონე ხილის მოყვანას.

კულტივაციის პრაქტიკა, რომელიც უზრუნველყოფს მზის სხივების შეღწევას კაკლის ხის ვარჯში, ხელს უწყობს ხილის ოპტიმალურ დამწიფებას, რის გამოც კაკლის კრეფა შეიძლება დაიწყოს დამწიფების შემდეგ, სექტემბრის ბოლოს იმ დღიდან, რომელსაც კოლექტიურად ადგენენ ყოველ წელს სხვადასხვა ადგილზე (ზღვის დონიდან სიმაღლის, ნიადაგის და სხვ. მიხედვით) კაკლის სიმწიფის შესწავლის საფუძველზე.

კაკლის მოკრეფის, დახარისხებისა და გარეცხვის შემდეგ, მალევე მისი გაშრობა ზომიერ ტემპერატურაზე იძლევა ისეთი ჯანსაღი და სუფთა კაკლის მიღების შესაძლებლობას, რომელსაც გააჩნია მკრთალიდან ღია

ყავისფრამდე გარდამავალი ფერი, რაც არის გამორჩეული ხარისხის ნიშანი. შესაბამისად, შენახვას, დაკალიბრებასა და შეფუთვასთან დაკავშირებული ზრუნვა იძლევა “Noix de Grenoble”-ის მახასიათებლების შენარჩუნების შესაძლებლობას.

გეოგრაფიული არეალის ბუნებრივმა მახასიათებლებმა მეწარმეებისა და ექსპორტიორთა ნოუ-ჰაუსთან ერთად შესაძლებელი გახადა ისეთი კაკლის წარმოება, რომელმაც მსოფლიო მასშტაბით მოიპოვა რეპუტაცია.

POMME DU LIMOUSIN (ვაშლი)

1. დასახელება

"Pomme du Limousin"
(პომე დუე ლიმოზენ)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა

საფრანგეთი

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.6. ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული, ახალი ან დამუშავებული

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

"Pomme du Limousin" არის ახალი ხილი, რომელსაც გააჩნია შემდეგი მახასიათებლები:

- მას აქვს ოდნავ წაგრძელებული, აშკარად გამოხატული თვალისა და თვალის ღრუს ფორმა;
- მისი მინიმალური ზომაა 65 მმ. და მინიმალური წონა – 115 გ.;
- მისი რბილობი არის თეთრი, მკვრივი, ხრაშუნა, წვნიანი და არა ფქვილისებრი;
- გემო დაბალანსებულია შაქრიანობისა და მჟავიანობის თვალსაზრისით.

გამოყენებული ჯიში არის "Golden delicious" ან "Pomme du Limousin"-ის დასახელებისათვის დაშვებული ერთ-ერთი მუტანტი ("Golden delicious"-ის მსგავსი სტანდარტული მახასიათებლებით), Cala golden-ის გამოკლებით.

"Pomme du Limousin"-ის რეფრაქტიული ინდექსი შეადგენს არანაკლებ 12,5% Brix (მასური პროცენტი), დეფორმაციამედეგობა – არანაკლებ 5კგ/სმ^2 და მჟავიანობა არანაკლებ – 3,7 გ/ლ ვაშლის მჟავისა.

ვაშლი მიეკუთვნება EU კანონმდებლობის მიხედვით დადგენილ მარკეტინგის ექსტრა ან პირველ კლასს.

"Pomme du Limousin" მომწვანო-თეთრიდან ყვითლამდე ფერისაა, მას შეიძლება ჰქონდეს ვარდისფერი შეფერილობაც.

3.3. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის) და ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის):

3.4. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში:

პროდუქტის წარმოების პროცესის ყველა ეტაპი ხორციელდება გეოგრაფიული ადგილის ფარგლებში.

3.5. იმ პროდუქტის დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

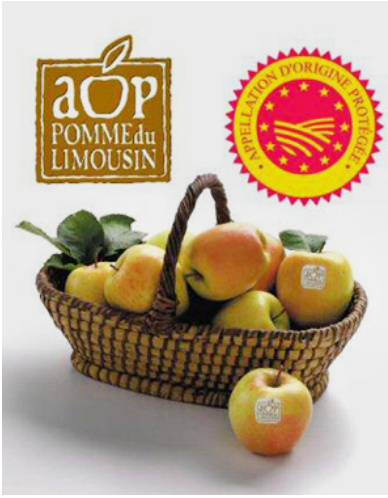
ვაშლები უნდა ინახებოდეს ცივად, რათა მათ შეუნარჩუნდეთ დეფორმაციამედეგობა, ტექსტურა და წვნიანობა. გეოგრაფიულ მხარეში გააჩნიათ შენახვის ადგილობრივი გამოცდილება, კერძოდ, ახდენენ:

- საცავებში შენახვის იმ გეგმის მართვას, რომელიც შედგენილია მოსავლის აღების დროს ჩატარებული ხილის ანალიზის საფუძველზე და პროდიუსერების მიერ ხილის მიწოდების კოორდინაციას;
- საცავი ოთახების შევსების მეთოდისა და დროის ოპტიმიზაციას;
- ჟანგბადის დონის კონტროლს ხილის გაცივების შემდეგ. ასევე, ტემპერატურის, ჟანგბადისა და ნახშირორჟანგის დონის სტაბილურობის კონტროლს ხილის გაყიდვის მთელი პროცესის განმავლობაში.

შეფუთვა უნდა მოხდეს “Pomme du Limousin”-ის წარმოშობის გეოგრაფიულ ადგილზე. ამასთან, გასათვალისწინებელია:

- შემფუთველების გამოცდილება შენახული ხილის შემოწმების მართვაში (ოთახების მონიტორინგი, ხილის შემოწმება შენახვის განმავლობაში);
- ხილის დეფორმაციამედეგობა და მისი მგრძნობიარობა დარტყმებისა და უხეში დამუშავების მიმართ;
- სპეციალური შესაფუთი საშუალებები, რომლებიც ამცირებს დაზიანებებს და უნარჩუნებს ხილს ხარისხს;
- მოთხოვნა ხილის წარმოშობის მიკვლევადობის შესახებ: ხილი არ უნდა იგზავნებოდეს გროვის სახით და თითოეული მათგანი უნდა იყოს ეტიკეტირებული, რათა მომხმარებელს მიეცეს საშუალება ნათლად მოახდინოს პროდუქტის იდენტიფიცირება და თავიდან აიცილოს განსხვავებული წარმოშობის ხილთან აღრევა.

ხილის მახასიათებლებისა და ხარისხის შესანარჩუნებლად ვაშლები სუფთა კონტეინერებში იფუთება.



პაკეტი არ უნდა შეიცავდეს 20 კგ-ზე მეტ ვაშლს და იკრძალება პლასტიკური პაკეტებისა და ქაღალდის ტომრების გამოყენება.

ვაშლები სარეალიზაციოდ აღარ უნდა მოხვდეს ბრუნვაში ადგილ-წარმოშობის დასახელებაზე "Pomme du Limousin" მითითებული თარიღის შემდეგ. ეს თარიღი დგინდება ვაშლის შეფერილობის საფძველზე და მერყეობს იმ წლის პირველი ივნისიდან პირველ აგვისტომდე, რომელიც მოსდევს მოსავლის აღების თარიღს.

3.6. იმ პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

ყოველი ვაშლი იდენტიფიცირებულია სტიკერით, რომელზეც დატანილია:

- AOP-ის (PDO-ს) ევროკავშირის სიმბოლო და/ან აღნიშვნა "AOP" (PDO) შრიფტით, რომელიც, სულ მცირე, ისეთივე ზომისაა, როგორიც სტიკერზე გამოყენებული ყველაზე უფრო დიდი ზომის შრიფტი;
- დასახელება "Pomme du Limousin" შრიფტით, რომელიც წარწერაში "AOP" ასოებისათვის გამოყენებული ზომის, სულ მცირე, ნახევარს შეადგენს ან მეტია 1,5 მმ-ზე, თუ არ არსებობს ასეთი წარწერა;
- საგულისხმოა, რომ აღნიშნული მოთხოვნა ვაშლის ინდივიდუალურ ეტიკეტირებაზე არ გამოიყენება წინასწარ შეფუთულ ხილზე;
- პაკეტის თითოეული ერთეულის ეტიკეტი განლაგებულია სტანდარტების შემცველ საინფორმაციო გვერდზე და უნდა შეიცავდეს:
- ადგილწარმოშობის დასახელებას "Pomme du Limousin" ჩაწერილს შრიფტით, რომელიც, სულ მცირე, ისეთივე ზომისაა, რაც ეტიკეტზე გამოყენებული ყველაზე უფრო დიდი ზომის შრიფტი გარდა აღნიშვნებისა "AOP" ან "appellation d'origine protégée";
- AOP-ის (PDO-ს) ევროკავშირის სიმბოლო.

ეტიკეტზე არაფერი უნდა იყოს ჩაწერილი "AOP"-ს ან "Pomme du Limousin"-სა და ადგილწარმოშობის დასახელებას შორის.

გარდა ამისა, ეტიკეტი, ყველა თანმხლები დოკუმენტი და ინვოისი უნდა შეიცავდეს ადგილწარმოშობის დასახელებას “Pomme du Limousin” და სიტყვებს “appellation d’origine protégée” ან “AOP”.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

მუნიციპალიტეტები, რომლებიც მიეკუთვნება „Corrèze“-ს დეპარტამენტებს:

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donze nac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l’Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l’Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols and Voutezac.

მუნიციპალიტეტები, რომლებიც მიეკუთვნება Creuse დეპარტამენტს:

Bénévent-l’Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel and Saint-Pierre-Chérignat.

მუნიციპალიტეტები, რომლებიც მიეკუთვნება Dordogne დეპარტამენტს:

Angoisse, Anlhiac, Clermont-d’Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d’Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac and Savignac-Ledrier.

მუნიციპალიტეტები, რომლებიც მიეკუთვნება Dordogne დეპარტამენტს:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l’Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d’Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche and Vicq-sur-Breuilh.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა:

გეოგრაფიული მხარის ნიადაგი ეფუძნება კრისტალურ ფენას, რომელიც ფორმირებულია მეტამორფული და გრანიტის ქანებიდან ნიადაგწარმოქმნის პროცესების განვითარების შედეგად, მათ შორის, alterites ადგილობრივი წარმონაქმნებისა და ადგილობრივი კოლივიური და ძველი ნარჩენი ალივიური ნიადაგებისაგან.

მსუბუქ, ღრმა ნიადაგს წყლის შეკავების კარგი თვისება გააჩნია.

გეოგრაფიული არე ხასიათდება ტენიანი ოკეანის კლიმატით, საკმაოდ უხვი, თუმცა, არაჭარბი ნალექებით (საშუალო წლიური ნალექები 1300 მმ-ზე ნაკლებია) და ტემპერატურით, რომელიც არ აღწევს ექსტრემალურ მნიშვნელობას (საშუალო ტემპერატურა მეტია 9°C-ზე).

სხვა ფაქტორია სიმაღლე ზღვის დონიდან: ხეხილის ბაღები გაშენებულია კარგად ვენტილირებად გორაკების ზეგანზე ზღვის დონიდან ძირითადად 350-სა და 450 მ-ს შორის.

Limousin ხეხილის გაშენების მყარი ტრადიციების მქონე რეგიონია, სადაც 1950 წლიდან გაშენებული „Golden Delicious“-ის ჯიშის ვაშლი დღესაც აგრძელებს განვითარებას.

ამ მხარეში ვაშლის გაშენება, მსხვილფეხა საქონლის მოვლასთან ერთად, დამატებითი საქმიანობაა, რომელიც კულტურების მოვლის ისეთ ტრადიციულ პრაქტიკას ეფუძნება, როგორიცაა ზომიერი მორწყვა და ხელით კრეფა.

მხარეს გააჩნია ხილის საცავებთან დაკავშირებული ადგილობრივი გამოცდილება. მოსავლის აღებისთანავე ვაშლი ინახება ამისათვის განკუთვნილ საცავში, რომლებშიც ხდება ატმოსფეროს კონტროლი და ყოველწლიურად დგინდება ტექნიკური და შენახვის პარამეტრები (ჰიდროიზოლაცია, მოცულობა, სამუშაო საათების რაოდენობა და სხვ.). ასევე, ტარდება რეგულარული მონიტორინგი და მოწმდება, რომ ნებისმიერ დროს პროდუქციის პარტიები სათანადოდ იყოს დაცული.

5.2. პროდუქციის სპეციფიკურობა:

“Pomme du Limousin”-ის ვაშლი საუკეთესოა კვებითი ხარისხითა და გარეგნული სახით: მას აქვს ოდნავ წაგრძელებული ფორმა, თავისებური

(განსაკუთრებული) ფერი, მკვრივი რბილობი, დიდი რაოდენობის წვენი, შაქრიანობისა და მჟავიანობის კარგი ბალანსი და შენახვის ხანგრძლივი ვადა, რომელიც იძლევა მისი პირველ აგვისტომდე გაყიდვის შესაძლებლობას.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი

ბუნებრივი გარემო პირობები და ხეხილის გაშენების ტრადიციები ქმნის ამ ტერიტორიაზე "Golden delicious"-ის ჯიშის გაშენებისათვის ხელსაყრელ პირობებს და უზრუნველყოფს "Pomme du Limousin" ვაშლის ორიგინალური მახასიათებლების შენარჩუნებას.

დაბლობთან შედარებით, ზღვის დონიდან მაღალ სიმაღლეზე მზის განათება უფრო მეტია, თუმცა, ყველაზე მაღალი ტემპერატურა ზომიერია. ცივი ღამეებისა და ცხელი მზიანი დღეების კომბინაცია გეოგრაფიული ადგილის ზეგანზე განაპირობებს შაქრიანობა/მჟავიანობის კარგ ბალანსს და ვაშლის კანის ვარდისფერ პიგმენტაციას, რაც "Pomme du Limousin"-ისთვის დამახასიათებელი ანტოციანინის (მცენარეული პიგმენტის) შედეგია.

იმის გამო, რომ ვაშლის ხეები იზრდება ზღვის დონიდან მაღალ სიმაღლეზე ღამისა და დღის კონტრასტული ტემპერატურების პირობებში, ვაშლები უფრო წაგრძელებული ფორმისა, უფრო მკვრივ რბილობიანი და წვნიანია.

ვაშლის ზრდისათვის Limousin-ში გამოიყენება მოვლის სპეციფიკური პრაქტიკა. ზომიერი მორწყვა, მაგალითად, ხილს აძლევს საშუალებას უკეთესად განვითარდეს და შეინარჩუნოს მისი ხარისხი და ხელს უწყობს მომდევნო წელს ხის ყვავილობას. გარდა ამისა, მოსავლის აღება ხელით ხორციელდება, რათა შენარჩუნდეს მისი ხარისხის ყველა მახასიათებელი.

გეოგრაფიულ მხარეში გააჩნიათ ხილის შენახვის ადგილობრივი გამოცდილება, რაც იძლევა "Pomme du Limousin"-ის ხანგრძლივი ვარგისიანობის ვადის გარანტიას. მოსავლის აღების შემდეგ, რაც შეიძლება სწრაფად, აცივებენ ხილს ვაშლის გულამდე. უმოკლეს ვადაში ავსებენ საცავ ოთახებს ხილით და მისი

ხარისხის შენარჩუნების მიზნით დაუყოვნებლივ ქმნიან კონტროლირებად ატმოსფერულ პირობებს.

“Pomme du Limousin” წარმოადგენს დინამიკურ სექტორს, რომელშიც დაკავებულია 1500 მუდმივი თანამშრომელი და 2500 სეზონური მუშაკი.

PESCA DI VERONA (ატამი, ნექტარინი)

1. დასახელება

"Pesca di Verona" (პესკა დი ვერონა)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა: იტალია

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.6. ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული, ახალი ან დამუშავებული

3.2. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

"Pesca di Verona" PGI გამოიყენება Persica vulgaris Mill სახეობის ატმებისათვის თეთრი ან ყვითელი რბილობით და გლუვი ატმებისათვის და ნექტარინებისათვის ყვითელი რბილობით დამწიფების საადრეო, შუალედური და საგვიანო კულტურებისათვის.

ატმები და ნექტარინები ბაზარზე ყოველთვის ერთი და იმავე სახელით – "Pesca di Verona"იყიდება.

დაშვებული ჯიშები იყოფა სახეობებისა და დამწიფების პერიოდების მიხედვით:

ყვითელი ატმები: Rich May, Crimson Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarichn (საადრეო); Rich Lady, Rome Star, Zee Lady (შუალედური); Kaweah (საგვიანო).

თეთრი ატმები: Maria Bianca, Greta (შუალედური); Tendresse, Tardivo Zuliani, Nichelini (საგვიანო).

ყვითელი ნექტარინი: Rita Star, Laura, Big Top (საადრეო); Venus, Stark Redgold, ტკბილი წითელი (შუალედური); ტკბილი ლედი (საგვიანო).

ყვითელი ნექტარინი: Rita Star, Laura, Big Top (საადრეო); Venus, Stark Redgold, ტკბილი წითელი (შუალედური); ტკბილი ლედი (საგვიანო).

სარეალიზაციოდ გატანისას "Pesca di Verona" PGI-ს უნდა გააჩნდეს შემდეგი ხარისხობრივი მახასიათებლები:

- ნაყოფის ფორმა უნდა იყოს მრგვალი შებრტყელებული ყვითელი

და თეთრი ატმებისათვის და მრგვალი წაგრძელებული ყვითელი ნექტარინებისათვის;

- “Verona“-ს ატმებისა და ნექტარინების დამახასიათებელი ფერი უნდა იყოს ექსტენსიური და ინტენსიური. დეტალურად იგი უნდა ფარავდეს კანის მთლიანი ზედაპირის 70%-ზე მეტს ყვითელი ატმებისათვის, 60%-ზე მეტს ყვითელი ნექტარინებისათვის და 30%-ზე მეტს თეთრი ატმებისათვის;
- რბილობი უნდა იყოს ძალზე მკვრივი და წვნიანი შაქრიანობის შემცველობასა და მჟავიანობას შორის სწორი ბალანსით განპირობებული გამორჩეული გემოთი, რაც მცენარის ნაზარდის დაბალი დონისა და კლიმატის სპეციფიკის შედეგია. ყვითელი ატმის დეფორმაციამედეგობა უნდა იყოს 3,7 კგ/სმ^2-ზე, ყვითელი ნექტარინებისათვის – 4 კგ/სმ^2-ზე და თეთრი ატმებისთვის 3 კგ/სმ^2-ზე მეტი;
- გემო ტკბილია და რეფრაქტომეტრით გაზომილი შაქრიანობის მასური პროცენტული შემცველობა შეადგენს: 9,5°Bx საადრეო დამწიფების კულტურებისათვის, 10,5°Bx შუალედური დამწიფების კულტურებისათვის და 11,0°Bx საგვიანო დამწიფების კულტურებისათვის;
- საგემოვნო ხარისხი ბალანსირებული/სუბ-მჟავე დამოკიდებულია სიმწიფის ხარისხზე და გამოხატულია როგორც შაქრიანობის შემცველობისა და მჟავიანობის ფარდობა; 1,5-ზე მეტი მნიშვნელობა დამახასიათებელია სუბ-მჟავე ჯიშებისათვის, ხოლო 0,7 – მჟავე ჯიშებისათვის;
- ხილის მინიმალური ზომა უნდა იყოს 61 მმ. საადრეო დამწიფების კულტურებისათვის და 67 მმ. შუალედური და საგვიანო დამწიფების კულტურებისათვის.

მხოლოდ ექსტრა და პირველი ხარისხის ატამი და ნექტარინი შეიძლება აღიარებულ იქნეს როგორც “Pesca di Verona” PGI.

3.3. ნედლეული მასალა (მხოლოდ დასამზადებელი პროდუქტებისათვის):

–

3.4. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის) და ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის):

–

3.5. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში:

ნარგავების სისტემა, ხის ფორმა და საზაფხულო და საშემოდგომო სხვლა მორგებული უნდა იყოს წარმოების ადგილის პირობებზე ისე, რომ ხის ფოთლების ყველა ნაწილში აღწევდეს სინათლე და ხდებოდეს ვენტილაცია. დაშვებულია მხოლოდ ხის ადგილობრივი ტრადიციული ფორმები, სახელდობრ, ვერონას დაბალი ბუჩქი-ფორმა (Veronese low bush-form) და განივი Y-ფორმის (Y-shaped) აუცილებელი მწვანე საფარით.

ატმის ნაზად დამუშავების აუცილებლობის გათვალისწინებით, მოსავლის აღება სხვადასხვა დროს, სულ მცირე, სამჯერ უნდა მოხდეს და განხორციელდეს ხელით.

3.6. იმ პროდუქტის დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვა წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას

“Pesca di Verona” PGI-ის შეფუთვა ხდება ან პლასტიკური ფირების გამოყენებით დაბეჭდილ სინებში, ან 1 და 2კგ მოცულობის კალათებში, ან შემდეგი ზომის მქონე მუყაოს ან ხის ყუთებში: 30x40, 30x50 ან 40x60.

მისი გაყიდვა ხორციელდება 10 ივნისიდან 20 სექტემბრამდე პროდუქციისა ან შეფუთვის 100%-ზე დატანებუილი სტიკერებით, რომელზეც საგარანტიო ნიშანი ისეა დაფიქსირებული, რომ შეფუთვის გახსნისას იგი ზიანდება.

3.7. იმ პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები, რომელიც შეესაბამება რეგისტრირებულ დასახელებას:

“Pesca di Verona” PGI-ის ლოგო რეპროდუცირებული უნდა იყოს პროდუქტსა და შეფუთვაზე, კალათებისა და სინებისათვის განკუთვნილ წინასწარ დაბეჭდილ ფირებზე, ასევე, კალათებისა და ყუთების შეფუთვაზე. ამასთან, ყველა ნიშანი/მინიშნება განსხვავებული “Pesca di Verona” PGI წარწერისაგან შესრულებული უნდა იყოს “Pesca di Verona” PGI-ში წარწერაში გამოყენებულ ასოებთან შედარებით მნიშვნელოვნად მცირე ასოებით.

ლოგო წრიულია, მისი კიდის ზედა ნაწილში ჩაწერილია სიტყვები: “Indicazione Geografica Protetta” (დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა), ხოლო ქვედა ცენტრალურ ნაწილში– აბრევიატურა „IGP“. წრის შიგნით წარმოდგენილია ატმის გამოსახულება ვერონას მთაგორიანი ლანდშაპტის ფონზე. სიტყვები “Pesca di Verona” შემკულია პატარა დროშით, რომელზეც დატანებულია თარიღი „dal 1584“ (1584-დან), რაც წარმოადგენს ვერონას ატამთან დაკავშირებული პირველი დოკუმენტის თარიღს.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

“Pesca di Verona” PGI-ს წარმოების არეალი შეზღუდულია ვერონას პროვინციის ტერიტორიით და ფარავს შემდეგი მუნიციპალიტეტების მთლიან ტერიტორიებს: Bussolengo, Buttapietra, Castel d’Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuovo del Garda, Lazise, Sant’Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა

გარემოპირობები

არეალს, რომელზეც “Pesca di Verona” იზრდება, გააჩნია ძალზე უპირატესი ნიადაგური მახასიათებლები, ვინაიდან იგი შეადგენს ფლიუვიოგლაციალურ[4] ნიადაგებს. ამ ნიადაგების აქტიური ზედა ფენა მწირია და მისი სიღრმე იშვიათად აჭარბებს 40 სმ-ს. იგი ეყრდნობა ხრეშისა და სილის ნატანს, რაც მას ხდის საუკეთესო დრენაჟირებად და ძალზე შესაფერ ნიადაგად ატმის კულტურისათვის, რომელიც ითხოვს ფოროვან და აერირებად ფოროვან გარემოს.

მთელი არეალი, რომელზეც “Pesca di Verona” იზრდება, ხასიათდება ყველა სეზონისათვის ტემპერატურისა და კლიმატის სასურველი პირობებით, რასაც Garda-ს ტბის სიახლოვეს უნდა უმადლოდეს განსაკუთრებით იმ თვეებში, რომლებიც ტრადიციულად მკაცრი კლიმატის თვეებს განეკუთვნება.

სხვა ფუნდამენტური მნიშვნელობის ფაქტორს წარმოადგენს დაცვა

4 ფლუვიოგლაციალური ნიადაგი (ლათ.: fluvius – დინება, glacialis – ყინული) – ნიადაგი, რომლის ფორმირებაში მყინვარების დნობით წარმოქმნილი ნაკადების ნალექები მონაწილეობს.

განპირობებული წინა ალპებით, Berici-სა და Euganean-ის ბორცვებით, Baldo-ს მთით და Garda-ს ტბის სხვა ფერდობებით და Adige მდინარით. ზამთრის მინიმალური ტემპერატურა იშვიათად იწევს -10°C-ზე ქვემოთ, თუმცა, აკმაყოფილებს სხვადასხვა კულტურის მოთხოვნილებას დაბალ ტემპერატურაზე. ჩვეულებრივ, წვიმა მოდის უმთავრესად შემოდგომასა და გაზაფხულზე და წლიური ნალექი მერყეობს 800 მმ-დან 1000 მმ-მდე.

ისტორიული ფაქტორები

“Pesca di Verona”-ის რეპუტაციას ძალზე დიდი ხნის ფესვები გააჩნია. დიდი ხნით ადრე რომის იმპერიის პერიოდში Pliny თავის ნაშრომში მოიხსენიებს „furry fruit“ (ბუსუსოვან ხილს), რომელიც კულტივირებულია ვერონას მხარეში. შემდგომში Andrea Mantegna-მ გამოსახა იგი სურათზე ვერონაში წმინდა ზენოს ბაზილიკაში (1400).

დევიზი “Eat the exquisite peaches of Verona” (მიირთვი საუკეთესო ატამი ვერონადან) 1934 წელს დაიბეჭდა ადგილობრივ გაზეთში და მომდევნო წლებში გამოიყენებოდა პოსტერებზე, ბანერებსა და ბარათებზე ყველა საუკეთესო რესტორანში, საზოგადოებრივ ადგილებში, ბანკებში და სხვ. “Pesca di Verona” გამოიყენებოდა, როგორც ატმებისათვის, ისე ნექტარინებისათვის.

დღეისათვის “Pesca di Verona”-ს გააჩნია მაღალი რეპუტაცია და ცენტრალურ როლს თამაშობს საუკეთესო პროდუქტების მნიშვნელოვან კონკურენციაში, მეხილეობის გამოფენებსა და ადგილობრივ ფესტივალებში.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა

“Pesca di Verona” PGI ხასიათდება: ნაყოფის მრგვალი დაბრტყელებული ფორმით ყვითელი და თეთრი ატმებისათვის და მრგვალი წაგრძელებული ფორმით ყვითელი ნექტარინებისათვის;

ფერით, რომელიც ძალზე ექსტენსიური და ინტენსიურია და შეიძლება მიჩნეულ იქნეს მთავარ ფერად მთლიან ფერთან მიმართებაში; რბილობით, რომელიც ძალზე მკვრივი, წვნიანი და გამორჩეული გემოსია, რაც განპირობებულია შაქრიანობისა და მჟავიანობის კარგი ბალანსით.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და მახასიათებლებს შორის (დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხსა, რეპუტაციასა ან სხვა მახასიათებლებს შორის (დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნებისათვის)

"Pesca di Verona"-ს გააჩნია ხარისხი და სპეციფიკური მახასიათებლები, რომლებიც განპირობებულია, როგორც წარმოების ადგილის მახასიათებლებით, ისე ტრადიციებითა და ადამიანთა საუკუნოვანი საქმიანობით.

კერძოდ, რაც შეეხება გარემო პირობებს, ფართე ტემპერატურული დიაპაზონი, ტბის სიახლოვე და დილის ცვარი, რომლითაც იფარება ხილი, ანიჭებს "Pesca di Verona"-ს კანს ღაჟღაჟა და ელვარე შეფერილობას, რაც მკვეთრად გამოიყოფა ხილის მთლიანი ზედაპირის შეფერილობისაგან.

გარდა ამისა, ფლუვიოგლაციალური ნალექით წარმოქმნილი ნიადაგობრივი პირობები ზღუდავს მცენარეთა განვითარებას, რაც ხელს უწყობს ფოთლების სისტემაში მეტი სინათლის შეღწევასა და ვენტილაციის გაზრდას. შედეგად, ხილს ანიჭებს დამახასიათებელ ელვარე შეფერილობის კანს, ასევე, შაქრიანობისა და მჟავიანობის შემცველობის სწორ ბალანსს, სათანადო ზომასა და რბილობის კონსისტენციას.

კეთილსასურველ გარემო პირობებს უნდა დაემატოს ადამიანთა ქმედება, რომელიც ეფუძნება გაუმჯობესებულ გენეტიკურ საქმიანობასა და ტრადიციული ხის ვარჯის ფორმას (ვერონას დაბალი ბუჩქისებური ფორმა

და განივი „Y"-ს ფორმა), კარგად დამკვიდრებულ მწვანე გასხვლისა და გამეჩხერების ტექნიკასთან ერთად, უეჭველად ანიჭებს ხილს დამახასიათებელ გარეგნულ სახესა და მჟავიანობასა და შაქრიანობას შორის კარგ ბალანსს.

CILIEGIA DI MAROSTICA (ბალი)

1. დასახელება

"Ciliegia di Marostica"

(ჩილიეჯია დი მაროსტიკა)

2. წევრი სახელმწიფო ან მესამე ქვეყანა:

იტალია

3. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის ან სურსათის აღწერა

3.1. პროდუქტის სახეობა:

კლასი 1.6. ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული, ახალი ან დამუშავებული

3.1. იმ პროდუქტის აღწერა, რომლისთვისაც 1-ელ პუნქტში მოცემული დასახელება გამოიყენება:

დასახელება "Ciliegia di Marostica" მიეკუთვნება ხილს, რომელიც მიიღება ქვემოთ ჩამოთვლილ ჯგუფებს მიკუთვნებული ჯიშებისაგან:

- ძალზე საადრეო ჯიშებისაგან "Sandra" და "Francese", უკანასკნელი მოიცავს "Bigarreau Moreau' and 'Burlat" ჯიშებს;
- საშუალო საადრეო ჯიშისაგან "Roana" და საადრეო დურონეს ჯიშისაგან "Roman";
- საგვიანო ჯიშისაგან "Milanese", "Durone Rosso" (Ferrovia-ის მსგავსი) და "Bella Italia";
- "Sandra Tardiva";
- "Van", "Giorgia", "Ferrovia", "Durone Nero I", "Durone Nero II" და "Mora di Cazzano".

გარდა ამისა, დაშვებულია შემდეგი ჯიშები: "Bella di Pistoia" ("Durone Rosso"), "Black Star", "Early Bigi", "Grace Star", "Kordia", "Lapins", "Marostegana", "Prime Giant", "Regina" და "Folfer".

მოხმარებისთვის განკუთვნილი ახალი ხილი: "Ciliegia di Marostica" დიდი ზომისაა მკაფიო შეფერილობით, რომელიც ჯიშისაგან დამოკიდებულებით იცვლება ხასხასა წითლიდან მუქ წითლამდე. გასაყიდად გატანილი მოხმარებისთვის განკუთვნილი ახალი ხილი უნდა იყოს დაუზიანებელი, ჯანსაღი, ყუნწით, სუფთა და ზედაპირზე თვალით შესამჩნევი ჭუჭყის გარეშე.

მოხმარებისთვის განკუთვნილი ახალი ხილის მინიმალური ზომა 23 მილიმეტრია. სხვა დანიშნულებით გამოყენებისათვის განკუთვნილი ხილი (მაგ., საკონდიტრო წარმოებაში) შეიძლება იყოს უყუნწო, ნაწილობრივ დაზიანებული და 23 მმ-ზე პატარა ზომის.

3.2. ნედლეული მასალა (მხოლოდ დასამზადებელი პროდუქტებისათვის):

–

3.3. საკვები (მხოლოდ ცხოველური წარმოშობის პროდუქტებისათვის) და ნედლეული (მხოლოდ დამუშავებული პროდუქტებისათვის):

–

3.4. სპეციფიკური ეტაპები, რომლებიც უნდა განხორციელდეს განსაზღვრული გეოგრაფიული ადგილის საზღვრებში:

“Ciliegia di Marostica”-ის მოყვანისა და მოსავლის აღების ყველა ეტაპი უნდა განხორციელდეს დადგენილ გეოგრაფიულ არეალში.

გასაყიდად გატანილი მოხმარებისთვის განკუთვნილი ბალი უნდა დაიკრიფოს ხელით.

3.5. დაჭრის, დანაწევრების, დაფასოებისა და სხვ. განსაკუთრებული წესები:

ხილი დაფასოებული უნდა იყოს მყარ გვერდებიან კონტეინერებში. არასტანდარტული და მცირე ზომის ხილი უნდა გამოირჩეს სხვა დანიშნულებით გამოსაყენებლად.

გასაყიდად გატანამდე ხილი უნდა ინახებოდეს ცივ და ბნელ ადგილას, რათა შეუნარჩუნდეს ხარისხი და ვარგისიანობა.

პროდუქტი, რომელიც მოკრეფიდან 48 საათის განმავლობაში არ გაიყიდება, ჯეროვნად უნდა გაცივდეს ან დამუშავდეს ხილის მეტაბოლური პროცესების შესანელებლად შემუშავებული სხვა მეთოდებით.

3.6. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

გასაყიდად გატანილი მოხმარებისთვის განკუთვნილი ახალი “Ciliegia di Marostica” დაფასოებული უნდა იყოს სპეციალურ კონტეინერებში, რომელთა ზომები მერყეობს 250გ-დან 10 კგ-მდე.

გამოყენებული მასალა არ უნდა იყოს ტოქსიკური, უნდა იყოს ახალი, სუფთა და უპირატესად ხის, პლასტმასის ან მუყაოს მასალისგან დამზადებული.

ყოველი შეფუთვის კონტეინერი უნდა იყოს ერთსახა და შეიცავდეს მხოლოდ ერთი და იმავე ჯიშისა და ხარისხის ბალს.

დასაშვებია განსხვავებული ზომისა და ფერის პროდუქტის არსებობა ერთ შეფუთვაში რაოდენობისა და წონის მიხედვით 10%-მდე.

ევროკავშირის სიმბოლოს გამოყენება სავალდებულოა.

ყოველ შეფუთვაზე უნდა იყოს ტექსტის დასაწყისში მოცემული გეოგრაფიული აღნიშვნა და ლოგო.

4. გეოგრაფიული ადგილის ზუსტი საზღვრების განსაზღვრა

“Ciliegia di Marostica”-ის წარმოების არეალი Vicenza პროვინციის ცხრა მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ ტერიტორიას მოიცავს: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano და Schiavon.

5. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

5.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკურობა:

დიდი ხანია, რაც დოკუმენტურად დადასტურებულია, რომ “Ciliegia di Marostica” ბლის გაშენებისათვის კარგი ადგილია. ამ ადგილიდან მოწეული ბლის ხარისხი აღიარებულია ცალკეული ავტორის მიერ.

ამ არეალის ჩრდილოეთი ნაწილი გადაჭიმულია 100-დან 400 მეტრი სიმაღლის მთაგორიან რეგიონზე მაშინ, როცა სამხრეთი ნაწილი ფარავს, უმეტესად, ზღვის დონიდან 90-დან 100 მეტრამდე სიმაღლის ბარს.

ნიადაგი, რომელშიც ბალი ხარობს და რომელიც უმეტეს წილად წარმოქმნილია მესამეული პერიოდის ბაზალტის ქანებისაგან, არის ძალიან ნოყიერი, ღარიბი აზოტით, მაგრამ მდიდარი კალიუმით.

ამ სახის მასაზრდოებელი გარემო სამხრეთით დახრილ ექსპოზიციასთან ერთად არ აფერხებს წყალს და ხელს უწყობს შაქრის წარმოქმნას.

არე, რომელიც ხასაიათდება ზომიერი და გრილი კლიმატით, პრაქტიკულად ნისლის გარეშე,

ჩრდილოეთიდან დაცულია ალპებითა და დოლომიტებით.

5.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა:

ნაყოფი გულის ფორმისაა, დიდი ზომის, ხასხასა წითლიდან მუქ წითლამდე ფერის, ზომიერად წვნიანი და ტკბილი რბილობითა და ძალზე სასიამოვნო სურნელით.

5.3. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ ადგილსა და პროდუქტის ხარისხსა და სხვა მახასიათებლებს შორის (PDO პროდუქტებისათვის) ან პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხს, რეპუტაციას, ან სხვა მახასიათებლებს შორის (PGI პროდუქტებისათვის):

კავშირი "Ciliegia di Marostica"-სა და მისი წარმოების ადგილს შორის, ტრადიციულად, ჯერ კიდევ მე-15 საუკუნიდანაა ცნობილი. მაროსტიკის გორაკებზე ბლის მოშენება დოკუმენტურადაა დადასტურებული ისტორიულ ჩანაწერებში, რომლებიც მიეკუთვნება რომის ეპოქასა და უფრო გვიანდელ ხანას.

როგორც ჩანს, "Ciliegia di Marostica"-ის ცნობილობა გვაბრუნებს ძველ დროსთან, როდესაც გაიმართა თამაში ჭადრაკში ცოცხალი ფიგურებით ორ რაინდს შორის, რომლებიც მეტოქეობდნენ ერთმანეთთან მაროსტიკის სააზნაურო მიწებისა და ციხის ლორდისა და მმართველის Taddeo Parisio-ს ქალიშვილის გამო. თამაშის დამთავრების შემდეგ, გამარჯვებული Taddeo-ს ქალიშვილზე, ხოლო წაგებული მის დაზე დაქორწინდა. ამ ბედნიერი მოვლენის სამახსოვროდ Taddeo Parisio-მ გასცა განკარგულება ბლის ხეები გაეშენებიათ მთელ ამ ტერიტორიაზე.

1882 წლიდან მოყოლებული წარმოების მხარეში ბლის რეგიონული ბაზრობა (Mostra regionale delle ciliegie) ყოველი წლის მაისის ბოლოს იმართება და ისტორიული მოვლენის აღსადგენად აღნიშნავენ ორი ახალგაზრდა ქალიშვილის არჩევით, რომლებიც პატარძლების როლს ასრულებენ. მაროსტიკის რეგიონში არსებობს ტრადიციული სვლა „Cherry trail" (ბლის ნაკვალევი), რომელიც იწყება ქალაქ Bassano-დან, სტარტს იღებს ბარში და შემდეგ კვეთს გორაკებსა და ხეობებს, ყველა მხარეში ბალთან დაკავშირებულ პროცედურებში ჩართვით.

"Ciliegia di Marostica"-ის ცნობილობის ძირითადი საფუძველია მეწარმეთა ნოუ-ჰაუ ხეების დარგვისა და ბლის ბაღების მოვლის საქმეში,

რომლებიც ხშირად გაშენებულია გორაკებსა და ფერდობებზე, ასევე, განსაკუთრებული ზრუნვა ბლის ხელით კრეფის ჩათვლით.

პროფესიონალიზმი, რომლითაც ისინი თანამიმდევრულად და უწყვეტად აშენებდნენ ბლის ხეებს გორაკიან მხარეში, Vicenza-ის პროვინციის რბილი კლიმატის პირობებში, საუკუნების მანძილზე იძლეოდა ხილს, რომელიც ფასობდა თავისი ფერით, წვნიანობით და ტკბილი სურნელით.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (ყველი)

1. პროდუქტის სახეობა

კლასი 1.3 – ყველი

2. მეწარმეთა ჯგუფი; ქვეყანა

დასახელება: Consorzio tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana

მისამართი: Viale Carlo III, 128

I-San Nicola la Strada (CE); იტალია

3. სპეციფიკაცია

3.1. დასახელება:

“Mozzarella di Bufala Campana” (მოცარელლა დი ბუფალა კამპანა)

3.2. პროდუქტის აღწერა:

“Mozzarella di Bufala Campana”-ს რეალიზაციისათვის უნდა გააჩნდეს შემდეგი მახასიათებლები:

- მოხაზულობა: მრგვალი ფორმის გარდა დასაშვებია მხარისათვის დამახასიათებელი სხვა ფორმებიც, როგორიცაა ერთი ლუკმის ზომის, დაწნული, მარგალიტისებრი, ნასკვისებრი და ოვალური ფორმის;
- წონა: დამოკიდებულია ფორმაზე და მერყეობს 10-დან 800 გ-მდე. დაწნული ფორმის ყველი შეიძლება 3 კგ-მდე იწონიდეს;
- გარეგნული სახე: ფაიფურისებრი თეთრი ფერის, ძალზე თხელი ქერქით, დაახლოებით 1 მმ. სისქის, გლუვი ზედაპირით, არც ლორწოვანი და არც ქერცლოვანი;
- სხეული: სტრუქტურულად შედგება თხელი ფურცლებისაგან, რომლებიც ელასტიურია მიღებიდან და დამუშავებიდან პირველი 8-10 საათის განმავლობაში; შემდგომში უფრო გარბილების ტენდენციით; აირადი და იშვიათი ფერმენტაციით წარმოქმნილი კილოსებრი დეფექტების გარეშე; კონსერვანტების, ინჰიბიტორებისა და საღებავების გარეშე; გაჭრისას ჟონავს ცხიმი, მოთეთრო შრატისებრი წვეთები რძის ფერმენტების არომატით;
- გემო: დამახასიათებელი და დელიკატური;
- ცხიმის შემცველობა მშრალი მასალისათვის: მინიმუმ 52%;
- მაქსიმალური სინოტივე 65%.

3.3. გეოგრაფიული არეალი:

“Mozzarella di Bufala Campana”-ის დამზადებისა და წარმოებისათვის საჭირო რძის წარმოშობის ადგილი ფარავს იმ მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებს, რომლებიც მიეკუთვნება შემდეგ პროვინციებს: Benevento, Caserta, Naples, Salerno, Frosinone, Latina, Rome, Foggia and Isernia და განლაგებულია Campania, Lazio, Apulia and Moliseის რეგიონებში.

3.4. წარმოშობის მტკიცებულება:

წარმოების პროცესის ყველა ეტაპზე უნდა მოხდეს მონიტორინგი და გაკეთდეს მიღებულ და გაცემულ პროდუქტთან დაკავშირებული ყველა ჩანაწერი, რაც, მაკონტროლებელი ორგანოს მიერ წარმოებულ ფერმერების, მწარმოებლებისა და შემფუთავების ნუსხასთან ერთად, უზრუნველყოფს პროდუქტის მიკვლევადობას წარმოების მთლიანი ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე. ნედლეული მასალაც ყურადღებით კონტროლდება პასუხისმგებელი ორგანოს მიერ წარმოების პროცესში. ნუსხაში შესული ყველა ფიზიკური და იურიდიული პირი ექვემდებარება მაკონტროლებელი ორგანოს შემოწმებას სპეციფიკაციაში მოცემული მოთხოვნებისა და კონტროლის გეგმის შესაბამისად. თუ მაკონტროლებელი ორგანო აღმოაჩენს დარღვევას თუნდაც მხოლოდ ერთ ეტაპზე, პროდუქტი აღარ მოინიშნება დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებით “Mozzarella di Bufala Campana”.

3.5. წარმოების მეთოდი:

სპეციფიკაციით მოითხოვება, რომ “Mozzarella di Bufala Campana” დამზადდეს მხოლოდ მთლიანად კამეჩის ახალი რძისგან. წარმოება მოითხოვს ქვეპუნქტში 3.3. განსაზღვრულ ადგილზე გაზრდილი კამეჩის უმი რძის გამოყენებას, რომელიც შეიძლება გაცხელდეს, დამუშავდეს, ან მოხდეს მისი პასტერიზაცია.

“Mozzarella di Bufala Campana” ყველის დასამზადებლად რძე მისი მოწველიდან 60 საათში უნდა გადამუშავდეს.

რძისა და ხაჭოს დამჟავება ხდება ნატურალური სამკვეთო შრატის დამატებით, რომელიც აღებულია იგივე ფერმაში კამეჩის

ადრე დამუშავებული რძისაგან ან გეოგრაფიული ადგილის დადგენილ საზღვრებში მდებარე მეზობელი ფერმიდან. როდესაც რძე გაცხელდება 33-39°C-მდე, კოაგულაცია მიიღწევა ხბოსგან მიღებული ნატურალური კვეთის გამოყენებით.

მდუღარე წყალში არევის შემდეგ მას შეერევა ხაჭო, იჭრება და/ან ფორმირდება ცალკეული შესაფერისი ფორმებისა და ზომის ნაჭრების სახით და შემდეგ თავსდება სასმელ წყალში სხვადასხვა დროით ზომიდან გამომდინარე მათ გამაგრებამდე.

დამარილება ხორციელდება მარილწყალში. ამას დაუყოვნებლივ მოსდევს შეფუთვის პროცესი, რომელიც უნდა მიმდინარეობდეს იმავე საწარმოში, სადაც ყველის წარმოება. საბოლოო მოხმარებამდე შეფუთული პროდუქტი უნდა ინახებოდეს მის დამცავ სითხეში, რომელიც მჟავურია და შეიძლება დამარილდეს. დამცავი სითხის დამახასიათებელი მჟავიანობა შეიძლება მიღწეულ იქნეს რძემჟავას ან ლიმონმჟავას დამატებით. შეიძლება მოხდეს პროდუქტის შებოლვა, მაგრამ მხოლოდ ტრადიციული ბუნებრივი მეთოდების გამოყენებით; ასეთ შემთხვევაში ადგილწარმოშობის დასახელებას უნდა დაემატოს სიტყვა – “affumicato” (შებოლილი).

3.6. კავშირი:

არეალი, რომელიც მოიცავს ყველა პროვინციას, რომელიც შეხებაშია დაცულ ადგილწარმოშობის დასახელებასთან, განიხილება ერთგვაროვნად მრავალ გარემოებათა გამო. ეს არის წარსულში ჭაობით დაფარული მხარე, რომელიც გაქრა ფართო მასშტაბიანი სადრენაჟე სისტემის, ტერიტორიის გადამკვეთი საშუალო ან მცირე მდინარეებისა და მრავალი არხის საშუალებით, რომლებიც არეგულირებენ წყლის გადინებას. თვისობრივად ნიადაგი უმეტესად ვულკანური და ალუვიური წარმოშობისაა. კლიმატი რბილია, წლიური საშუალო ტემპერატურა მერყეობს 16,5°C-სა და 17,5°C-ს შორის; ნალექების რაოდენობა 804 მმ-სა და 918 მმ-ს შორის. კამეჩების გამოზრდა ხდება სწორ ან დაბალ ბორცვიან ადგილებში; დაბლობები შემოფარგლულია გორაკებით, რომლებიც მოქმედებენ, როგორც ქარსაცავები ჩრდილოეთის ცივი ქარების საწინააღმდეგოდ, და კლიმატს

ამსუბუქებს ზღვის სიახლოვე, რომელიც ანელებს სითბოს კარგვას. ეს მახასიათებლები უნიკალურია ევროპასა და იტალიაში, განსაკუთრებით ვულკანური წარმოშობის ნიადაგის გამო, რომელიც უმეტესად შედგება დრენაჟითა და საშუალო და მცირე მდინარეების არსებობით რეკულტივირებული მიწისგან.

კამეჩები ჰყავთ ღია და პროგრესულ ფერმებში, სადაც საქონელი უმეტესად ნახევრად თავისუფალია. ისინი იკვებებიან იმ არეში წარმოებული ფურაჟით, სადაც ბუნებრივად ალუვიური ნიადაგი შერეულია ვულკანურ ნარჩენებთან. ეჭვგარეშეა, რომ ხაჭოსა და საბოლოო პროდუქტის დამწიფების პროცესზე ზეგავლენას ახდენს კლიმატი, რომელიც “Mozzarella di Bufala Campana”-ს ანიჭებს უნიკალურ მახასიათებლებს, რაც შეუძლებელია განმეორებულ იქნეს სადმე, განსაზღვრული არეალის გარეთ.

წარმოებისა და კლიმატის ფაქტორების კომბინაცია ამ განსაზღვრულ გეოგრაფიულ არეალზე ქმნის ოპტიმალურ პირობებს, რაც ანიჭებს პროდუქტს სპეციფიკურ და დამახასიათებელ თვისებებს და პროდუქტის წარმოების ასეთ მეთოდს აქცევს უნიკალურად ამ დარგში. მრავალი დოკუმენტი ადასტურებს, რომ კამეჩების გამოზრდას სამხრეთ იტალიაში სტაბილურად მიზდევდნენ მე-13 საუკუნის ბოლოდან.

www.mozzarelladop.it

KIWI DE L'ADOUR (კივი)

დამტკიცებული 27.11.2012 წ., გამოქვეყნებული სოფლის მეურნეობის, სურსათისა და ტყის მრეწველობის სამინისტროს ოფიციალურ ბიულეტენში 07.12.2012 წ.

1. განმცხადებელი

L'Association de Promotion des Kiwis des Pays de l'Adour Siège social:
L'adour-ის მხარის კივის ხელშემწყობ მეწარმეთა ასოციაცია
Cité Galliane – B.P. 279 – 40 005 MONT DE MARSAN CEDEX

2. პროდუქტის დასახელება

"Kiwi de l'Adour" (კივი დე ლ`ადურ)

3. პროდუქტის სახეობა

Kiwi de l'Adour მიეკუთვნება 2006 წლის 14 დეკემბრის (EC) №1898/2006 რეგულაციის II დანართის 1.6. კლასს „ხილი, ბოსტნეული და მარცვლეული ახალი ან დამუშავებული სახით"

4. სოფლის მეურნეობის პროდუქტის აღწერა

4.1. პროდუქტის ფიზიკური და ორგანოლეპტიკური აღწერა

ფიზიკური აღწერა:

Kiwi de l'Adour საწარმოებლად გამოიყენება Actinidia Delicios-ის Hayward ჯიშის ხილი, რომელიც გამოირჩევა საგემოვნო ხარისხით და კონსერვაციისადმი ვარგისიანობით.

იგი გამოირჩევა მწვანე მკვრივი რბილობით მკაფიოდ გამოყოფილი ყავისფერი თესლებით, გარედან ხავერდოვანი და ყავისფრიდან მომწვანო-მოწითალოში გარდამავალი ერთგვაროვანი ფერით, დაფარული აბრეშუმისებრი ბუსუსით.

ხარისხი, ზომა:

- მხოლოდ ექსტრა და I ხარისხის ხილი შეიძლება გაიყიდოს Kiwi de l'Adour დასახელებით,

- ხილის ერთეულის მინიმალური წონაა 70 გ. ასევე, დასაშვებია განსხვავებული წონის – 67 გ-მდე რაოდენობის ხილიც, რომელიც არ უნდა აჭარბებდეს საერთო რაოდენობის 10%-ს.

ორგანოლეპტიკური აღწერა:

- ახასიათებს შაქრიანობასა და მჟავიანობას შორის ბალანსი, კეთილსურნელება და არომატული გემო. სიტკბო ოდნავ აჭარბებს მჟავიანობას, რითაც ის გამოირჩევა სხვა კივისაგან;
- სიმწიფისას Kiwi de l'Adour-ის ტექსტურა არის უფრო მეტად რბილი და წვნიანი, ანუ მისი რბილობი ნაკლებად მკვრივი და ნაკლებად მაგარია, ვიდრე სხვა კივისა;
- Kiwi de l'Adour რბილობის ფერი ინტენსიურად მწვანეა (ნაკლებად „გამჭვირვალე"), ვიდრე სხვა კივი.

4.2. შაქრიანობა მოსავლის აღებისას

Kiwi de l'Adour-ს უნდა ჰქონდეს შაქრიანობის დონე მეტი ან ტოლი 6.5° Brix-სა (რეფრაქტომეტრული ინდექსი) მაშინ, როდესაც მოსავლის აღებისას რეგულაციებით რეკომენდებულია 6.2° Brix მნიშვნელობა.

4.3. შაქრიანობა ბაზარზე გატანისას

ბაზარზე გატანისას Kiwi de l'Adour -ს უნდა ჰქონდეს შაქრიანობის დონე მეტი ან ტოლი 12° Brix-სა.

4.4. დეფორმაციამედეგობა ბაზარზე გატანისას

ბაზარზე გატანისას Kiwi de l'Adour-ის მინიმალური დეფორმაცია-მედეგობა უნდა იყოს 1- 0,5კგ/სმ^2

5. გეოგრაფიული არეალის საზღვრები

დაცული გეორაფიული აღნიშვნის Kiwi de l'Adour-ის არეალის მიკროკლიმატი ხელს უწყობს კივის განვითარებას მზის განათებითა და ტენიანობით, რაც მნიშვნელოვანია ამ ხილისთვის.

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის Kiwi de l'Adour-ის არეალის ნიადაგი, ასევე, შეესაბამება კივის მოთხოვნებს, რამდენადაც არა კირქვიანი, ღრმა და ნოყიერია.

გეოგრაფიული არეალი მოიცავს შემდეგ კანტონებს:

დეპარტამენტი Gers (32)

კანტონები: AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

დეპარტამენტი Landes (40)

კანტონები: AIRE SUR ADOUR, AMOU, DAX SUD, GEAUNE, GRENADE SUR ADOUR,

HAGETMAU, MONT DE MARSAN SUD, MONTFORT EN CHALOSSE, MUGRON,

PEYREHORADE, POUILLON, SAINT MARTIN DE SEIGNANX, SAINT SEVER, SAINT

VINCENT DE TYROSSE, TARTAS EST,

და Landes შემდეგი კანტონების კომუნები:

DAX NORD: Angoumé, Dax, Mées, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint Paul les Dax, Saint Vincent de Paul, Saubusse; Téthieu

MONT DE MARSAN NORD: Campet et Lamolère, Mont de Marsan, Saint Martin d'Oney

SOUSTONS: Angresse, Azur, Magescq, Saint Geours de Maremne, Seignosse, Soorts-Hossegor, Soustons, Tosse, Vieux-Boucau les Bains

TARTAS OUEST: Bégaar, Carcen-Ponson, Lesgor, Pontonx sur l'Adour, Saint Yaguen, Tartas

VILLENEUVE DE MARSAN: Arthez d'Armagnac, Bourdalat, Le Frêche, Hontanx, Montégut,

Perquie, Pujo le Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

დეპარტამენტი Pyrénées Atlantiques (64)

კანტონები: ARTHEZ DE BEARN, ARZACQ, BIDACHE, GARLIN, LA BASTIDE

CLAIRENCE, LAGOR, LEMBEYE, LESCAR, MORLAAS, ORTHEZ, SALIES DE BEARN,

SAUVETERRE DE BEARN, SAINT-PALAIS, THEZE.

ასევე, შემდეგი კანტონების მუნიციპალიტეტები (64):

კანტონი d'ANGLET: Anglet,

კანტონი de BIARRITZ: Biarritz

კანტონი de PAU: Pau

კივის კრეფა, შეფუთვა და დასაწყობება ხდება Kiwi de l'Adour-ის

მხარის გეოგრაფიულ არეალში, ირწყვება მდინარე L'Adour-ით და მისი შენაკადებით.

Kiwi de l'Adour-ს მართლაც გააჩნია განსაკუთრებული გემო, რაც განპირობებულია ხეზე მისი საგვიანო კრეფით. მოსავლის ასეთ საგვიანო აღებას თან სდევს,როგორც ხილის მშრალი მასის, ისე შაქრიანობის ზრდა.

მოსავლის აღების შემდეგ, დიდი რაოდენობის ხილის ხანგრძლივი ტრანსპორტირება ზიანს აყენებს მას (ხელოვნურად ზრდის შაქრიანობის დონეს, ქმნის ცივად კონსერვაციის პრობლემებს). ასეთი ტრანსპორტირება ზრდის, ასევე, ხილზე დაწოლას, რაც ხილის რყევებისა და დაზიანების რისკს ზრდის.

თუმცა, დიდი რისკის გარეშე ხილის ტრანსპორტირება შეიძლება მისი სათანადოდ შეფუთვის შემთხვევაში, რადგან შეფუთვა ინახავს მას.

6. ელემენტები, რომლებიც უზრუნველყოფენ პროდუქტის წარმოშობას

- ხილის წარმოშობის მტკიცებულება გარანტირებულია მომხმარებლისათვის მიყიდვამდე მთელი პროცესის განმავლობაში კივის იდენტიფიცირებითა და მისი მიკვლევადობის კონტროლით. ხილი იკრიფება კვალიფიცირებული მეწარმეების მიერ და საჭირო კონდიციამდე მიიყვანება განმცხადებლის მიერ ნებადართულ და მასთან შეთანხმებულ საცავებში. მეწარმეთა კვალიფიკაცია და სათავსოები უნდა შეესაბამებოდნენ სერტიფიცირების ორგანოს მიერ დამტკიცებულს. ეს ორი ტიპის ოპერატორი, სხვა საკითხებთან ერთად, პასუხისმგებელია ხეხილის ბაღების (მიწის ნაკვეთების) იდენტიფიცირებაზე, შემდგომ კივის პარტიებზე, საბოლოოდ თავად ხილზე და მიკვლევადობისათვის საჭირო ჩანაწერების წარმოებასა და შენახვაზე. დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის (PGI) ხილის იდენტიფიცირება ხორციელდება იდენტიფიცირებისა და მიკვლევადობის პროცედურების (ფერის კოდი, მეწარმისა და ნაკვეთის ნომერი, შტრიხ-კოდი და სხვ.) მიხედვით.
- იდენტიფიცირებისა და მიკვლევადობის მეთოდი დეტალურადაა აღწერილი მომდევნო ცხრილებში:

წარმოშობა – იდენტიფიცირება – მიკვლევადობა (1)					
ეტაპი	**ქმედების ან კონტროლის საგანი**	**(*)**	**ქმედება და/ან კონტროლი**	**მეთოდი**	**დაფიქსირებული მასალები და ჩანაწერები**
ხეხილის ბაღების შერჩევა და იდენტიფიცირება	ნაკვეთების გეოგრა-ფიული ადგილმდე-ბარეობა	C	მეწარმის უფლებამოსილების დადასტურება	კადასტრის შეტყობინების დოკუმენტური შემოწმება. უფლებამოსილების შესახებ. რეესტრიდან იმ მასალების ამოწერა, რომელიც შეიცავს ხეხილის ყველა ბაღის შესახებ შემდეგ მონაცემებს: • მეწარმეთა სახელსა და მისამართს • მიწის ნაკვეთის ნომერი (კადასტრის კოდსი) • ბაღის არეალი (ნაკვეთის კოდი) • დარგვის თარიღი	კადასტრის ფოტო, ნარგავების ჩამონათვალი
	ბაღების იდენტიფიცირება	M	ბაღების იდენტიფიცირება მფლობელობის დადგენასთან დაკავშირებით	ბაღების მონიშვნა შესაბამისი ნომრით	დადგენილი ბაღების ჩამონათვალი
ხეხილის ბაღების შერჩევა და იდენტიფიცირება	ბაღების იდენტიფიცირება	C	ვიზიტი მეწარმესთან	ბაღებისა და ნაკვეთების ბარათების დოკუმენტური შემოწმება	კადასტრის ფოტო, ბაღების ჩამონათვალი
	მეწარმეთა გეოგრა-ფიული ადგილმდე-ბარეობა, ბაღების იდენტიფიცირება	C	ასოციაციის აუდიტი	უფლებამოსილი მეწარმეებისა და მითითებული ბაღების დოკუმენტური შემოწმება	ყფლებამოსილ მეწარმეთა ჩამონათვალი მითითებული ბაღების ჩამონათვალი

მოსავლის აღება	ხილის პარტიების იდენტიფიცირება ქვესადგამიანი ყუთების მიხედვით	M	იდენტიფიცირებული ქვესადგამიანი ყუთების გამოყენება	კივის დაჯგუფება ხდება ქვესადგამიანი ყუთების მიხედვით, რომლებიც იდენტიფიცირებულია: • მეწარმის სახელით ან მისი სხვა მონაცემებით • ბაღზე მითითებით • მოსავლის აღების თარიღით	
			მოსავლის რეგისტრაცია	საცავებში ჩაბარებული ყველა ცალკეული მიწოდებული პარტიისთვის ივსება შემდეგი თანმხლები მონაცემები • მეწარმის სახელი ან მისი სხვა მონაცემები • ბაღის მონაცემები • ქვესადგამიანი ყუთების რაოდენობა • მოსავლის წონა	მიწოდების ფორმა
		C	მეწარმესთან ვიზიტი მოსავლის აღებისას	ვიზუალური კონტროლი	

*: C = კონტროლი, M = სამუშაოთა მწარმოებელი

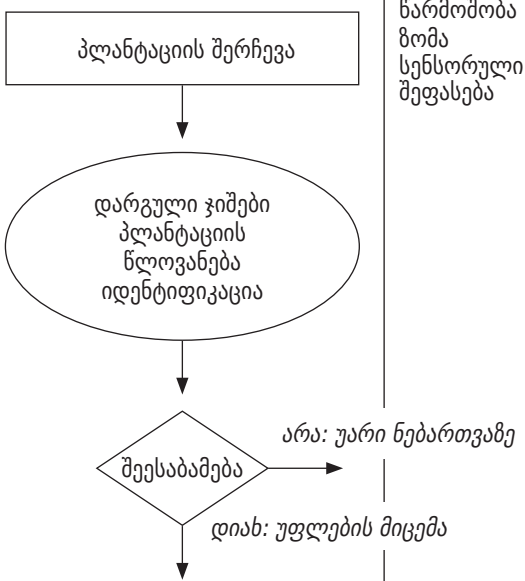
წარმოშობა – იდენტიფიცირება – მიკვლევადობა (2)					
ეტაპი	**ქმედების ან კონტროლის საგანი**	**(*)**	**ქმედება და/ან კონტროლი**	**მეთოდი**	**შესაბამისი ჩანაწერები**
საცავში ხილის შეტანა	ხილის პარტიების ქვესადგამიანი ყუთების იდენტიფიცირება	C C	მიმღების კონტროლი საცავების აუდიტი	ვიზუალური და დოკუმენტური კონტროლი შეტანილი ნაწილის ზედნადებების დოკუმენ-ტური შემოწმება. შეტანილი ნაწილის ზედნადებების/ უფლებამოსილ მეწარმეთა სიის/ მითითებული ბაღების (ფართობების) სიის შემოწმება	ჩანაწერი მიწოდების შესახებ ზედნადებების მონაცემები, უფლებამოსილ მეწარმეთა სია, მითითებული ბაღების სია
კივის პარტიების იდენტიფიცირება: • შენახვისა და დაკალიბრების შემდეგ; • შენახვისა და დადგენილ კონდიციამდე მიყვანისას	ხილის პარტიების იდენტიფიცირება	M	იდენტიფი-ცირებისა და მიკვლე-ვადობის შიდა პროცედურები	საცავისათვის დგინდება ხილის პარტიების იდენტიფიცირებისა და მიკვლევადობის პრო-ცედურები მათი მიღებიდან დაფასოებამდე. ყველა კივი (მათ შორის, დაკალიბრებული პარტიები) უნდა იყოს იდენტიფიცირებული ნომრით, რომლითაც შესაძლებელი იქნება მეწარმისა და ნაკვეთის პოვნა: ეს იდენტი-ფიკაცია ექვემდებარება რეგისტრაციის მოთხოვნას. იდენტიფიცირებისა და მიკვლევადობისთვის უნდა გამოყენებული იქნას მეთოდი, რომელიც გამორიცხავს სხვადასხვა პარტიების ხილის ერთმანეთში აღრევის რისკს	PGI პარტიის იდენტიფიცირება (ფერის კოდი, მეწარმისა და ნაკვეთის ნომერი, შტრიხ-კოდი და სხვ.)

		C	საცავების აუდიტი	იდენტიფიცირების ვიზუალური შემოწმება დოკუმენტური შემოწმება მიკვლევადობა-რეალიზაციის საბოლოო მონაცემების დადასტურების მიზნით	
შეფუთული ხილის იდენტიფიცირება	ხილისა და ხილის შეფუთვების იდენტიფიცირება	M	ხილის მონიშვნა	ყოველ ნაყოფზე სტიკერის მიწებება (განცალკევებით შეფუთულის გარდა)	
შეფუთული ხილის იდენტიფიცირება	ხილისა და ხილის შეფუთვების იდენტიფიცირება	M	შეფუთვის მონიშვნა	ყოველი შეფუთვის იდენტიფიცირება ხდება მაიდენტიფიცირებელი ნიშნით, რომელიც იძლევა მეწარმისა და ნაკვეთის პოვნის საშუალებას ეტიკეტირება	შეფუთვის სააღრიცხვო ბარათი ეტიკეტების აღრიცხვა
		C	საცავების აუდიტი	ხილისა და შეფუთვის ვიზუალური დათვალიერება საკონტროლო მასალა (პარტიების სააღრიცხვო ბარათები/ შეფუთვის სააღრიცხვო ბარათი) აღრიცხვის დოკუმენტური კონტროლი	 შეფუთვის სააღრიცხვო ბარათები ეტიკეტების აღრიცხვა
		C	მაღაზიების ვიზიტი	ვიზუალური კონტროლი	

*: C = კონტროლი, M = სამუშაოთა მწარმოებელი

7. წარმოების მეთოდების აღწერა

7.1 წარმოების მეთოდების დიაგრამა

პუნქტები წარმოების ან კონტროლის შესახებ	**განხორციელების სქემა**	**მახასიათებლები**
უფლების გაცემა ბაღზე მეწარმის ვალდებულება გეოგრაფიული განლაგება ჯიში ნარგავებს შორის მანძილი ბაღის იდენტიფიკაცია		წარმოშობა ზომა სენსორული შეფასება

წარმოება

ზამთრის გასხვლა
ლერწების
რაოდენობა m^2-ზე

გაპატივება (აზოტი):
რაოდენობა, შეტანის
ვადები

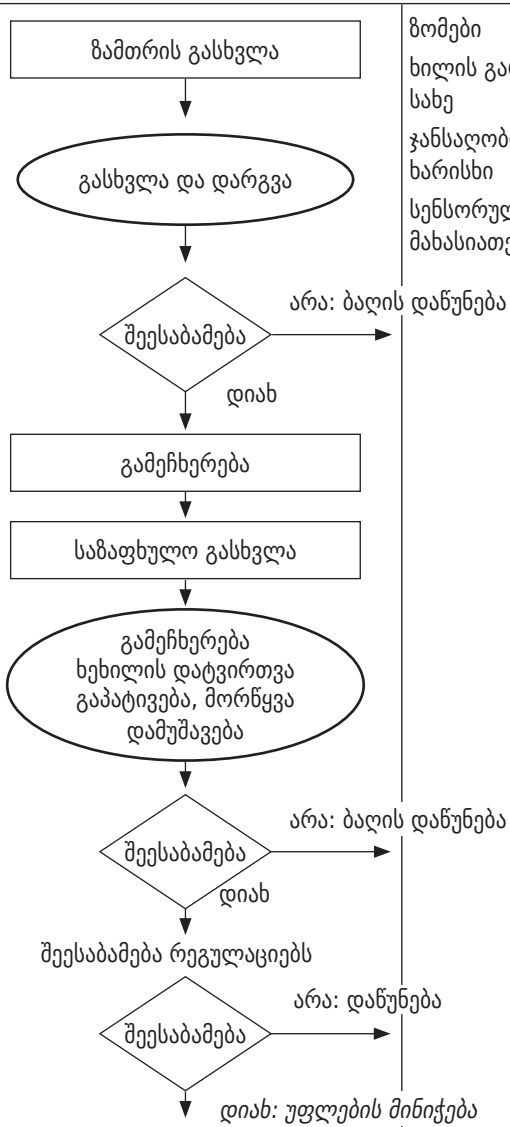
მორწყვა

დამუშავება
ფიტოსანიტარია:
რეგლამენტაციის
შესაბამისად

ნაყოფების
რაოდენობა 1 m^2-ზე

ვარჯის განათება

ფიტოსანიტარული
დამუშავება

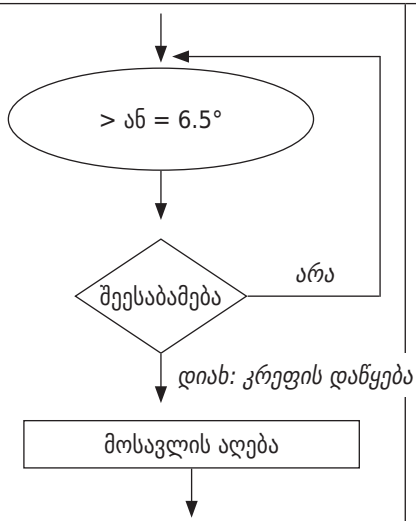


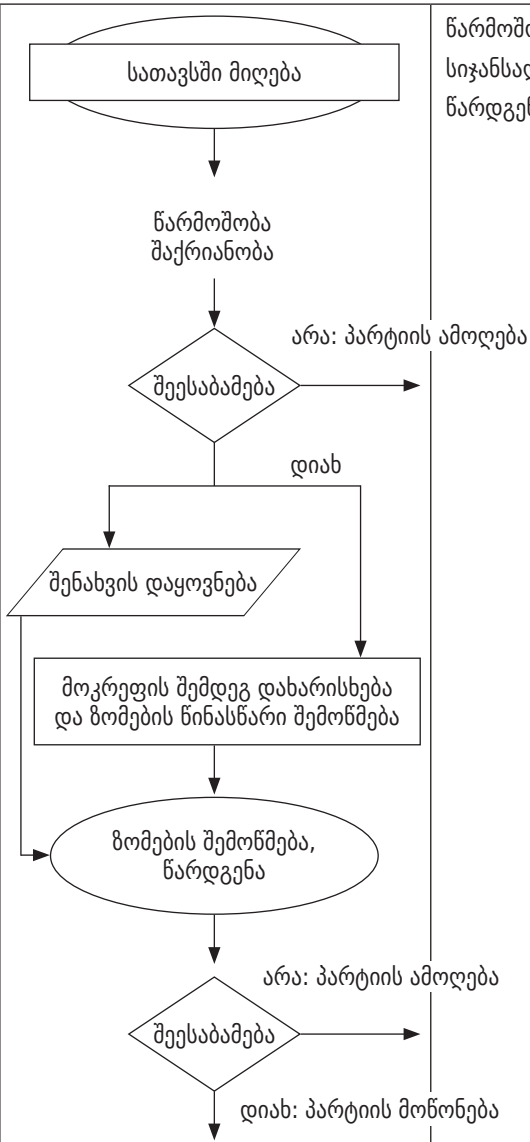
ზომები

ხილის გარეგანი
სახე

ჯანსაღობის
ხარისხი

სენსორული
მახასიათებელი

მოსავლის აღება შაქრიანობა მოკრეფის წინ ხილის იდენტიფიცირება მოკრეფის პირობები და ვადები საჭირო კონდიციამდე მიყვანა ჰიგიენა		წარმოშობა ხილის გარეგანი სახე

შენახვა საცავში ხილის იდენტიფიცირება ხილის წარმოშობა შაქრიანობის დონე პარტიის იდენტიფიცირება ჰიგიენის კონტროლი დახარისხების პირობები ზომების შემოწმება, წარდგენა პარტიის იდენტიფიცირება		წარმოშობა სიჯანსაღე წარდგენა

7.2.1. ბაღების შერჩევა

- ნებადართულია მხოლოდ აქტინიდიას სახეობის ბაღები.
- კივის მოსავლის აღება ხდება 4 ან მეტწლიანი ბაღებიდან, ვინაიდან კივის ნერგები ვერ აღწევს რეგულარული მსხმოიარობის ასაკს ნაკლებ დროში.
- ნარგავების სიხშირე:
  მდედრი ნერგების რაოდენობა: 300-დან 800-მდე ძირი ჰა-ზე;
  მამრი ნერგების რაოდენობა (1 ძირი ყოველ 5-დან 8-მდე მდედრ ძირისთვის) 60-დან 160 ძირი ჰა-ზე; მამრი ძირების რაოდენობა უნდა იყოს საკმარისი მცენარეთა კარგი დამტვერიანებისათვის.
- ნარგავებს შორის მანძილი:
  2,5 -დან 6 მ-მდე მანძილი მწკრივში და 4-დან 6 მ-მდე მანძილი მწკრივებს შორის.
- კივის განვითარებისათვის ვარგისი საუკეთესო ნიადაგებია:
  ნიადაგები, რომლებიც ნოყიერია, კარგად დრენირებადია, ნესტიანი და ცივია სიღრმეში და შეიცავენ ჰუმუსს (ორგანულ ნივთიერებებს) ნორმალური რაოდენობით.
  ალუვიური დაბლობი და ნაყოფიერი გორაკიანი ადგილები.
  ჭარბი ტენის სწრაფი წრეტის მქონე ნიადაგები (თიხის შემცველობა სასურველია იყოს <15%-ზე). უნდა მოვერიდოთ ისეთ ნიადაგებს, სადაც აერაცია არასაკმარისია და, აგრეთვე, მაღალია ფილტრაცია.

მისაღებია, ასევე, თიხა-კირქვა ნიადაგები, თუ ისინი საკმარისად ფოროვანია.

7.2.2. ზამთრის გასხვლა

ნარგავებს შორის მანძილის შესაბამისად ზამთრის გასხვლისას საშუალოდ ბაღში 1,2-დან 1,4-მდე ლერწს ტოვებენ ყოველ 1 $м^2$ ფართზე.

7.2.3. გამეჩხერება

- გამეჩხერება არის ნაყოფის რაოდენობის შემცირების პროცესი: თითოეულმა მეწარმემ ყოველი ხიდან უნდა მიიღოს ისეთი რაოდენობის ნაყოფი, რომელსაც იძლევა ხე ბაღის პოტენციალის შესაბამისად (ნიადაგის ფუნქციონირების, ნაკვეთის ექსპოზიციის, ნარგავების განლაგებისა და სხვ. მიხედვით) და ისეთი ზომისა და ხარისხის ნაყოფი,

რომელიც მოითხოვება ამ სტანდარტით.

- წარმოება შეზღუდულია 35 ნაყოფით ხის m^2 ფართიდან, რაც შეესაბამება 35ტ. მოსავალს ჰა-ზე. ხეზე ნაყოფის რაოდენობის შეზღუდვა ხელს უწყობს ხილის ხარისხისა (შაქრიანობა, მინერალების შემცველობა და სხვ.) და ზომის სრულყოფას ხეზე და უკეთეს კონსერვაციას დაკრეფის შემდეგ.
- გამონაკლისი ბაღებისათვის, რომლებშიც იღებენ 85 გ-ზე მეტი საშუალო წონის ნაყოფს, ხის m^2-ზე ნაყოფების დასაშვები მაქსიმსლური რაოდენობა 45-მდე იზრდება. გამონაკლისია ის ბაღები, რომლებსაც გააჩნიათ მაღალი წარმადობა და რომელიც ინარჩუნებს ხეხილის მძიმე დატვირთვებს. ასეთი დატვირთვები არ ექვემდებარება ჯარიმას არც ზომის გამო, რომელიც რჩება მნიშვნელოვანი (85გ-ზე მეტი ან ექსტრა და პირველი კლასის ხილი) ან ხარისხის გამო (შაქრიანობა მოკრეფისას > ან = 6.5° Brix), არც ხილის გარეგანი სახის გამო სეზონის მანძილზე ვიდრე მოხმარებამდე (ხილის სიმკვრივე მოხმარების მომენტისათვის, კივის დამწიფების სიჩქარე, გემო, მშრალი ნივთიერების შემცველობა და სხვ.). გამეჩხერება იძლევა ხილის იმ რაოდენობის რეგულირების საშუალებას, რომელიც ხეს შეუძლია შეაკავოს.
- გამეჩხერება ხორციელდება ხელით, შუა აპრილიდან გვიანი ივლისის შუალედში.

7.2.4. ზაფხულის გასხვლა

მისი დანიშნულებაა ხის ფოთლების განათებაში ხილის განვითარების ხელშეწყობა და ნაყოფისა და ფოთლების თანაფარდობის დაბალანსება. ის იძლევა ნაყოფის მზით უკეთესად განათების საშუალებას, ასევე, მან უნდა გამოიწვიოს სანაყოფე ნაზარდების განვითარება.

7.2.5. მორწყვა

რამდენადაც ხარისხი წყლით მომარაგებასთანაა დაკავშირებული, მორწყვა სავალდებულოა, ამიტომ კონტროლდება ბაღის მორწყვის

საშუალებების არსებობა.

თავის მხრივ, მორწყვა უნდა გაკონტროლდეს, რომ არ მოხდეს ხილის გასვრა, განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც ის ხორციელდება ფოთლებზე შესხურებით.

კივის მცენარეებს აქვთ დიდი მოთხოვნილება ტენისადმი, რაც ხის ფოთლებით აიხსნება:

კივის ფოთლები არის ძალიან ფართე და მისი კანის ზედაპირი ძალიან თხელია, რის გამოც წყლის აორთქლება ატმოსფეროში მნიშვნელოვანია. შედეგად, მცენარე არ არის ჰიდრო სტრესის მიმართ მედეგი, ფენომენი, რომელიც განაპირობებს ნაყოფის ხარისხის კარგვას (ჭარბი წვნიანობა, ფერი, სიმაგრე, ვარგისიანობის ვადა და სხვ.). მორწყვა აკმაყოფილებს მცენარის მოთხოვნილებას წყალზე და არეგულირებს ტენიანობას (მიუხედავად იმისა, რომ იგი მაღალია Pays de l'Adour-ის მხარეში), მეტნაკლებად რეგულარული წვიმის არსებობის გათვალისწინებით.

7.2.6. ნიადაგის გაპატივება

- ნიადაგში შესატანი ძირითადი სასუქი ელემენტების დონე მეწარმის მიერ უნდა იქნეს გამოთვლილი კივი მცენარის საჭიროების შესაბამისად და ნიადაგის პროდუქტიულობის დონისა და ნიადაგის ნაყოფიერების გათვალისწინებით. აზოტის მიწოდება (ხსნადი სასუქის სახით) არ უნდა აჭარბებდეს აზოტის 70 ერთეულს ერთ ჰა-ზე ერთ წლიწადში (რაც აუცილებელია მცენარის განვითარებისათვის) დამატებული 4 ერთეული ერთ ჰა-ზე მოყვანილი ხილის ყოველ ერთ ტონაზე ერთ წელიწადში, ჯამში არაუმეტეს 250 ერთეულისა ერთ ჰა-ზე ერთ წელიწადში. შეტანილი სასუქის შესახებ მონაცემები მეწარმემ უნდა დააფიქსიროს მისი ბაღის ჩანაწერების ჟურნალში (სასუქის შეტანის თარიღი, სახეობა და რაოდენობა).
- სასუქის მიწოდება უნდა დაიყოს: სულ მცირე 3 მიცემად აზოტისათვის. შენატანი არგუმენტირებული უნდა იყოს კივის მცენარის საჭიროების შესაბამისად, ნიადაგის პროდუქტიულობის დონისა და ნიადაგის

ორგანული ნივთიერებებით განაყოფიერების, ნიადაგის წყლის შენარჩუნების უნარის გათვალისწინებით. შენატანების დაყოფა ხდება მცენარის ვეგეტაციის სტადიისა და შენატანის სახეობის გათვალისწინებით (მცენარის ძირზე შეტანით, მორწყვით სასუქი ელემენტების შეტანით და სხვ.).

- ზოგიერთი საკვები ნივთიერებების ფრაქციონირება შეიძლება მოხდეს სარწყავ წყალში.
- ჩამდინარე ჭუჭყიანი წყლით მორწყვა აკრძალულია.

7.3. მოსავლის აღებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები

7.3.1. მოსავლის აღების თარიღის დადგენა – მახასიათებლები ხილის მოკრეფისას

- მოსავლის აღება შეიძლება დაიწყოს მხოლოდ მაშინ, როდესაც ხილი მიაღწევს საკმარის სიმწიფეს: რეფრაქტომეტრული ინდექსის 6.5° Brix მნიშვნელობას.
- ხილის მოკრეფა იწყება 25 ოქტომბერს; ეს ის პერიოდია (გარდა გამონაკლისი პირობებისა), როდესაც ხილის სიმწიფე აღწევს მოთხოვნილ დონეს – 6.5° Brix.

7.3.2. მოკრეფის პირობები:

- ხილის კრეფა ხდება ხელით ყველა სახის უსაფრთხოების დაცვით, რათა არ მოხდეს ხილის დაზიანება;
- ყველა ღონეს იყენებენ, რათა თავიდან აიცილონ ხილის ერთმანეთზე გორვა, კერძოდ, მოკრეფისას ხილი თავსდება მოსახსნელ ძირიან კალათებში (საკრეფი ჩანთა);
- მოკრეფილი ხილი იდგმება ხილის პარტიებისათვის განკუთვნილ ქვესადგამებზე;
- ყოველი ქვესადგამის იდენტიფიცირება ხდება ბაღის დასამოწმებელი ნიშნით და მეწარმესთან დაკავშირებული სათავსის

შესახებ ინფორმაციით (მიკვლევადობა).

7.4.1. შეფუთვის გეოგრაფიული ადგილი

- კივის დასაწყობება, შეფუთვა, შენახვა და გაგზავნა ხორციელდება სათავსებიდან, რომლებიც განთავსებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის Kiwi de l'Adour-ის წარმოების მხარეში, როგორც ეს მითითებულია მე-5 პუნქტში.

7.4.2. ხილის შენახვის მეთოდი

- მოკრეფილი კივი შეაქვთ საწყობში და ინახება მაცივარში ჩვეულებრივ ან კონტროლირებად ატმოსფეროში (შენახვის პერიოდის შესაბამისად) ოპტიმალურ ტემპერატურაზე -5°C-დან +1°C-მდე. ნაყოფის ტემპერატურა უნდა იყოს +0.5°C-დან 2°C-მდე.
- კივის გაყიდვა იწყება მას შემდეგ, როდესაც ის დამწიფდება მაცივარში. მთლიანობაში მისი გაგზავნა უნდა მოხდეს 15 ივნისამდე.
- არანაირი ქიმიური დამუშავება შენახვის გაიოლების ან შენარჩუნების მიზნით არ დაიშვება.
- დასაწყობებისა და შენახვის სხვადასხვა სტადიაზე უნდა მოხდეს კივის პარტიების მკაფიო იდენტიფიცირება (მიკვლევადობა).
- კონსერვაციის მეთოდი:
  - გაცივებამდე:
  - სასურველია ხილის განიავება ოთახის ტემპერატურაზე 24-დან 72 საათამდე დროის განმავლობაში, რათა შესაძლებელი გახდეს ნაწიბურების წარმოქმნა, რაც შეამცირებს კონსერვაციის დროს დაავადებების განვითარებასთან დაკავშირებულ პრობლემებს. თუ არ არსებობს დაავადების რისკი, რეკომენდებულია სწრაფი გაცივება.
  - გაცივება ამცირებს ყოველგვარ მეტაბოლიზმს ხილში. იგი ამცირებს სუნთქვას და, შედეგად, ამცირებს ხილის დამწიფების ჰორმონის – ეთილენის წარმოქმნას.
  - კივი ახდენს მცირე რაოდენობის ეთილენის სინთეზს, მაგრამ ძალზე

მგრძნობიარეა ექსოგენური ეთილენის მიმართ. ამის გამოა, რომ იგი ინახება დიდი ხნის განმავლობაში, თუ არ იქნება კონტაქტში ექსოგენურ ეთილენთან.

- კონტროლირებადი ატმოსფეროს შემთხვევაში, ჟანგბადის დონის შემცირება სუნთქვის შენელების საშუალებას იძლევა, რაც გაცივების მსგავსად ამცირებს ყოველგვარ მეტაბოლიზმს ხილში და, შესაბამისად, ანელებს დამწიფებას.
- გაცივებით შენახვის დროს ხდება რეფრაქტომეტრული ინდექსისა და ხილის სიმაგრის ცვლილების მონიტორინგი. ეს გაზომვები შესაძლებელს ხდის თვალი მივადევნოთ ხილის დამწიფების ევოლუციას.

კივის შეფუთვა ხდება შემდეგი სახით:

- ფენებად ჩაწყობილი;
- ყუთებში ფენების გარეშე;
- ერთიანი ჩალაგებით (ან ინდივიდუალური მოხმარებისათვის).

8. წარმოშობასთან კავშირის დამადასტურებელი ელემენტები

8.1. გეოგრაფიული ადგილის სპეციფიკაცია

8.1.1 ადამიანის ფაქტორი

8.1.1.1 ახალი ზელანდიიდან ჩამოტანილი ჩინური მცენარე

ქრისტეს შობამდე პირველი ათასწლეულის ჩინურ პოემებში მოხსენებულია აქტინიდია, რომელიც აღწერილია, როგორც მცენარე, რომელიც იზრდება ნოტიო ნიადაგში გრძელი ნაზარდებით, მშვენიერი ნაყოფებითა და ლამაზი ყვავილებით. წიგნში "Er Ya" (ქრისტეს შობამდე 300–200 წ.) წერია, რომ აქტენიდიის ნაყოფი გამოიყენება გაცივების საწინააღმდეგოდ, ხოლო მისი წვენი, როგორც წებო – ქაღალდის წარმოებაში. მცენარე იყო დეკორატიული, რომელიც ისხამდა კენკრას.

1740–1757 წლებში, ფრანგი იეზუიტი Cheron მდინარე Yangtze Kiang-ის გასწვრივ მდებარე ტყეებში მოგზაურობისას, იყო მცენარე Yang Tao-ს პირველი ევროპელი შემგროვებელი ჩინეთის სამხრეთ-დასავლეთში. ფრანგმა ბოტანიკოსმა Jules Planchon-მა 1847 წლეს პირველმა აღწერა ნიმუში, რომელიც Robert Fortune-მ ჩამოიტანა ჩინეთში მისი პირველი მოგზაურობიდან (1843–1845 წწ.). ეს იყო როგორც ბაღებში

კულტივირებული, ისე ველური მცენარეები. ბოტანიკოსმა დაარქვა მას ჩინური აქტინიდია.

ორიგინალური სახით, როგორც დეკორატიული მცენარე, იგი იმპორტირებულ იქნა მე-19 საუკუნის დასაწყისში ახალ ზელანდიაში და 1904 წელს პირველად შემოვიდა საფრანგეთში.

1941 წლის 16 აპრილს მებაღეობის ჟურნალში წერდნენ, რომ 1937 წელს, პარიზში, ბუნების ისტორიის ეროვნულ მუზეუმში პირველად განაყოფიერებულ იქნა კივის ერთადერთი მდედრობითი სქესის მცენარე, რომელმაც 1940 წლის ოქტომბერში მოისხა 85კგ. ნაყოფი. შემდგომში მკვლევარებმა ხაზი გაუსვეს მცენარის ანტისუროვანდულ თვისებებსა და C ვიტამინის მნიშვნელოვან შემცველობას, ამერიკელებმა დაიწყეს ამ მცენარის შესწავლა 1910 წელს.

კივი მეგობრებისათვის

შემდგომში მას ჩინეთში ეწოდა “Yang Tao” ან “Mihou Tao”. საფრანგეთში – “Groseille du China” ან “Souris Vegetale”. ახალმა ზელანდიელებმა, რომლებიც მოიხსენიებდნენ, როგორც “Chinese Goosbery”, განავითარეს აქტინიდიის კულტურა და 1952 წელს განახორციელეს პირველი ექსპორტი. მათი პირველი მომხმარებლები იყვნენ გაერთიანებული სამეფო და აშშ. მოგვიანებით, რუსეთისა და ჩინეთის საწინააღმდეგო ცივი ომის პერიოდში ახალ ზელანდიას დაუდგა საჭიროება შეეცვალა ხილის დასახელება არაპოლიტიკური ჟღერადობით. შერჩეულ იქნა დასახელება „Kiwi Frutt“ დაკავშირებული ჩიტთან, რომელიც მისი მსგავსია (ფერითა და გარეგნობით) და წარმოადგენს ახალი ზელანდიის ეროვნულ ემბლემას. ახალი ზელანდიის ხეხილის ბაღების წარმატებებმა სწრაფად დააინტერესა სხვა ქვეყნები, როგორიცაა აშშ, იტალია, საფრანგეთი და იაპონია დედამიწის ჩრდილოეთ ნახევარსფეროში და ავსტრალია და ჩილე სამხრეთ ნახევარსფეროში.

8.1.1.2 კივის შემოსვლა Pays de l’Adour-ში

კივის წარმოება დაიწყო Henri Pedelucq-მა, რომელმაც პირველმა შემოიტანა და მოახდინა ამ მცენარის ტესტირება Adour-ში. სულის სიღრმეში ინოვატორს იზიდავდა ახალი სახეობები და წარმატებით ცდილობდა ჟოლოს მოშენებას ან თევზების გამრავლებას. 1965 წელს მან პირველად აღმოაჩინა ახალი ზელანდიისა და ინგლისის კივი და გაემგზავრა მცენარის მოსაძებნად.

Henri Pedelucq

ეს მოხდა I'INAPG-ში (National Agronomic Institute of Paris – Grignon) მომუშავე მისი ამხანაგის Jean Louis Be-ს მეშვეობით, რომელმაც შესთავაზა გამოეცადა სამი მცენარე Adour-ის მიწაზე. ეს იყო Actinidia, Tomato Tree (Tamarillo) და Passion Fruit. სამივე მცენარის თესლი დაითესა 1965 წელს. მაგრამ მხოლოდ Actinidia-ს ათი მცენარე შეეთვისა მიწას. Pedelucq-ს ესმოდა, რომ Adour-ის კლიმატი მსგავსი იყო ახალი ზელანდიის კლიმატისა. ეს ეპიზოდი აღწერილ იქნა ერთ-ერთ შემდგომ გამოქვეყნებულ სტატიაში, სადაც ის „კივის მამად" მოიხსენიება.

ნაყოფიერი დიდი მცენარეების ძიება

Pedelucq-მა გაბედული საქმე დაიწყო, მაგრამ ახლა სურდა მოეძია ისეთი მცენარეები, რომლებიც უზრუნველყოფდნენ ნაყოფის გასაყიდად წარმოებას. ის დიდხანს ცდილობდა უკეთესი ხარისხის მცენარეები გონივრულ ფასად შეეძინა.

Truffaut-სა და Vilmorin-ს სავაჭრო ფირმებს თავიანთ კატალოგებში Actinidia შეტანილი ჰქონდათ, როგორც ბაღის მცენარე, მაგრამ ის იყო ველური მცენარე იმპორტირებული მე-19 საუკუნის დასაწყისში ჩინეთიდან. Truffaut და Be წარუმატებლად ცდილობდნენ თავის მცენარეებზე ახალი ზელანდიიდან იმპორტირებული ხის დამყნობას სხვა ჯიშების მისაღებად.

პირველი გაყიდვა, პირველი შედეგი

კივის პირველი მოსავალი (700 კგ.) 1972 წელს გაიტანეს გერმანიის ფედერაციულ რესპუბლიკაში. პირველი წარმატებული გაყიდვის შემდეგ, გაიზარდა დაინტერესებული პირთა რაოდენობა. 1972 წლის 24 მაისს Peyrehorade-ში გამართულ ტექნიკურ შეხვედრაზე მონაწილე დაინტერესებულ პირთა კითხვებს უპასუხა კივის ერთ-ერთმა საუკეთესო სპეციალისტმა – Pedelucq-მა და ახალი ზელანდიის სოფლის მეურნეობის მინისტრ Fletcher-თან ერთად მათ დაათვალიერებინა ფრანგული კივის ადრეული პლანტაციები, რამაც გამოიწვია სამხრეთ-დასავლეთის მეწარმეთა უმრავლესობის დაინტერესება. იმავე წელს მან მიიღო გადაწყვეტილება

დაეწყო ნერგების გაყიდვა და განათავსა რეკლამა ჟურნალში “Fruit Trees”.

ამის შემდეგ, ბევრი დაინტერესებული პირი დაუკავშირდა მას მთელი საფრანგეთიდან ფასისა და გაყიდვის პირობების გასაგებად. ამ დროიდან დაიწყო კივის კულტივირება საფრანგეთის რეგიონებში ნიადაგებისა და კლიმატური პირობების მიხედვით. მოკლე დროში დადგინდა იმ ადგილების სია, რომლებიც ყველაზე უფრო მეტად შეესაბამებოდა კივის წარმოებას.

პლანტაციების გაშენების პირველი ტალღის შემდეგ, ჯერ კიდევ ექსპერიმენტულ პირობებში, პლანტაციებით დაფარული ნაკვეთები განიცდის მნიშვნელოვან გაფართოებას. 1977, 1978 და 1979 წლებში მცენარეთა ბაქტერიულმა დაავადებამ გაანადგურა 200 ჰექტარამდე Pays de l’Adour-ის მსხლის ბაღები, რამაც მებაღეებს მისცა მსხლის აქტინიდიის ნარგავებით შეცვლის საშუალება.

მებაღეთა გადამზადებას კივის მოვლის საქმეში აადვილებდა ის, რომ მათთვის უკვე ცნობილი იყო მცენარეთა მოვლის სხვადასხვა ტექნოლოგია. მაგალითად, მორწყვა, რომელსაც უკვე იყენებდნენ ვაშლების მოვლისას და რაც ასე საჭირო იყო კივის გასახარებლად. Pedelucq გახდა მესაკუთრე ხეხილის ბაღისა, რომელშიც იყო ვაშლის ხეების 44 ჰა, მსხლის ხეების 9 ჰა და 13 ჰა ვენახი. ღვინის კრიზისისა (ვენახის ამოძირკვისა) და მცენარეთა ბაქტერიული დაავადების გამო, მსხლის ხეების განადგურების შემდეგ, ახალი ზელანდიის წარმატებებით წახალისებულმა Henri Pedelucq-მა იქ დაიწყო კივის სანერგეს მოწყობა.

მომდევნო ორი 1985 და 1987 წლების იანვრის ყინვების გამო, არსებულ ბაღებში მიღებულ იქნა საგრძნობლად მცირე კივის მოსავალი. ამ ორი წლის ყინვას მოჰყვა კივის ბაღების პირველი და, შემდეგ, მეორე გაშენება.

მარცვლეულზე და, აგრეთვე, შინაურ საქონელზე (ფრინველისა და მსხვილფეხა საქონლის მოვლაზე) ორიენტირებული მრავალი მეურ-ნეობისთვის 1986 წლის გვალვა გახდა მათი საქმიანობის ცვლილებების მიზეზი.

ისინი იღებენ კივის, როგორც სამეურნეო კულტურის სახესხვაობას, რადგან ჰექტარზე მისი შემოსავალი ძალზე პერსპექტიულად გამოიყურებოდა. იგი საშუალებას იძლევა მცირე ფართზეც კი დაფუძნებული სისტემის მდგრად განვითარებას. ეს მეორე ტალღა შესაძლებელს ხდის მთლიანად Adour-ის გეოგრაფიულ ზონაში პლანტაციების თანამიმდევრულ განვითარებას. ამ

დროისათვის კივის ახალ-ახალი ბაღები გაშენდა საფრანგეთის სხვადასხვა რეგიონში (5 წელიწადში გაიზარდა 2000 ჰექტარით).

ხარისხზე ორიენტაცია

ეკონომიკურმა ვარდნამ, რომელიც შეეხო კივის ინდუსტრიასაც, კივის მეწარმეებს აფიქრებინა, რომ წარმოების წარმადობის ხელშეწყობაზე მეტად, პირველ რიგში, უმჯობესია ხარისხზე ორიენტირებული კამპანიების წამოწყება. უნდა აღინიშნოს, რომ ეს ხარისხობრივი მიდგომა პირველია ხილისა და ბოსტნეულის სექტორში. იმ დროისათვის არსებობდა მხოლოდ 13 Rouge Label (წითელი ეტიკეტი)[5], 12 ბოსტნეულისათვის და 1 ხილისათვის).

ურთიერთობათა ფორმირება და პროდუქტის ცნობადობა

„ეს ხილი უცნობი იყო ბევრი მოვაჭრისათვის", აღნიშნა Henry Pedelucq-მა ბორდოში, ევროსაბჭოს ინიციატივით 1994 წლის 25-26 მაისს ევროპაში კივის წარმოებასთან დაკავშირებით გამართულ შეხვედრაზე. ამის გამო, მან პროდუქცია პირველად გაყიდა ევროპაში ახალი ზელანდიის ექსპორტიორების მეშვეობით. პროდუქტის გასაღების პირველი ხელშეწყობა უკავშირდება 1984 წლის სატელევიზიო რეკლამას – "Give me a kiwi".

1991 წლის აპრილი: Gaves და the Adour-ის ასოციაციის დაარსება კოლექტიური ქმედებებით პროდუქციის ხარისხისა და გასაღების გაუმჯობესების ხელშეწყობის მიზნით, 11 კომპანია გაერთიანდა ერთ ასოციაციაში. ხარისხზე დაფუძნებული მიდგომების განვითარებით მოტივირებული ამ კომპანიების წარმომადგენლები დარწმუნებულნი იყვნენ, რომ ერთობლივი ძალისხმევით განავითარებდნენ ამ განსაკუთრებულ ტერიტორიას. დასაწყისში ეს კომპანიები იყენებდნენ 11 სხვადასხვა ბრენდს, მათ შორის არ არსებობდა კომუნიკაცია და ურთიერთკონსულტაციები დაკავშირებული პროდუქციის გასაღების ხელშეწყობის სტრატეგიასთან, მარკეტინგთან, ან პროდუქციის წარმოშობის გეოგრაფიული ადგილის ზუსტ განსაზღვრასთან.

შემდგომში, რამდენიმე სტატიაში იწერებოდა, რომ კივის წარმოება ვრცელდება Adour-ის მთელ გეოგრაფიულ ტერიტორიაზე დაწყებული Gaves-ს არეალიდან.

[5] Rouge Label – საფრანგეთში ფართოდ მიღებული ერთ-ერთი ხარისხის ნიშანი

1993 წლის 5 თებერვალს გაზეთი “The Furrow” (ხნული) აქვეყნებს სტატიას „მწვანე ალმასი კარგავს მის ბრწყინვალებას“, რომელშიც იძლევა კივის კრიზისთან დაკავშირებულ წარუმატებლობის მიზეზთა ახსნას. თუმცა, სტატია მთავრდება შემდეგი ფრაზით: „მიუხედავად ამისა Gaves-სა და Adour-ის კივი არ აპირებს დანებებას“ და ისინი აპირებენ პროდუქციის ახალი ბრენდით “Kiwi Atlantis” წარმოდგენას. 26 თებერვალს გაზეთი “Les Informations Agricoles” აქვეყნებს სტატიას სათაურით – “Atlantis ბრენდი ზრდის kiwi Gaves and Adour-ის ფასს.” ლოგოს თანხლებით ეს ნიშანი გამოიყენებოდა ყველა იმ კივისათვის, რომელიც შეესაბამებოდა მეწარმეთა ჯგუფისა და პროდუქტის საბოლოო სახით მწარმოებელთა ერთობლივად დადგენილ ხარისხის წესდებას, რომელიც საბოლოოდ მიღებული იყო Gaves-სა და Adour-ის ასოციაციის მიერ.

1996 წელს Kiwis of the Adour-ის გასაღების ხელშემწყობი ასოციაციის შექმნა.

1996 წლის დეკემბერში შეიქმნა Kiwis of the Adour-ის გასაღების ხელშემწყობი ასოციაცია ამ არეალში დაკავებული ოპერატორების ინიციატივით. მათი უპირველესი მიზანი იყო 1990 წელს შემოღებული ეტიკეტის Rouge Label გამოყენების უფლების მოპოვება და ხარისხზე ფოკუსირება. ამ წითელი ეტიკეტის გამოყენება შეუძლებელი იქნებოდა სექტორში ეკონომიკური სირთულეების გამო.

კივის Kiwi de l’Adour მწარმოებლები მიყვებოდნენ ხარისხთან დაკავშირებულ თავიანთ მიზანს. 1998 წლის მარტში Kiwi de l’Adour მიენიჭა ეტიკეტის Rouge Label-ის გამოყების უფლება. Agen-ში SIFEL-ის ხილისა და ბოსტნეულის საერთაშორისო ბაზრობაზე ხილი დაექვემდებარა ორგანოლეპტიკურ ანალიზს, რომლითაც დადგინდა, რომ Rouge Label-ით ნიშანდებული კივის ხარისხი ბევრად აჭარბებდა ჩვეულებრივი კივის ხარისხს.

8.1.1.3 მარკეტინგი ხდება კომერციული ინტერესის საგანი

სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის გასაღებით დაკავებული ორგანიზაციები ცდილობენ, პირველ რიგში, მოიცვან Adour-ის ტერიტორია. შემდგომ, ადგილობრივი მოვაჭრეები ლოკალიზდებიან მთავარ ქალაქებს Pau, Tarbes და Bayonne-ს შორის. ეს ორგანიზაციები ორიენტირებულები იყვნენ გაფართოების პერსპექტივაზე იმ მიზნით, რომ ეპოვათ ახალი მომხმარებლები რეგიონში. მარკეტინგი Bordeaux და Toulouse-ში მათთვის პრაქტიკულად დახურული იყო, კონკურენციასთან დაკავშირებული მნიშვნელოვანი ინვესტიციების საჭიროების გამო. ამიტომ ისინი ცდილობდნენ ბედი ეცადათ Adour-ის სხვადასხვა ქალაქებში ფილიალების დაარსებით.

სულ უფრო იზრდება სიტყვის – Adour გამოყენების შემთხვევები მონათესავე ბიზნესში: Locadour, Sanders Adour, Maïsadour, Landadour, Gave Adour, Prim'Adour.

8.1.2 ბუნებრივი ფაქტორები

ოკეანის აკვატორიაში Pays de l'Adour მკვეთრად ინდივიდუალურია Landes-ის ტყეებსა და ბასკების ქვეყანასთან შედარებით. მას აქვს დაბალი, უმეტეს შემთხვევაში, 500 მ-ზე ოდნავ მეტი, დასერილი რელიეფი. სამხრეთით შემოსაზღვრულია Béarn Pyrenees-ით და დაჰყურებს Landes სივრცეებს.

ძალზე ხელსაყრელი მიკროკლიმატი

ოკეანის სიახლოვე და მიქცევა-მოქცევის მოქმედება, რასაც ადგილი აქვს Adour-სა და Gaves-ში, განაპირობებს ტემპერატურის საკმარის ცვლილებას ექსტრემალური ტემპერატურის გარეშე, რაც ხელს უწყობს კივის ოპტიმალურ ზრდას. ამ რეგიონს გააჩნია ტემპერატორული მიკროკლიმატი: არა ძალზე ცივი ზამთარი, მცირე, ადრიანი ყინვა ან ზედმეტად თბილი ზაფხული. თუმცა, ზამთარში ტემპერატურა საკმარისად დაბალია მცენარეთა ვეგეტატიური დასვენების (მიძინების) უზრუნველსაყოფად, რაც ხელს უწყობს ხილის გამოსკვნას (მცენარის ბუნებრივი პოტენციალის ხელშეწყობა ყვავილობისა და ნაყოფიერებისათვის).

მდ. Adour-ის აუზის განლაგება განსაკუთრებით საინტერესოა, ვინაიდან გასკონიის ყურეს გარს არტყავს გოლფსტრიმის თბილი დინება, რაც სანაპირო კლიმატს სირბილეს სძენს.

იშვიათად ძლიერი და ნაკლებად მშრალი ქარი უზრუნველყოფს ვენტილაციასა და ამცირებს ხეხილის დაავადების რისკს. მდ. Adour-ისა და მისი შენაკადების არსებობა უზრუნველყოფს დამატებითი სარწყავი წყლით მომარაგებას და გარემოს შემარბილებელი ოკეანის გავლენის (ოკეანის მიმდებარე ტერიტორია დაახლოებით 50 კმ შეადგენს) შევსებას.

კივის ნარგავები ნამდვილად საჭიროებს სინოტივის მაღალ დონეს ვეგეტაციის პერიოდში, მარტიდან დაწყებული მოსავლის აღებამდე. ეს უზრუნველყოფილია მთის ნაკადების არსებობითა და ოკეანის სიახლოვით. მარტიდან ნოემბრამდე ტენიანობის დონე მდ. Adour-ის ზონაში 80%-ზე მეტია. გარდა ამისა, ტენიანობაზე ზემოქმედებს მდ. Adour-ის შენაკადები. რეგიონს გააჩნია დიდი უპირატესობა გვიანი შემოდგომის გამო. მართლაც, აქ პირველი ყინვები არ იჩენს თავს 31 ოქტომბრამდე. Adour-ის ჩრდილოეთით კი, პირველი ყინვები 20 ოქტომბრიდან იწყება.

Adour-ის სამხრეთ ნაწილში ყინვის მხოლოდ მცირე საშიშროებაა 31 ოქტომბრამდე და 10 ნოემბრამდეც კი. სწორედ ეს იძლევა ხილის გვიან დაკრეფის საშუალებას 25 ოქტომბრის შემდეგ, ვიდრე შაქრიანობა არ მიაღწევს უმაღლეს დონეს მოსავლის აღებისას.

მსგავსად ამისა, Pays de l’Adour ხასიათდება გაზაფხულის ყინვების ადრეული შეწყვეტით. ყველაზე გვიან ყინვას Pays de l’Adour-ში ადგილი აქვს 30 აპრილისათვის მაშინ, როცა Adour-ის ტერიტორიის უდიდეს ნაწილზე უკანასკნელი ყინვა შეიძლება იყოს 10-დან 20 აპრილამდე, რაც განაპირობებს კივის ყვავილობას მაისის შუა რიცხვებში.

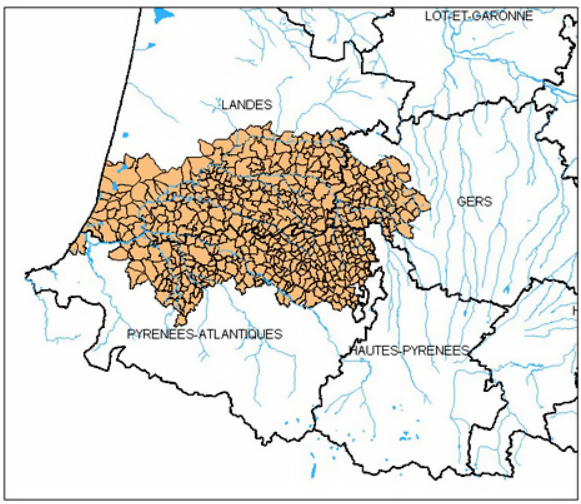
ყინვების გვიან დაწყება და მისი ადრიანად დამთავრება გაზაფხულზე მიუთითებს Pays de l’Adour-ის მთლიან ტერიტორიაზე კივის ხეებისათვის ხელსაყრელი მიკროკლიმატის არსებობაზე.

მზის განათება კიდევ ერთი დადებითი ფაქტორია, რომელიც მოქმედებს ხილის განვითარებაზე. იგი მონაწილეობს მჟავიანობა/შაქრიანობის თანაფარდობის შექმნაში, რაც განსაზღვრავს კივი დე ლ’ადურ-ის ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს.

რუკაზე ნაჩვენებია კივის კულტურის გავრცელების ზონა Adour-ის მხარის ტერიტორიაზე. ძირითადად, ეს არის Peyrehorade-ის მხარე, სადაც Adour-ს ერთვის Leuy და მთის შენაკადები Pau და Oloron. აქ ასეთი მასიური გავრცელება აშკარად განპირობებულია Adour-ის ამ ტერიტორიაზე კივის

კულტურის ადრეული ისტორიით (Henri Pédelucq და კივის კულტურის გავრცელების პირველი მიმდევრები). თუმცა, ნათელია, რომ იგივე კლიმატური პირობებია Kiwi de L'Adour-ის გეოგრაფიული აღნიშვნის მთელს ტერიტორიაზე, რომელიც მოიცავს Midouze-ის (Adour-ის შენაკადის) ჩრდილოეთს, Adour-ს, Leuy-ს და დამატებით Pau-ს და Oloron-ის მთის ნაკადებს.

Kiwi de l'Adour-ის წარმოების არეალი



ნიადაგი

Adour-ის მრავალრიცხოვანმა შენაკადებმა Quaternary-ის გამყინვარების წლებიდან დღემდე შეიტანა მნიშვნელოვანი დანალექები ხეობაში. ესენია მცირე ვაკეები, რომლებიც ერთმანეთისაგან ჰყოფს Béarn-ის მთიან რეგიონსა და ბასკეთის ტერიტორიას. ნიადაგი წარმოადგენს ბუნებრივ ფილტრს, რომელიც გაჯერებული და გამდიდრებულია მინერალური ნივთიერებებით. წყლის მარაგი საკმარისად კარგია.

Adour-ის მხარის ნიადაგი ხასიათდება მიკროელემენტებისა (რკინა, თუთია, ბორი) და მინერალების (კალციუმი, მაგნიუმი, ნატრიუმი, კალიუმი) მნიშვნელოვანი რაოდენობის შემცველობით, რომლებიც განაპირობებენ ხილის ორგანოლეპტიკურ ხარისხს (მკვრივი რბილობი და კონსერვაციის

კარგი უნარი).

ნიადაგების ანალიზი ადასტურებს და ხაზს უსვამს შლამიან-სილიან-თიხნარი ნიადაგების უპირატესობას. ისინი ნაყოფიერია და შედარებით მდიდარია ორგანული ნივთიერებებით (2-4%).

Latrille და Renung კომუნების ნიადაგები ყველაზე უფრო დამახასიათებელია დაბალი ალუვიური ხეობებისათვის. მართლაც, ისინი შეიცავენ მინიმუმ 65% შლამს, თიხის შემადგენელი ნაწილი დაბალია და ორგანული ნივთიერებები 2%-ზე მეტია. ასე რომ, ეს არის ნაყოფიერი ნიადაგი, კარგად აერირებადი და წყალგამტარი.

გასათვალისწინებელია, რომ ამ სახის ნიადაგები კირქვიანია.

Adour-ის მხარის ნიადაგების განხილვა გვიჩვენებს, რომ ისინი კარგად შეესაბამება კივის განვითარების მოთხოვნებსა და საჭიროებებს: ღრმა ნიადაგი, ჰუმუსი, უხეში სტრუქტურის (აერირებადი), უმნიშვნელო ან კირქვიანი.

მოგვიანებით ნიადაგსა და ასეთი კლიმატური მახასიათებლების არსებობის პირობებში, Henry Pedelucq-ის მიერ Peyrehorade-ს მხარეში ნარგავების გაშენების პირველად წამოწყების ფაქტი ბუნებრივად გახდა ლოკალურად კივის მოშენების დასაწყისი. ოდნავ მოგვიანებით მეწარმეები, რომელთა ნარგავები თავდაპირველი ადგილიდან უფრო მოშორებით იყო განლაგებული, მაგრამ კულტურისათვის საჭირო იგივე პირობებით, გაერთიანდნენ “Kiwis of the Adour”-ის მეწარმეთა ჯგუფში.

8.2. პროდუქტის სპეციფიკურობა

8.2.1. ლოკალური ცოდნა (know-how)

Adour-ის ხეობის ხალხი ვაშლისა და მსხლის ხეხილის გაშენებას შუა საუკუნეებიდან მისდევდა. ასევე, ჯერ კიდევ არსებობს ფერმერები, რომლებიც ოჯახში მოხმარებისა და გაყიდვის მიზნით, ფლობენ მცირე ფართობის ვენახებს, რომლის კულტურაც კივის კულტურის მსგავსია (მზის გულზე დამწიფებისათვის ხანგრძლივი პერიოდი და სხვ.).

ვენახების არსებობა დასტურდება, სულ მცირე, მე-11 საუკუნიდან. თუმცა, მე-20 საუკუნის მეორე ნახევრიდან ვენახების ფართობები აქ სულ უფრო და უფრო მცირდება, განსაკუთრებით კი 1976 წლის შემდეგ, როდესაც ვაზის ამოძირკვაზე დაწესებულმა პრემიამ ფერმერებს წარმოების შეჩერებისაკენ უბიძგა. მაგრამ მნიშვნელოვანია, რომ მრავალწლიანი კულტურის მოვლის

ტექნიკა დღემდე უწყვეტად გადაეცემა მამებიდან შვილებს.

მეწარმეთა უმრავლესობა მოწადინებული იყო შეენახა და გაეყიდა თავისი პროდუქცია, შედეგად გაჩნდა სტრუქტურები ვაშლის, მსხლის, ატმისა და ყურძნის გასაყიდად. ამ ცნობიერებამ მნიშვნელოვნად შეუწყო ხელი მეწარმეებს კივის ათვისებაში.

ტექნოლოგიის განვითარება

1966, 1967 და 1968 წლებში Henri Pedelucq-მა გაჭირვებით შეიძინა 400 უკვე გაზრდილი ხეხილი Jean Louis Be-გან. ეს იყო ნერგები ახალი ზელანდიიდან, დამყნობილი ველურ მცენარეზე. ჩვენამდე არ მოაღწია ამ მცენარეთა ჩამონათვალმა (უცნობია, მიეკუთვნებოდნენ თუ არა ისინი ისეთ კულტურებს, როგორიცაა: Abbott, Allison, Bruno, Hayward და სხვა).

1967-ში Labouhure-ს ოჯახური საკუთრების მამულში, Labastide-Villefranche ქალაქთან, დაირგო კივი 1ჰა-ზე. იქაური თიხა ნიადაგები იყო ძალიან მძიმე და იძლეოდა ცუდ შედეგს, საბოლოოდ უარი ითქვა ამ ადგილზე. ერთ წელიწადში პირველი კონსულტაციების ჩატარების შემდეგ, აღებულ იქნა იჯარით ფართობი მთის ნაკადების ზეგანზე Cassaber-ის მუნიციპალიტეტში.

ამასობაში, მცენარეთა გამოცდის პერიოდში, Pedelucq უკავშირდება Bob Smith-ს, რომელიც მუშაობს კალიფორნიის კვლევით სადგურში. იგი უგზავნის კივის ხეს „Chico" და იმედოვნებს უკეთესი შედეგების მიღებას, რადგან ნერგები იყო იგივე ნახევარსფეროდან. Bob Smith-ის მეშვეობით მან გაიგო ახალი ზელანდიელი საშენის მფლობელის Mac Lauglhing-ის მისამართი, რომელმაც, თავის მხრივ, 1936 წელს პირველმა დაიწყო კივის ინდუსტრიული წარმოება ახალი ზელანდიის ჩრდილოეთ ნაწილში. უკვე გასული იყო 13 წელი, რაც ის ახდენდა მცენარის ექსპორტს, როდესაც მას 1969 წლის ივლისში Pedelucq-ს გამოუგზავნა 2000 (Hayward-ის ჯიშის) ძირი მცენარე.

1971 წელს სათბურში ერთწლიანი აკლიმატიზაციის შემდეგ. Pedelucq-მა Gave და Cassaber-ის საზღვარზე გააშენა პლანტაცია. ამასთან 1970 წლის იანვარში მან სასწავლო-სამეცნიერო მისიით იმოგზაურა ახალ ზელანდიაში და ჩამოიტანა ინფორმაცია რამდენიმეწლიანი ტექნიკური გამოცდილების შესახებ.

70-იანის ბოლოში Pedelucq ხდება Ian Ford-ის მიმდევარი, რომელიც ამ მცენარის სპეციალისტია უელსიდან. მოგვიანებით Pedelucq მის საკუთარ მცენარეებს იღებს კვირტებისაგან.

ოთხ სხვადასხვა ჯიშზე ჩატარებული რამდენიმე გამოცდის შემდეგ Hayward-ის ჯიში იქნა შერჩეული, როგორც ყველაზე უფრო შესაბამისი წარმოებისა და კომერციალიზაციისათვის. ახალი ზელანდიის საშენის მფლობელის Dr. Hayward Wright-ის მიერ გამოყვანილი ამ მაღალი ჯიშის შესახებ ინფორმაცია მაუწყებლობით 1928 წელს გავრცელდა.

პოპულარიზაცია

Pedelucq-ის ათწლეულების გამოცდილებით უნდა გაკეთდეს დასკვნები Adour-ის მთელი გეოგრაფიული არეალის მიმართ. კერძოდ, ნათელი გახდა, რომ აქაური კლიმატი და ნიადაგი ხელსაყრელია ამ მცენარის გასახარებლად და, რომ აქ არსებობს კივის წარმატებული წარმოების განსაკუთრებულად კარგი პირობები.

პირველი გაყიდვის, აგრეთვე მეზობლებისა და მეგობრების, ადგილობრივი რაგბის გუნდის ჩათვლით, გამოკითხვის შემდეგ, Pedelucq-მა უკვე ადგილობრივ ფერმერებსა და მებაღეებს ბრიფინგზე მოუწოდა გამოეცადათ ეს ახალი კულტურა.

კერძოდ, ითქვა, რომ ერთად მუშაობის სურვილის შემთხვევაში, მათ შეეძლებათ გამოსცადონ მცენარე მცირე ფართობებზე (0,5-დან 2 ჰა-მდე), შეისწავლონ და საბოლოოდ დაოსტადნენ ტექნიკაში Pedelucq-ის რჩევების დახმარებით.

სხვა უპირატესობები: მნიშვნელოვანია, რომ ეს არის ის ხეობა, სადაც პირველად მოხდა ახალი ზელანდიიდან იმპორტირებული კივის გაშენება ევროპაში. ამის შემდეგ, ოცდაათ წელზე მეტი ხნის განმავლობაში კივის მეწარმეებმა დახვეწეს თავისი ტექნიკა.

კივისთვის, როგორც მრავალნაყოფიანი კულტურისთვის, საჭირო გახდა მისი შპალერის სახით გაშენება და ამდენად ხეხილის საყრდენითა

და ფოთლების საფარის გაფართოების შესაძლებლობით უზრუნველყოფა. ჩინეთში, მაგალითად, კივის ბუნებრივი მცენარეები საყრდენად სხვა ხეებს იყენებენ. აღსანიშნავია, რომ 1987 წელს ახალ ზელანდიაში მოგზაურობამ Henri Pedelucq-ს გადააწყვეტინა უპირატესობა "T-bar" სისტემისათვის მიენიჭებინა.

გაუმჯობესებული ტექნოლოგია

- ზამთრის გასხვლისას ხდება იმ გვერდითი ტოტების მოშორება, რომლებმაც უკვე გამოიღეს ნაყოფი და რომელთა გამოცვლაც გათვალისწინებულია.
  ასეთი ფორმატი მსხმოიარე ტოტების განახლების საშუალებას იძლევა. ტოტების მიმაგრება და T-Bar საყრდენები ამსუბუქებს ხეხილზე მზისა და ქარის ზემოქმედებას და იცავს მას ზაფხულის მზის მაღალი ტემპერატურისაგან. გარდა ამისა, ხელს უწყობს ნაყოფის განვითარებას, საჭირო რაოდენობის ფოთლების/ნაყოფის ბალანსს და, ასევე, ხილის ახალი ყლორტების წარმოქმნას.

- მეწარმეებმა სწრაფად გააცნობიერეს დამტვერვის მნიშვნელობა. მართალია, ქარი მონაწილეობს ამ პროცესში, მაგრამ უმნიშვნელოდ. დამატებითი წილი მოდის მწერებზე, მათ შორის, ყველაზე ეფექტურია ფუტკრები, კრაზანები და ბზიკები. კივის მეწარმეები ბუნებრივია მიმართავენ მეფუტკრეებს ყვავილობის პერიოდში. სკები გადააქვთ პლანტაციებში, რათა უზრუნველყონ მაქსიმალური დამტვერვა.
  მართლაც, დამტვერვა არის მნიშვნელოვანი ხილის გასაზრდელად, რამდენადაც თესლიდან განვითარებული ჰორმონები მოითხოვს ყველა კვერცხუჯრედის განაყოფიერებას. სკებს დგამენ ველზე ყვავილობის დროს, როდესაც ტემპერატურა საკმარისია მწერების გამოსაფრენად (12°C-დან, ანუ აპრილ-მაისის თვეებიდან ადოურის მხარეში).
- გამეჩხერების ტექნოლოგია ყოველი ხის ერთეულზე ნაყოფების რაოდენობის შემცირებით და დეფორმირებული ნაყოფების მოცილებით ხელს უწყობს დიდი ფორმის ან ექსტრა და პირველი კლასის ნაყოფების განვითარებას.
- ზაფხულის გასხვლა ფოთლების საფარის გასანათებლად გულისხმობს იმ ერთწლიანი ნაზარდების მოცილებას, რომლებმაც შესაძლოა ხელი

შეუშალონ უკვე არსებული ნაყოფების განვითარებას (და რომლებმაც შეიძლება შექმნან ჩრდილი) და მომდევმო წლის ნაზარდების შერჩევას, რომლებიც უნდა შენარჩუნდნენ.

- კივის კულტურის მორწყვა იყოფა ორ ეტაპად: ზაფხულის მორწყვა და გაზაფხულის ყინვასაწინააღმდეგო ბრძოლა. ზაფხულის მორწყვა დამოკიდებულია მცენარის საჭიროებებზე.

ის იწყება მაისში და მთავრდება სექტემბერ-ოქტომბერში. მორწყვა ამ თვეებში ხორციელდება დროდადრო, ნიადაგის ტენიანობის გაზომვის შედეგების მიხედვით. ზაფხულის მორწყვის პერიოდულობა დამოკიდებულია ნიადაგის სახეობაზე და კივის ბაღის დათვალიერების შედეგზე.

გაზაფხულის ყინვასაწინააღმდეგო ბრძოლა იწყება პირველი კვირტების გამოჩენისთანავე ან მარტის თვეში და ხორციელდება ხეხილის ზემოდან მორწყვით. გაყინვის საწინააღმდეგო მორწყვა ემყარება წყლის გაყინვისას სითბოს გამოყოფის ფიზიკურ პროცესს. დაცვა ეფექტიანი რომ იყოს, კალორიები უნდა გამოიყოს ვეგეტაციისათვის სენსიტიური ადგილების სიახლოვეს. მორწყვა უნდა გაგრძელდეს ყინვების მთელი პერიოდის განმავლობაში, როგორც კი წარმოიქმნება ყინული და ტემპერატურა დაეცემა. ბაღებში გაყინვის საწინააღმდეგო სარწყავის გამოყენება ეფექტურიანია 6°C-მდე გარემოს ტემპერატურის პირობებში.

- ხილს კრეფენ ხელით ისე, რომ ყუნწი რჩება მიმაგრებული ხეზე. ხილი ტრანსპორტირდება ჩანთებით ან საკრეფი კალათებით, შემდეგ თავსდება ბაღში ან ტრაილერში დადგმულ ყუთებში, რომლებიც შემდეგ გადააქვთ შესაფუთ სადგურებში. საწყობში შენახვასა და გაცივებამდე ხილს 24-დან 72 საათამდე ამყოფებენ ოთახის ტემპერატურაზე მოსაშუშებლად.

ამ ტექნიკურ გაუმჯობესებებთან ერთად, პერიოდულად მიმდინარეობს საგემოვნო ხარისხის კონტროლი ოპტიმალურ სიმწიფეს მიღწეული ხილის შესარჩევად. დღეს Kiwi de l’Adour-ის მოსავლის აღება ხდება რამდენადაც შესაძლებელია გვიან, ისე, რომ ბაზარზე გატანისას ხილს გააჩნდეს უმაღლესი ხარისხის პოტენციალი. მოსავლის ასეთი გვიანი აღება გაიოლებულია ხელსაყრელი ნიადაგობრივი და კლიმატური პირობებით.

მალე, კოოპერატივების ჩამოყალიბებითა და თანამედროვე მოწ-ყობილობების გამოყენებით, კივის მეწარმეებმა მოახერხეს შენახვის,

შეფუთვისა და გაყიდვის ორგანიზებულობა. დღეისათვის არსებობს მეწარმეთა ჯაჭვი, რომელიც ფლობს კივის წარმოების, შენახვის, შეფუთვისა და მომხმარებლებისათვის მიწოდების ნოუ-ჰაუს.

პესტიციდების გამოყენების შეზღუდვით, რასაც მწარმოებლები მკაცრად იცავენ, და ხელსაყრელი ნიადაგურ-კლიმატური პირობების წყალობით, აქ კივს გააჩნია განვითარების იდეალური პირობები.

წლების მანძილზე ჩვენ ვამჩნევთ, რომ Kiwi de l'Adour იწვევს ეროვნული და საერთაშორისო მომხმარებლების მზარდ ინტერესს, რაც აიხსნება მარკეტინგის სეზონში მისი სპეციფიკური საგემოვნო ხარისხით.

8.2.2. პროდუქტის რეპუტაცია

8.2.2.1. ბრენდები

პროდუქტსა და ტერიტორიას შორის კავშირის არსებობის აქცენტირება კივის მწარმოებელმა კომპანიებმა განახორციელეს მათ ბრენდებში, სახელის Adour-ის ჩართვით. კერძოდ, 1987 წლიდან კომპანია "GaecLelanne" იყენებს ბრენდს "Fruit Velley Pays Basque Adour".

შემდეგ 1988-ში კოოპერატივმა "Landadour" ამავე დასახელების ბრენდის წარმოებაში ჩაშვებით სახელი Adour თავის კაპიტალად აქცია.

1996 წელს ხილისა და ბოსტნეულით საბითუმო მოვაჭრე ეროვნული კომპანია აღიარებს Adour-ს, როგორც კივისათვის უპირატესად გამორჩეულ ტერიტორიას, კივის ხილის კოოპერატივის S.C.A.P Kiwifrutts de France პროდუქციის მოსანიშნად იყენებს სიტყვებს "Kiwi of the Adour, 100% terroir".

1998 წელს, "Kiwi de l'Adour"-ისთვის Rouge Label-ის მინიჭება ეფუძნებოდა პროდუქტის ამ რეგიონიდან წარმოშობას.

8.2.2.2. მზარდი რეპუტაცია

რეგიონული პრესა 1972 წელს იტყობინებოდა ამ ხილის არსებობას საფრანგეთის სამხრეთ დასავლეთში. სასოფლო-სამეურნეო პრესა,

პროფესიული პრესა და გაზეთი “Grand Public” ასევე ადასტურებდა კივის ცნობადობას.

1982 წლის სექტემბერში ჟურნალი “Adour Magazin” (რომელიც მოგვიანებით გადაიქცა პირინეის ჟურნალად) აქვეყნებს სტატიას კივიზე. იქ მოცემული დეტალური რუკა ნათლად უჩვენებს წარმოების არეალს განლაგებულს Lande-სა და ატლანტიკის პირინეებს შორის.

1986 წლის იანვარში ჟურნალი “Science and Life” (მეცნიერება და ცხოვრება) ფრანგულად აქვეყნებს და ოთხ გვერდს უთმობს საკვების ხარისხს, მის ისტორიას, გაშენების ტექნიკასა და ბაღების განლაგებას „Adour-ის ხეობაში, საფრანგეთში ამ მცენარეების დაბადების ადგილსა და Gaves, ატლანტიკის პირინეებისა და Lande-ს სხვა ხეობებში“.

1996 წლის ბოლოს პროფესიული პრესა იჩენს ინტერესს “Kiwi de l’Adour”-ის მიმართ. გამომცემლობა “Echo MIN” (ხილისა და ბოსტნეულის სექტორის ყოველთვიური გამოცემა) თავის მასალაში: „გამარჯვება მათზე, ვინც არ ჭამს“ და ჟურნალი “FLD” ხაზს უსვამს ბიზნეს ოპერატორების მზაობას გაზარდონ ხარისხი და Adour– ის ტერიტორიის პოტენციალი.

1998 წ. გახდა ეტიკეტის “Adour Kiwi Label Rouge” წელი. ადგილობრივმა, ეროვნულმა და საერთაშორისო პრესამ გამოხმაურების გარეშე არ დატოვა ეს ფაქტი. საერთო ჯამში, ამ მოვლენას მიეძღვნა 30 სტატია ინგლისურ გაზეთში “Fresch Produce Journal”, ასევე, პრესის “Great public” სამხრეთ დასავლეთის საკვირაო დამატებაში “Femina Weekly” (გამოდის 298 000 ეგზემპლარი).

8.2.2.3. “Kiwi de l’Adour”-ის პოპულარიზაცია ადგილობრივიდან საერთაშორისო დონეზე

“Kiwi de l’Adour”-ის მეწარმეები რეგულარულად ახდენდნენ რეგიონისა და საკუთარი გამოცდილების პოპულარიზაციას ადგილობრივი, საფრანგეთისა, თუ საერთაშორისო მასშტაბით.

1987 წელს რეგიონი ჩაერთო პლანეტის უდიდეს მეწარმეთა

გაერთიანებაში Biarritz IKO-ს (კივის მეწარმეთა უდიდესი საერთაშორისო ორგანიზაცია) ყოველწლიური კონფერენციის მეშვეობით.

კივის ფესტივალი

კულინარიის გარდა, სამხრეთ-დასავლეთი განთქმულია თავისი ფესტივალებით. ვერც კივი გაექცა ამ ადგილობრივ ტრადიციას და კივის მეწარმეებმა 1995 წლიდან დააწესეს მოსავლის აღების შემდეგ ფესტივალის მოწყობა კივის დედაქალაქ Peyrehorade-ში. ამასთან დაკავშირებით, ეროვნულ დონეზე Henri Pedelucq-ის პრიზით ჯილდოვდება ყველაზე საუკეთესო კივის ლანგარი.

იმავე სულისკვეთებით, ცოტათი უფრო ადრე, იმართება კონკურსი სეზონის საუკეთესო ბაღებს შორის, რომლის ფინალიც ტარდება მარტში ხილის დაგემოვნებით.

8.2.2.4. უახლოესი დისტრიბუტორების გამოკითხვა

"Kiwi de l'Adour"-ის შესახებ ინფორმირებულობის შესწავლა

- ინტერვიუ ჩამოერთვა ხილისა და ბოსტნეულის 45 ფრანგ დისტრიბუტორს, მათ შორის:
  - 28 საბითუმო მოვაჭრეს MIN: Rouen, Tours, Lille, Nantes, Lyon, Strasbourg, Toulouse, Bordeaux, Rungis;
  - დიდი საცალო ვაჭრობის 17 მყიდველს: ეროვნულ მმართველობებს, რეგიონულ ცენტრებს, რომლებიც წარმოადგენენ 16 ბრენდს.

Kiwi de l'Adour-ის ცნობადობის გამოკითხვის შედეგები:

- "Kiwi de l'Adour"-ს იცნობს რესპოდენტების 60%:
  - დიდი საცალო ვაჭრობის მყიდველების – 65%
  - საბითუმო მოვაჭრეების – 57%
- გამოკითხულთა 49% "Kiwi de l'Adour"-ს მიიჩნევს კარგ ან ძალიან კარგ ხილად:
  - დიდი საცალო ვაჭრობის მყიდველების – 53%
  - საბითუმო მოვაჭრეების – 46%

"Kiwi de l'Adour"-ის შეფასება:

- იმ ადამიანთა 81%, რომელმაც იცის Kiwi de l'Adour მიიჩნევს მას კარგ ან ძალიან კარგ ხილად;

- იმ ადამიანთა 59%, რომელმაც იცის Kiwi de l'Adour, მიიჩნევს მას საუკეთესოდ ფრანგული წარმოშობის სხვა კივისთან შედარებით.

8.2.2.5. ფრანგული კივის წარმოება

იტალია, ახალი ზელანდია, ჩინეთი და ჩილე, ეს ის ლიდერი ქვეყნებია, რომლებიც მსოფლიოში წარმოებული კივის 70%-ს აწარმოებენ. საფრანგეთი მე-5 ადგილზეა მსოფლიო წარმოების 5%-ით ირანთან ერთად. საფრანგეთის პირველ რეგიონში Aquitaine-ში 1998 წელს წარმოებულ იქნა საფრანგეთის მთელი პროდუქციის 44% (30,420 ტონა) 1520 ჰა-ზე, რომელთაგან 795 ჰა იყო "Kiwi de l'Adour"-ის ტერიტორიაზე (617 ჰა Lande-სა და 178 ჰა ატლანტიკის პირინეებში).

8.2.2.6. "Kiwi de l'Adour": მდგრადი განვითარების სტიმული

კივის ინდუსტრიის ბუმს ადგილი ჰქონდა ბოლო 30 წლის განმავლობაში. ყველა მეწარმე თანხმდებოდა, რომ კივი იყო „მწვანე ოქრო" მათ სასოფლო-სამეურნეო ბიზნესში, რომელიც ძირითადად სიმინდზე ორიენტირებულ სისტემას, ფართოდ გავრცელებული მსხვილფეხა მესაქონლეობას და ფერდობებზე გაშენებულ ბაღებს წარმოადგენდა. Aquitaine-ს ეკონომიკის მიმოხილვაში გამოქვეყნებულ ერთ-ერთ სტატიაში კივი შედარებულია ჟანგბადის ბალონთან მცირე სასოფლო-სამეურნეო ფერმებისათვის.

მაგალითად, მარტო Peyrehorade-ს კანტონში 125 მეწარმე ამუშავებს 350 ჰა-ს. მათ უმრავლესობას მცირე (1-2 ჰა) ნაკვეთები გააჩნიათ.

იგივე გამოკითხვის შედეგად ირკვევა, რომ კივის უკავია მნიშვნელოვანი ადგილი ფერმერთა დასაქმების თვალსაზრისით. იგი იძლევა ადამიანის სამუშაოს ანაზღაურების საშუალებას მაშინაც კი, როდესაც ფართობი მცირედ არის მიჩნეული: „შეფასებულია, რომ ადამიანს შეუძლია გამოიყენოს მაქსიმუმ სამი ჰექტარი. ამაზე მეტის შემთხვევაში აუცილებელი ხდება მუდმივი დაქირავებული სამუშაო ძალის გამოყენება, თუ აღარ არის ოჯახური სამუშაო ძალის გამოყენების შესაძლებლობა."

ასეთი წარმოება შერეული ფერმების ეკონომიკური მარაგების მდგრადობისა და მოქნილობის ფაქტორია. ეჭვგარეშეა, რომ ამის საუკეთესო მაგალითია 1992-1993 წლების კრიზისი ან პერიოდი, როდესაც კივის ფასი 1 ფრანკზე დაბლა დაეცა. შემოსავლები გაჩნდა სხვა პროდუქტების ხარჯზე და იმ ოჯახური სამუშაო ძალის გამოყენებით, რომელმაც საშუალება მისცა

გადაეტანათ კრიზისი ისე, რომ სხვა რეგიონებისაგან განსხვავებით არ გაეჩეხათ ხეხილის ბაღები.

8.2.2.7. გეპატიჟებით პროექტის შესადგენად

კივის ბაღი, როგორც კულტურის ნაირსახეობა ფერმაში საშუალებას აძლევს ახალგაზრდა ფერმერს მდგრადობა შესძინოს საოჯახო ფერმას. მიუხედავად საჭირო მნიშვნელოვანი ინვესტიციებისა (ბრძოლა ყინვასთან, მორწყვა და სხვა აუცილებელი ხარჯები, რომლებიც ჯამში დაახლოებით 22,867€ შეადგენს), ერთ ჰექტარზე გაანგარიშებით ეს პროდუქტი იძლევა დამატებით შემოსავალს, რომელიც საკმარისია საოჯახო ფერმისათვის.

სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის პროექტი გამოქვეყნდა 1996 წელს პროფესიულ სააგენტოებს შორის კონსულტაციების შემდეგ. სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტმა ნათლად აჩვენა კულტურის მნიშვნელობა რეგიონში ფერმერული საქმიანობისათვის და დადებითად შეაფასა პლანტაციების გაშენება Gaves–Adour მხარეში. 1990 წლიდან ოცი ახალგაზრდა ფერმერი დაკავდა Lande-სა და ხუთი ატლანტიკის პირინეების მხარეებში.

8.3. მიზეზობრივი კავშირი

აქტინიდია არის ჩინური მცენარე, რომლის კულტივაცია თავდა-პირველად განვითარდა ახალ ზელანდიაში გასული საუკუნის 50-იან წლებში და საფრანგეთში შემოტანილ იქნა 1965-დან 1970 წლებში. ზოგიერთი ადგილობრივი მეწარმის ძლიერი მოტივაცია წახალისებული იყო ხელსაყრელი ნიადაგითა და კლიმატით დინამიკური ინდუსტრიის შესაქმნელად.

Adour-ის მხარის დაბალი, მაგრამ უსწორმასწორო ლანდშაფტი, რომელიც ოკეანურ Aquitaine-ში ძალზე ინდივიდუალურია და განსხვავებულია ლანდეს ტყეებისა და ბასკეთის მთიანეთისგან. იგი საუკუნეების მანძილზე წარმოადგენს შერეული ფერმერული მეურნეობის მხარეს. მას გააჩნია კივის გახარებისათვის ვარგისი კლიმატი: ოკეანის სიახლოვე იძლევა ზომიერი ტემპერატურის დიაპაზონს, თუმცა, ზამთარში ტემპერატურა საკმარისად დაბალია მცენარის მიძინებისა და ნაყოფის გამოსანასკვად. მდ. Adour-ის და მისი შენაკადების არსებობა, მოსარწყავი წყლით მომარაგების გარდა, ავსებს გარემოს ზომიერების განმსაზღვრელ

ოკეანის ზეგავლენას, რაც აძლევს კივის ოპტიმალური ზრდის საშუალებას და, ასევე, აქტინიდიისათვის საჭირო მაღალი ტენიანობის შენარჩუნებას (საშუალოდ დაახლოებით 80%). ქარი, რომელიც იშვიათადაა ძლიერი და ნაკლებად მშრალი, უზრუნველყოფს ბაღების ვენტილაციას და ამცირებს დაავადებების რისკს. მხარეს აქვს, ასევე, შემოდგომის გვიანი ყინვების (31 ოქტომბრის შემდეგ) უპირატესობა, რაც იძლევა კივის გვიანი კრეფის საშუალებას, როდესაც მისი შაქრიანობის დონე მაღალია. მსგავსად, გაზაფხულის ყინვების ადრეული დამთავრება (არა უგვიანეს 30 აპრილისა) შესაძლებელს ხდის ყვავილობის დაახლოებით შუა მაისში დაწყებას. მზიანი დღეები დადებითად მოქმედებს ხილის განვითარებაზე, მონაწილეობს მათი მჟავიანობა/შაქრიანობის ბალანსისა და, შესაბამისად, ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების ფორმირებაზე.

მდ. Adour-ის მრავალ შენაკადს მნიშვნელოვანი ნატანი აქვს დაგროვილი ხეობაში. ეს არის მცირე ზომის ვაკე ადგილები, ბუნებრივად აერირებადი ნიადაგები, რომლებიც არ არის ძალზე გაფილტვრადი, მაგრამ კარგად დრენირებადია, ღრმა და მდიდარია ორგანული ნივთიერებებით, ასევე, მცირე ან არაკალცინირებული და ოდნავ მჟავეა. ეს ნიადაგები ნოყიერი და წყალშეღწევადია, ამიტომ გააჩნიათ პოტენციალი აქტინიდიების ფესვთა ზედაპირული სისტემის კარგი განვითარებისათვის. წყლის მარაგი კარგია. ნიადაგში მიკროელემენტებისა (რკინა, თუთია, ბორი) და მინერალების (კალციუმი, მაგნიუმი, ნატრიუმი, კალიუმი) საკმარისი რაოდენობით არსებობა ხელს უწყობს ნაყოფის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების ფორმირებას (მკვრივი რბილობი და კარგი კონსერვაციის უნარს).

მოგვიანებით, ასეთი ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობების გამო, ამ არეალში დაიწყო პლანტაციების გაშენება, რასაც ბუნებრივად მოჰყვა ადგილობრივი კოლექტიური დინამიზმი. 70-იან წლებში, არსებული ბაღების გაჩეხვასთან და ჰექტარობით ვენახების ამოძირკვასთან ერთად, ეს კულტურა დაფუძნდა Adour-ის რეგიონში. მეწარმეებისათვის საქმიანობის შეცვლა იოლი იყო, რამდენადაც მათთვის უკვე ცნობილი იყო მრავალწლიანი კულტურების მოვლის ტრადიციული ტექნიკა (მორწყვა, გასხვლა, აკვრა, შენახვა და გაყიდვა). 1986 წლის გვალვის დროს კივი, ასევე, მიჩნეულ იქნა ნაირსახეობის შემავსებელ კულტურად რეგიონის სიმინდზე დაფუძნებულ ფერმებში მუშაობისათვის. აქედან გამომდინარე, ამ მეორე ტალღამ ხელი

შეუწყო კივის გაშენების განვითარებას მთელს გეოგრაფიულ მხარეში. 1992 წლის კრიზისის შემდეგ, მოხდა სექტორის პროგრესიულად ორგანიზება და 1996 წელს შეიქმნა Promotion Association Kiwis of the Adour (ადოურის კივის ხელშემწყობი ასოციაცია).

9. მონაცემები მაკონტროლებელი ორგანოს შესახებ

დასახელება: QUALISUD
მოწმობის ნომერი: LA/36
მისამართი: 15 avenue de Bayonne, 40 500 SAINT-SEVER
Interlocutor: Mr François LUQUET (Tel.: 05.58.06.15.21)
QUALISUD არის დამტკიცებული შემმოწმებელი ორგანო აკრედიტაციით EN 45 011

10. ეტიკეტირება და ინფორმაცია მომხმარებლისათვის

შეფუთვისა და ლანგარების ეტიკეტირება შეიცავს:

- გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელს “Kiwi de l’Adour”;
- მითითებული უნდა იყოს ევროკავშირის ლოგო PGI ან წარწერა “Protected Geographical Indication”;
- ქსელში გაშვების თარიღი.

გარდა ამისა, შეფუთვაში ყოველ ნაყოფზე უნდა გაკეთდეს სტიკერი, რომელზეც დაფიქსირებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელი

ეროვნულ ორგანოში (INAO)[6] წარდგენილ “Kiwi de l’Adour”-ის სპეციფიკაციას თან ახლდა 12 დანართი, რომელთა სია ქვემოთ არის მოყვანილი.

დანართების სია

დანართი 1. “Kiwi de l’Adour”-ის წარმოების ტერიტორია

- “Kiwi de l’Adour”-ის განთავსების გეოგრაფიული ზონა საფრანგეთისა და ევროპის ტერიტორიაზე
- რუკა 1: “PIG Kiwi de l’Adour-ის წარმოების ადგილი”
- რუკა 2: „კივი კულტურის გავრცელების არეალი“

დანართი 2. მიკვლევადობის დოკუმენტები

- მიკვლევადობის სქემა: მიღება-რეგისტრაციის ბლანკი
- ბარათი „დახარისხების ქვესადგამიანი ყუთებისათვის“
- ბარათი „შეფუთვის ქვესადგამიანი ყუთებისათვის“
- მიკვლევადობის ეტიკეტი
- ნაწარმის გაფორმება.

დანართი 3. ისტორია

- აქტინიდიის ნარგავების ფართობების ზრდა 1966-1981 წლებში
- აქტინიდიის ბაღების ფართობები ადურის მხარეში 1980-1998 წლებში
- შემოსავლების ზრდა 1980-1998 წლებში
- კივის ბაღების საერთო ფართობის ზრდა 1980-1998 წლებში პლანტაციების ჩათვლით
- აქტინიდიის პროდუქციის ზრდა

6 INAO- საფრანგეთის ადგილწარმოშობისა და ხარისხის ეროვნული ინსტიტუტი

დანართი 4. მონაცემები რეგიონის კლიმატოლოგიის შესახებ

დანართი 5. ტემპერატურული რუკები

5 – a:

- საფრანგეთის მეტეორუკა „შემოდგომის ყინვების პირველი ხუთდღიანი შუალედი" 1975-1998 წწ.პერიოდი
- საფრანგეთის მეტეო რუკა „გაზაფხულის ყინვების მეოთხე ხუთდღიანი შუალედი" 1975-1998 წწ.პერიოდი

5 – b:

- საფრანგეთის გადიდებული მეტეო რუკა „შემოდგომის ყინვების პირველი ხუთდღიანი შუალედი" 1975-1998 წწ. პერიოდი
- საფრანგეთის გადიდებული მეტეო რუკა „გაზაფხულის ყინვების მეოთხე ხუთდღიანი შუალედი" 1975-1998 წწ. პერიოდი

დანართი 6. პედოლოგია და ნიადაგის ანალიზი

- რუკა 3: „აქტინიდიის პედოლოგიური ესკიზი" (გაფართოებული)
- ნიადაგების ანალიზი
- ნიადაგის რუკის პირობითი აღნიშვნები (იმ მუნიციპალიტეტების იდენტიფიცირება, რომელთა ნიადაგების ანალიზიც არის მოცემული)
- კომუნების განლაგება ნიადაგის რუკაზე
- კომუნების განლაგება რუკაზე „IGP Kiwi de l'Adour-ის წარმოების ფართობები"

დანართი 7. ცნობადობის შესწავლა

- შერჩევითი გეოგრაფიული განაწილება
- რესპოდენტების განაწილება
- კითხვარი

დანართი 8. სტიკერები, შეფუთვები და ეტიკეტები, რომლებიც შეიცავენ სიტყვას "Adour"

დანართი 9. პრესრელიზები ისტორიისა და ცნობილობის შესახებ

დანართი 10. ამონარიდები M. HENRI PEDELUCQ-ის ნაბეჭდი და ხელნაწერი მასალებიდან

დანართი 11. M. Henri Pedelucq-ის რჩევები ახალი ხილის ხეების გაშენების შესახებ

დანართი 12. ლიტერატურა (სტატიები, წიგნები, ფაილები და ჩანაწერები)

SAINT-EMILION GRAND CRU (ღვინო)

ადგილწარმოშობის დასახელების სპეციფიკაცია, დამტკიცებული 2011 წლის 5 დეკემბრის №2011-1779 დეკრეტით, შესწორებული 2015 წლის 10 ივნისის №2015-659 დეკრეტით და გამოქვეყნებული JORF-ში 2015 წლის 13 ივნისს.

ნაწილი I

1. ადგილწარმოშობის დასახელება

1954 წლის 7 ოქტომბრის დეკრეტით თავდაპირველად აღიარებულ იქნა კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელებით “Saint-Emilion grand cru” მხოლოდ ისეთი ღვინოების ეტიკეტირება, რომლებიც აკმაყოფილებდნენ ქვემოთ მოყვანილ სპეციალურ პირობებს.

2. გეოგრაფიული დასახელება და დამატებითი ტერმინები

ადგილწარმოშობის დასახელებას შეიძლება დაემატოს სიტყვები “grand cru classé” ან “premier grand cru” ღვინოებისათვის, რომლებიც აკმაყოფილებენ ამ სპეციფიკაციაში ასეთი მითითებებისათვის დადგენილ მოთხოვნებს.

3. პროდუქტის ფერი და სახეობა

რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელება “Saint-Emilion grand cru” გათვალისწინებულია წითელი, არაცქრიალა ღვინოებისათვის.

4. გეოგრაფიული არეალი და ადგილები, სადაც სხვადასხვა ოპერაციები ხორციელდება

4.1. გეოგრაფიული არეალი

ყურძნის მოსავლის აღება, ღვინის დაყენება, დაძველება და ღვინის დადგენილ კონდიციამდე მიყვანა ხორციელდება Gironde-ს დეპარტამენტის შემდეგი კომუნების ტერიტორიებზე:

Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Saint-Pey-d’Armens, Saint-Etienne

-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet and Libourne-ს ტერიტორიის ნაწილისათვის, რომელიც სამხრეთიდან შემოსაზღვრულია Capelle-ით და მისი გაგრძელებით №28 გზამდე და ამ გზით მდ. Dordogne-მდე და, აგრეთვე, გზით Bordeaux-Bergerac-ის რკინიგზის სადგურამდე.

4.2. დელიმიტირებული ნაკვეთების არეალი

ღვინო მზადდება მხოლოდ იმ ვენახებიდან, რომლებიც განლაგებულია INAO-ს (ადგილწარმოშობის და ხარისხის ეროვნული ინსტიტუტი) შესაბამისი კომიტეტის 1938 წლის 16 ნოემბრის, 1977 წლის 15 სექტემბრისა და 1982 წლის 4 ნოემბრის სხდომებზე დადგენილ ნაკვეთების არეალში. 4.1. პუნქტში მითითებული მუნიციპალიტეტების საზღვრების გრაფიკული დოკუმენტები დეპონირებულია INAO-ში.

4.3. უშუალო სიახლოვე

ღვინის დაყენების, დაძველების და კონდიციამდე მიყვანის პროცე-დურებისათვის გამორიცხულია Libourne-ს ტერიტორიის ის ნაწილები, რომლებიც არ არის მიკუთვნებული გეოგრაფიულ არეალს.

5. ყურძნის ჯიშები

5.1. ყურძნის ჯიშები

ღვინოების დაყენება ხდება შემდეგი ჯიშის ყურძნებიდან:

- ყურძნის წამყვანი ჯიშები: Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Carmenere N, Cot N (or Malbec), Merlot N;
- დამატებითი ყურძნის ჯიში: მცირე რაოდენობით Verdot N.

5.2. პროპორციების გამოყენების წესი

მცირე რაოდენობით აღებული Verdot N ჯიშის ყურძნის წილი არ უნდა აღემატებოდეს 10%-ს. ყურძნის ჯიშების ნარევის შესაბამისობა ფასდება რეგისტრირებული ად-გილწარმოშობის ღვინის საწარ-მოებლად განკუთვნილი ყველა ნაკვეთისათვის.

6. ვენახის სამუშაოები

6.1. წარმოების თავისებურებები

ა) ნარგავების სიმჭიდროვე.

ვენახის ნარგავების მინიმალური სიხშირე შეადგენს 5 500 ძირს ერთ ჰექტარზე. მანძილი მწკრივებს შორის არ უნდა აჭარბებდეს 2 მ-ს და მანძილი ძირებს შორის ერთ მწკრივში არ უნდა იყოს ნაკლები 0,5 მ-ზე.

ბ) გასხვლის წესი.

გასხვლა სავალდებულოა. ის უნდა განხორციელდეს არაუგვიანეს გაფოთვლის სტადიისა.

ვენახის გასხვლა ხორციელდება ტექნოლოგიით, რომელიც ხელს უწყობს ზრდასა და აერაციას აკვრის ერთ რიგში მტევნების რაოდენობის შეზღუდვის გათვალისწინებით:

- Guyot-ის მარტივი ან Guyot-ის ორმაგი გასხვლა;
- Royat-ის გასწვრივი ზონარისებრი ან მარაოსებრი სახის გასხვლა;
- გრძელი გახევებული ლერწების (რქების) გასხვლა.

ყოველ ძირს აქვს მაქსიმუმ 12 კვირტი.

ყველა შემთხვევაში, გრძელი გახევებული ლერწების (რქების) გადაფარვა იკრძალება.

გ) შპალერზე აკვრის წესი და ფოთლოვანი მასის სიმაღლე.

შპალერზე აკრული ფოთლოვანი საფარის სიმაღლე მწკრივებს შორის მანძილის, სულ მცირე, 0,6 ტოლია.

დ) საშუალო მაქსიმალური დატვირთვა ნაკვეთზე.

საშუალო მაქსიმალური დატვირთვა ნაკვეთზე დაფიქსირებულია 8 000 კგ-მდე ერთ ჰექტარზე. იქ სადაც მორწყვა დაშვებულია სოფლის მეურნეობის კოდექსის D.645-5 მუხლის შესაბამისად, მორწყვადი ნაკვეთისათვის საშუალო მაქსიმალური დატვირთვა 5 500 კგ-ია ჰექტარზე.

ე) დანაკარგების ზღვარი.

სოფლის მეურნეობისა და თევზჭერის კოდექსის D.645-4 მუხლის შესაბამისად, დასაშვებია ვაზის დამჭკნარი ან დანაკლისი ძირების 20%–მდე რაოდენობა.

ვ) ვაზის მოვლის პირობები.

ნაკვეთის დამუშავება წარმოებს ვენახის ყოველგვარი სახის სამუშაოების კარგი პირობების უზრუნველყოფით, მისი ნიადაგის შენარჩუნებისა და ყურძნის მოკრეფის ჰიგიენური პირობების დაცვით.

6.2. კულტივირების სხვა ინსტრუქციები

ნიადაგის ფუნდამენტური შემადგენელი ნაწილის, მისი ფიზიკური და ბიოლოგიური გარემოს მახასიათებლების შესანარჩუნებლად აკრძალულია:

- იმ ნაკვეთის რელიეფის მორფოლოგიისა და ნიადაგის ბუნების ნებისმიერი მოდიფიკაცია, რომელიც განკუთვნილია რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელების პროდუქტის საწარმოებლად, გარდა გაფხვიერებითი სამუშაოებისა;
- დადგენილი ნაკვეთის ფართზე გარეშე მიწის შეტანა. ტერმინი „გარეშე მიწა“ აღნიშნავს მიწას, რომელიც არ არის აღებული ადგილწარმოშობის დასახელების შესაბამისი ნაკვეთის ფართობიდან.

6.3. მორწყვა

ვაზის ვეგეტაციის პერიოდში მორწყვა შეიძლება არ იყოს ნებადართული სოფლის მეურნეობისა და საზღვაო მეთევზეობის კოდექსის D. 645-5 მუხლის თანახმად მდგრადი გვალვის პერიოდში, თუკი ის ხელს უშლის ვაზის კარგ ფიზიოლოგიურ განვითარებასა და ყურძნის კარგ დამწიფებას.

7. მოსავლის აღება, ტრანსპორტირება და ყურძნის დამწიფება

7.1. მოსავლის აღება

ა) ღვინის დაყენება ხდება კარგად დამწიფებული და ჯანსაღი მდგომარეობის მქონე დაკრეფილი ყურძნისაგან.

ბ) მოსავლის აღებასთან დაკავშირებული სპეციალური დებულებები.

აღებული მოსავლის დახარისხება სავალდებულოა, თუ იგი შეიცავს 5%-ზე მეტი რაოდენობის დაქვეითებული სიჯანსაღის ან არასაკმარისი სიმწიფის მარცვლებს. ეს დახარისხება სრულდება მკრეფავის მიერ ნაკვეთში, ან ღვინის სარდაფში.

გ) მოსავლის ტრანსპორტირებასთან დაკავშირებული სპეციალური დებულებები.

აკრძალულია foulobenne-ს (თვითდამტვირთავი ჩამჩა, რომელსაც მორგებული აქვს ცენტრიდანული პალეტი ტუმბო) გამოყენება.

7.2. ყურძნის სიმწიფე

ა) ყურძნის შაქრიანობა.

ყურძენი არ შეიძლება ჩაითვალოს მწიფედ, თუ მისი შაქრიანობა ნაკლებია 194 გ-ზე ერთ ლიტრ ახლად დაწურულ ყურძნის წვენში Merlot-ის ჯიშის ყურძნისათვის და 189 გ-ზე ერთ ლიტრ ახლად დაწურულ ყურძნის წვენში ნებისმიერი სხვა ჯიშის ყურძნისათვის.

ბ) მინიმალური ბუნებრივი სპირტიანობა მოცულობის მიხედვით.

ღვინოების მინიმალური ბუნებრივი სპირტიანობა მოცულობის მიხედვით 11,5%-ის ტოლია.

8. გამოსავალი – წარმოება

8.1. გამოსავალი

სოფლის მეურნეობისა და საზღვაო მეთევზეობის კოდექსის D. 645-7 მუხლის თანახმად, გამოსავლისათვის დაფიქსირებულია 46 ჰექტოლიტრი ერთ ჰექტარზე.

8.2. ზღვრული გამოსავალი

სოფლის მეურნეობისა და საზღვაო მეთევზეობის კოდექსის მუხლის D.645-7 თანახმად, ზღვრული გამოსავალი შეადგენს 55 ჰექტოლიტრს ერთ ჰექტარზე.

8.3. წარმოება ახალგაზრდა ვენახების ნაკვეთებიდან

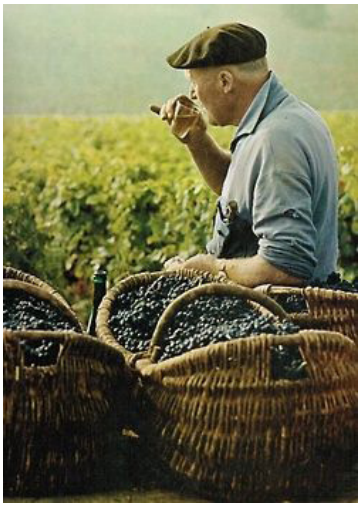
წარმოშობის კონტროლირებადი ეტიკეტის გამოყენების უფლება არ გაიცემა ღვინოებზე, რომლებიც იწარმოება:

- ახალგაზრდა ვენახის ნაკვეთიდან მხოლოდ მეორე წელს მოწეული ყურძნიდან ათვლილი იმ წლიდან, რომლის განმავლობაშიც მოხდა ვენახის გაშენება ამ ნაკვეთზე 31 ივლისამდე;
- ახალგაზრდა ვენახის ნაკვეთიდან მხოლოდ პირველ წელს მოწეული ყურძნიდან ათვლილი იმ წლიდან, რომლის განმავლობაშიც მოხდა ვაზის მყნობა ამ ნაკვეთზე იმავე წლის 31 ივლისამდე.

9. გადამუშავება, კონდიციამდე მიყვანა, შენახვა

9.1. ძირითადი დებულებები

ღვინის დაყენება ხდება ადგილობრივი, ლოიალური და მდგრადი წეს-ჩვეულებების შესაბამისად.



ა) ყურძნის ჯიშების ნარევი

ღვინო არ შეიძლება წარმოებული იყოს ერთი ჯიშის ყურძნისაგან. დამატებული ყურძნის ჯიშები არ უნდა აღემატებოდეს ღვინის საბოლოო ნარევის 10%-ს.

ბ) რძემჟავა ფერმენტაცია

დავარგებული ღვინის ყოველი პარტიის რძემჟავის შემცველობა ნაკლებია ან ტოლი 0,30 გრამისა ერთ ლიტრზე.

გ) ანალიტიკური ნორმები

დავარგებული ღვინის ყოველი პარ-ტიის დაუდუღებელი შაქრის (გლუკოზა, ფრუქტოზა) შემცველობა ნაკლებია ან უდრის 3 გრამს ერთ ლიტრზე.

დ) ენოლოგიკური პრაქტიკა და ფიზიკური დამუშავება

სუბტრაქციული გამდიდრების ტექნოლოგია დასაშვებია კონცენტრაციის 15%-ის ფარგლებში. გამდიდრების შედეგად ღვინის საერთო სპირტიანობამ არ უნდა გადააჭარბოს 13,5%-ს.

ე) აკრძალული მოწყობილობები

აკრძალულია foulobenne-ს (თვითდამტვირთავი ჩამჩა, რომელსაც მორგებული აქვს ცენტრიდანული პალეტი ტუმბო) გამოყენება. აკრძალულია ისეთი უწყვეტი პრესის გამოყენება, რომლის ხრახნკუთხვილის დიამეტრი 400 მმ-ზე ნაკლებია.

ვ) კასრების (რეზერვუარების) მოცულობა

ყოველ ოპერატორს უნდა ჰქონდეს ღვინის დასაყენებელი მოცულობა, რომელიც, სულ მცირე, 1,5-ჯერ უნდა აღემატებოდეს ათი წლის განმავლობაში წარმოებული პროდუქციის გასაშუალოებულ მოცულობას. მოსავლის აღებისას დასადუღებლად საჭირო მოცულობებს უნდა შეესაბამებოდეს დასადუღებელი კონტეინერები.

ზ) ღვინის დასაყენებელი სათავსოსა და მოწყობილობების მოვლა-შენახვა

ღვინის დასაყენებელი სარდაფები (იატაკები და კედლები) და მოწყობილობები კარგად უნდა იყოს მოვლილი.

9.2. პროდუქტის სახეობასთან დაკავშირებული დებულებები

ღვინის დაყენება უნდა დასრულდეს, სულ მცირე, მოსავლის აღებიდან მეორე წლის პირველ თებერვლამდე.

9.3. ტარასთან დაკავშირებული დებულებები

ა) არსებითი მახასიათებლების შენარჩუნების მიზნით, ღვინოს დავარგება და საბოლოო კონდიციამდე მიყვანა ხდება მინის ბოთლებში ყურძნის დამკრეფ, და ღვინის დამყენებელ ოპერატორებთან ან იმ კოლექტივის ღვინის დასაყენებელ ჭურჭელში, რომლის წევრებმაც აიღეს ყურძნის მოსავალი.

ყველაზე უფრო ადრეული დავარგება და საბოლოო კონდიციამდე მიყვანა ხორციელდება მოსავლის აღებიდან მომდევნო მეორე წლის პირველ თებერვლამდე.

ბ) ოპერატორმა ყოველი ღვინის პარტიისათვის, სერტიფიცირებულ მაკონტროლებელ ორგანოს დავარგების და კონდიციამდე მიყვანის შესახებ დეკლარაციასთან ერთად, უნდა გაუგზავნოს ღვინის პარტიის დავარგებამდე და კონდიციამდე მიყვანამდე განხორციელებული ანალიზი.

9.4. შენახვასთან დაკავშირებული დებულებები

ოპერატორი აზუსტებს შესაფერის ადგილს საბოლოო პროდუქტის შესანახად. ეს შეიძლება იყოს ნებისმიერი ადგილი, რომელიც იცავს მას ცუდი ამინდისაგან (ქარი, წვიმა), დაბინძურებისა და დასნებოვნებისაგან.

9.5. პროდუქტის გადატანასა და მომხმარებლისათვის მის მიყიდვასთან დაკავშირებული დებულებები

ა) მომხმარებლისათვის მიყიდვის თარიღი

ღვინის დახვეწის პერიოდის ბოლოს მომხმარებლებისათვის მისაყიდად ღვინო ბაზარზე გააქვთ მოსავლის აღების მომდევნო მეორე წლის 15 მაისიდან.

ბ) დროის პერიოდი, როდესაც არ შეიძლება ღვინის ტრანსპორტირება ავტორიზებულ სასაქონლო საწყობებს შორის.

ამ სასაქონლო საწყობებს შორის ღვინის ტრანსპორტირება არ შეიძლება მოხდეს მოსავლის აღებიდან მომდევნო მეორე წლის პირველ თებერვალზე ადრე.

10. გეოგრაფიულ ადგილთან კავშირი

10.1. ინფორმაცია გეოგრაფიული ადგილის შესახებ

ა) კავშირის განმაპირობებელი ბუნებრივი ფაქტორების აღწერა:

ადგილწარმოშობის დასახელების "Saint-Emilion grand cru"-ს გეოგრაფიული არეალი, რომელიც იდენტურია წარმოშობის კონტროლირებადი ეტიკეტის „Saint-Emilion" გეოგრაფიული არეალისა, განლაგებულია ქალაქის Libourne აღმოსავლეთით ქალაქ Saint-Emilion-ის გარშემო და ქმნის კირქვიან პლატოს სამხრეთით მდ. Dordogne-მდე, ხოლო ჩრდილოეთიდან შემოსაზღვრულია მდ. Barbanne-ს შენაკადით.

ეს ტერიტორია ფარავს რვა კომუნასა და Gironde-ში მდებარე კომუნის Libourne-ს ნაწილს.

Dordogne-სა და ვენახებით დაფარული მისი ხეობის პარალელურად განლაგებულია პირველი ხაზი გრძივი ხრამიანი ფერდობებისა, რომლებიც ქმნიან ამფითეატრის ფორმის ხეობებს. მათგან ერთ-ერთზე, რომელიც ორიენტირებულია სამხრეთით, გაშენდა ქალაქი Saint-Emilion, შუა საუკუნეების კირქვით ნაშენები დასახლება წითელი კრამიტის ან რუხი სახურავებით. უმაღლესი წერტილი, მონიშნული ე.წ. ხმელთაშუა ზღვის სარტყელისთვის ცნობილი ქვა-მუხებით, მდებარეობს ზღვის დონიდან 100 მეტრზე.

ვენახების ცენტრში არის კირქვის ფილა ასტერიას (ზღვის ვარსკვლავის) გამოსახულებით, რომელიც მესამეული ხანით თარიღდება. ამ პლატოზე გვხვდება სხვადასხვა სახის ნიადაგები:

- Saint-Emilion-ის დასავლეთით გვხვდება კირქვიანი ნიადაგები – არა ძალზე სქელი და მსუბუქი ტექსტურის (ჩვეულებრივ ქვიშიანი);

- აღმოსავლეთით, ძირითადად, თიხა-კირქვიანი ნიადაგებია არა მძიმე და არც ძალზე სქელი;
- პლატოს ცენტრში ნიადაგი დაფარულია შლამიანი თიხით.

ამ პლატოს გარშემო დანალექი მთის ქანები ცნობილი, როგორც "Fronsadais" (ოლიგოცენები), გამოვლენილია ფერდობებზე, რომლებიც, ძირითადად, აქცენტირებულია სამხრეთით და დასავლეთით, ვიდრე ჩრდილოეთით.

ის ჩვეულებრივ წარმოდგენილია კირქვიანი ნიადაგების სახით, რომლის ტექსტურაც ხშირად თიხა-შლამიანია.

გეოგრაფიული არეალის ჩრდილო-დასავლეთი დაფარულია ქვიშიანი (მეოთხეული ალუვიუმი) ფენით, გარკვეულ ადგილებში ქვიშა-თიხიანი შრით. ადგილ-ადგილ ქვენიადაგები შეიცავს დიდი რაოდენობით თიხას. Pomerol-ის ახლოს (Figeac-ის ტერასა) შეხვდებით ხრეშის შემცველი ბურცობების სერიას. სამხრეთით (Dordogne-ს ხეობა) მეოთხეული ალუვიუმი, რომელიც შედგება ხრეშის, სილისა და შლამისაგან გავრცელებულია სხვადასხვა ნაირსახეობის სახით.

აქ ქვის მოპოვებას ყოველთვის ადგილი ჰქონდა. Saint-Emilion-თან და მის გარშემო. შექმნილია ასეული კილომეტრობით გალერეების ქსელი. ეს ქსელი ხშირად გამოიყენება, როგორც სარდაფი, რომელშიც შენარჩუნებულია მუდმივი ტემპერატურა (12°C და 16°C შორის) და ტენიანობა ღვინის საუკეთესოდ შენახვისათვის.

ჩრდილოეთით, გაგრძელებაზე მას მოსდევს ბორცვებიანი ლანდშაფტი მცირედ დაქანებული ფერდობებით, თითქმის მთლიანად დაფარული მჭიდროდ განლაგებული ვაზის რიგებით, წერტილოვნი შატოებითა და კირქვით ნაშენები ძველი სახლებით.

ვენახები ხშირად შემოსაზღვრულია ღობით, რომელიც გაკეთებულია ნაკვეთის დამუშავებისას ამოღებული ქვების ნამტვრევებით.

აქ არსებული უნიკალური ლანდშაფტი, რომელსაც საუკუნეების მანძილზე ინახავდნენ და ანვითარებდნენ თაობები, არის ღვინის წარმოების მდიდარი ისტორიის მოწმე. ის 1999 წელს იუნესკო-ს მიერ კულტურულ ლანდშაფტად იქნა აღიარებული.

"Saint-Emilion"-ის რეგიონზე ვრცელდება ბორდოს ოკეანური კლიმატი, რომელიც თუმცა უფრო კონტინენტურია, რადგან უფრო აღმოსავლეთითაა, ვიდრე Gironde-ს დეპარტამენტი. ოკეანის კლიმატი არაპროგნოზირებადია

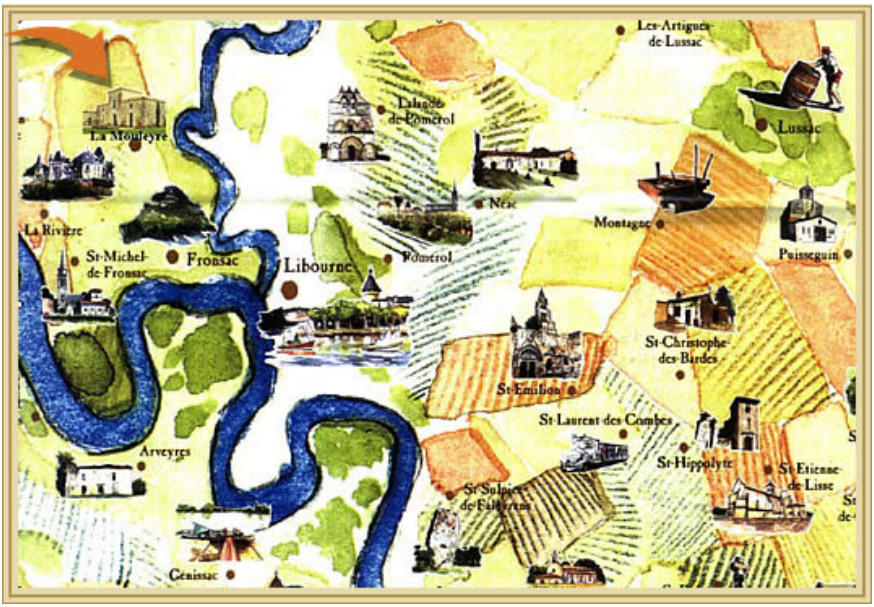
და ზოგიერთ წელს ხასიათდება წვიმიანი საშემოდგომო ამინდებით, ან მის საწინააღმდეგოდ, გვიანი, თბილი და მზიანი დღეებით.

ბ) ადამიანის ფაქტორის აღწერა

ეს მხარე ადამიანის მიერ ძალიან ადრე იქნა ათვისებული. როგორც ჩანს, აქ ვაზი გამოჩნდა რომაელების მიერ მხარის ოკუპაციის პერიოდში. არქეოლოგიური სამუშაოების შედეგად აღმოჩენილ იქნა რომაელების ვილების ნარჩენები. Palat-ის ეს მხარე, რომელიც Ausone-ს შატოს სიახლოვესაა, მიჩნეულია ცნობილი პოეტისა და მეღვინის Ausone-ს რეზიდენციად, რომლის ხსოვნასა და სახელს ესოდენ დიდ პატივს სცემენ ამ მხარეში.

1152 წელს Eleanor of Aquitaine-სა და მეფე Henri II Plantagenet-ს ქორწინებამ Aquitaine გადააქცია ინგლისის დომინიონად. სხვა ქალაქების მსგავსად, Saint-Emilion-ს, რომელიც შუა საუკუნეებში გახდა ძალზე მნიშვნელოვანი ცენტრი ეკლესიისა და მონასტრის დამკვიდრებაში, ცდილობდა საკუთარი უფლებების მოპოვებასაც. Falaise-ის ქარტიით 1199 წელს მოპოვებულმა უფლებებმა ხელი შეუწყო მევენახეობის შესამჩნევ ზრდას, რამაც განსაკუთრებით იჩინა თავი მე-13 საუკუნეში. 1269 წელს Libourne-ს ნავსადგურის შექმნამ ფართოდ გაუხსნა გზა გემებით ღვინის გადაზიდვას. 1289 წელს Edward I-ის მიერ გაცემული ახალი პრივილეგია ადასტურებს და აფართოებს Saint-Emilion უპირატესობას მეზობელ დასახლებებთან შედარებით, რომლებიც შედიან მის იურისდიქციაში.

რევოლუციის წინა პერიოდში Saint-Emilion-ის მევენახეობა დიდად განსხვავდებოდა თავისი სოციალ-ეკონომიკური სტრუქტურით, რომელიც აქ ვითარდებოდა შუა საუკუნეების ბოლოდან, მაშინ, როდესაც Bordeaux-ს მევენახეობის სხვა რეგიონებში ჩვენ ვხედავთ ფეოდალური სისტემიდან გამსხვილებული მევენახეობის შექმნას, Libourne ხასიათდება პატარა ფერმების ერთეულებით. ეს ხსნის დღევანდელობაში ვენახების უკიდურეს



დანაწევრებას. მე-17 საუკუნის დასაწყისში ინგლისსა და ჰოლანდიაში ღვინოზე მოთხოვნილების გაზრდამ გამოიწვია Saint-Emilion-ის მევენახეობის უზარმაზარი გაფართოება, რომელიც გაორმაგდა მე-18 საუკუნის პირველ მესამედში. ამ დროისათვის, გორაკების ფერდობებზე არსებობს „მწკრივებში“ (ნარგავებს შორის დაშორება 1 მ-ზე ნაკლები) დარგული ყურძნის შესაფერისი ერთგვაროვანი ჯიშები.

ღვინოები უკვე დგება ყურძნის სხვადასხვა ჯიშების შერევით, მათ შორის, სამი მთავარი ჯიშია Merlot N, Cabernet franc N და Cabernet-sauvignon N. უფრო იშვიათად, Carmenere N და Cottage N (ან Malbec) შეიძლება შეერიოს ისე, როგორც პატარა მცირე რაოდენობის Verdot N შემავსებლის სახით.

1884 წელს Saint-Emilion-ში შეიქმნა ღვინის პირველი სინდიკატი საფრანგეთში, რაც გახდა ბიძგი ხარისხის პოლიტიკისათვის, რომელიც დღემდე ტარდება ამ მხარეში.

1884 წლის 21 მარტს კენჭისყრის შედეგად მიღებულმა კანონმა სოფლის მეურნეობის მუშაკებს პროფესიული კავშირების შექმნის საშუალება მისცა, რითაც Saint-Emilion-ის მეღვინე-მევენახეებს გაუჩნდათ ახალი ინსტრუმენტები მათი წარმოების დაცვისა და განვითარებისათვის.

1936 წელს დეკრეტით განისაზღვრა წარმოშობის კონტროლირებადი ეტიკეტი „Saint-Emilion“, რომლის გეოგრაფიული არეალი ეფუძნება Saint-Emilion Jurade-ს ისტორიულ საზღვრებს.

1954 წელს 7 ოქტომბრის დეკრეტით დადგენილ იქნა ოთხი კატეგორია წარმოშობის ერთი და იმავე ტერიტორიისათვის: “Saint-Emilion”, “Saint-Emilion grand cru”, “Saint-Emilion grand cru classé” და “Saint-Emilion premier grand cru classé”. პირველი კატეგორია დამტკიცდა 1955 წელს, დანარჩენების დამტკიცება დასრულდა 1958-ში და უნდა გადამოწმებულიყო ყოველ 10 წელიწადში.

1984 წლიდან მხოლოდ “Saint-Emilion” და “Saint-Emilion grand cru” წარმოშობების დასახელებები დარჩა კლასიფიცირებული. “Saint-Emilion grand cru” განსხვავდება “Saint-Emilion”-გან წარმოების უფრო მკაცრი პირობებით მოსავლის შეზღუდული რაოდენობით, სიმწიფის მეტი დონით და ღვინის დადუღების მეტი ხანგრძლივობით, უფრო ხარისხიანი ღვინითა და შენახვის გაზრდილი ვადით.

2010 წელს ამ კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების გამოყენებით, მთლიანობაში 650-მა მეწარმემ აწარმოა საშუალოდ 150 000 ჰექტოლიტრი ღვინო.

10.2. ინფორმაცია პროდუქტის ხარისხისა და მახასიათებლების შესახებ

ღვინო, რომელიც სარგებლობს რეგისტრირებული წარმოშობის ეტიკეტით “Saint-Emilion grand cru”, წარმოადგენს წითელ, საკმარისად მშრალ ღვინოს. უმეტესი ყურძნის ჯიში არის Merlot N. იგი ღვინოს აძლევს მისი წითელი ფერის ინტენსივობას, ალკოჰოლურ სიმაგრესა და კომპლექსურ არომატულობას, რომელიც იწვევს წითელი და შავი ხილის სიმწიფის, აგრეთვე, ტანინის მოქნილ, რბილ და აბრეშუმისებრ შეგრძნებას პირში. Cabernet Franc N ჯიშის ყურძენი ღვინოს აძლევს დახვეწილ, ოდნავ სპეციფიურ არომატს, სიხასხასესა და ტანინის უფრო აშკარა სტრუქტურას. ბოლოს, ნაკლები რაოდენობის ყურძნის ჯიში Cabernet-Sauvignon N სძენს ღვინოს პიკანტურობას, კომპლექსურობას, მდიდარ ტანინს, ხელს უწყობს ხანგრძლივ კონსერვაციასა და იძლევა ჰარმონიულ ღვინოს.

დუღილი კასრებში, რაც ყველაზე უფრო გავრცელებულია, ხელს უწყობს ფერისა და სტრუქტურის სტაბილიზებას და ამდიდრებს არომატულ პალიტრას.

“Saint-Emilion grand cru” წარმოშობის დასახელებების ღვინოები ინტენსიური ფერის, არომატული, კონცენტრირებული და მდიდარია, აქვს ვარგისიანობის დიდი ხანგრძლივობა.

10.3. მიზეზობრივი კავშირები

მდინარეების Isle-სა და Dordogne-ს შერწყმის მიდამოებთან ადგილწარმოშობის დასახელების ვენახებით დაკავებული დიდი ნაკვეთები, ძირითადად, კირქვიანი ან თიხა-კირქვიანია. ნიადაგის ნაირსახეობა მეზოკლიმატთან ერთობლიობაში, რომელიც ძალზე ხელსაყრელია მევენახეობისათვის, ანიჭებს ღვინოს მის მდიდარ გემოსა და კომპლექსურობას.

Merlot N-ის ჯიშის ყურძენმა ამ უნიკალურ ნაკვეთზე იპოვა მისი უნიკალური ადგილი. მისთვის განსაკუთრებით შესაფერისია გრილი, ტენიანი ხასიათის თიხა-ფხვიერი ნიადაგი, სადაც ის კარგად მწიფდება.

ყურძნის Cabernet Franc N-ის ჯიში აღარ გამოიყენება კირქვიან ან ოდნავ თბილი სტრუქტურის (ქვიშიან და მძიმე) ნიადაგებში. Cabernet Franc N საგვიანო ჯიშის ყურძენია, რომელიც განსაკუთრებით ეგუება თბილ და მშრალ ქვიშა-ხრეშიან ან კარგად გამოხატულ თიხა-კირქვიან ნიადაგებს. სამუშაოს ადაპტაცია და სხვადასხვა ნიადაგებისათვის შესაფერისი ყურძნის ჯიშების შერჩევის ნოუ-ჰაუ შეძენილ იქნა მევენახეების რამდენიმე თაობის გამოცდილების საფუძველზე პროდუქტის გაუმჯობესებაზე ზრუნვისას. წლიდან წლამდე კლიმატის ცვლილებები თავს იჩენს, აგრეთვე, სხვადასხვა წლის მოსავლის ღვინოების ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების განსხვავებაში.

ღვინის მრავალფეროვნება უდევს საფუძვლად “grands crus” კონცეფ-ციის წარმოშობას, რომელიც წარმოჩინდება მათ განსხვავებულობაში. ყოველი ღვინო მისი პერსონალურობით ავლენს მეწარმის არჩევანს განვითარების ყველა ეტაპზე. მიუხედავად ამისა, ასეთი არჩევანი შესაბამისობაშია მწიფე და ჯანსაღი კყურძნის მოკრეფის პტაქტიკასთან, რაც აუცილებელია საუკეთესო ღვინისათვის. შესაბამისად, მოითხოვება ნარგავების საკმარისი სიმჭიდროვე, ვაზი ისხვლება ტექნიკით, რომელიც ხელს უწყობს ვეგეტაციას და აერაციას. ამასთან იზღუდება ერთ აკვრაში არსებული მტევნების რაოდენობა. მოსავალი უნდა იყოს ჯანსაღი და მაღალი შაქრიანობის შემცველი.

ეს ღვინოები საჭიროებს ძალიან ხანგრძლივ დაძველებას, მოსავლის აღების წლის მომდევნო მეორე წლის პირველ თებერვლამდე. ყველაზე

უფრო ხშირად დადუღება მიმდინარეობს კასრებში, რაც ხელს უწყობს ღვინის შერბილების განვითარებას, ახდენს მის სტაბილიზებას და ზრდის მისი არომატული მახასიათებლების წარმოჩენას.

მოპოვებული განსაკუთრებული მახასიათებლების შესანარჩუნებლად, სავალდებულოა მევენახეების მიერ ვაზის გახარებასთან და მეღვინეების მიერ დასაღვინებლად ინდივიდუალური მინის ჭურჭლების ან კოლექტივის მიერ კოლექტიური ჭურჭლის გამოყენებასთან დაკავშირებულ მოთხოვნათა შესრულება.

სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ დამტკიცებულმა “Saint-Emilion”-ის 1955 წლის ოფიციალურმა კლასიფიკაციამ, რომლის რევიზიაც წარმოებდა რეგულარულად, მოახდინა ზოგიერთი “Saint-Emilion grand cru”-ის სრულყოფილების მსოფლიო აღიარება ცნობილი ღვინოების Ausone châteaux და Cheval-Blanc châteaux სახით.

1999 წელს ᲘᲣᲜᲔᲡᲙᲝ-ს მიერ “Saint-Emilion”-ის 5000 ჰექტარზე გაშენებული ვენახები. აღიარებულ იქნა მსოფლიოში მეღვინეობის უნივერსალური ღირებულების გამორჩეულ მხარედ. ეს არის კულტურული ტრადიციებისა და არსებული ცივილიზაციის, მევენახეობისა და მეღვინეობის, ბუნებისა და ადამიანის ერთობლივი ზემოქმედების შედეგი.

მეღვინეების თაობების შრომამ საუკუნეების მანძილზე თავისი შრომით შექმნეს “Saint-Emilion”-ის ფერდობები და ხეობები, რომელიც აღიარა UNESCO-მ.

11. ᲒᲐᲠᲓᲐᲛᲐᲕᲐᲚᲘ ᲦᲝᲜᲘᲡᲫᲘᲔᲑᲔᲑᲘ

11.1. ᲐᲠᲔᲐᲚᲔᲑᲘ ᲓᲐ ᲐᲓᲒᲘᲚᲔᲑᲘ, ᲡᲐᲓᲐᲪ ᲒᲐᲜᲡᲮᲕᲐᲕᲔᲑᲣᲚᲘ ᲝᲞᲔᲠᲐᲪᲘᲔᲑᲘ ᲮᲝᲠᲪᲘᲔᲚᲓᲔᲑᲐ

ისეთი ოპერაციები, როგორებიცაა: ვენახების გაშენება, მოყვანა, ღვინის დავარგება და საჭირო კონდიციამდე მიყვანა 2009 წლის 31 ივლისისათვის გეოგრაფიული არეალის გარეთ არსებულმა კომუნებმა შეიძლება გააგრძელონ მათ ტერიტორიაზე 2014 წლის მოსავლის აღების ჩათვლით, თუ შესრულებულია სპეციფიკაციის სხვა მოთხოვნები:

ოპერატორი	კომუნა
EARL Valade PL	Belves-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Denis BARRAUD	Branne (Gironde)
CARTEYRON Jean-Marc	Genissac (Gironde)
SCEA Chateaux Peyrebon & Roquemont	Grezillac (Gironde)
SCEA Gouze Marc & Fils	Montagne (Gironde)
SCEA Laurenceau	Montagne (Gironde)
SCEA Moze Berthon P et Sylvie	Montagne (Gironde)
EARL Moreau	Montagne (Gironde)
EARL Vignobles Tapon Raymond	Montagne (Gironde)
GFA Chatain Micheau Maillou	Neac (Gironde)
GFA Chateau Haut-Surget	Neac (Gironde)
SARL Vignobles Janoueix P-Emmanuel	Pomerol (Gironde)
SCEA Vignobles Luquot	Pomerol (Gironde)
SCEA des Domaines Rolland	Pomerol (Gironde)
EARL Vignobles Desplat	Puisseguin (Gironde)
SARL Chateau Faugeres	Saint-Etienne-de-Lisse, chai a Sainte-Colombe (Gironde)
SCEA Croix de Labrie	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Vignobles Aubert	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Chateau de Guilhemanson	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA Chateau Grands Champs	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)
SCEA LAVIGNE	Saint-Magne-de-Castillon (Gironde)

11.2. გასატარებელი რეჟიმები

ა) ვენახები, რომლებიც უკვე არსებობენ 2009 წლის 31 ივლისისათვის ნარგავებით 5000-დან 5500 ძირამდე ერთ ჰექტარზე, აგრძელებენ მოსავლისათვის კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების ეტიკეტის გამოყენების უფლებით სარგებლობას, ვიდრე არ მოხდება მათი ამოთხრა, იმ პირობით, რომ დაცული იქნება აკვრასა და ფოთლების სიმაღლესთან დაკავშირებულ სპეციფიკაციაში მოცემული წესები.

ბ) ვენახები, რომლებიც უკვე არსებობენ 2009 წლის 31 ივლისისათვის ნარგავებით 4000-დან 5000 ძირამდე ერთ ჰექტარზე აგრძელებენ

მოსავლისათვის კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების ეტიკეტის გამოყენების უფლებით სარგებლობას, ვიდრე არ მოხდება მათი ამოთხრა, იმ პირობით, რომ დაცული იქნება აკვრასა და ფოთლების სიმაღლესთან დაკავშირებულ სპეციფიკაციაში მოცემული წესები. მოსავლის მოცულობა, რომელიც შეიძლება მოთხოვნილ იქნეს ადგილწარმოშობის დასახელებისათვის შესაბამისი არეალიდან, უნდა გამოითვალოს დაშვებული მოსავლის მოცულობის „r“ გამრავლებით „c“ კოეფიციენტზე, რომელიც გამოითვლება შემდეგნაირად:

C = ნარგავების საწყისი სიმჭიდროვე/55000 ძირი ჰექტარზე.

გ) რიგში ძირებს შორის მანძილთან დაკავშირებული დებულებები 2009 წლის 31 ივლისისათვის არსებული ვენახის ნაკვეთებისათვის არ გამოიყენება. თუმცა, ნაკვეთებისათვის, რომლებშიც რიგში ძირებს შორის მანძილი ნაკლებია 0,50 მ-ზე, ნებადართულია მხოლოდ ნაზარდი და გრძელი გახევებული ლერწების გასხვლა გახევებული ლერწების გადაფარვის გარეშე.

დ) აკვრასა და ფოთლების სიმაღლესთან დაკავშირებული წესები 2009 წლის 31 ივლისისათვის არსებული ვენახის ნაკვეთებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს დაწყებული 2012 წლის მოსავლის აღების შემდეგ.

12. წარდგენისა და ეტიკეტირების წესები

12.1. ზოგადი

ღვინოები, რომლებიც წინამდებარე ხელშეკრულებით წარმოადგენენ კონტროლირებად ადგილწარმოშობის დასახელებას “Saint-Emilion grand cru”, მოსავლის აღების შემდეგ არ შეიძლება იყოს საჯაროდ შეთავაზებული, გაგზავნილი, გაყიდვის ან მის გარეშე, მოსავლის დეკლარაციაში, ანონსებში, ბუკლეტებში, ეტიკეტებში, ინვოისებში, ნებისმიერ კონტეინერზე, ზემოაღნიშნული ადგილწარმოშობის დასახელების მითითების გარეშე.

12.2. სპეციალური

ა) რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ღვინოების ეტიკეტირებისას შეიძლება მიეთითოს უფრო დიდი გეოგრაფიული ერთეულის “Bordeaux wine” ან “Grand Vin de Bordeaux” სახელები.

უფრო დიდი გეოგრაფიული ერთეულის აღმნიშვნელი ასოები არ უნდა იყოს

უფრო მეტი, მაღალი და განიერი კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების “Saint-Emilion grand cru”-ს შემადგენელი ასოების ორ მესამედზე.

ბ) სიტყვების “grand cru classe” ან “premier grand cru classe” გამოყენება დაჯავშნულია ვენახებისათვის, რომელთა ოფიციალური კლასიფიკაციაც ადგილწარმოშობისა და ხარისხის ეროვნული ინსტიტუტის წინადადებით მოხდა სოფლის მეურნეობისა და მომხმარებელების საქმეთა სამინისტროების მიერ დამტკიცებული ერთობლივი დეკრეტით. ხარისხზე მიმთითებელი კლასები (grand cru და premier grand cru) ღვინოებს შეიძლება მიენიჭოთ მათი ცნობილობისა და დაძველებისადმი მიდრეკილების გათვალისწინებით.

ასეთი ვენახებიდან წარმოებული ღვინოები უნდა აკმაყოფილებდეს წარმოშობის კონტროლირებადი ეტიკეტის “Saint-Emilion grand cru” გამოყენებაზე სოფლის მეურნეობის სამინისტროსა და მომხმარებლების საქმეთა სამინისტროს მიერ ერთობლივად დამტკიცებულ რეგლამენტის დებულებებს.

ზემოთ აღნიშნული კლასიფიკაცია ძალაშია მისი დამტკიცების შესახებ ბრძანების გამოცემის დღიდან ათი წლის განმავლობაში.

ნაწილი 2

1. დეკლარირებული ვალდებულებები

1.1. განაცხადი გამოყენებაზე

განაცხადი იგზავნება ODG[7]-ში მოსავლის აღების წლის მომდევნო წლის 15 თებერვლამდე.

მასში მოცემული უნდა იყოს:

- მოთხოვნილი დასახელება;
- ღვინის მოცულობა;
- EVV ან SIRET ნომერი;
- განმცხადებლის სახელი და მისამართი;
- ღვინის საწყობი.

[7] ODG (ფრ. – Organisme de Défense et de Gestion – დაცვისა და მართვის ორგანიზაცია) – PDO პროდუქტის წარმოებაში ჩართულ ბიზნეს-ოპერატორთა პროფესიული გაერთიანება

მას უნდა ახლდეს:

- მოსავლის შესახებ დეკლარაციის ასლი და, არსებობის შემთხვევაში, წარმოების შესახებ დეკლარაციის ასლი ან ყურძნისა და ყურძნის ტკბილის შემსყიდველების შესახებ ჩანაწერი მასალებიდან ამონარიდი;
- სარდაფის გეგმა (დასაღვინებელი და შესანახი ადგილი), რომელიც იძლევა რეზერვუარების რაოდენობის, დასახელებებისა და მოცულობების დადგენის საშუალებას.

1.2. დეკლარაცია დასახელების განსხვავებული სახით გამოყენების შესახებ

ნებისმიერმა ღვინის ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ვაჭრობს რეგისტრირებული ადგილწარმოშობის დასახელებით და იყენებს უფრო ზოგად დასახელებას, ასეთის გამოყენების დღიდან მაქსიმუმ ერთ თვეში ODG-სა და აკრედიტებულ მაკონტროლებელ ორგანოში უნდა წარადგინოს დეკლარაცია განხორციელებული ცვლილების შესახებ.

1.3. ჩამოსხმასთან დაკავშირებული წინასწარი დეკლარაცია

ნებისმიერმა ბიზნესოპერატორმა, რომელიც სარგებლობს კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების ეტიკეტის გამოყენების უფლებით და სურს განახორციელოს ამ ღვინის ბოთლებში ჩამოსხმის ოპერაცია, სულ მცირე, ხუთი სამუშაო დღის ვადაში უნდა წარადგინოს დეკლარაცია აკრედიტებულ მაკონტროლებელ ორგანოში.

უწყვეტი ჩამოსხმის პროცესად მიიჩნევა პროცესი, თუ წლის მანძილზე ბიზნესოპერატორი ახორციელებს კვირაში ერთ ჩამოსხმას მაინც, მომდევნო ცხრაზე მეტი თვის განმავლობაში. ასეთი ოპერატორი გათავისუფლებულია ვალდებულებისაგან, გაგზავნოს წინასწარი დეკლარაცია ყოველი ჩამოსხმის წინ, მაგრამ ვალდებულია ყოველ ექვს თვეში ერთხელ, აკრედიტებულ მაკონტროლებელ ორგანოში გააგზავნოს ჩანაწერების ასლი ჩატარებული სამუშაოების შესახებ.

ნახევრად უწყვეტი ჩამოსხმის პროცესად მიიჩნევა პროცესი, თუ ერთიწლის მანძილზე ბიზ-

ნესოპერატორი ახორციელებს კვირაში ერთ ჩამოსხმას მაინც, სამზე მეტ და ცხრაზე ნაკლებ მომდევნო თვეების განმავლობაში. ასეთი ბიზნესოპერატორი გათავისუფლებულია ვალდებულებისაგან, გაგზავნოს წინასწარი დეკლარაცია ყოველი ჩამოსხმის წინ, მაგრამ ვალდებულია, აკრედიტებულ მაკონტროლებელ ორგანოში გააგზავნოს დეკლარაცია ჩამოსხმის პერიოდის შესახებ და ამ პერიოდის დამთავრებისთანავე ჩანაწერების ასლი ჩატარებული სამუშაოების შესახებ.

1.4. დეკლარაცია ჩამოხარისხების შესახებ

ნებისმიერი ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ადგილ-წარმოშობის დასახელების ღვინის ჩამოხარისხებას, ასეთი ქმედებიდან ერთ თვემდე ვადაში ამის შესახებ დეკლარაცია უნდა გაუგზავნოს, როგორც ODG-ს, ისე აკრედიტებულ მაკონტროლებელ ორგანოს.

1.5. ცვლილებები ნაკვეთში

ნებისმიერ ქმედებამდე, რომელიც უკავშირდება ნაკვეთში ნიადაგის შეტანას ან ცვლილებას, გაფართოებას ან ნიადაგის რელიეფის მორ-ფოლოგიის ცვლილებას ისე, რომ გამოირიცხოს კლასიკური გაგებით მისი განადგურება, ბიზნესოპერატორის მიერ დაგეგმილი სამუშაოების დაწყებამდე ორი თვით ადრე უნდა გაიგზავნოს განცხადება ODG-ში, რომელიც რვა დღის ვადაში დეკლარაციის ასლს გადაუგზავნის INAO-ს.

2. ჩანაწერების შენახვა

დეგუსტაციის რეესტრი

ყველა ჩამოსხმულმა პარტიამ უნდა გაიაროს ორგანოლეპტიკური შემოწმება ჩამოსხმამდე ერთი წლით ადრე, და ჩამოსხმიდან ერთი წლის შემდეგ, ერთი ან მეტი კვალიფიციური პირის მიერ, რომლებიც შეიძლება მიეკუთვნებოდნენ ან არ მიეკუთვნებოდნენ მოცემულ საწარმოს. დეგუსტაციის შედეგები შეიტანება რეესტრში.

გარდამავალ ღონისძიებებს დაექვემდებარებული ვენახები

ყველა ბიზნესოპერატორი, რომელსაც შეეხო გარდამავალი დებუ-ლებები მათ ნაკვეთებში ჰექტარზე 5000 ძირზე ნაკლები ნარგავების გამო, ექვემდებარება მაკონტროლებლის მიერ შესაბამისი ნაკვეთის ინვენტარიზაციისა და მოდიფიკაციის კონტროლს, კერძოდ, ვაზის ამოთ-

ხრისა და ხელახლა დარგვის სამუშაოების დასრულებასთან დაკავშირებით გაკეთებული დეკლარაციის მიხედვით.

ნაწილი 3

1. ძირითადი გასაკონტროლებელი წერტილები და განხორციელების მეთოდები

გასაკონტროლებელი წერტილები	შეფასების მეთოდები
A – სტრუქტურული წესები	
A.1. ვენახის დადგენილი ნაკვეთის მფლობელობა	დოკუმენტური კონტროლი (გეოგრა-ფიული საინფორმაციო სისტემისა და სააღრიცხვო ბარათის იმ დღის მონაცემების გამოყენებით) და ადგილზე კონტროლი
A.2. მოთხოვნილი პროდუქციის წარმოების პოტენციალი (ჯიშები და მათი წილობრივი შემცველობის წესები, გარდამავალი ღონისძიებების მონიტორინგი, ნარგავების სიმჭიდროვე და აკვრა, მიტოვებული ვენახები)	განხორციელებული კონტროლი: ▪ დოკუმენტური (დაფუძნებული ვაზის ჯიშებისა და გეოგრაფიული საინფორმაციო სისტემის მონაცემებზე); ▪ ადგილზე კონტროლი
A.3. გადამუშავება, დადუღება, შეფუთვა და შენახვა	
ღვინის დადუღების ადგილი	დოკუმენტური და ადგილზე ვიზუალური კონტროლი
ღვინის დადუღებისათვის საჭირო მინიმალური მოცულობა	დოკუმენტური კონტროლი (კონტეინერების ინვენტარიზაცია)

დუღილი (ხანგრძლივობა)	დოკუმენტური და ადგილზე (ჭურჭელში დუღილის) ვიზუალური კონტროლი
შეფუთვის მიკვლევადობა	დოკუმენტური (რეესტრის ჩანაწერები) და ადგილზე კონტროლი
შეფუთული პროდუქციის შენახვის ადგილი	დოკუმენტური და ადგილზე კონტროლი
B. წარმოების პროცესთან დაკავშირებული წესები	
B.1. ვენახის მოვლა	
გასხვლა	კვირტების რაოდენობის დათვლა ერთ ძირზე და გასხვლის მეთოდის აღწერა
აკვრა და ფოთლოვანი მასის სიმაღლე	ნაკვეთის კონტროლი
ნაკვეთის საშუალო დატვირთვა	ნაკვეთის კონტროლი მოსავლის აღებამდე ექვსი კვირით ადრე
ვაზის კულტურული მდგომარეობა	კონტროლი ნაკვეთში გამორიცხულად ჩათვლილი ვენახები: ▪ გაუსხლავი ვენახი არა ვაზის სახეობის მნიშვნელოვანი რაოდენობის მცენარეებით ნაკვეთში, ან ▪ გაუსხლავი ვენახი სპოროვანი დაავადების მქონე მნიშვნელოვანი რაოდენობის ვაზით
B.2. მოსავლის აღება, ტრანსპორტირება და ყურძნის სიმწიფის ხარისხი	
მოსავლის შესახებ სპეციალური დებულებები	კონტროლი ნაკვეთში და ადგილზე (ყურძნის დახარისხება)
ყურძნის სიმწიფის ხარისხი	ოპერატორის რეესტრის ჩანაწერების (სააღრიცხვო ბარათში მოცემული მეთოდი სიმწიფისა და შაქრიანობის მონიტორინგის შესახებ) შემოწმება ყურძენზე ვიზუალური დაკვირვებით
B.3. გადამუშავება, დადუღება, შეფუთვა, შენახვა	
ტექნოლოგია ან ენოლოგიური დამუშავება (გამდიდრება)	დოკუმენტური კონტროლი და კონტროლი ადგილზე
შეფუთვასთან დაკავშირებული ვადების მონიტორინგი	დოკუმენტური კონტროლი და კონტროლი ადგილზე
B.4. დეკლარაცია მოსავლისა და მოთხოვნის შესახებ	
დანაკარგები	დოკუმენტური კონტროლი (ჩამონათვალის განახლება) ნაკვეთი კონტროლი

ნებადართული გამოსავლიანობა	დოკუმენტური კონტროლი (დეკლარაციების კონტროლი, ზოგიერთი ბიზნესოპერატორის პროდუქციის გაზრდილი გამოსავლიანობის [ამ ოპერატორის თხოვნით INAO-ს მიერ გაცემული ნებართვით] მონიტორინგი)
ნებადართული ჭარბი გამოსავლიანობის მოცულობები	შემდგომი დოკუმენტური კონტროლი
C. პროდუქტის კონტროლი	
ჩამოსხმული ღვინოები	ანალიზური და ორგანოლეპტიკური ექსპერტიზა
ჩამოუსხმელი ღვინოები	ანალიზური და ორგანოლეპტიკური ექსპერტიზა

2. ცნობები კონტროლის სტრუქტურის შესახებ

წარმოშობისა და ხარისხის ეროვნული ინსტიტუტი (INAO), TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex, Tel.: (33) (0) 1-73-30-38-00, fax: (33) (0) 1-73-30-38-04, e-mail: info@inao.gouv.fr.

ამ სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლი INAO-ს სახელით ხორციელდება კომპეტენტურობის, მიუკერძოებლობისა და დამოუკიდებლობის გარანტიით მესამე იურიდიული პირის მიერ დამტკიცებული კონტროლის გეგმის მიხედვით.

აღნიშნული გეგმა შეიცავს ბიზნესოპერატორის საკუთარი ინიციატივით განხორციელებულ თვითშემოწმებას და ODG-ს პასუხისმგებლობით ჩატარებულ შიდა კონტროლს. გარე კონტროლი ხორციელდება მესამე პირის, და აგრეთვე ანალიტიკური და ორგანოლეპტიკური შესწავლის საფუძველზე, ექსპერტების მიერ. ყველა შემოწმება ტარდება შერჩევით აღებულ ნიმუშებზე.

თავი 5.

ასოციაციების მიერ რეგისტრირებული ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნები

მაჭახელას თაფლი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი:
ასოციაცია „მაჭახელას თაფლი“
საქართველო, ხელვაჩაური, სოფ. ჩხუტუნეთი, დიდაჭარის ქ. №17

1. დასახელება: მაჭახელას თაფლი

2. პროდუქტის აღწერილობა

მაჭახელას თაფლი წარმოადგენს საკვებ პროდუქტს, რომელსაც ფუტკრები ამზადებენ მაჭახელას ხეობის მცენარეების ყვავილების ნექტრიდან. მაჭახელას თაფლი შეიძლება იყოს ოთხი სახეობის – მაისის, აკაციის, წაბლისა და ცაცხვის თაფლი.

მაისის თაფლი – გროვდება ადრე გაზაფხულზე, პირველად აყვავებული მცენარეებიდან და გამოირჩევა არომატის მრავალფეროვნებით.

აკაციის თაფლი – ადრეული გაზაფხულის თაფლია, რომელიც იმდენად ღია ფერისაა, რომ პრაქტიკულად გამჭვირვალეა. რობინია (ე.წ. „თეთრი აკაცია“) ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო ადრეული თაფლის მომცემ კულტურად. ფრუქტოზას მაღალი შემცველობის წყალობით აკაციის თაფლი ნელა კრისტალიზდება და წარმოქმნის რბილ წვრილკრისტალოვან, თეთრი ფერის მასას. აკაციის თაფლი ხასიათდება აკაციის სურნელოვანი არომატით.

ცაცხვის თაფლი – თხევად მდგომარეობაში არის ბაცი ყვითელი. კრისტალიზირებული მოყვითალო-ნარინჯისფერი ან წაბლისფერი და წვრილმარ-ცვლოვანი ხდება. ახასიათებს მკვეთრი გემო და ცოტაოდენი სიმწარეც დაკრავს.

წაბლის თაფლი მუქი ყავისფერია, არომატით გვაგონებს გადამწიფებულ ვაშლს, ხასიათდება სპეციფიური ტანინისებური და ოდნავ მწარე გემოთი. დიდხანს არ შაქრდება.

3. გეოგრაფიული არეალი

მაჭახელას თაფლის წარმოების არეალს წარმოადგენს სოფლების – მაჭახლისპირის, ქედქედის, აჭარისაღმართის, ჩხუტუნეთისა და ჩიქუნეთის ტერიტორიები.

4. ავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

4.1. გარემოს განსაკუთრებული მახასიათებლები

მაჭახელას ხეობა გამოირჩევა მრავალფეროვანი, თაფლის წარ-მოებისათვის ხელსაყრელი კარგად გამოხატული ბუნებრივი კლიმატური პირობებით.

მაჭახელას ხეობა ზაფხულში არის ზომიერად გრილი და თბილი, ხოლო ზამთარში არცთუ ისე ცივი და სუსხიანი. მაგრამ, დღისით ყოველთვის სითბოა. ზაფხულის პერიოდში ტემპერატურა შეიძლება იყოს +30°-დან +35°-მდე გრადუსი ცელსიუსი, ხოლო ზამთარში 5°-დან +10°-მდე. ზამთარში თოვლის საფარი 0,5-დან 3 მეტრამდე აღწევს, თუმცა, თბილი კლიმატის გამო, დიდხანს ვერ ჩერდება. მაჭახელას ხეობა სულ მწვანეშია. ირგვლივ ტყიანი მთები აკრავს.

ხეობა ძირითადად ხასიათდება შავმიწა ნიადაგებით (სადაც კარგად ხარობს თაფლოვანი მცენარეები) და მცენარეთა ვერტიკალურ-ზონალური განლაგებით, რაც განაპირობებს თაფლოვან მცენარეთა სიუხვეს, ნაირსახეობას და ერთგვაროვანი თაფლის მიღების შესაძლებლობას.

მაჭახელას ხეობის სიგრძე 45კმ-ია, ხეობის დასაწყისში სოფელი მაჭახლისპირი ზღვის დონიდან 70 მეტრზეა განლაგებული. ხეობის ბოლოს 1200 მ. სიმაღლემდე ხარობს წაბლი, მის ზემოთ ცაცხვის ტყეებია, უფრო ზემოთ კი ალპური ზონაა, სადაც თაფლის მომცემი ბუჩქნარი მცენარეები ხარობს. ნექტარში შაქრიანობის პროცენტი იზრდება ზღვის დონიდან დაშორების შესაბამისად, რაც კარგ პირობებს ქმნის აქ მაღალხარისხიანი თაფლის საწარმოებლად.

ცნობილია, რომ ერთი და იგივე ჯიშის თაფლოვანი მცენარეების ნექტროპროდუქტიულობა სამხრეთიდან ჩრდილოეთისაკენ თანდათანობით იზრდება, შაქრიანობის პროცენტის გაზრდაც ნექტარში ამავე

კანონზომიერებას ექვემდებარება, სწორედ ამ პირობებს აკმაყოფილებს მაჭახელას ხეობაში შვერილ მთის კალთებზე განლაგებული თაფლოვანი მცენარეები, რომლებიც ძირითადად ჩრდილოეთის კალთებზეა განლაგებული.

მაჭახელას ხეობა ხასიათდება მაღალხარისხიანი თაფლის წარმოებისათვის მნიშვნელოვანი, კიდევ ერთი უნიკალური თავისებურებით. კერძოდ, მაჭახელას ხეობას აღმოსავლეთით აკრავს კარჩხალის მთები, სადაც თოვლის საფარი ივნისის ბოლომდეა, რითაც ხეობა მუდმივ სინოტივეს ინარჩუნებს და დაცულია ნექტარის გამოყოფისათვის საშიში ისეთი მავნე მოვლენებისაგან, როგორიცაა გვალვა და მშრალი ქარები. ჰაერის ოპტიმალურთან (60-80%) მიახლოებული ტენიანობა უზრუნველყოფს მცენარეებში ნექტარის უწყვეტ გამოყოფას დღის განმავლობაში.

აღსანიშნავია, რომ მაჭახელას ხეობა მდიდარია ველური თხილით, რომელიც ადრე გაზაფხულზე უხვად იძლევა ყვავილის მტვერს, რომელიც საუკეთესო მასალაა ჭეოსათვის, რომლის დამზადებაც აუცილებელია ბარტყების გამოსაკვებად. ამ უკანასკნელის სიმრავლე კი საჭიროა ადრე გაზაფხულზე ნექტარის შესაგროვებლად და ამანათნაყრების მისაღებად. აქაური ფუტკარი ჯანმრთელია და კარგად გამრავლებული.

მაჭახელას ხეობა ეკოლოგიურად სუფთა ხეობაა და ნაკლებად განიცდის თანამედროვე ცივილიზაციისათვის დამახასიათებელ დამაბინძურებელ ზეგავლენებს. აქაური მოსახლეობა საერთოდ არ მოიხმარს ჰერბიციდებსა და პესტიციდებს. მაჭახელას ხეობა მდიდარია ეკოლოგიურად სუფთა ანკარა წყაროს წყლებით, რომელსაც ფუტკარი ყოველდღიურად მოიხმარს. ყოველივე ეს იძლევა ხეობაში ეკოლოგიურად სუფთა თაფლის წარმოების საშუალებას, რაც უმნიშვნელოვანესი ფაქტორია პროდუქტის მაღალი ხარისხისა და კონკურენტუნარიანობის უზრუნველსაყოფად.

4.2. რეპუტაცია

ისტორიული მაჭახელას ხეობა, საუკუნოვანი გამოცდილებით ტრადიციული მეფუტკრეობის კლასიკური რეგიონია. მეფუტკრეობა წინაპრებისაგან შთამომავლებს გადაეცემათ. აქ იღებდნენ და დღესაც იღებენ ეკოლოგიურად სუფთა, სამკურნალო თვისებების მქონე ნატურალურ თაფლს. „ტბეთის სულთა მატიანეში“, რომელიც XII-XVII საუკუნეების ძეგლია, მოხსენიებულია გვარი მეფუტკრისძე, ფუტკარას ძე, ხოლო მაჭახელას ხეობაში, სადაც ფუტკა-

რაძეები კომპაქტურად სახლობენ, ამ სოფელს საფუტკრეთი ჰქვია. მაჭახელას ხეობაში მეფუტკრეობის სამი ფორმაა გავრცელებული – ტყიური (კლდის ფუტკარი, ხეფუტკარა), ნახევრად შინაური (სკების ხეებზე შემოწყობა) და შინაური (ხელოვნური გეჯა და საგანგებოდ გაწყობილი საფუტკრე).

5. თაფლის წარმოება

სკები თავსდება მოცემული თაფლის ნაირსახეობის შესაბამისი ტყეებისა და სხვა მცენარეების ადგილსამყოფელის არეალში – აკაცია, წაბლი, ცაცხვი და სხვა. თაფლის ამოღება ფიჭიდან წარმოებს ცივი ცენტრიფუგული მეთოდის გამოყენებით. შემდგომ ხდება მისი დეკანტირება, შენახვა და ჩამოსხმა რეალიზებისათვის განკუთვნილ ჭურჭელში. თითოეული პარტია ექვემდებარება ქიმიურ-ფიზიკურ და სენსორულ ანალიზს. ანალიზის შედეგები უნდა შეესაბამებოდეს სპეციფიკაციით დადგენილ ქიმიურ-ფიზიკურ და ორგანოლეპტიკურ კრიტერიუმებს.

6. წარმოშობის დადასტურება

თაფლი უნდა იქნეს ამოღებული, დეკანტირებული და აკრედიტირებული ადგილწარმოშობის დასახელების დადგენილი საზღვრების ფარგლებს შიგნით. აკრედიტაციის პროცესი უნდა მოიცავდეს – დეკლარაციას ადგილზე მყოფი სკების შესახებ, მონაცემებით თითოეულის განთავსების დროის, რაოდენობისა და ზუსტი ადგილმდებარეობის შესახებ, აგრეთვე მწარმოებელთა ასოციაციის ყოველწლიურ დეკლარაციას, რომელიც ეხება სკების საერთო რაოდენობას, მთლიანად აღებული თაფლის ოდენობას, მათ შორის, რომელიც შეიძლება კვალიფიცირებულ იქნეს, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა თაფლი.

თითოეული მწარმოებელი ვალდებულია ყოველწლიურად შეადგინოს დეკლარაცია თაფლის საკუთარი მარაგების შესახებ. სარეგისტრაციო ჟურნალში უნდა იქნეს მოყვანილი მონაცემები თაფლის წარმოშობის, მისი

რაოდენობის, დანიშნულებით მიწოდების და სავაჭრო ქსელში განთავსების შესახებ.

წარმოშობის დასადასტურებლად გამოიყენება პროდუქტის ანალიზისა და ორგანოლეპტიკური ტესტირების შედეგებიც.

7. ეტიკეტირება

ეტიკეტზე უნდა ფიგურირებდეს წარწერა „მაჭახელას თაფლი“, აგრეთვე, მითითებული უნდა იყოს მისი ნაირსახეობა დადგენილი სპეციფიკაციის შესაბამისად. შეფუთვაზე, ასევე, მის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

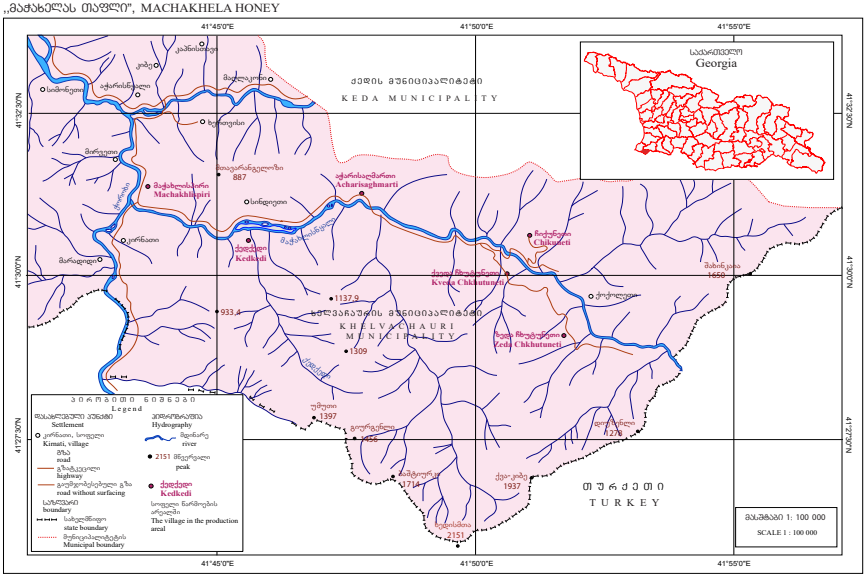
ლათინური შრიფტით: MACHAKHELA HONEY

რუსული შრიფტით: МАЧАХЕЛИНСКИЙ МЁД

8. კონტროლი

პროდუქტის „მაჭახელას თაფლის“ სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

„მაჭახელას თაფლი", MACHAKHELA HONEY


41°45'0"E
41°50'0"E
41°55'0"E
41°32'30"N
41°30'0"N
41°27'30"N
ქედის მუნიციპალიტეტი
KEDA MUNICIPALITY
ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტი
KHELVACHAURI MUNICIPALITY
საქართველო
Georgia
Machakhlipiri
Kedkedi
Acharisaghmarti
Chikuneti
Kveda Chikhutuneti
Zeda Chikhutuneti
Machakhela
Kedi
887
933.4
1137.9
1309
1397
1937
2151
1650
ლეგენდა
Legend
Settlement
Hydrography
river
peak
road
highway
road without surfacing
state boundary
Municipal boundary
The village in the production area
Kedkedi
Kimati, village
Machakhela
Kedi
Kedkedi
Kedi
Kedkedi
Kedkedi
Kedk

ახალქალაქის კარტოფილი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი:

ასოციაცია „ახალქალაქის კარტოფილი“

საქართველო, ახალქალაქი, დავით აღმაშენებლის ქ., მე-2 შესახვევი №4, ბინა №6

დასახელება: ახალქალაქის კარტოფილი

პროდუქტის აღწერილობა

„ახალქალაქის კარტოფილი“ გამოირჩევა ორი მნიშვნელოვანი მახასიათებლით: იგი ინახება დიდი ხნის განმავლობაში და დამზადებისას ამჟღავნებს მაღალ გემოვნურ თვისებებს, ხასიათდება სასიამოვნო ფერითა და არომატით.

ახალქალაქის კარტოფილი, მაღალი შენახვისუნარიანობისა და საუკეთესო ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გამო, სარგებლობს დიდი მოთხოვნილებით მომხმარებლებს შორის, როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მის ფარგლებს გარეთ.

გამოყენებადი ჯიშები

2006 წელს ჩატარებული სპეციალური გამოკითხვის საფუძველზე დადგინდა, რომ მომხმარებლი უპირატესობას ანიჭებს ნეიტრალური გემოს მქონე, გლუვ და თხელკანიან კარტოფილს. რაც შეეხება ბოლქვის ფორმას და ზომას, მომხმარებლის უმეტესობამ უპირატესობა მიანიჭა ოვალური და ოვალურ-წაგრძელებული ფორმის მქონე საშუალო ზომის ბოლქვს. ბოლქვის შიგთავსის ფერთან დაკავშირებით მომხმარებელთა პრეფერენციები პრაქტიკულად შუაზე გაიყო ყვითელ და ნახევრად თეთრი ფერის შიგთავსს შორის. აღნიშნულის გათვალისწინებით შეირჩა შემდეგი კარტოფილის ჯიშები: მარფონა, აგრია, პიკასო, ჯელი, არინდა და კონდორი.

კარტოფილის ახალი მაღალხარისხიანი ჯიშების გამოჩენისა და ბაზრის კონიუქტურის გათვალისწინებით, ახალქალაქის კარტოფილის წარმოებისათვის გამოსაყენებელ ჯიშთა ჩამონათვალი პერიოდულად გადაიხედება და მტკიცდება

ასოციაციის საერთო კრებაზე.

ბოლქვის ფორმა: ოვალურ-მომრგვალო და ოვალურ-წაგრძელებული.

ბოლქვის ზომები: სასურსათო კარტოფილის ზომები უნდა იყოს არანაკლებ 65 მმ.

ხარისხისადმი მოთხოვნები

გასაყიდი კარტოფილი უნდა იყოს ჯანმრთელი, ღივების გარეშე, მთელი, სუფთა, ფიზიკური დაზიანებით არაუმეტეს 3მმ-სა. კარტოფილის რაოდენობა სხვადასხვა დეფექტებით (დაუმწიფებელი, გამომხმარი, გამწვანებული, მექანიკური დაზიანებებით, სოკოვანი დაავადებებით, ფუტურო გულებით, მიკრული ნიადაგით) არ უნდა აღემატებოდეს საერთო წონის 5%-ს.

წარმოების არეალი

„ახალქალაქის კარტოფილის“ წარმოების არეალი მოიცავს ახალქალაქისა და ნინოწმინდას ტერიტორიულ ერთეულებში განთავსებულ სოფლებს.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან

ჯავახეთის ზეგანს 6500 კვადრატული კილომეტრი უკავია. მისი მთიანი რელიეფი, ზღვის დონიდან 1600-1800 მეტრზე მდებარეობს. ჰავა აქ ზაფხულში არის ძალიან მშრალი და ზამთარში ძალზედ ცივი. საშუალო წლიური ტემპერატურა ახალქალაქის ზეგანზე 5,5 გრადუსია. ყველაზე მაღალი ტემპერატურა (31,1°) აღრიცხულია ივლისის ბოლოსა და აგვისტოს დასაწყისში. ზეგანი გამოირჩევა მცირენალექიანობით. ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა აქ შეადგენს 600-700მმ-ს. ტემპერატურა იმატებს აპრილ-მაისში, რომელიც არის საუკეთესო პერიოდი დასათესად. მცენარის კარგად ზრდის ხელშემწყობია დღე-ღამის ტემპერატურათა დიდი სხვაობა და მზის ნათების ინტენსიობა და ხანგრძლივობა, რაც იძლევა საშუალებას ნაყოფის თანაბარი და ნელი ზრდისათვის, შესაბამისად მშრალი მასალის დაგროვებისათვის და საბოლოოდ, ისე დამწიფებისათვის, რომ ის გამოსადეგია ხანგრძლივი შენახვისათვის გაღვივების საწინააღმდეგო ქიმიური დამუშავების გამოყენების გარეშე. ეს მნიშვნელოვანი თვისება სახეზეა მოსავლის აღების მომენტიდან, როცა ტემპერატურა არ აღემატება 15-18 გრადუსს. არეალი მთლიანად (ძირითადად) დაცულია წყლისა და ჰაერის დაბინძურებისაგან. მცენარეები აქ ითხოვენ მინიმალურ სამკურნალო დამუშავებას, რადგან პარაზიტები არის ძალზედ იშვიათი, აგრეთვე,

შეზღუდული სახეობის და შესაბამისად ადვილად კონტროლირებადი, რაც დაკავშირებულია აღნიშნულ ტემპერატურის ძლიერ მერყეობასთან დღესა და ღამეს შორის ზაფხულში, მკაცრ ზამთართან და თოვლთან, რომელიც არ აძლევს მათ აქ გამრავლებისა და არსებობის საშუალებას. ახალქალაქის და ნინოწმინდას მუნიციპალიტეტის სოფლებში ძირითადად გავრცელებულია მთა-მდელოს შავმიწა ტიპის ნიადაგები. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში შეადგენს 4,4-5,1%-ს, ჰიდროლიზებადი აზოტის შემცველობა – 8-10 მილიგრამს, ფოსფორი – 10-12 მგ., კალიუმი – 35-40 მგ/100 გრ. ნიადაგში pH – 5.9, რაც კარტოფილის წარმოებისათვის ხელსაყრელ პირობებს ქმნის.

პროდუქტის წარმოება

„ახალქალაქის კარტოფილის“ მოყვანა, შენახვა და დაფასოება ხდება წარმოებისათვის დადგენილი გეოგრაფიული არეალის საზღვრებში, რაც ხელს უწყობს „ახალქალაქის კარტოფილის“ განსაკუთრებული თვისებების შენარჩუნებას და მის ნაკლებ დაზიანებას მომხმარებლისთვის მიწოდებამდე.

წარმოება ხორციელდება ქვემოთ წარმოდგენილი რეგლამენტის საფუძველზე

№	სამუშაოს დასახელება	ნოემბერი	დეკემბერი	იანვარი	თებერვალი	მარტი	აპრილი	მაისი	ივნისი	ივლისი	აგვისტო	სექტემბერი	ოქტომბერი
1.	სათესლე კარტოფილის შესყიდვა												
2.	სათესლე კარტოფილის გადარჩევა												
3.	თესლის დამუშავება ქიმიკატებით დათესვის წინ												
4.	მიწის საგაზაფხულო მოხვნა												
5.	მიწის თესვის წინა კულტივაცია/გაფხვიერება												
6.	სათესლე კარტოფლის დატვირთვა და ტრანსპორტირება დასათესად												
7.	თესვა												
8.	I კულტივაცია												
9.	II კულტივაცია (ნახევარყელის მიცემა)												
10.	სასუქის შეტანა												
11.	III კულტივაცია (ყელის მიცემა)												
12.	შეწამვლა (კოლორადოს ხოჭოს წინააღმდეგ გასატარებელი სამუშაოები)												
13.	მორწყვა 2-3-ჯერ												
14.	ამოყრა												
15.	მოსავლის ტრანსპორტირება												
16.	მოსავლის გადარჩევა/დაფასოება და შესანახად საწყობში დაბინავება												
17.	რეალიზაცია												

პროდუქტის დაფასოება. კარტოფილი უნდა იყიდებოდეს ახალ და სუფთა დაფასოებებში. ამ მიზნისათვის გამოყენებული მასალა უნდა იძლეოდეს კარტოფილის კარგად ვენტილირების, ტრანსპორტირებისა და შენახვის საშუალებას. დაფასოება უნდა ხდებოდეს 1, 2, 3, 4, 5, 10 და 15 კგ. პარტიებად. დასაშვებია 20 და 25 კგ. დაფასოება თუ იგი განკუთვნილია კვების ობიექტებში გამოსაყენებლად.

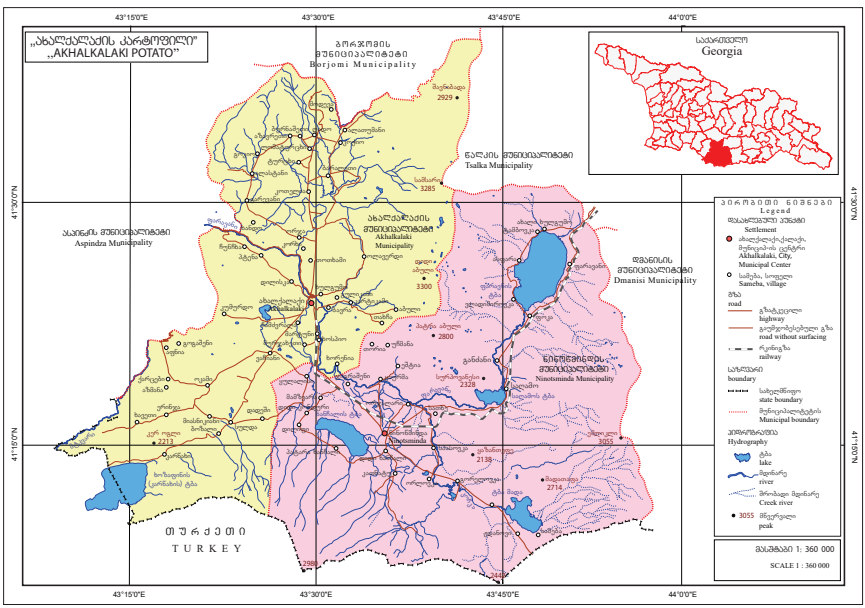
სპეციფიკური მოთხოვნები ეტიკეტირებისათვის. უშუალოდ დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები „ახალქალაქის კარტოფილი“. თითოეულ მათგანზე, აგრეთვე, უნდა იყოს მიმაგრებული ნომრიანი ეტიკეტი გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგოთი. შეფუთვაზე, ასევე, მის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით: AKHALKALAKI POTATO

რუსული შრიფტით: АХАЛКАЛАКСКИЙ КАРТОФЕЛЬ

კონტროლი

პროდუქტის „ახალქალაქის კარტოფილის“ სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.



ტყიბულის მთის ჩაი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი

ასოციაცია „ტყიბულის მთის ჩაი“

საქართველო, ტყიბული, გრ. გაბრიაძის ქ. №20

პროდუქტის აღწერილობა

მარადმწვანე, მრავალწლიანი, ჩაის კულტურა მიეკუთვნება “Theaceae”-ს ოჯახს, რომლის ბოტანიკურ სამშობლოდ ჩინეთი ითვლება. ერთ-ერთი ვერსიის თანახმად, საქართველოში ჩაის პირველი თესლი სამეგრელოს მთავრის – ერისთავის მამულში, სოფელ გორაბერეჟოულში იქნა ჩადებული, შემდგომ კი მისი გავრცელება მოხდა დასავლეთ საქართველოს სხვა სუბ-ტროპიკულ რეგიონებში, ხოლო ტყიბულის ზონაში მისი გავრცელება დაიწყო 30-იანი წლებიდან.

ოკრიბის ზონა, სადაც მოიყვანება „ტყიბულის მთის ჩაი“ მთიანი ქედებით არის შემოსაზღვრული, აქ გაბატონებულია დასავლეთის ქარები, რომლებსაც შავი ზღვის მხრიდან მოაქვს უხვი ნალექი, რაც მთის ტემპერატურულ რეჟიმთან შეთანწყობით ქმნის ხელსაყრელ პირობებს მაღალი ხარისხის ჩაის კულტურის ზრდა-განვითარებისთვის.

ოკრიბის მთის ფერდობებზე “Theasinensis”-ის ჯგუფის, ჩრდილოეთ ჩინური სახესხვაობების (კიმინი, ნინჯოუ, კანგრა) და ქართული სელექციური ჯიშების ჩაის ბუჩქებია გაშენებული, რომლებიც კარგადაა ადაპტირებული მთის საკმაოდ ცივ კლიმატურ პირობებთან.

ოკრიბაში გავრცელებული ჩაის ჯიშები წარმოდგენილია ქიმიური კომ-პონენტების მაღალი კონცენტრაციით და სიმრავლით, რასაც განაპირობებს ნიადაგის სტრუქტურა, როგორიცაა: მშრალი ნივთიერებები 24%, დაუჟანგავი პოლიფენოლები 20-25%, გლუკოზიდები 25%, ცილები 10-12%, კოფეინი 3-3,5%, ამინომჟავები 2,0%, შაქ-რები 2-3%, მინერალური ნივ-თიერება 2-2,5%, ცელულოზა, ჰემიცელულოზა 16-18%, პექტინი 10%, ფისები 2-3%, ქლოროფილი 0,6-0,8% და სხვადასხვა ვიტამინი.

ოკრიბის პლანტაციებში ჩაის ბუჩქის სიმაღლე შეადგენს 50-100 სმ-ს, ხოლო სიგანე – 60-80 სმ-ის ტოლია. ინტენსიურად მწვანედ შეფერილი ფოთოლი საშუალო ზომისაა, გლუვი ზედაპირით, სავეგეტაციო პერიოდი 150-180 დღეა. დუყის ინტენსიური ზრდა გამოკვეთილი აქვს აპრილის ბოლოდან, ხოლო ყლორტების ზრდა სექტემბრის თვეში სრულდება. აქაური ჩაის ბუჩქი გამოირჩევა ხასხასა მწვანე ყლორტების სიმრავლით და ფუმფულა ვერცხლისფერი დაწეული გრძელი კოკრებით (ტიფსები), რაც ვიზუალურ სიამოვნებას ანიჭებს მის მნახველს. ფოთლის კრეფა ხდება ხელით, მაღალკვალიფიციური მეჩაიეების მიერ, რაც მნიშვნელოვნად განაპირობებს აქაურ რთულ გეოგრაფიულ პირობებში მოკრეფილი ჩაის ფოთლის უმაღლეს ხარისხს.

ორგანოლეპტიკური შეფასებით „ტყიბულის მთის ჩაი“ რბილი, სასიამოვნო ნაზი, დელეკატური, მომწიფებული და ცოცხალია. „ტყიბულის მთის ჩაი“ იწარმოება მწვანე, შავი და ერთჯერადი ჩაის სახით.

პროდუქტის წარმოება

სრულასაკოვან პლანტაციებში ჩაის მოსავლის აღებას იწყებენ აპრილის ბოლოს, როცა ჩაის ბუჩქის ნაზარდი ყველაზე მძლავრია და შეადგენს წლიური მოსავლის უმეტეს ხვედრით წილს, ივნისის თვეში ნალექების სიმცირის გამო, ჩაის მცენარე სუსტი ზრდით ხასიათდება, აგვისტოში კი ტექნიკურად მომწიფებული 3-4 ფოთლიანი ყლორტები მაქსიმალურად იკრიფება, შემდეგ თანდათან იკლებს მოსავლიანობა და სექტემბრის ბოლოს, ოქტომბრის შუა რიცხვებიდან მცენარე გადადის ზამთრის რეჟიმზე, ხანგრძლივი შესვენების, ძილის პერიოდში, ჩაის ნიადაგში განოყიერების მიზნით, გაზაფხულზე და შემოდგომაზე შეაქვთ სასუქი (აზოტოვანი), რაოდენობა განისაზღვრება ნიადაგის ლაბორატორიული ანალიზის დასკვნის შედეგად. ასევე, ადრეულ გაზაფხულზე ჩაის მოვლილ ბუჩქს უტარდება ფოთლის ე.წ. შპალერული გასხვლა (გამოყვანილ პლანტაციას). ადგილობრივი ჩაის ბუჩქი მთლიანობაში წელიწადში აწარმოებს 3174 კგ/ჰა-ზე მწვანე ფოთოლს.

მწვანე ფოთლის შინაგანად მგრძნობადი ბუნება მოითხოვს დამუშავების ყოველ საფეხურზე ღრმა და საფუძვლიან ცოდნას, რადგან ფოთლების ნაირსახეობა (ნორჩი, მოუხეშო და უხეში) და დასამუშავებელი ჩაის სახეები (შავი, მწვანე და ერთჯერადი) ტექნოლოგიურად სხვადასხვა სქემით

მუშავდება.

საკრეფი პლანტაციების გადამამუშავებელი საწარმოდან დაშორების გამო, ჩაის პარტიები მათ საწარმოში ტრანსპორტირებამდე ინახება ჩაის შენახვისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ტარაში, პერიფერიულ პუნქტებში, შემდეგ კი მიეწოდება გადამამუშავებელ წარმოებას. საწარმოში, პირველ რიგში, განისაზღვრება შემოსული ფოთლის ხარისხი, შემდეგ ხდება კლასიკური შესაბამისი ტექნოლოგიით ნედლი ფოთლის დამუშავება, მის სტრუქტურაში ყალიბდება შავი და მწვანე ჩაის დაყენების დროს გამოსავლენი თვისებები (გემო, არომატი, ფერი გარეგანი სახე). ჩაის მიღებიდან დაწყებული: ღნობა, გრეხვა, შრობა, დახარისხება შეფუთვა ხორციელდება ექსკლუზიურად გადამამუშავებელი ფაბრიკის სხვადასხვა საამქროებში, პირველ რიგში, შავი ჩაის გადამუშავების დროს, რაოდენობიდან გამომდინარე, ფოთოლი მიეწოდება საღნობ საამქროს (სტელაჟებზე ბუ-ნებრივი ღნობა) ან საღნობ აგრეგატს. ორივე შემთხვევაში ჰაერის თბილი ნაკადის მოქმედებით ხდება ზედმეტი ტენის მოშორება, ფოთოლი კი ღუნვადი, მოთენთილი ხდება, რის გამოც 3-4 საათიანი პროცესის შემდეგ, საბოლოო 62-64% ტენიანობის ელასტიური მასა მიეწოდება 50-200 კგ-იან საგრეხ როლერებს. აქ ფოთლის დახლეჩილი უჯრედები გამოყოფს ე.წ. წვენს, ამ დროს იწყება მისი ჰაერთან შეხება, ოქსიდაცია. დაგრეხილი მასა იყრება ხის სპეციალურ ყუთებში, ფლავანოიდების კომბინირებული მასიური დაჟანგვით ოპტიმალურ პირობებში (92-95% ტენიანობა და 22-24°C ტემპერატურა) მიიღება ჩაის სპილენძისფერი შეფერვა და სასიამოვნო სურნელი, პროცესის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია გარემოს ტემპერატურაზე და ტენიანობაზე, ჩაის სპეციალისტები დროდადრო განიხილავენ დაჟანგვის ხარისხის კონტროლთან ერთად მისი სურნელის ცვლილებას, რადგან კრიტიკული განსჯა დამზადების დროს ხელს უწყობს მომხმარებლისათვის დაუვიწყარი ყვავილოვანი არომატის (ვარდის) ჩამოყალიბებას, საბოლოოდ მიღწეული ოპტიმალური ფერმენტაციის შემდეგ ხდება ჩაის გაშრობა 100 გრადუს ცელსიუსზე, საშრობ ღუმელში იარუსების გადაადგილების დროს თბილი ჰაერის ნაკადის მიწოდებით, ხდება ზედმეტი ტენის მოცილება, საბოლოო 4-5% ტენიანობამდე, შეგრილებული მასა მიეწოდება როტოსეპტორის ტიპის დამხარისხებელ მანქანას, პროცესის დასრულების შემდეგ ხდება მიღებული მასის შეფასება ზომების მიხედვით შემდეგი ნომენკლატურებით:

1. მთლიანი ფოთოლი, 2. დამტვრეული (ტეხილი), 3. გამონაცერი.

შავი ჩაისაგან განსხვავებით, მწვანე ჩაის მითენთილ ფოთოლს უტარდება ფიქსაცია (დამჟანგავი ფერმენტების დაშლა), რომელიც მიმდინარეობს გახურებული ტენიანი ჰაერით (160-180 გრადუსი), ფიქსაციის ხანგრძლივობა 3-4 წუთია, შემდეგ ფოთოლს დააყოვნებენ მოყვითალო ქარვისფერის მიღებამდე, მასში ტენი უნდა იყოს 58-59%. მწვანე ჩაის ხმობა მიმდინარეობს იმავე ტემპერატურულ რეჟიმში, როგორც შავი ჩაის და საბოლოოდ მიიღება ნახევარფაბრიკატი მომწვანო ელფერით და მიეწოდება შემდგომი დახარისხებისათვის იმავე ნომენკლატურით როგორც შავი ჩაი.

ერთჯერადი ჩაისათვის ხდება სპეციალური კუპაჟის მომზადება და მშრალი მასა (ფხვნილის სახე) მიეწოდება ჩაის დამფასოებელ მანქანას, სადაც ხდება 2-2,5 გრ. რაოდენობით მოთავსება ერთ-ჯერად პაკეტებში. შემდეგ კი 25 ცალის რაოდენობით მუყაოს კოლოფებში თავსდება.

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

„ტყიბულის მთის ჩაის“ ნედლეული იზრდება ოკრიბის ზონაში, კერძოდ, ტყიბულის რაიონის სოფლებში: ახალსოფელი, საწირე, ხრესილი, ბზიაური, მანჭიორი, დაბაძველი.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან

მაღალმთიანი ოკრიბის ზონის როგორც შავი, ასევე მწვანე ჩაის იშვიათი სურნელება, მცენარეული გენების, ნიადაგის სტრუქტურული შემადგენ-ლობისა და კლიმატური პირობების უნიკალური კომბინაციის შედეგია.

მინერალებით მდიდარი ნიადაგი, უხვი ნალექები 1373მმ. საშუალო წლიური, ზღვის დონიდან 600-1200 მ. სიმაღლე, ტემპერატურის უნიკალური ვარიაცია -12-დან +30 გრადუსამდე. მნიშვნელოვანია, რომ დაქანებული მთის ფერდობები უზრუნველყოფენ უხვი ნალექების დროს ბუნებრივ დრენაჟს.

ყველა ეს ბუნებრივი და აგროკლიმატური პირობები დიდ როლს თამაშობს

პროდუქციის განსაკუთრებულობისა და მაღალი ხარისხის ჩამოყალიბებაში.

აღსანიშნავია, რომ სხვადასხვა ადგილებზე და სიმაღლეზე ჩაის ადგილობრივი ჯიშები ავლენს განსხვავებულ საგემოვნო თვისებებს.

ამ ადგილის უნიკალურობას განაპირობებს რიგი ფაქტორები: 1200მ-ზე მდებარე ნაქერალას ულამაზესი ქედი, ხელს უშლის ღრუბლის მოძრაობას, რაც ხელს უწყობს ნალექების დიდი რაოდენობით ჩამოდინებას „ტყიბულის მთის ჩაის“ მოყვანის არეალში. ოკრიბის ამ ზონისათვის დამახასიათებელი წყვეტილი ღრუბლიანობა, ნისლი, მზის სხივების პირდაპირი დაცემა მთის ფერდობებზე მოფენილ ჩაის ბუჩქებზე, ზამთრის სუსხიანი სიცივე მნიშვნელოვნად განსაზღვრავს ნედლეულის განსაკუთრებულ შემადგენლობას და დიდი წვლილი შეაქვს ჩაის მშვენიერი სურნელის და თვისებების განვითარებაში.

ოკრიბის ზონის ჩაი იკვებება ბუნებრივად მომადლებული წყვეტილი წვიმებით, არ საჭიროებს ხელოვნურ სარწყავ სისტემას, ასევე, არ ხდება, ცივი ზამთრის გამო, მავნებლებთან საბრძოლველად ჩაის შეწამვლა შხამ-ქიმიკატებით. ჩაის მაღალ ხარისხზე გავლენას ახდენს ჩაის მოვლის, კრეფის და წარმოების ტრადიციები და მაღალი კულტურა, რომელიც თაობიდან თაობას გადაეცემა ადგილობრივ მოსახლეობაში. მხოლოდ ნატურალური ელემენტებით გაჯერებული ყველა სახის „ტყიბულის მთის ჩაი“ მომხმარებლისათვის სასიამოვნო სასმელია წლის ნებისმიერ დროს.

ბუნებრივი და აგრო-კლიმატური პირობების უნიკალური და კომპლექსური კომბინაციისა, აგრეთვე, ადგილობრივ მოსახლეობაში დაგროვილი ჩაის მოყვანისა და წარმოების ათწლეულების მდიდარი გამოცდილების წყალობით, ტყიბულის მთის ჩაი ატარებს განსაკუთრებულ, განსხვავე-ბულ საგემოვნო თვისებებს. მისი ბუნებრივად არსებული გამორჩეული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები განაპირობებს „ტყიბულის მთის ჩაიზე“ განსაკუთრებულ მოთხოვნას. სამომხმარებლო ბაზარზე, როგორც ქვეყნის შიგნით, ასევე მის ფაგლებს გარეთ.

უნიკალურია ჩაი, დამზადებული „ბუკეტის“ (2-3 ფოთლიანი უნაზესი დუყები) მასალის გამოყენებით, რომელიც შედარებით მცირე რაოდენობით იკრიფება ოკრიბაში, ბაცი სპილენძისფერი, სასიამოვნო მწკლარტე გემო, ვარდის სურნელი, მაღალი ხარისხის ჩაისათვის დამახასიათებელი ნაღები (ნალექი) – ყველა ეს მახასიათებელი ამ პროდუქტს გამორჩეულად სრულყოფილს და მაღალღირებულს ხდის. გადმოცემით, ამ პროდუქტმა დიდი აღრფთოვანება გამოიწვია დიდი სამეულის იალტის შეხვედრაზე.

სამი და მეტი ფოთლისაგან მიიღება შედარებით განსხვავებული მახასიათებლების ჩაი ე.წ. დამტვრეული ჩაი და ერთჯერადი (პაკეტის) ჩაის მასალა.

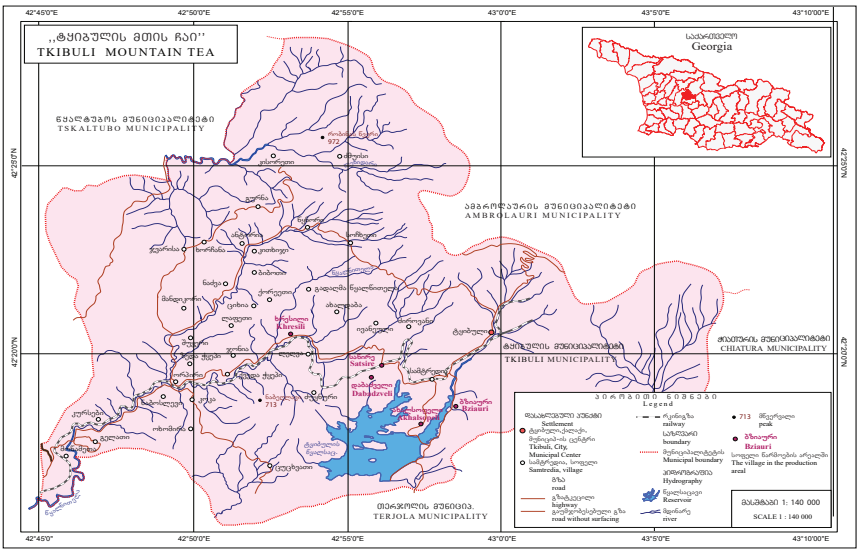
სპეციფიური მოთხოვნები წარმოშობის დადგენისა და ეტიკეტირებისთვის

ყოველი შემოტანილი ნედლი ფოთოლი, თუ გატანილი მზა პროდუქციის ნებისმიერი რაოდენობა აღირიცხება სპეციალურ ჟურნალებში, თითოეულ პარტიას უტარდება ადგილზე საწარმოო-ტექნიკურ ლაბორატორიაში სათანადო ანალიზი. ყოველმხრივ მზა პროდუქცია შესაბამისად დაფასოებული მიეწოდება საცავებს (საწყობს), სადაც ოპტიმალურ პირობებში ხდება ჩაის შენახვა.

თითოეულ საცალო კოლოფზე თუ საბითუმოდ განკუთვნილი ტომრის დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები – „ტყიბულის მთის ჩაი, ТКИБУЛЬСКИЙ ГОРНЫЙ ЧАЙ, TKIBULI MOUNTAIN TEA“; გამოშვების და ვარგისიანობის თარიღები, წონა, შენახვის პირობები.

კონტროლი

პროდუქტის „ტყიბულის მთის ჩაი“ სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.


42°45'0"E
42°50'0"E
42°55'0"E
43°0'0"E
43°5'0"E
43°10'00"E
42°20'0"N
42°20'0"N
,,ტყიბულის მთის ჩაი''
TKIBULI MOUNTAIN TEA
ცაგერის
Georgia
 წყალტუბოს მუნიციპალიტეტი
TSKALTUBO MUNICIPALITY
ამბროლაურის მუნიციპალიტეტი
AMBROLAURI MUNICIPALITY
ტყიბულის მუნიციპალიტეტი
TKIBULI MUNICIPALITY
ჭიათურის მუნიციპალიტეტი
CHIATURA MUNICIPALITY
ონის მუნიციპალიტეტი
ONI MUNICIPALITY
Khresili
Satsire
Dabadzveli
Tkibuli
Rtsmena
Rtsmena
Rtsmena

ქუთაისის მწვანილი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი

ასოციაცია „ქუთაისის მწვანილი“

საქართველო, წყალტუბოს რ-ნი, სოფელი პატრიკეთი

პროდუქციის აღწერილობა

„ქუთაისის მწვანილის“ განსაკუთრებულობა და მაღალი ხარისხი, ძირითადად, განპირობებულია რიონის შუა წელის მიმდებარე ტერიტორიებზე არსებული უნიკალური მიკროკლიმატური პირობებით, რომელიც ხელს უწყობს განსაკუთრებული გემოს და სურნელის მქონე მწვანილის მოყვანას. აქ არსებული კლიმატური თავისებურებანი განსაკუთრებულად დადებითად მჟღავნდება მწვანილის ისეთ სახეობებში, როგორიცაა: ცერეცო, ოხრახუში, ქინძი და ნიახური. ამ რეგიონში მოყვანილი მწვანილი სარგებლობს მაღალი რეპუტაციით და მოთხოვნილებით როგორც საქართველოს ბაზარზე, ისე მის ფარგლებს გარეთ, უპირველეს ყოვლისა უკრაინასა და რუსეთში, აგრეთვე, ზოგიერთ ევროპულ ქვეყანაში.

ცერეცო (Anethum graveolens). ცერეცო ერთწლიანი მცენარეა, ეკუთვნის ქოლგოსანთა ოჯახს. ღივები წვრილია, თხელი ლებნებით, ნამდვილი ფოთლები ძალიან განკვეთილია სადგისისმაგვარი წილადებით, 3-4 ნამდვილი ფოთლის გამორების შემდეგ სწრაფად იწყება აღერება და ღეროს ძლიერი ზრდა, დათესვიდან 35-40 დღეში უკვე 8-10 სმ აღწევს, 50-60 დღეზე კი უკვე ქოლგის სახით გამოჩნდება. ცერეცო გრძელი დღის მცენარეა. გრძელი დღის ხანგრძლივი განათების პირობებში ის სწრაფად ღეროიანდება. შესუსტებული განათების პირობებში ცერეცოს მოყვანისას საერთო მოსავალიც მცირდება და პროდუქციის ხარისხიც, განსაკუთრებით მისი არომატულობა. მის მწვანე ფოთლებს იყენებენ როგორც არომატულ

საკმაზს სხვადასხვა საჭმლის შემზადებისას. იგი ახალგაზრდა მდგომარეობაში გამოიყენება მწვანილადაც. ცერეცო თავისი ქიმიური შედგენილობის მიხედვით მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე ბოსტნეულად ითვლება. იგი საშუალოდ შეიცავს:

83,8% წყალს, 3,5% აზოტოვან ნივთიერებას, 7,3% ნახშირწყლებს, მათ შორის – 2,1% უჯრედისს და 2,4% ნაცარს. ცერეცო შეიცავს სურნელოვან ეთერზეთებს, დიდი ოდენობით C, B1, B2, PP, P ვიტამინებს, კაროტინს, კალიუმის, კალციუმის, ფოსფორის, რკინისა და სხვა მიკროელემენტთა მარილებს.

ოხრახუში (Petroselinum). მცენარის გვარი ქოლგოსანთა ოჯახისაა. ერთი ან ორწლოვანი ბალახია. ცნობილია ოხრახუშის 3 სახეობა. კულტურაში მყოფი ბოსტნის ოხრახუში (Petroselinum sativum), ორწლოვანია, პირველ წელს ივითარებს ფოთლებსა და ძირხვენას, მეორე წელს – საყვავილე ღეროსა (75-150 სმ.) და თესლს. ოხრახუშის ფოთლები ძლიერ განკვეთილია, ხოლო წილადები საგრძნობლად მსხვილია. ზრდა-განვითარებისთვის იდეალური ტემპერატურაა 22-30°C. მაღალი ტემპერატურა, განსაკუთრებით თუ ის დაკავშირებულია ნიადაგში ტენის ნაკლებობასთან, ზრდის ოხრახუშში ეთერის ზეთის შემცველობას, რითაც ადიდებს მის არომატიანობას, ე.ი. უმჯობესდება ხარისხი, თუმცა მოსავალი ამ დროს მცირდება. ოხრახუში ძლიერ მომთხოვნად ითვლება განათების ინტენსივობისადმი.

ოხრახუშის ფოთლების ქიმიური შედგენილობა საშუალოდ ასეთია: მშრალი ნივთიერება – 14,9%, აზოტი – 3,7%, ნახშირწყლები სულ – 9%, მათ შორის უჯრედისი – 1,5%, ნაცარი – 1,7%. ოხრახუში მდიდარია C (150 მგ.), B1 და B2 ვიტამინებით, ფოლიის მჟავით, კაროტინით, A პროვიტამინით, მინერალური ნივთიერებებითა და ეთერზეთებით. იყენებენ ნედლად და გამხმარს კულინარიასა და საკონსერვო მრეწველობაში.

ქინძი (Coriandrum sativum). ქინძი ერთწლიანი მცენარეა, მიეკუთვნება ქოლგოსანთა ოჯახს. ფესვი თხელი აქვს თითისტარისმაგვარი. ღერო ცილინდრულია, წახნაგიანი, პირდაპირი ან მუხლთაშორისებში გახრილი, მწვანე; თესლის მომწიფების წინ ზოგიერთ ჯიშს ღერო ძლიერ უფერადდება (ანტოციანით) თითქმის შავფერად; ღეროს სიმაღლე 10-დან 50 სმ-მდეა. ფოთლები მორიგეობითი, ქვემოთა გრძელყუნწიანია, ფრთართული, მომრგვალო ფრთა დაჭრილი ფოთლაკებით, ზემოთა ფოთლები მრგვალად დაყოფილია ვიწრო ხაზიან ნაწილებად, შუა ფოთლები კი ორმაგ ფრთისებრია. ქინძის ფოთლებს უმწიფარ მდგომარეობაში აქვთ სპეციფიკური სუნი. ქინძი გამოყენებულია როგორც სამკურნალო მცენარე და როგორც სურნელოვანი ბოსტნეული სხვადასხვა საჭმლის საკმაზ-სანელებლად და მცირე რაოდენობით მწვანილადაც. ქინძი შეიცავს: წყალს – 92.2 გ.,

ცილებს – 2.1 გ., ნახშირწყლებს – 1.9 გ., ბოჭკოვანს – 2.8გ, ასევე კაროტინს, ეთერზეთებს, ასევე C, B1 და B2 ვიტამინებსა და კალიუმს. მის თესლში 2 პროცენტამდე ეთერზეთი და ბევრი სხვა სასარგებლო ნივთიერებაა.

ნიახური (Apium graveolens). ნიახური ორწლიანი ჯვარედინად დამტვერავი მცენარეა, ნორმალურ პირობებში პირველ წელს ივითარებს ფოთლების როზეტს და ძირს, ხოლო მეორე წელს გამოაქვს საყვავილე ღერო და იძლევა თესლს. მისი თესლი წვრილია, ნელად გამღვივებელი. ღივები ელიფსურია. წვრილი, მოკლეყუნწიანი ლებნის ფოთოლაკებით. მოზრდილ მცენარეს როზეტში აქვს დიდი რაოდენობით მსხვილი, ხორციანი ყუნწით, ღრმად განკვეთილი ფოთლები, მაგრამ უფრო მსხვილი ნაკვთებით, ვიდრე ის ოხრახუშს აქვს, ფოთლების შეფერვა მუქმწვანეა. არჩევენ ნიახურის ორ ჯგუფს: ფოთლოვანსა და ძირიანს. პირველს აქვს მეტად სუსტი შეფერილი და ნაკლებბოჭკოვანი ძლიერ განვითარებული ყუნწიანი ფოთლები. ამ ჯიშებს ფესვებიც ძლიერ განვითარებული აქვს, მაგრამ ძირხვენას არ ივითარებს. საჭმელად მოიხმარება გათეთრებული (ეთიოლირებული) ყუნწები ფოთლის ფირფიტასთან ერთად ნედლად ან მოხარშული სახით. საქართველოში, უპირატესად, გავრცელებულია ფოთლოვანი ჯიშები.

ნიახური მდიდარია ვიტამინებით A, B, PP, C, K, რკინის, კალციუმის, მაგნიუმის, ფოსფორის, ფოლიუმის მჟავა, ნატრიუმის და მანგანუმის შემცველობით. ნიახური შეიცავს ადამიანისთვის მნიშვნელოვან მჟავეებს და ეთერზეთებს.

წარმოების არეალი – „ქუთაისის მწვანილი“:

ვანის რაიონი: ჭყვიში, შუამთა მთისძირი, ტობანიერი, ციხესულორი, ამაღლება, ზეინდარი;

სამტრედიის რაიონი: ჯიხაიში, ეწერი, ღანირი, საჯავახო, ვაზისუბანი, ბაში, კულაში, მიწაბოგირა, იანეთი, ახალსოფელი;

თერჯოლის რაიონი: გოდოგანი, ნახშირღელე, სიმონეთი;

ზესტაფონის რაიონი: აჯამეთი, სვირი;

ბაღდათის რაიონი: დიმი, როხი, დიდველა, ვარციხე;

ხონის რაიონი: გუბი, კუხი, ახალსოფელი, ქუტირი, მიწაწითელი, ივანდიდი;

წყალტუბოს რაიონი: გეგუთი, პატრიკეთი, ტყაჩირი, ოფშკვითი, საყულია, მუხიანი, მესხეთი, უკანეთი, მაღლაკი, ქვიტირი, ფარცხანაყანები, გუმბრა, ბანოჯა, გვიშტიბი, სოფ. წყალტუბო, ოფურჩხეთი, რიონი, გუმათი.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან

წყალტუბოს, ვანისა და სამტრედიის ტერიტორიალური ერთეულები ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკული ჰავის ზონაში მდებარეობს. საშუალო წლიური ტემპერატურა აქ 14°C სიახლოვეს მერყეობს. წლის ყველაზე ცივი თვის, იანვრის, საშუალო ტემპერატურა +4.1-5.3°C-ს ფარგლებში მერყეობს, ხოლო ყველაზე ცხელი თვეების – ივლისის და აგვისტოს საშუალო ტემპერატურა 24–25°C ტოლია. ნალექების საშუალო რაოდენობა შეადგენს 1500–1700 მმ/წლ-ს. სავეგეტაციო პერიოდში 10°C -ზე მეტ ტემპერატურათა ჯამი 4200–4500°, რაც წლის განმავლობაში რამდენიმე მოსავლის მიღების შესაძლებლობას იძლევა. საშუალო შეფასებითი სინოტივე 73%. მზის ნათების ხანგრძლივობა წელიწადში აღემატება 2000 საათს. აქ მოყვანილი პროდუქტის უნიკალური გემოს და არომატის ფორმირებაზე განსაკუთრებულ ზეგავლენას ახდენს შემოდგომა გაზაფხულის მაქსიმალური საშუალო ჯამური ტემპერატურა, ბუნებრივი ვენტილაცია (გაბატონებული აღმოსავლეთის ქარი), გრუნტის წყლების სიახლოვე (რაც გავლენას ახდენს ნიადაგის ტემპერატურაზე) და მაღალი ტემპერატურული ამპლიტუდა (სხვაობა დღისა და ღამის ტემპერატურებს შორის). ამ პირობებში მოყვანილ პროდუქტს ახასიათებს განსაკუთრებული ვარგისიანობის ხანგრძლივობა სწორად შენახვის პირობებში (დაახლოებით 1 თვემდე).

წარმოება

„ქუთაისის მწვანილი“ იწარმოება ორი სახით სასათბურე პირობებში და ღია გრუნტზე. ზრდა განვითარების იდეალური ტემპერატურაა 22–30°C. ითესება 5სმ. დაცილებით 8-12სმ. რიგებში, დაახლობით 1-1,5 სმ. სიღრმეზე. მოსაკრეფად ვარგისიანია, როცა მიაღწევს 18–22 სმ. კონდიციური მწვანილის მოსაყვანად

ყოველწლიურად შეაქვთ 1000 კვადრატულ მეტრზე 30–40 კუბ. მეტრი გადამწვარი (წინა წლის) ორგანული სასუქი (ნაკელი), რომელიც ამდიდრებს ნიადაგს მინერალებით და აუმჯობესებს ნიადაგის სტრუქტურას (აფხვიერებს და უზრუნველყოფს აერაციას).

ცერეცო – საკმარისი ტენის პირობებში აღმოცენდება 7–10 დღეში გარემო ტემპერატურაზე დამოკიდებულებით. სასათბურე პირობებში ითესება სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 11–12-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,35 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4–4,5 კგ. კვადრატულ მეტრზე. ღია გრუნტის პირობებში ითესება აპრილიდან და იკრიფება რამდენიმე თვის განმავლობაში დაახლოებით 3-ჯერ.

ოხრახუში – საკმარისი ტენის პირობებში ამოდის 20-25 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე, დაახლოებით 5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,9 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4,5-5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

გარე გრუნტის პირობებში ითესება თებერვალში და იკრიფება მთელი წლის განმავლობაში 4-5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში, დაახლოებით 5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

ქინძი – საკმარისი ტენის პირობებში აღმოცენდება 7-10 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 5-7-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,9 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4,5–5 კგ. კვადრატულ მეტრზე. გარე გრუნტის პირობებში ითესება მარტიდან და იკრიფება რამდენიმე თვის განმავლობაში დაახლოებით 3-ჯერ. ასევე, საშემოდგომოდ ითესება ივნისის ბოლოს ივლისის დასაწყისში, მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში, დაახლოებით 3-5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

ნიახური – საკმარისი ტენის პირობებში ამოდის 20–25 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 4-5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1–1,5 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 5–5,5 კგ.

კვადრატულ მეტრზე.

გარე გრუნტის პირობებში ითესება აგვისტოში და იკრიფება მთელი წლის განმავლობაში 4–5-ჯერ მარტიდან. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 5–5,5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

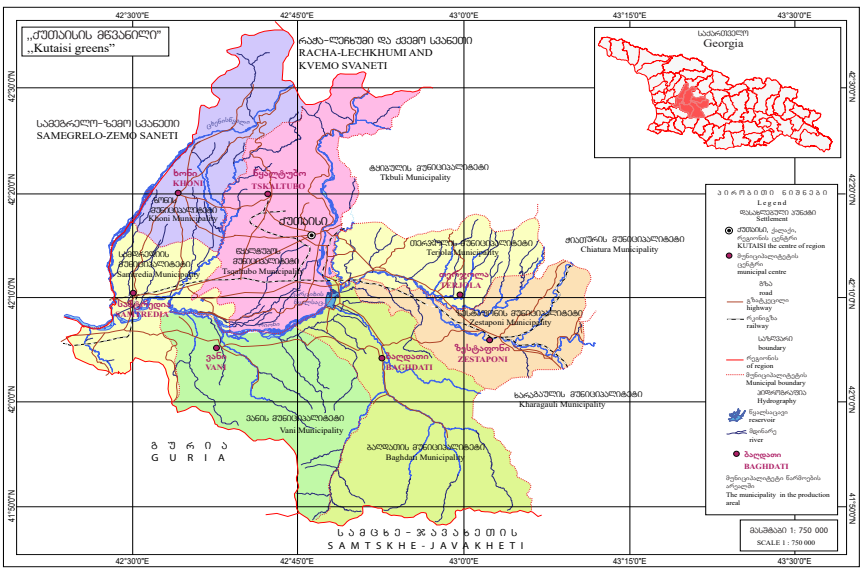
პროდუქტის დაფასოება

მწვანილი უნდა იყიდებოდეს ახალ და სუფთა დაფასოებებში. ამ მიზნისათვის გამოყენებული მასალა უნდა იძლეოდეს მწვანილის კარგად ვენტილირების, ტრანსპორტირებისა და შენახვის საშუალებას.

სპეციფიკური მოთხოვნები ეტიკეტირებისათვის

უშუალოდ დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელების ლოგო და სიტყვები – „ქუთაისის მწვანილი, КУТАИССКАЯ ЗЕЛЕНЬ, KUTAISI GREEN“. თითოეულ მათგანზე, აგრეთვე, უნდა იყოს მიმაგრებული ნომრიანი ეტიკეტი გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელების ლოგოთი.

კონტროლი. პროდუქტის „ქუთაისის მწვანილის“ სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.



თავი 6.

ბორდოს ღვინოები

როგრც აღვნიშნეთ, საფრანგეთი იყო ის პირველი ქვეყანა, რომელმაც ჯერ კიდევ XIX საუკუნის დასაწყისში ადგილწარმოშობის დასახელება აღიარა სამართლებრივი დაცვის ობიექტად და საფუძველი ჩაუყარა ამ დასახელების პროდუქტების ხარისხის კონტროლის ეროვნულ სისტემას. ამასთან, თავდაპირველად ადგილწარმოშობის დასახელების დაცვის სისტემა ღვინოებისა და სპირტიანი სასმელებისათვის ჩამოყალიბდა, მოგვიანებით კი დაიწყო მისი გამოყენება ისეთი პროდუქტებისათვის, როგორებიცაა: რძის ნაწარმი, უმთავრესად, ყველი და კარაქი, შინაური ფრინველი და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტი.

ფრანგულ ადგილწარმოშობის დასახელებათა დაცვის სისტემის წარმატებით ფუნქციონირებამ განაპირობა, ასეთივე ან მსგავსი სისტემების შემოღება სხვა ქვეყნებშიც.

ამიტომ მიზანშეწონილად მივიჩნიეთ მკითხველისთვის შეგვეთავაზებინა საინტერესო ინფორმაცია ბორდოს რეგიონის ადგილწარმოშობის დასახელებების ღვინოებისა და ევროპის ქვეყნების ყველების შესახებ.

6.1. Bordeaux (ბორდო) ღვინოები

Bordeaux საყოველთაოდ ცნობილი ღვინის მწარმოებელი რეგიონია. მდებარეობს საფრანგეთის სამხრეთ-დასავლეთში და სრულად მოიცავს Gironde (ჟირონდი) დეპარტამენტს, რომელიც, ოთხ სხვა დეპარტამენტთან ერთად, შედის Aquitaine (აკვიტანიაში).

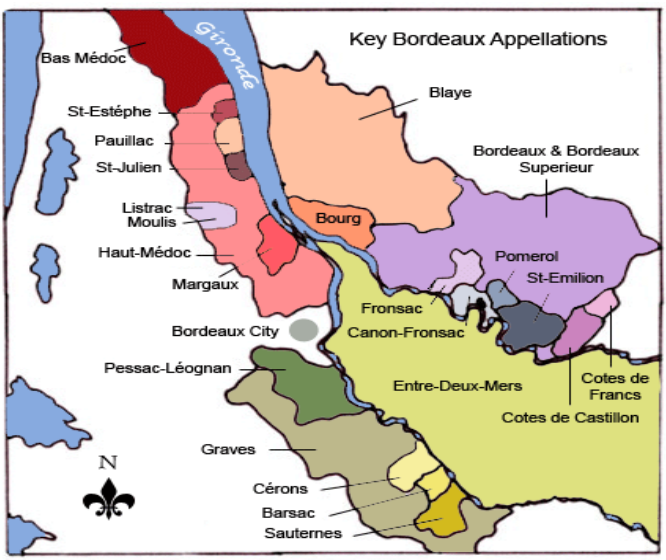
მეღვინეობის რეგიონის სახელი წარმოსდგა მდ. Garonne-ზე მდებარე საპორტო ქალაქიდან, რომელსაც უწოდებენ La perle d’Aquitaine (აკვიტანიის მარგალიტი), ხოლო შავი კედლების გამო, რომლითაც გარშემორტყმულია ქალაქის ძველი ცენტრი La Belle Endormie (მძინარე მზეთუნახავი). Bordeaux ცნობილია St-André გოთური კათედრალური ტაძრით , XVIII საუკუნის ისტორიული ძეგლებით, ხელოვნების მუზეუმებითა

და, მდინარეების Garonne და Dordogne სანაპიროებზე გაშენებული, ბაღ-ვენახებით. საფრანგეთში Bordeaux, პარიზის მერე, ყველაზე მიმზიდველი ადგილია ტურისტებისთვის.

Bordeaux საფრანგეთის 96 დეპარტამენტს შორის ერთ-ერთი უდიდესია და უკავია 10000 კვადრატული კილომეტრი; ხოლო, როგორც ღვინის მწარმოებელი რეგიონი, მსოფლიოში მეორე ადგილზეა Languedoc-ის შემდეგ, რომელიც, აგრეთვე, საფრანგეთში მდებარეობს, მევენახეობა მოიცავს 120 000 ჰა-ს. ამ ფართობზე, 22 000 ვენახი და ამდენივე ღვინის საწარმოა.

ერთ საერთო სახელში – Bordeaux (აბრევიაციით – BDX), გაერთია-ნებულია 60-მდე ადგილწარმოშობის დასახელება. Bordeaux-ში მეღვინეობა, ძირითადად, ოჯახური ბიზნესია. სრულად საფრანგეთი აწარმოებს 7-8 მილიარდ ბოთლ ღვინოს, აქედან Bordeaux ღვინოების წილი 12-13%-ია. წითელი ღვინოები შეადგენს Bordeaux მეღვინეობის 89%-ს, ხოლო დანარჩენი – თეთრი, კლარეტი, ვარდისფერი და ცქრიალა ღვინოებია. ღვინის წარმოებას წლიურად მოაქვს 14.5 მილიარდი ევრო შემოსავალი.

ღვინოს Bordeaux მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია საერთაშორისო ბა-ზარზე, წლიურად იწარმოება დაახლოებით 700-800 მლნ ბოთლი, როგორც



სუფრის, ისე ძვირადღირებული პრესტიჟული, შესაბამისად, განსხვავებული ფასის ღვინოები. ახალგაზრდა ღვინოების ფასი მერყეობს 15-დან 25 დოლარამდე, დავარგებულის – 30 და მეტი, არსებობს უფრო ძვირი 200–500$-ის და ძალიან ძვირი – 2500–5000-მდე აშშ $-ის ღირებულის ღვინოებიც, რომლებიც მნიშვნელოვნად განაპირობებს Bordeaux-ს რეპუტაციას.

ისტორია

Bordeaux-ში, მეღვინეობა-მევენახეობას საფუძველი ჩაუყარეს რომაელებმა, ჩვ. წ. აღ-ით პირველი საუკუნის შუა პერიოდში; ხოლო, XII საუკუნეში, როდესაც ჰენრი პლანტაგენეტისა და ელეანორა აკვიტანელის ქორწინების შედეგად, Aquitaine -ის პროვინცია გადავიდა Angevin Empire-ის მფლობელობაში, Bordeaux-ს ღვინოები პოპულარული გახდა ინგლისში თუმცა, ექსპორტი შეწყდა, საფრანგეთსა და ინგლისს შორის ასწლიანი ომის დროს, რომელიც დაიწყო 1337 წელს. მას შემდეგ, რაც XVII საუკუნეში ჰოლანდიელმა ვაჭრებმა ღვინის საწარმოებლად და ინგლისში გასატანად გრავესა (Grave) და მედოკი (Médoc) ამოაშრეს ჭაობები და გააშენეს ვენახები, ექსპორტი განახლდა. იმ პერიოდისთვის, Bordeaux-ში ყველაზე გავრცელებული ვაზის ჯიში იყო Malbec (მალბეკი), რომელიც XIX საუკუნეში ჩაანაცვლა Cabernet Sauvignon-მა (კაბერნე სოვინიონი).

გეოგრაფიული არეალი

მდინარეები Garonne და Dordogne Bordeaux რეგიონს სამ ნაწილად ყოფს: „მარჯვენა“, „მარცხენა სანაპიროები“ და „ორ ზღვას შორის“ (Entre-Deux-Mers) არეალი. მდინარეები ერთდება Gironda-ს ესტუარში, რომელიც ზღვის მოქცევით წალეკილი სანაპიროს მქონე, ძაბრისებრი გაფართოების შესართავია და ჩაედინება ატლანტიკის ოკეანეში.

„მარჯვენა სანაპიროს“ უწოდებენ მდ. Dordogne-ის მარჯვენა სანაპიროს. ის მდებარეობს რეგიონის ჩრდილოეთით, ქალაქ Libourne-სთან.

„ორ ზღვას შორის“ არეალი მდინარეებს Garonne და Dordogne

შორისაა და უკავია რეგიონის ცენტრი, ხოლო „მარცხენა სანაპირო“ მდ. Garonne მარცხენა სანაპიროა და მდებარეობს რეგიონის სამხრეთით, Gironda-ს ესტუარსა და ატლანტიკის ოკეანეს შორის, ქ. Bordeaux-თან. ის, თავის მხრივ, იყოფა ორ სუბრეგიონად – Médoc და Grave. Médoc განლაგებულია Bordeaux ჩრდილოეთით, ხოლო Grave სამხრეთის მიმართულებით. Médoc, რომელიც მოსდევს Garonne ესტუარის მთელ გაყოლებას, თავის მხრივ, იყოფა ოკეანესთან მდებარე Médoc და Haut-Médoc, რომელიც Médoc და ქალაქ Bordeaux შორისაა განლაგებული.

გარემო პირობები

Bordeaux-ში მდინარეებითა და ოკეანით განპირობებული ბუნებრივი ირიგაციით შექმნილი, მსუბუქი ნოტიო კლიმატი, მევენახეობისათვის ხელსაყრელი ნიადაგის, ლანდშაფტისა და, ამ ადგილისათვისათვის დამახასიათებელი, ფლორის ერთობლიობით, ქმნის შესანიშნავ აგროკლიმატურ პირობებს ე.წ. ტერუას (terroir) ღვინის საწარმოებლად.

Bordeaux-ს ფართობების უმეტესი ნაწილი უკავია ვენახებს. შემადგენლობით, ნიადაგი ზოგან კირიანი და კალციუმით მდიდარია, ზოგან – ქვიშნარი და თიხნარია, ხოლო Gironda-ს ესტუართან, მდინარის პირას – ხრეშიანი და ქვა-ღორღიანი. ეს უკანასკნელი ბუნებრივად ირწყვება და კარგად დრენირებადია. ბორდოს საუკეთესო ვენახები სწორედ აქაა განლაგებული.

ვენახი

Bordeaux-ში ვაზს ზრდიან პატარა ბუჩქებად, რომელთა სიმაღლეც კონტროლდება. საფრანგეთის ადილწარმოშობის დასახელებების კანონ-მდებლობით, ყურძნის ჯიშებთან, მოსავლის ოდენობასთან, მოკრეფისა და დაწურვის ტექნოლოგიებსა და ღვინოში სპირტის შემცველობასთან ერთად, მკაცრად განსაზღვრულია ჰა-ზე ვაზის დასაშვები რაოდენობა და ბუჩქებს შორის მანძილი; აგრეთვე, ვაზის დარგვის, გასხლვის, მოსავლის ოდენობისა და ყურძნის შაქრიანობის სტანდარტები.

ვაზის გასხლვა ხდება ადრეულ გაზაფხულზე. ნიადაგიდან, საკვების სრულად შესათვისებლად და მაქსიმალური განათებისა და სითბოს უზრუნველსაყოფად, ბუჩქზე ტოვებენ ოპტიმალური რაოდენობის მტევანს (გარკვეული ღვინოებისთვის – ერთ მტევანს). ყურძენი იკრიფება სრული

სიმწიფის მიღწევის შემდეგ, როდესაც შაქრის შემცველობა მტევანში აღწევს შესაბამისი ღვინის სპეციფიკაციით დადგენილ მნიშვნელობას.

აღსანიშნავია, რომ Bordeaux-ში ვენახები ხშირად გარშემორტყმულია ალუბლის ბაღებით, ერთის მხრივ, ქარის შესაკავებლად, მეორეს მხრივ, ყურძნის ალუბლით დასამტვერაად, რაც მას სძენს ალუბლის გემოსა და არომატს.

ვაზის ჯიშები

Bordeaux წითელი ღვინო მზადდება რამოდენიმე ჯიშის ყურძნისგან: Cabernet Sauvignon (კაბერნე სოვინიონი), Cabernet Franc (კაბერნე ფრანი), Merlot (მერლო), Petit Verdot (პეწი ვერდო) და Malbec (მალბე). „მარცხენა სანაპიროს“ – წითელი ღვინოების Médoc და Graves დასამზადებლად გამოსაყენებელ ყურძნის ჯიშებში, ყველაზე დიდი რაოდენობითაა Cabernet Sauvignon (70%), დანარჩენი Cabernet Franc და Merlot (15-15%). ეს ტიპიური კუპაჟია (Bordeaux Blend). „მარჯვენა სანაპიროს“, კერძოდ, Saint-Emilion-ის Pomerol-ის ღვინოებში, პირიქით, დომინირებს Merlot (70%), შესაბამისად, Cabernet Sauvignon და Cabernet Franc ნაკლებია (15-15%). იშვიათად, მაგალითად, Château Clerc Milon-ში გამოიყენება კარმენერი, რომლის ვენახების 62% უკავია Merlot, 25% – Cabernet Sauvignon, 12% – Cabernet Franc, ხოლო Petit Verdot, Malbec და Carménère მცირე რაოდენობითაა (სულ 1%).

Bordeaux თეთრი ღვინოებიც კუპაჟებია, მაგალითად, Sweet Sauternes (ტკბილი სოტერნი) მზადდება Sémillon (სემიონის), Sauvignon Blanc (სოვინიონ ბლანისა) და Muscadelle (მუსკადელისგან). თეთრი ღვინო, მეტწილად, მზადდება Graves-ში. მის ტიპიურ შემადგენლობაშია Sémillon (80%) და Sauvignon blanc (20%). გარდა ამისა, შეიძლება, შედიოდეს: Sauvignon gris (სოვინიონ გრი), Ugni blanc (უნი ბლანი), და Colombard (კოლომბარი).

Bordeaux Rosé AOC ვარდისფერი ღვინოებისათვის ძირითადი გამოსაყენებელი ვაზის ჯიშია Merlot, Cabernet Sauvignon და Cabernet Franc-ის დამატებით. ვარდისფერი შეფერილობის მისაღებად, ფერმენტაციამდე საჭიროა მცირე ხნიანი მაცერაცია – დაწურული ყურძნის წვენის დაყოვნება ჩენჩოზე.

Bordeaux Clairet AOC – კლარესთვის, რომელიც წითელ და ვარ-

დისფერ ღვინოებს შორისაა, გამოიყენება იგივე ჯიშის ყურძნები, რაც ვარდისფრისთვის, მაგრამ ესაჭიროება შედარებით ხანგრძლივი (24-48 სთ) მაცერაცია.

ღვინის წარმოება

Bordeaux ღვინის წარმოება შატოების (châteaux – სასახლე, ციხე-კოშკი) სისტემაზეა დაფუძნებული. აქაური მეღვინეობის ენაზე châteaux ყოველთვის არ ნიშნავს, რომ Bordeaux-ს ყველა ღვინის მწარმოებლის რეზიდენციას სასახლე ან ციხე-კოშკი წარმოადგენს. აქ châteaux პირობითად, ასევე, ეწოდება ღვინის მწარმოებლის სრულიად ჩვეულებრივ შენობას. თუ მაგალითად ცნობილი Château Margaux (შატო მარგო) წარმოადგენს დიდებულ სასახლეს, აგრეთვე, ძალიან ცნობილი Château Pétrus (შატო პეტრუ) გაცილებით მოკრძალებულია და უფრო სამუშაო იარაღის შესანახად განკუთვნილ შენობას მოგაგონებთ.

Bordeaux-ში უძველესი შატოა Château Pape Clément, რომელიც მდებარეობს Pessac-Leognan-ში (პესაკ-ლეონიანი). იგი 1306 წ-ს დააარსა პაპმა კლემენტ V-მ.

ბორდოს ყველაზე ცნობილი შატოებია: შატო მარგო, Château Lafite-Rothschild (შატო ლაფიტ-როტშილდი), Château Latour (შატო ლატური), Château Mouton-Rothschild (შატო მუტონ-როტშილდ), Château Haut-Brion (შატო ო-ბრიონი), და Château Yquem (შატო იკემი).

პრესტიჟულ châteaux-ში მიღებულია ყურძნის ხელით კრეფა და ფეხით წურვა. რთველის შემდეგ ადგილი აქვს ყურძნის დახარისხებას, მარცვლების მტევნებისგან განცალკევებას და დაწურვას, რის შემდგომაც, უჟანგავი ფოლადის ცისტერნებში მიმდინარეობს ფერმენტაცია. წითელი ღვინო მიიღება ყურძნის წვენის ჩენჩოზე გაჩერებით.

ღვინოები დასავარგებლად გადააქვთ მუხის კასრებში გარკვეული პერიოდით, უმეტესწილად, ერთი წლით. კასრის ტევადობა 225 ლიტრია. სხვადასხვა ღვინის კუპაჟირება შატოებში მიმდინარეობს განსხვავებულად. მანამდე კი, ხდება ცალკეული სახეობის ყურძნისგან მიღებული ღვინის დავარგება და, შემდგომ, მათი შერევა. მიღებული კუპაჟი ისხმება ბოთლებში,

თუმცა დავარგება ჩამოსხმის შემდგომაც გრძელდება.

კლასიფიკაცია

Bordeaux ღვინოები კლასიფიცირებულია cru-ების, ანუ სავენახე ნიადაგის ხარისხის მიხედვით. Bordeaux რეგიონში ცნობილია შემდეგი კლასიფიკაციის სისტემები:

პირველი კლასიფიკაცია, რომელიც განხორციელდა ნაპოლეონ III-ის მოთხოვნით პარიზის მსოფლიო გამოფენისთვის (Universelle de Paris), ცნობილია როგორც Bordeaux ღვინოების 1855 წ-ის ოფიციალური კლასიფიკაცია. მასში შედის Médoc-ის წითელი და Sauternes-Barsac-ის (სოტერნ-ბარსაკი) თეთრი ღვინოები.

Médoc-თვის არსებობს Grand Cru კლასიფიკაცია, რომელიც, თავის მხრივ, იყოფა ხუთ კლასად: პირველიდან (Premier Grand Cru) – მეხუთე (Fifth Grand Cru) კლასამდე. Sauternes-Barsac ღვინოები კლასიფიცირებულია 3 კატეგორიად.

1955 წელს მოხდა St.-Émilion (სანტ-ემილიონის) ღვინოების კლასიფიკაცია, რომელიც ერთ-ერთია „მარჯვენა სანაპიროს“ ქალაქ ლიბურნეს გარშემო წარმოებულ Red Libourne-ში (წითელი ლიბურნე) შემავალ 10 ადგილწარმოშობის დასახელებას შორის. St.-Émilion -ის საუკეთესო ღვინოები გაერთიანებულია Premier Grand Cru-ში (18) და Grand Cru-ში (64). ამ კლასიფიკაციის განახლება ხდება ყოველ 10 წ-ში; მარჯვენა სანაპიროს ღვინოებს შორის განსაკუთრებულად გამორჩეულია pomerol ღვინოები, რომელთათვის კლასიფიკაცია დღემდე არ მომხდარა.

Graves ღვინოები (წითელი და თეთრი) პირველად კლასიფიცირდა 1953 წელს. 1959 წელს კი მიღებულ იქნა რევიზირებული კლასიფიკაცია, რომელიც საბოლოოდ ძალაში შევიდა 1987 წელს. ყველა შატო, რომელთა ღვინოებს მიენიჭათ Cru-ს კლასი შედის Pessac-Leognan. მათ შორისაა ისეთი ცნობილი შატოები, როგორებიცაა – Château Pape Clément და Château Haut-Brion.

კლასიფიკაციის კიდევ ერთ სისტემას Cru Bourgeois წარმოადგენს. მასში შევიდნენ Médoc Château, რომლებიც არ მოხვდნენ 1855 წლის კლასიფიკაციაში. თუმცა, ეს ღვინოები საკმაოდ მაღალი ხარისხისაა, მაგრამ ჩამორჩებიან Grand Cru-ს ღვინოებს.

ადგილწარმოშობის დასახელებები

საფრანგეთი იყო პირველი ქვეყანა, რომელმაც ჩამოაყალიბა ღვინის წარმოშობისა და ხარისხის კონტროლის ეროვნული სისტემა, რომლის ადმინისტრირებას ახორციელებს საფრანგეთის სოფლის სამინისტროსთან არსებული ადგილწარმოშობის დასახელების ეროვნული ინსტიტუტი (INAO). ამ ინსტიტუტის ერთ-ერთ ძირითად ფუნქციას ადგილწარმოშობის დასახელებების ღვინოების რეგისტრაცია და დასახელებების გამოყენების მენეჯმენტი წარმოადგენს.

საფრანგეთში ამჟამად რეგისტრირებულია 400-მდე ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო, რომელთაგან 60 დასახელება Bordeaux რეგიონს ეკუთვნის. Bordeaux-ში შეიძლება განვასხვავოთ რეგიონული ადგილწარმოშობის დასახელებები, რომელთა გამოყენება შეიძლება Bordeaux მთელ ტერიტორიაზე და სუბრეგიონული ადგილწარმოშობის დასახელებები, რომელთა გამოყენება კონკრეტული სუბრეგიონის საზღვრებითაა ლიმიტირებული.

რეგიონული დასახელებები

Bordeaux მეღვინეობის რეგიონში 7 რეგიონული კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელებაა, რომელიც როგორც ითქვა, შეიძლება, გამოყენებულ იქნეს მთელი რეგიონის მასშტაბით. ესენია: Bordeaux AOC, Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux Clairet AOC, Bordeaux Rosé AOC, Crémant de Bordeaux AOC და Bordeaux Molleux AOC.

Bordeaux AOC – ამ დასახელების წითელი ღვინოები, ძირითადად, მზადდება Cabernet Sauvignon და Merlot ყურძნის ჯიშებისაგან, რომელსაც, ძირითად, ემატება Cabernet Franc და მცირე რაოდენობით Petit Verdot, Malbec და Carmenère. ისინი იწარმოება 42000 ჰა გაშენებული ვენახებიდან, რომელთა წლიური მოცულობა შეადგენს 223 მილიონ ლიტრს, რაც Bordeaux-ს ღვინოების მთელი წარმოების თითქმის ერთ მესამედია.

თეთრი ღვინოები, რომლებიც იწარმოება Bordeaux Sec AOC-ის დასახელებით მშრალი ღვინოებია, რომლებიც, ძირითადად, მზადდება

Sauvignon Blanc და Semillon-ის ჯიშებიდან Muscadelle, Colombard, Mauzac, Merlot blanc, Ondenc და Ugni blanc-ის ჯიშების დამატებით. ეს ღვინოები უნდა შეიცავდეს ნარჩენი შაქრის არა უმეტეს 4გრ/ლ. ვენახები გაშენებულია 6500 ჰა-ზე, ხოლო მათი წარმოება შეადგენს 38 მილიონ ლიტრს.

Bordeaux Supérieur AOC – Bordeaux-ს ამ ღვინოს უკავია იგივე არეალი რაც Bordeaux AOC-ს, თუმცა ისინი, მეტწილად, იწარმოება St. Emilon და Pomerol-ის ჩრდილოეთით. ამ სახელით ისევე, როგორც წინა შემთხვევაში, აწარმოებენ წითელ და თეთრ ღვინოებს, რომლებიც მზადდება იმავე ჯიშის ყურძნებისაგან, როგორითაც ჩვეულებრივი Bordeaux ღვინოები. Bordeaux Supérieur-ის ღვინის სპეციკაციის მოთხოვნები უფრო მკაცრია და ხარისხიც, შესაბამისად, უფრო მაღალი. მათ ახასიათებს უფრო მდიდარი და დახვეწილი არომატი. ამ დასახელების გამოსაყენებლად საჭიროა ღვინის მუხის კასრში მინიმუმ ერთი წლით დავარგება. მათში უფრო მაღალია ალკოჰოლის შემცველობაც. ამ შემთხვევაში, განსხვავებულია მოთხოვნა ვაზის გაშენების სიმჭიდროვესთან დაკავშირებითაც. ერთ ჰა-ზე ირგვება 4500 ვაზი, რიგებს შორის 2.2 მ დაშორებით, მაშინ, როცა ჩვეულებრივი Bordeaux AOC ღვინისთვის განსაზღვრულია 4000 ვაზი ჰა-ზე, რიგებს შორის 2.5 მ მანძილით. სუპერიორისთვის დადგენილი ვაზის მჭიდრო განლაგება აძლიერებს მცენარის ფესვებს და განაპირობებს მათ ღრმად ჩაზრდას ნიადაგში, შესაბამისად, ვაზიც გამძლე და ჯანსაღია. ყოველივე ეს ამაღლებს მოსავლის ხარისხს, თუმცა ეს ხდება მისი რაოდენობრივი შემცირების ხარჯზე (10%-ით). Bordeaux Supérieur-ის წითელი ღვინის ოდენობა საშუალოდ 45 მლნ. ლიტრია, რომელიც იწარმოება 10 ათას ჰა-ზე გაშენებული ვენახებიდან. რაც შეეხება თეთრ Bordeaux Supérieur-ს, მისი წარმოება მცირეა – მხოლოდ 170 ათასი ლიტრი 60 ჰა ვენახიდან.

Bordeaux Rose AOC – ეს ღვინოები მზადდება Cabernet Sauvignon, Merlot და Cabernet Franc ყურძნის ჯიშებისაგან. მათ დასამზადებლად

ყურძნის წვენი მხოლოდ მცირე ხნით არის შეხებაში ჩენჩოსთან და გადმოიწურება ფერმენტაციის პროცესის დაწყებამდე. ამ ღვინის საწარმოებლად, ვაზს უკავია 4725 ჰა და წლიურად იწურება 17 მლნ ლიტრი.

Bordeaux Clairet AOC – ღია წითელი ღვინოა, რომელიც შეფერილობით ვარდისფერ და წითელ ღვინოებს შორისაა. იწარმოება იგივე ყურძნის ჯიშებისაგან რომლისგანაც Bordeaux Rose AOC მაგრამ მაცერაციის პერიოდი აქ უფრო ხანგრძლივია (24-48 სთ). შუა საუკუნეებში ეს ღვინო იგზავნებოდა ინგლისში და ცნობილი იყო French Claret-ის სახელით. სწორედ ამ ღვინოებმა გაუთქვა სახელი Bordeaux რეგიონს. ისინი ხასიათდება გამაგრილებელი ეფექტით და მიღებულია პიკნიკებზე ან ეგზოტიკურ კერძებზე დასაყოლებლად. წლიურად იწარმოება 52 000 ჰექტოლიტრი; ხოლო, ვენახებს უკავია 925 ჰა.

Cremant-Bordeaux AOC – (1990 წლამდე ცნობილი იყო, როგორც Bordeaux Moussex) ამ სახელით Bordeaux რეგიონში იწარმოება ცქრიალა ღვინოების მცირე რაოდენობა. მათი წარმოება ხდება ტრადიციული მეთოდით. ამათგან, თეთრი ღვინოები იწარმოება ჩვეულებრივი თეთრი Bordeaux დასამზადებლად განკუთვნილი ყურძნის ჯიშებისაგან, ხოლო ვარდისფერი კი წითელი Bordeaux-თვის განკუთვნილი ჯიშებისაგან. თეთრი ღვინო იწარმოება 900 ათასს ლიტრის ოდენობით, ხოლო ვარდისფერი – მხოლოდ 20 ათასი.

Bordeaux ქვერეგიონის დასახელებები

Bordeaux ღვინის რეგიონი დაყოფილია ქვერეგიონებად, შესაბამისი ადგილწარმოშობის დასახელებებით. Bordeaux „მარცხენა სანაპირო“ მოიცავს ადგილწარმოშობას Médoc (მედო) რომელიც, თავის მხრივ, იყოფა ორ ნაწილად (Médoc AOC და Haut-Médoc (ო-მედო) AOC) და ადგილწარმოშობას Graves (Graves AOC). რაც შეეხება მდ.Dordogne-ის მარჯვენა სანაპიროს, აქ გამორჩეული ადგილწარმოშობის დასახელებებია– Saint-Émilion (Saint-Émilion AOC) და Pomerol (Pomerol AOC).

Médoc (მედო) – საფრანგეთის ადგილწარმოშობის დასახელებების ეროვნული ინსტიტუტის (INAO) 1936 წ-ის 14 ნოემბრის დეკრეტის მიხედვით, ეს დასახელება შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მთელ Médoc-ში, მაგრამ ეს სახელი, როგორც ნაკლებად პრესტიჟული, პრაქტიკულად არ გამოიყენება Médoc შიგნით მდებარე სუბ-რეგიონების ღვინოებისათვის. რეალურად მისი გამოყენება ხდება Médoc-ის ჩრდილოეთ ნაწილში (ზოგჯერ მოიხსენიებენ Bas-Medoc-ად), რომლის საზღვარი გადის სამხრეთით Saint-Yzans და Saint-German-d'Esteuil-ზე, (Haut-Médoc-ის და Saint-Estephe-ის ჩრდილოეთით) და ებჯინება Soulac-Sur-Mer-ს ჩრდილოეთით. აქ ვენახების ფართობი შეადგენს 5700 ჰა-ს და იწარმოება 300000 ჰექტოლიტრი ღვინო. ეს ღვინოები არ გამოირჩევა განსაკუთრებით მაღალი ხარისხით და არცერთი არაა Grand-Cru კატეგორიის.

Haut-Médoc – გადაჭიმულია 60 კმ-ზე. მისი სამხრეთი საზღვარი ემიჯნება ქალაქ Bordeaux-ს, ხოლო ჩრდილოეთი – Médoc-ს. Haut-Médoc სავენახე არეალი მოიცავს 4600 ჰა-ს, აქედან 52% უკავია Cabernet Sauvignon. INAO-ს სპეციფიკაციით, ჰა-ზე დაშვებულია 6500 ვაზი, მინიმალური შაქრის შემცველობაა 17.8 გ/ლ, მაქსიმალური მოსავალია 48 ჰექტოლიტრი, მინიმალური სპირტის შემცველობაა 10 მოც%. სულ იწარმოება 255 000 ჰექტოლიტრი ღვინო, რომელთაგან 5 Grand Cru-ს III, IV და V კლასს მიეკუთვნება.

Haut-Médoc საზღვრებს შიგნით მოქცეულია, აგრეთვე, 4 ისეთი ცნობილი ადგილწარმოშობის დასახელება, როგორებიცაა: Margaux AOC (1165 ჰა), Pauillac AOC (950 ჰა), Saint-Julien AOC (750 ჰა) და Saint-Estèphe AOC (1100 ჰა). აქედან პირველ ორ სუბ-რეგიონის (Margaux AOC და Pauillac AOC) შატოებში იწარმოება Grand Cru Premier ღვინოები, რომლებზეც ზემოთ გვქონდა საუბარი.

Médoc crue-ების კლასიფიკაცია ადგილწარმოშობის დასახელების მიხედვით

ადგილწარმოშობა	I	II	III	IV	V	სულ
Haut-Médoc	-	-	1	1	3	5
Margaux	1	5	10	3	2	21
Pauillac	3	2	-	1	12	18
St.-Estèphe	-	2	1	1	1	5
St.-Julien	-	5	2	4	-	11
სულ	4	14	14	10	18	60

Graves (გრავე) – იგი ქალაქ Bordeaux სამხრეთითაა. მისი სახელი „Graves“ (ხრეში) მევენახეობისთვის საუკეთესო თეთრი კვარცით მდიდარი ნიადაგის სახელიდან წარმოსდგება.

Graves ძირითადი ადგილწარმოშობის დასახელებებია: Graves AOC, Graves Superieur AOC და Pessac-Léognan AOC. მის საზღვრებშია მოქცეული ცნობილი Sauternes AOC, Barsac AOC და ნაკლებად პრესტიჟული Cerons AOC

Graves AOC-ში იწარმოება წითელი და თეთრი მშრალი ღვინოები. ეს ძირითადი ადგილწარმოშობის დასახელებაა ამ სუბ-რეგიონში და თითქმის სრულად მოიცავს მას. ვენახების ფართობია 3 100 ჰა;

Graves Superieur AOC – წარმოადგენს ადგილწარმოშობას მხოლოდ ტკბილი თეთრი ღვინოებისთვის და იგივე არეალს მოიცავს, რასაც Graves AOC. ეს ღვინოები უფრო მარტივია ვიდრე Graves სხვა ადგილწარმოშობის (განსაკუთრებით Barsac AOC და Sauternes AOC) ტკბილი ღვინოები. ამ ღვინის ვენახების ფართობი შეადგენს 500 ჰა-ს.

Pessac-Léognan AOC-Graves ჩრდილო ნაწილშია, ქალაქ Bordeaux სამხრეთით. ეს ადგილები ტყიანია და მოიცავს 1580 ჰა სავენახე ფართობს. ნიადაგი ხრეშია და სხვადასხვა გეოლოგიური ერის ქანების ტერასებისგანაა შემდგარი. ფიჭვნარი ხშირად მიჯნავს სავენახე რიგებს.

Pessac-Léognan-ი Graves-ს გამოეყო 1987 წლიდან. ადრე, ის ცნობილი იყო Haut-Graves (ო-გრავე) სახელით. მას Médoc-ზე დიდი ხნის მეღვინეობის ისტორია აქვს. აკვიტანიაზე ინგლისის ბატონობის დროს (1152-1453 წწ.), სწორედ, აქ იწარმოებოდა ინგლისელების საყვარელი Claret, ამჟამად Bordeaux-ს სხვა ადგილწარმოშობის დასახელებებისგან განსხვავებით, ის ცნობილია საუკეთესო მშრალი წითელი და თეთრი ღვინოებით.

აღსანიშნავია, რომ Chateau Haut-Brion ერთადერთი შატოა Haut-Medoc-ის გარეთ, რომელსაც მიენიჭა Premier Grand Cru 1855 წლის კლასიფიკაციით. აქაური ცნობილი შატოებია: La Mission Haut-Brion

(ლა მისიონ ო-ბრიონი) და Laville Haut-Brion (ლავილ ო-ბრიონი). 1959 წელს ამ რეგიონის 8 კომუნის ღვინო კლასიფიცირებული იქნა Cru-ებად. ეს კომუნებია: Mérignac, Talence, Pessac, Gradignan, Villenave-d'Ornon, Cadaujac, Léognan and Martillac.

აქაური წითელი ღვინისთვის დამახასიათებელია შავი მოცხარისა და კედრის გემო. ეს ღვინოები ხასიათდება „მიწის" არომატით. მშრალი თეთრი ღვინის განსაკუთრებულად ცნობილი მწარმოებელია Château Carbonnieux (შატო კარბონიე). აქ მზადდება, ფრანგულ თეთრ ღვინოებს შორის საუკეთესო ახალგაზრდა ღვინოები ატმის, თხილის, თაფლისა და ნაღების არომატით. წითელი ღვინოები სუფრაზე გამოიყენება ბატკნის, ხბოს ხორცთან ან ლორთან მისაყოლებლად, ხოლო თეთრი – ზღვის პროდუქტებთან.

Sauternes (სოტერნი) AOC-ის ღვინოები საუკეთესოა თეთრ ტკბილ სადესერტო ღვინოებს შორის. Sauternes რეგიონი შედგება 5 კომუნისგან, ესენია: Barsac, Sauternes, Bommes, Fargues და Preignac. ხუთივე კომუნას აქვს Sauternes-ის გამოყენების უფლება. Barsac-ის კომუნისათვის, ასევე, დაშვებულია ადგილწარმოშობის Barsac-ის გამოყენება. Sauternes-ის ღვინოები, ძირითადად, მზადდება Semillon-ის ყურძნის ჯიშისაგან, რომელსაც ემატება Sauvignon blanc. Semillon-ის ვენახებს აქ უკავია მთელი სავენახე ფართობის 80%, დანარჩენს კი Sauvignon blanc იკავებს. ადრე, როცა აქაური მეღვინეობა ჯერ კიდევ არ იცნობდა კეთილშობილი ობის გამოყენებას, Sauternes თეთრი ღვინოები იწარმოებოდა Bordeaux AOC სახელით. ამჟამად მოქმედი რეგულაციის თანახმად, Sauternes-ის სახელის გამოყენებისთვის ღვინოში ალკოჰოლის შემცველობა უნდა იყოს მინიმუმ 13% და მას უნდა ჰქონდეს გავლილი ტესტირება სიტკბოზე. რეგულაციას არ ექვემდებარება ღვინოში ნარჩენი შაქრის შემცველობა, მაგრამ ღვინო უნდა ხასიათდებოდეს დაბალანსებული სიტკბოთი და სიმჟავით. ამ ღვინოებისათვის დამახასიათებელია ნარჩენი ღვინის არომატის

გახანგრძლივებული (რამოდენიმე წუთი) შეგრძნება. ეს ღვინოები, ასევე, გამოირჩევიან ხანგრძლივი სიცოცხლის უნარიანობით, რომლის საუკეთესო ეგზემპლარებისთვის ის 100 წელსაც კი აჭარბებს.

Sauternes ყურძნის სიტკბოსა და გემოს განაპირობებს კეთილშობილი ობის სოკო – Botrytis cinerea (ბოთრით სინერეა). ის აჭკნობს, ატკბობს და გემოს უცვლის ყურძნის მარცვლებს. შემოდგომობით Botrytis გავრცელებას ხელს უწყობს მდ. Ciron (სირონი) წამოსული ბურუსი, რომელიც არემარეს ეფინება და რჩება დილამდე. Graves ბურუსი და სოკო, Bordeaux-ს სხვა რეგიონებთან შედარებით, ამცირებს მოსავლიანობას. აქ ერთ ჰექტარზე ღვინის წარმოება არ აღემატება 2500 ლიტრს, თუმცა, ხშირ შემთხვევებში, უფრო ნაკლებიცაა. Sauternes-ის ღვინოების მაღალი ხარისხისა და შეზღუდული რაოდენობის გამო, მათი ფასები ძალიან მაღალია და რამოდენიმე ასეულ დოლარს აღწევს.

Sauternes-ის ღვინოებიდან განსაკუთრებით ცნობილია Château d’Yquem (შატო დ’იკემი) წარმოებული ღვინოები. იგი დააარსა რამონ Ramon Felipe Yquem (რამონ ფილიპ იკემი), რომელმაც დააგროვა ქონება ქაშაყისა და ღვინით ვაჭრობით და 1477 წელს იყიდა მიწის ნაკვეთი გრავეში. ტომას ჯეფერსონმა, რომელიც ესტუმრა ამ შატოს, აღწერა აქ წარმოებული ღვინო, როგორც საუკეთესო თეთრი ღვინო ფრანგულ ღვინოებს შორის, გასაოცარი პარფიუმის არომატით და შეუკვეთა პარტია თავისთვის და ჯორჯ ვაშინგტონისთვის. 1855 წლის კლასიფიკაციით, Château d’Yquem კლასიფიცირდა უმაღლეს Premier Cru Supérieur-ად.

თავდაპირველად Château d’Yquem ისევე, როგორც მთელ Sauternes, მზადდებოდა მხოლოდ მშრალი თეთრი ღვინოები. ამჟამად კი მეტწილად ტკბილი თეთრი ღვინო იწარმოება. ხოლო, მშრალ თეთრ ღვინოს, რომლის წარმოებაც განახლდა 1959 წლიდან, ეწოდება „Y“. ეს Semillon-სა და Sauvignon blanc-ის კუპაჟია, მაგრამ, ამ შემთვევაში, ისინი კუპაჟში თანაბრადაა (50-50%) წარმოდგენილი. კარგი მოსავლიანობის წლებში, Yquem-ის პროდუქციის რაოდენობა აღწევს 100 000 ბოთლს, რომელიც ფულად გამოხატულებაში 10 მილიონ დოლარს უტოლდება.

Yquem-ის ვენახებს უკავია 126 ჰა, მაგრამ ვაზის დაზიანების გამო, ღვინო იწარმოება, მხოლოდ, 100 ჰა-დან და, რადგან, ახალდარგული ვაზი არ გამოიყენება, დარგვიდან 5-7 წელი, ვენახის დაახლოებით 20

ჰა რეზერვირებულია. ყურძენი იკრიფება მხოლოდ ბოთრითირებული (botrytized) ვაზიდან. დაწურვის შემდეგ, ყურძნის ჩენჩო იწნეხება სამჯერ, წვენი გადააქვთ მუხის პატარა კასრებში, სადაც დასავარგებლად ტოვებენ 3 წლით, რაც, ასევე, ფასს მატებს იკემის ღვინოს. ჰექტარიდან საშუალოდ წარმოებული ღვინის რაოდენობა 900 ლიტრია და ჩამორჩება Sauternes საშუალო მონაცემებს, რომლებიც მერყეობს 1200-2500 ლ/ჰა ფარგლებში. ცუდი მოსავლიანობის წლებში, როდესაც ღვინო უხარისხოა, ბოთლები ეტიკეტირდება Château აღნიშვნის გარეშე.

Saint-Émilion AOC – უძველესი ისტორიული მხარე Saint-Émilion მდებარეობს Libourn-ის რეგიონში, ქალაქ Bordeaux-ს ჩრდილო-აღმოსავლეთით. Saint-Émilion ყურძნის კულტივირება დაიწყო ჯერ კიდევ რომაელების მიერ. IV საუკუნის პოეტმა ავსონიუსმა აღწერა ამ ადგილის ყურძენი, როგორც ტკბილი, წვნიანი და არომატული. მის მაღალ ხარისხზე მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ Saint-Émilion ღვინის ექსპორტს წარმატებულად ახორციელებს უკანასკნელი 800 წლის განმავლობაში. მიუხედავად იმისა, რომ გასული საუკუნის პირველ ნახევარში Saint-Émilion დაკარგა პრესტიჟულობა, მისმა ღვინოებმა თანდათანობით კვლავ დაიბრუნა ადრინდელი პოზიციები. ამჟამად იგი მსოფლიოში წითელი ღვინის წარმოების ერთ-ერთ საუკეთესო რეგიონადაა მიჩნეული. Saint-Émilion-ის ღვინოები გამოირჩევა ელეგანტურობით, სიმსუბუქითა და სინატიფით. სპეციალისტები მიუთითებენ მათ, თითქოს, გარდამავალ ხასიათზე თეთრ და წითელ ღვინოებს შორის. 2012 წლის კლასიფიკაციით, რომელიც ჩაატარეს INAO-ს დამოუკიდებელმა ექსპერტებმა, Saint-Émilion-ის ღვინოები კლასიფიცირდა 18 Premier Grand Cru-დ და 64 Grand Cru-დ კლასად.

Saint-Émilion-ის ადგილწარმოშობის ვენახების ფართობი შეადგენს 5400 ჰექტარს, რაც Bordeaux-ს რეგიონის ვენახების 6%-ია. მისი ღვინოები სამი სახეობის ყურძნის – merlot (60%), Cabernet Franc (30%) და Cabernet Sauvignon 10%) – ღვინის კუპაჟებია.

Saint-Émilion-ის მიმდებარედ, ჩრდილოეთით და ჩრდილო-აღმოსავლეთით, მდებარეობს ოთხი სხვა ადგილწარმოშობის დასახელება: Lussac-Saint-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, Puisseguin-Saint-Émilion და Saint-Georges-Saint-Émilion, რომლებსაც „სენტ-ემილიონის სატელი-

ტებს“ უწოდებენ. ეს ღვინოები Saint-Émilion-თან შედარებით დაბალი ხარისხისაა და სპეციალისტთა ხატოვანი შეფასებით, მათ შორის ისეთივე განსხვავებაა, როგორიც, მაგალითად, აბრეშუმსა და სატინას შორის.

ბორდოს ადგილწარმოშობის ღვინოებს შორის ერთ-ერთი ყველაზე გამორჩეულია Pomerol AOC. მისი არეალი სამი მდინარითაა შემოფარგლული: სამხრეთით – მდ. Dordogne, ჩრდილო-აღმოსავლეთით, – მდ. la Barbanne, ხოლო დასავლეთით – მდ. Isle. ის Bordeaux-ს მარცხენა სანაპიროზე მდებარე Saint-Julien-ვით პატარაა, და Saint-Émilion-ზე 7-ჯერ მცირე არეალი უკავია. Pomerol-ის სიგრძე-სიგანე მხოლოდ 3-4 კმ-მდეა. ვენახებს უკავია 800 ჰა ფართობი, ამდენად, წარმოების მოცულობა შედარებით მცირეა, ხოლო ღვინის ხარისხი და ფასი – მაღალი. ამ რეგიონმა სახელწოდება მიიღო ცნობილი Pomerol-ის ტაძრისგან, თუმცა არსებობს მოსაზრება, რომ მისი სახელი წარმოსდგება ლათინური სიტყვისგან poma (კენკრა) ან ფრანგული pomme-სგან (ვაშლი).

კონტინენტური კლიმატის გამო, დღის მანძილზე ტემპერატურის ცვლილება უფრო საგრძნობია. ეს ადგილი, გაზაფხულსა და შემოდგომაზე ხასიათდება უხვწვიმიანობით. გაზაფხულის წვიმები Merlot-ს ყვავილობას უწყობს ხელს, ხოლო შედარებით მშრალი ზაფხული ხელსაყრელია ყურძნის მოსამწიფებლად. მოსავლის აღების პერიოდში წვიმა ხელს უწყობს რუხი ობის სოკოს გამრავლებას, რაც აფუჭებს მოსავალს, ეს განსაკუთრებით ემუქრება Merlot-ს, რომელიც დარგულია თიხნარ წყალგაუმტარ ნიადაგზე. გაზაფხულობით, აგრეთვე, საშიშროებას წარმოადგენს სეტყვა, რის გამოც, შატოებში ვენახები ხშირად გადახურულია.

ისევე, როგორც Saint-Émilion-ში აქ დომინირებს ჯიშის ყურძენი Merlot, რომელიც ხშირად კუპაჟდება Cabernet Franc-სა და უფრო იშვიათად Cabernet Sauvignon-თან. ღვინის სტილი განსხვავებულია ტერუარების მიხედვით. დასავლეთში, სადაც ქვიშიანი ნიადაგია, ღვინო მსუბუქია, სამხრეთში, სადაც ხრეშია, Merlot ნაკლები რაოდენობითაა და ღვინო წააგავს Médoc-ის ღვინოებს. Pomerol-ის ღვინო ხავერდოვანია და გაჯერებულია ეთერზეთებით. ეს სადესერტო

ღვინოებია ხილის და ხანდახან შავი ქლიავის არომატით. Pomerol-ის ღვინოებს, ზოგჯერ თაფლის, ტრიუფელის, პიტნის, შოკოლადის, მოხალული თხილის, ქიშმიშის, ან ნაღების გემო დაჰკრავს და ნაკლებად იგრძნობა ტანინი. Pomerol-ის ღვინოები Saint-Émilion-ის ღვინოებზე უფრო ხავერდოვანია, ნაკლებად აქვს გამოხატული ხილის გემო, უფრო მწიფეა და, Médoc ღვინოების მსგავსად, დაჰკრავს შავი მოცხარის არომატი. დავარგებული Pomerol-ის ღვინო ნაკლებად დაძველებულია, ვიდრე Bordeaux სხვა ღვინოები. მისი ფერი ინტენსიურია, ხოლო სიმჟავე და ტანინი, Bordeaux სხვა ღვინოებზე ნაკლებია.

Pomerol ერთ-ერთი პრესტიჟული, მაგრამ შედარებით ახალი დასახელებაა და არ გააჩნია საკუთარი კლასიფიკაციის სისტემა; მაგრამ, სპეციალისტების შეფასებით, აქაური ღვინოების უმრავლესობა ხარისხით ექვივალენტურია Médoc Grand cru კლასის ღვინოებისა. აქ ყველაზე ცნობილია Château Pétrus, რომელიც მიჩნეულია Premier Grand cru-ს მსგავსი ხარისხის ღვინოდ. ეს ღვინო მსოფლიოში ერთ-ერთი უძვირფასესია. ასევე, ცნობილია თავისი ღვინოებით Pomerol-ის 15-მდე სხვა შატო, მათ შორისაა: Château Certan de May, Château Certan-Giraud, Vieux Château Certan, Château La Conseillante და სხვ.

Pomerol-ის პოპულარიზაციაში უდიდესი წვლილი Jean-Pierre Moueix (ჟან-პიერ მოიე) მიუძღვის. მან მეორე მსოფლიო ომის შემდეგ გახსნა სავაჭრო სახლი, ჯერ ქალაქ Bordeaux-ში, შემდეგ კი – Libourn-ში და მოიპოვა Château Pétrus ღვინით ვაჭრობაზე ექსკლუზიური უფლება. თავიდან, ის ვაჭრობდა ბელგიაში, შემდეგ კი გავიდა მსოფლიოს სხვა ბაზრებზე. მან 1953 წელს შეისყიდა Château Lagrange, შემდეგ Château Trotanoy და Château La Fleur-Pétrus; ხოლო, 1964 წელს უკვე აკონტროლებდა სრულად Pomerol-ის მეღვინეობას. 1982 წელი გარდამტეხი იყო, რადგან ღვინო ამერიკის ბაზარზე გავიდა საკმაოდ მაღალ ფასად. აუქციონზე Jean-Pierre Moueix გახდა შატოების La Grave, Latour – Pomerol და Hosanna მფლობელი.

Pomerol-ში, Bordeaux-ს უნივერსიტეტი ატარებდა ცდებს, სხვადასხვა ვაზის ჯიშების დარგვით განსხვავებული ტიპის ნიადაგებზე. ცდებმა აჩვენა „მარცხენა სანაპიროს“ სტრატეგიის გამოუსადეგარობაზე; კერძოდ, Médoc-ში გავრცელებულმა Cabernet Sauvignon ვერ იხარა Pomerol-ში ცივი კლიმატის გამო. Merlot-ში კი შაქარმა ისეთივე შემცველობას მიაღწია, როგორც, მარცხენა სანაპიროზე ყურძენში Sauvignon. 1980 წელს დაიწყო

„მარჯვენა სანაპიროს“ სტრატეგიის შემუშავება. იქიდან გამომდინარე, რომ Pomerol-ში Merlot დამწიფებას უფრო მეტ ხანს ანდომებს, ვიდრე სხვაგან, მოსავლის აღება უფრო გვიან ხდება. მეღვინეობის სტილი განსხვავებულია და დამოკიდებულია, როგორც მეღვინეზე, ისე მოსავალზე. ზოგადად, Pomerol-ის მეღვინეები მაცერაციის პროცესს ანდომებენ 15-21 დღე, თუმცა, ზოგიერთ შემთხვევაში, ის შეიძლება ვარირებდეს 10 დღიდან 3-4 კვირამდე. ღვინო, მეტეწილად, გადის მალოლაქტურ ფერმენტაციას, 18-20 თვით კასრებში დავარგებული ღვინო ითვლება მომწიფებულად და, ამის შემდეგ, ისხმება ბოთლებში.

Pomerol-ში ყურძნის წვენისგან მიღებულ ღვინოს და ჩენჩოზე გაჩერებულ ღვინოს (vin de presse) ცალ-ცალკე ამზადებენ და შემდეგ ურევენ ერთმანეთში. შერევის დრო დამოკიდებულია შატოების ტრადიციაზე. მაგ., Château Pétrus vin de presse-ის ყურძნის წვენს ემატება ფერმენტაციის პროცესში, რათა დუღილი მიმდინარეობდეს ნარევში და ღვინომ არ მიიღოს ზედმეტი ტანინითა და ფენოლით განპირობებული მწკლარტე გემო. Bordeaux-ს უმეტეს ადგილებში კალათაში წნეხვა შეიცვალა თანამედროვე ტექნოლოგიით წნევის კონტროლით. პირველად Pomerol-ის მეღვინემ – Jean-Claude Berrouet (ჟან-კლოდ ბერუე) შექმნა ვერტიკალური წნეხის კალათა, უფრო ფრთხილი წნეხვისთვის, რაც გავრცელდა ბევრგან; ხოლო, მეღვინე Michel Roland-მა შეიმუშავა მეღვინეობის ახალი ტექნოლოგია, რაც გამოიხატება მოსავლის გვიან აღებაში, როცა ყურძენი გადამწიფებულია და სპირტის შემცველობა ღვინოში აჭარბებს 14%-ს. მან, აგრეთვე, გაახანგრძლივა მაცერაციის პერიოდი 3-8 კვირამდე.

Pomerol-ში, ადგილწარმოშობის დასახელებებზე კანონმდებლობით დაშვებული გამოსაყენებელი ვაზის ჯიშებია: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon და Malbec. მოსავლის ოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 42 ჰექტოლიტრს ჰა-ზე, ხოლო ღვინოში ალკოჰოლის მინიმალური შემცველობა უნდა იყოს 10.5%. თუ ღვინო ვერ აკმაყოფილებს დადგენილ სტანდარტს, მის ეტიკეტზე დაუშვებელია წარწერის „Pomerol“ განთავსება. ის დისკვალიფიცირდება წარწერით „Bordeaux“ ან „Bordeaux Supérier“.

გამოწვევები

მიუხედავად იმისა, რომ Bordeaux-ს ღვინო ძალიან დიდი პოპულარობით სარგებლობს საერთაშორისო ბაზარზე, ბოლო პერიოდში ის აწყდება პრობლემებს, რაც განპირობებულია „ახალი სამყაროს“ ღვინოებზე (ავსტრალია, ახალი ზელანდია, სამხრეთ აფრიკა, ჩილე, არგენტინა) მოთხოვნილების ზრდით და, შესაბამისად, ფრანგულ ღვინოებზე მისი შემცირებით. მაგ., 2004 წელს, წინა წლებთან შედარებით, Bordeaux ღვინოებზე აშშ-ში მოთხოვნა 59%-ით შემცირდა, ხოლო გაერთიანებულ სამეფოში, რომელიც ფრანგული ღვინის ყველაზე დიდი ბაზარი იყო – 33%-ით. ყოველივე ამის გათვალისწინებით, ფრანგი მევენახეების ასოციაციებმა 2005 წელს, შეიმუშავეს გეგმა – Plan Bordeaux, რომელიც Bordeaux ღვინოების რაოდენობის კონტროლსა და რეალიზაციის გაუმჯობესებას ისახავდა მიზნად. Plan Bordeaux პრეზიდენტმა Christian Delpeuch-მა (კრისტიან დელიუში) წამოაყენა წინადადება ვენახებისა (17,000 ჰა-ით) და წარმოების შემცირების თაობაზე, რაც შესაბამისად ხარისხის ამაღლებას ითვალისიწინებდა. მიუხედავად „Plan Bordeaux“ რაციონალიზმისა და, ზოგადად, მისდამი დადებითი დამოკიდებულებისა, ჯერჯერობით ვერ მოხერხდა Bordeaux ღვინის მწარმოებელთა ეფექტიანი კონსოლიდაცია ამ გეგმის იმპლემენტაციის მიზნით.

თავი 7.

ევროპული ყველი

6.2. ევროპის ევეყნების ყველები

ევროკავშირში გეოგრაფიული აღნიშვნების მქონე პროდუქტებს შორის თავისი სიმრავლით, ღვინისა და სპირტიანი სასმელების შემდეგ, მოდის ყველი. კერძოდ, დაცული ადგილწარმოშობის ყველების რაოდენობა 188-ს შეადგენს, ხოლო დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნებისა – 44. მათ შორის გარკვეული რაოდენობა გამოირჩევა თავისი ფერით. არსებობს „ცისფერ“ და „მწვანე“ ყველთა კატეგორია.

ცისფერი ყველები

პენიცილინის ობის სოკო ყველს ანიჭებს მოცისფრო-ნაცრისფერ შეფერილობას, სპეციფიკურ გემოსა და არომატს. ზოგი სახეობის ყველი ობის სპორებით მდიდრდება რძის აჭრამდე, ზოგიც – მერე. როგორც წესი, ცისფერი ყველი ექვემდებარება დაძველებას გამოქვაბულში. გემო მკვეთრი და მარილიანია. მათ შორის, მრავალი სახეობა ადგილწარმოშობის დასახელების მატარებელია. ესენია: Roquefort, Gorgonzola, Stilton და Danablu.

Roquefort (როქფორი)

მსოფლიოში განთქმული, „ყველების მეფედ“ მიჩნეული Roquefort, ერთ-ერთი ძვირადღირებული ცისფერი ყველია, რომლის წარმოების არეალია სამხრეთ საფრანგეთი.

მისი დაძველება ხდება ბუნებრივ პირობებში, კერძოდ Combalou-ს (ქომბალუ) გამოქვაბულებში, რომლებიც მდებარეობს Roquefort-sur-Soulzon-ში (როქფორ-სურ-სულზონი). ადგილის შესაბამისად, ყველი ატარებს ადგილწარმოშობის დასახელებას „Roquefort“.

ის მზადდება ცხვრის რძისგან, თეთრია და გასდევს ლურჯი ობის (Penicillium roqueforti) ძარღვები, ფშვნადია, ოდნავ ნოტიო, აქვს

ერბომჟავის გემო და არომატი, ლურჯი ობი კი სიმწკლარტეს ანიჭებს. თუმცა, მისი არომატი მაინც რბილია, მოტკბო, შებოლილი და, ამასთანავე, მარილიანი; ხოლო, მრგვალი დაბრტყელებული 10 სმ. სისქის ფორმის გამო, ყველის თავს wheel of Roquefort (როქფორის ბორბალს) უწოდებენ. ის საშუალოდ 2.5-3 კგ. იწონის.

არსებობს ლეგენდა Roquefort წარმოშობაზე: ახალგაზრდა მამაკაცი გამოქვაბულში შეექცეოდა პურსა და ცხვრის ყველს, ამ დროს დაინახა შორს მიმავალი ლამაზი ქალი, მან დატოვა საჭმელი გამოქვაბულში და ქალს გაეკიდა. რამოდენიმე თვეში, როდესაც დაბრუნდა, ყველი დაობებული დახვდა.

Roquefort-ის და მსგავსი სახეობის ყველი მოხსენიებულია ძველ ლიტერატურულ წყაროებში. ამ რეგიონში აღმოჩენილია უძველესი ცხაურა, რომელიც განკუთვნილი იყო ყველის დასამზადებლად. 1411 წელს შარლ VI, ყველის წარმოებაზე მონოპოლია მიანიჭა როქფორ-სურ-სულზონის მაცხოვრებლებს.

1925 წელს, Roquefort გახდა პირველი კონტროლირებადი ადგილ-წარმოშობის დასახელების (Appellation d'Origine Contrôlée) მქონე პროდუქტი, ხოლო 1961 წელს, გამოვიდა დეკრეტი, რომელიც ადგენდა, რომ მხოლოდ იმ ყველზე შეიძლება ამ სახელის გამოყენება, რომელიც მწიფდება Roquefort-sur-Soulzon გამოქვაბულებში, რადგან Roquefort-ის ყველის განსაკუთრებულობას განაპირობებს ამ გამოქვაბულების ნიადაგში არსებული ლურჯი ობის სოკო. ტრადიციულად, მეყველეები ამ სოკოს მოსაპოვებლად გამოქვაბულში 6-8 კვირის განმავლობაში ტოვებდნენ პურს, რომელსაც შემდეგ ახმობდნენ და ფშვნიდნენ. დღესდღეისობით, ობის სოკოს ზრდა ხდება ლაბორატორიულ პირობებში, რაც განაპირობებს მისი დიდი რაოდენობით მიღებას. ობის სოკოს იყენებენ რძის ასაჭრელად ან ჰაერთან ერთად შეყავთ ყველის ქერქში არსებულ ნასვრეტებში.

Roquefort-ის ყველის მისაღებად გამოიყენება Lacaune, Manech და Basco-Béarnaise ჯიშის ცხვრების რძე. 1925 წელს AOC-ის ნორმების მიღებამდე, ხანდახან ხდებოდა მცირეოდენი ძროხის ან თხის რძის შერევა. კილოგრამი მომწიფებული ყველის მისაღებად საჭიროა 4.5 ლიტრამდე რძე. ეს პროდუქტი იწარმოება Aveyron-ის დეპარტამენტში და Aude, Lozère, Gard, Hérault და Tarn დეპარტამენტების გარკვეულ ნაწილებში ან

მათ მახლობლად.

2009 წლიდან მოყოლებული, არსებობს Roquefort-ის 6 მეწარმე, რომელიც გაერთიანებულია Société des Caves de Roquefort-ში, მათ შორის, უდიდესია Roquefort Papillon, რომელიც მოიცავს ყველაზე მეტ გამოქვაბულს და შეადგენს წარმოების 60%-ს. დანარჩენი მეწარმეები ფლობენ თითო-თითო გამოქვაბულს, ესენია: Carles, Gabriel Coulet, Fromageries occitanes, Vernières და Le Vieux Berger.

ამ ყველის წარმოებაში ჩართულია 4500 მეცხვარე და 2100 რძის მწარმოებელი ფერმა, რომლებიც მდებარეობს Larzac Plain (ლარსაკის დაბლობი) და მის ახლომდებარე მთებსა და მინდვრებზე. ძირითადად, მისი დიდი რაოდენობით ექსპორტირება ხდება აშშ-სა და ესპანეთში.

Gorgonzola (გორგონზოლა)

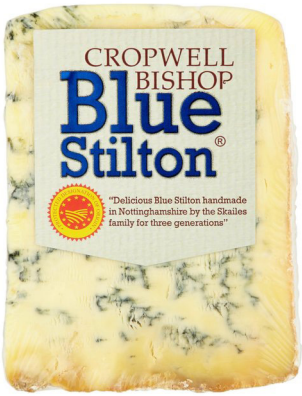
ცისფერი ძარღვების მქონე იტალიური ყველია, რომელიც მზადდება ძროხის მოუხდელი რძისგან. ის შეიძლება იყოს, როგორც კარაქის კონსისტენციის, ისე – მაგარი და ფშვნადი. საკმაოდ მარილიანია, ცოტა „იკბინება“ ცისფერი ძარღვების გამო და დაკრავს ლურჯ-მწვანე ელფერი.

მე-11 საუკუნეში ის იწარმოებოდა მხოლოდ Gorgonzola-სა და Milan-ში. დღესდღეობით კი მისი წარმოების არეალი უფრო ფართოა და მოიცავს ჩრ. იტალიის რეგიონებს Piemont-სა და Lombard-ს.

ყველის დასამზადებლად გამოიყენებენ ძროხის მოუხდელი რძეს რომელსაც ამატებენ Penicillium glaucum-ს, ხანდახან კი Penicillium roqueforti-საც და აძველებენ დაბალ ტემპერატურაზე. დაძველებისას, ყველი იჩხვლიტება ლითონის მავთულებით, რაც ყველში ქმნის საჰაერო არხებს, მასში ობის შესაღწევად და ძარღვების წარმოსაქმნელად. ძველდება 3-4 თვის მანძილზე. დაძველების ხანგრძლივობა განაპირობებს ყველის კონსისტენციას, რაც უფრო დაძველებულია, მით უფრო მაგარია ყველი.

არსებობს 2 სახეობის Gorgonzola: Gorgonzola Dolce (ე.წ. ტკბილი გორგონზოლა) და Gorgonzola Piccante (პიკანტური გორგონზოლა), რომელიც, ასევე, Gorgonzola Montagna-ს (ბუნებრივი ანუ მთის გორგონ-ზოლა) სახელითაა ცნობილი.

Gorgonzola დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებაა და, შესაბამი-სად, ატარებს ნიშანს PDO. მისი დამზადება შესაძლებელია Novara, Bergamo, Brescia, Como,Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milan, Pavia,



Varese, Verbano-Cusio-Ossola და Vercelli-ში, აგრეთვე, Alessandria-ს პროვინციაში არსებულ Casale Monferrato-ს რამოდენიმე კომუნაში.

Gorgonzola იფშვნება და გამოიყენება რიზოტოში, პოლენტაში, მოკლე მაკარონებში და არა სპაგეტში, პიცასა და სალათებში. სხვა ყველებთან ერთად, ის შედის პიცაში – pizza ai quattro formaggi (ოთხი ყველი).

Stilton (სთილთონი)

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ერთადერთი ინგლისური წარმოშობის ყველია. ის ორნაირია: ცისფერი, მკვეთრი სუნითა და გემოთი, და თეთრი, რომელიც ნაკლებადაა ცნობილი. მზადდება Derbyshire, Leicestershire და Nottinghamshire საგრაფოებში. პირველად მისი წარმოება დაიწყო მე-18 საუკუნეში, სოფელ Stilton-ში, რომელიც მდებარეობს Cambridgeshire-ის საგრაფოს ადმინისტრაციულ რაიონში Huntingdonshire, საიდანაც წარმოსდგება მისი სახელი.

Stilton-ის მეყველეთა ასოციაციის მონაცემების მიხედვით, პირველი, ვინც ბაზარზე გამოიტანა ეს ყველი, იყო Cuper Tornhill, „Bell Inn“-ის მფლობელი Great North Road-ზე, სოფელ Stilton-ში. ლეგენდის მიხედვით, 1730 წელს, Tornhill-მა, Melton Mowbray-სთან ახლო მდებარე პატარა ფერმაში აღმოაჩინა განსხვავებული ცისფერი ყველი, რომელიც ძალიან მოეწონა, მოიპოვა მასზე ექსკლუზიური გაყიდვის უფლება და გაავრცელა ეს ყველი ინგლისის მასშტაბით.

ლიტერატურაში, პირველად ეს ყველი მოიხსენია William Starclay-მ, 1722 წელს, ხოლო Daniel Depho-მ 1724 წელს: „ჩვენ მოვიტოვეთ Stilton, ქალაქი ცნობილი თავისი ყველით, რომელსაც უწოდებენ „English Parmesan“ და რომლის მირთმევა შესაძლებელია კოვზით“. ცნობილმა მეყველემ Frans Paulet-მა აღწერა Stilton-ის ფორმა და თვისებები 1720 წელს, ხოლო მისი რეცეპტი გამოაქვეყნა Richard Bradley-მ, 1726 წელს.

1936 წელს შეიქმნა Stilton-ის მეყველეთა ასოციაცია – „Stilton Cheesemakers “Association“ (SCMA), ხოლო 1966 წელს, ინგლისურ

ყველებს შორის მხოლოდ Stilton-მა მოიპოვა სასერტიფიკაციო ნიშნად დაცვის უფლება. გარდა ამისა, 1996 წლიდან, ის ატარებს დაცული ადგილწარმოშობის (PDO) სტატუსს.

ცისფერ Stilton-ს ახასიათებს ცისფერი ძარღვები, რომლებიც ჩნდება მისი ქერქის დაჩხვლეტით უჟანგავი ფოლადის ნემსით, რათა ჰაერის ნაკადმა შეაღწიოს ყველის გულამდე, მომწიფების პროცესი გრძელდება 9-12 კვირა. ყველი მზადდება მხოლოდ ადგილობრივი რძით. 2016 წელს, მხოლოდ ექვსმა მეყველემ მიიღო სთილთონის წარმოებაზე ლიცენზია, აქედან 3 Leicestershire-შია, 2 – Nottinghamshire-ში, ხოლო 1 – Derbyshire-ში და ექვემდებარება რეგულარულ აუდიტს EN 45011 ევროსტანდარტით აკრედიტირებული დამოუკიდებელი საინსპექციო სააგენტოს მიერ. 4 ლიცენზირებული მეყველე, რომელიც მიიჩნევა Stilton-ის მთავარ მეწარმედ, დაფუძნებულია Vale of Belvoir-ზე, რომელიც მდებარეობს Nottinghamshire-Leicestershire საზღვარზე, ქალაქ Melton Mowbray-ში და სოფლებში: Colston Bassett, Cropwell Bishop, Long Clawson, Saxelbye. ეს ადგილები მოიაზრება Stilton-ის წარმოების ცენტრად; კიდევ ერთი ლიცენზირებული საწარმო მდებარეობს სოფელ Hungarton-თან მდებარე Quenby Hall-ში, Vale of Belvoir ფარგლებს გარეთ. აქ Stilton-ის წარმოება დაიწყო 2005 წლის აგვისტოში.

დღესდღეობით, ცისფერი Stilton მზადდება Derbyshire, Leicestershire და Nottinghamshire საგრაფოებში, ადგილობრივი პასტერიზებული რძისგან. ადრე ის მზადდებოდა სრულიად ინგლისისა და უელსის ფარგლებში მოპოვებული რძისგან. ყველს აქვს ცილინდრული ფორმა და ქერქი, რომელიც დაძარღვულია ცენტრიდან პერიფერიისკენ. ყველის ცხიმიანობა დაახლოებით 35%-ია და შეიცავს 23% ცილას.

ცისფერ Stilton-ს ხშირად მიირთმევენ ნიახურსა და მსხალთან ერთად ან ბოსტნეულის, კერძოდ, ბროკოლის წვნიანში; აგრეთვე, კრეკერებთან, ბისკვიტსა და პურთან ერთად. მისგან მზადდება ცისფერი ყველის სოუსი, სტეიკებსა და სალათებზე მოსასხმელად, მასთან მისაყოლებლად გამოიყენება ღვინოები – Sweet Sherry ან Madeira.

ზოგჯერ, Stilton-ის ყველის ცენტრში კეთდება ღრუ და მასში ისხმება ღვინო. ასეთი სახით დამზადებული ყველი ისხმება კბილის პასტის მაგვარ, ხრახნილიან თავსახურიან ტარაში.

სხვა ყველებისაგან (Edam ან Port-Salut) განსხვავებით, Stilton ქერქიანადაც იჭმება.

თეთრი Stilton, ცისფრისგან განსხვავდება იმით, რომ მას არ გააჩნია Penicillium roqueforti ობის სოკოთი წარმოქმნილი ძარღვები, ის უფრო ფხვიერი, კრემისებური და ღია ტექსტურისაა, იწარმოება გარგართან, ჯანჯაფილთან, ციტრუსთან, ყურძენთან შერეული, სადესერტოა და ხანდახან ემატება შოკოლადს. ე.წ. „მონადირის ყველი“ მზადდება ცისფერი Stilton-ის და Double Gloucester-ის ნარევით.

არსებობს მოსაზრება, რომ ძილის წინ Stilton-ის მირთმევა განაპირობებს უჩვეულო და მკაფიო სიზმრებს.

ბრიტანელმა მწერლებმა Chesterton-მა და Orwell-მა დაწერეს ესეები ამ ყველზე, Stilton-ის მეყველეთა ასოციაციის ინიციატივით დამზადდა პარფიუმი „Eau de Stilton“ სახასიათო არომატით.

Danablu (დანაბლუ) – დანიური ცისფერი ყველია. ის ჩრდილო ამერიკაში გავრცელებულია სასაქონლო ნიშნით – „Danish Blue Cheese“, აქვს დოლის ან ბლოკის ფორმა, თეთრ-ყვითელი შეფერილობა, ოდნავ ნოტიოა და გააჩნია კრემისებური კონსისტენცია, იჭმება ქერქიანად. დანაბლუ მზადდება მთლიანი ცხიმიანი ძროხის რძისა და ჰომოგენიზირებული კრემისგან, მისი ცხიმიანობა 25–30% (50–60% მშრალ მასაში), იჩხვლიტება სპილენძის მავთულებით, მასში ობის სოკოს – „Penicillium roqueforti“ შესაღწევად და ძველდება 8-12 კვირის განმავლობაში.

ეს ყველი გამოიგონა მე-20 საუკუნის დასაწყისში დანიელმა მეყველე Marius Browell-მ, რომელსაც ჩაფიქრებული ქონდა Roquefort-ის მსგავსი ყველის შექმნა.

Danablu-ს აქვს ობის არომატი, არის მარილიანი და მკვეთრი გემოსი. ის ხშირად გამოიყენება სალათებში დაფხვნილი სახით ან ხილთან ერთად, როგორც დესერტი. ის PGI აღნიშვნის მატარებელია.

Green cheese (მწვანე ყველი) – იგულისხმება ორი სახეობა. ერთს მიეკუთვნება ახლადამოყვანილი ყველები, რომლებიც ნედლი სახითაა და არ ექვემდებარება გამოშრობას და დაძველებას. ისინი თეთრია და მრგვალი. 1542 წლის ოქსფორდის ლექსიკონით, Green cheese განმარტებულია, როგორც ყველი, რომელსაც „მწვანე“ ჰქვია არა ფერის, არამედ იმის გამო, რომ ის ახლადამოყვანილია და არაა გაწურული. ფრაზა

– „მთვარე შექმნილია Green cheese-გან“ გულისხმობს მისი ფორმისა და შეფერილობის მსგავსებას სავსე მთვარესთან. როგორც აღვნიშნეთ, ის თეთრია და მრგვალია. პირველად ის მთვარეს შეადარა თავის წიგნში John Maynard Keynes-მა, 1936 წელს.

მეორე სახეობას მიეკუთვნება მომწვანო შეფერილობის ყველები, რომელთა ფერი განპირობებულია მათში ობისა და მცენარეული ინგრედიენტების არსებობით. ესენია მუქი მოლურჯო-მწვანე შეფერილობის: ბულგარული Cherni Vit, ინგლისური Sage Derby და შვეიცარული Schabziger.

Cherni Vit (ჩერნი ვიტი) – იწარმოება ბალკანეთის მთების ჩრდილოეთში, სოფელ Cherni Vit-ში, რომელიც მდებარეობს Teteven მუნიციპალიტეტში, პროვინციაში – Lovech. ის ცხვრის ახალი ყველია, მის ქერქს აქვს მწვანე შეფერილობა მიღებული ობის სოკოსგან, რაც განპირობებულია გარემო პირობებითა და წარმოების ტექნოლოგიით. ამ ყველს აწარმოებდნენ საუკუნეების მანძილზე, მაგრამ რადგან ობი ითვლებოდა მომწამვლელად, იყენებდნენ ახალ ყველს, ხოლო დაობებულს აგდებდნენ. მოგვიანებით, მე-20 საუკუნის შუა წლებში, თეთრი ყველი გარდაიქმნა მწვანედ და დიდი პოპულარობა მოიპოვა.

2007 წელს, როდესაც Cherni Vit-ის მთავარი, Zvetan Dimitrov იტალიელებს სთავაზობდა ადგილობრივი ტრადიციული სამზარეულოს კერძებს, მისი ყურადღება მიიპყრო მწვანე ყველის ნაჭერმა, რომელიც მოწოდებული იყო ამავე სოფლის მაცხოვრებლების მიერ, იტალიელებიც აღფრთოვანდნენ მწვანე ყველით, რომელიც ერთდერთი ტრადიციული ობიანი ყველია ბალკანეთში.

სოფლის მდებარეობა და გარემო პირობები დიდ გავლენას ახდენს ყველის თვისებებზე, ის ძალიან არომატული, მკვრივი და ცხარეა, შეფერილობა შიგნით ვერცხლისფერ-თეთრია, ხოლო ქერქი მომწვანოა. Cherni Vit მიიღება თეთრი ყველის დაობების შედეგად. ყველი მზადდება ხის კასრებში, მისი გამტარიანობა განაპირობებს ყველში ობის შეღწევას,

გარდა ამისა, ობის გაჩენას ხელს უწყობს ჰაერის ტენიანობა, ცივი ზამთარი და დღე-ღამის მკვეთრი ტემპერატურული ცვალებადობა. ყველში ცილის დიდი რაოდენობაა, რადგან ის მზადდება აქ გავრცელებული Karakachan და Tetevan ცხვრების შეჯვარებით მიღებული ცხვრის რძისგან. ყველის წარმოება იწყება ზაფხულში, წმინდა გიორგის დღესასწაულის შემდეგ, როდესაც ცხვარი საბალახოდ აჰყავთ მაღლა მთაში. სექტემბრისთვის კი, როცა ცხვარი ბარში ჩამოჰყავთ, ყველი უკვე გადააქვთ ხის კასრებში და ინახავენ გრილ სარდაფებში, სადაც ტემპერატურა 10–12°C (50–54°F). კასრები ღიაა, რათა ყველის ქერქს ობი მოედოს.

Sage Derby (სეიჯ დერბი) – ნახევრად მაგარი, მწვანედ დალაქული ინგლისური ყველია. მისი მომწვანო შეფერილობა და არომატი განპირობებულია აჭრილ რძეში სალბის ფოთლების დამატებით. როდესაც გამოიყენება უფერო ისპანახი, მასში ამატებენ სხვა შემაფერადებლებს, მაგალითად, მწვანე სიმინდის ან ისპანახის, ოხრახუშისა და კალენდულას ფოთლების ნახარშს. ამისთვის, ჯერ ფოთლებს ნაყავენ, რათა წვენი გაუშვას. ყველი ძველდება 1-3 თვის მანძილზე. პირველად მისი წარმოება დაიწყო მე-17 საუკუნეში, მხოლოდ მოსავლისა და შობის დღესასწაულზე გამართული ფესტივალებისთვის. დღესდღობით, ის მზადდება მთელი წლის მანძილზე.

Schabziger (შაბციგერი) – ანუ Sapsago (საპსაგო) შვეიცარული ყველია. ის იწარმოება მხოლოდ Glarus კანტონში, ძროხის არაპასტერირებული მოხდილი რძისგან და მას ემატება უცხო სუნელი. რძეს და მცენარის წვენს ურევენ ერთმანეთში და აცხელებენ 32°C (90°F)-მდე, შემდეგ რძის ასაჭრელად ამატებენ მჟავას (რძემჟავა, ლიმონმჟავა, ან ძმარმჟავა). გამოყოფილ შრატს კვლავ ჭრიან 90°C (194°F)-ზე. ამ კონდენსატს უწოდებენ Ziger-ს, რომელსაც წნეხავენ კონუსურ ფორმებში 6-8 დღე და აშრობენ 2-6 თვის მანძილზე. მიღებული ყველი კონუსური ფორმისაა, წონით 100 გრამამდე, სიმაღლე 5 სმ-ია, ცხიმიანობა – 3%-ზე ნაკლები, ტექსტურა მაგარია, აქვს მომწვანო შეფერილობა და

მკვეთრი არომატი.

გამოიყენება გახეხილი ან კარაქში არეული სახით. ამ შემთხვევაში მიიღება, ე.წ. პურზე ან სენდვიჩზე წასასმელი Ankeziger, იგივე Zigerbutter გამოიყენება ფონდიუში (Zigerfondue), ბრტყელ მაკარონში ის გამოიყენება დაფხვნილი სახით (Zigerhörnli).

Schabziger პირველად დაამზადეს მე-18 საუკუნეში. იმ დროისთვის მას უკვე გააჩნდა წარმოშობის აღნიშვნა და ერთ-ერთი დაცული ბრენდული სახელი იყო. მას ექსკლუზიურად აწარმოებდა მხოლოდ ერთი საწარმო „Geska“ (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten). მე-19 საუკუნეში უცხოეთში იყიდებოდა „Swiss Green Cheese“-ის (შვეიცარული მწვანე ყველი) სახელით, ხოლო აშშ-ში – ბრენდული სახელით „Sap Sago“.

Parmigiano-Regiano (პარმიჯიანო-რეგიანო) და Parmesan (პარმეზანი) – სახელი აერთიანებს ორ სიტყვას: „Parma“-სა და „Reggiano“-ს. წარმოსდგება წარმოების არეალიდან, რომელიც მოიცავს პროვინციებს: Parma, Reggio Emilia, Bologna (მდ. Reno-ს დასავლეთით), Modena (მდებარე Emilia-Romagna-ში) და Mantua (Lombardy-ის მდ. Po-ს სამხრეთით მდებარე ნაწილი). მხოლოდ ამ რეგიონებში დამზადებულ ყველს შეიძლება დაერთოს ეტიკეტი – „Parmigiano-Reggiano“. მისი ერთ-ერთი სახეობაა Parmesan (პარმეზანი). Parmigiano-Regiano დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებაა და მას „ყველების მეფეს“ უწოდებენ.

Parmigiano მაგარი, გრანულოვანი ყველია. მისი წარმოებისათვის საჭირო რძის მისაღებად, ძროხებს კვებავენ დადგენილ გეოგრაფიულ არეალში მდებარე საძოვრების ბალახით ან თივით. ყველი მზადდება არაპასტერიზებული ძროხის რძისგან. დილის და ბუნებრივად მოხდილი რძის შერევით, რაც მიიღება საღამოს რძის შენახვით დიდ ცისტერნებში, და შემდგომ, ღამის განმავლობაში, მის თავზე წარმოქმნილი ნაღების მოხდით. რძის ასაჭრელად, გამოიყენება მხოლოდ ნატურალური საწყისი შრატი და მაჭიკი. ჯერ რძეს უმატებენ საწყის შრატს, რომელიც მოიცავს თერმოფილურ რძემჟავა ჩხირებს/ბაქტერიებს, ხოლო ტემპერატურა აჰყავთ 33–35°C

(91–95°F)-მდე, შემდეგ მას უმატებენ მაჭიკის (ხბოს კუჭის მეოთხე სექცია) ფერმენტს, მიღებულ ნარევს აყოვნებენ 10-12 წთ-ის განმავლობაში, რის შედეგადაც რძე იჭრება და მას მექანიკურად აქუცმაცებენ ბრინჯის ზომის მარცვლებად, შემდეგ ტემპერატურა აჰყავთ 55°C (131°F)-მდე და აყოვნებენ 45–60 წთ, აჭრილ მასას ორად ყოფენ და ათავსებენ მუსლინის ნაჭერში, შემდგომ – ყალიბებში, რომლებიც უჟანგავი ფოლადისაა და ზემოდან იპრესება, ისე, რომ ყველი იღებს ბორბლის ფორმას. ორი თავი/ბორბალი ყველის მიღებას ესაჭიროება 1100 ლ რძე. ერთი თავი ყველი იწონის 45 კგ-ს. ყველის ნარჩენები გამოიყენება ღორების საკვებად. როგორც წესი, ღორების ფერმები ყველის საწარმოების მახლობლადაა განლაგებული.

ყალიბში 2 დღით გაჩერების შემდეგ, ყველზე იდება პლასტმასის ფირფიტა, მის ცენტრში ვერტიკალურად ამოტვიფრული სახელწოდებითა და წარმოების თარიღით და კვლავ იპრესება ყალიბში, სადაც აყოვნებენ ერთი დღე-ღამის განმავლობაში, რის შემდეგაც ათავსებენ წათხში 20-25 დღით, მარილის შესაწოვად (გამოიყენება ხმელთაშუა ზღვის მარილი). შემდეგ, ყველს ათავსებენ დასაძველებელ ოთახებში, ხის თაროებზე, სადაც ინახება 12 თვის მანძილზე და ყოველ 7 დღეში ხდება მისი გარეცხვა. ყველი ძველდება, საშუალოდ 2 წლის მანძილზე.

ყოველ 12 თვეში, მეყველეთა ასოციაცია – Consorzio Parmigiano-Reggiano ამოწმებს თითოეული ყველის ბორბალს. ყველს სინჯავს ყველის სპეციალისტი master grader და გამორიცხავს უვარგისი ყველის ბორბლებს; ხოლო, იმ ყველის ბორბლებს, რომელმაც წარმატებით გაიარეს ტესტი, ენიჭება Consorzio-ს ლოგო.

ნამდვილ Parmigiano-Reggiano-ს აქვს მკვეთრი, რთული გემო: ხილის, თხილისა და სატურეას არომატი და ოდნავ ფხვიერია. ნაკლებ ხარისხიან ყველს დაკრავს სიმწარე. ბორბლის სიმაღლე საშუალოდ 18-24 სმ-ია, დიამეტრი – 40-45 სმ. და იწონის 38 კგ-ს. Parmigiano-სთვის დამახასიათებელია არომატული კომპონენტები, სხვადასხვა ალდეჰიდების, ბუტირისა და იზოვალერიანის მჟავების სახით. მასში, აგრეთვე, უხვადაა ნატრიუმის გლუტამატი (1.2 გ/100გ.), რაც ყველს ანიჭებს უმამის (umami) გემოს და რისი შემცველობის მიხედვითაც ის, Roquefort-ის ყველის შემდეგ, მეორე ადგილზეა. ის შეიცავს, ასევე, ამინომჟავა თიროზინის კრისტალებს.

ეს ყველი გამოიყენება Pasta-ში (იტალიური ცომეული), სალათებში,

წვნიანებსა და რიზოტოებში ან დამოუკიდებლად.

ტრადიციულად, Parmigiano-Reggiano-ს ფესტივალი იმართება Modena-ში, სადაც ერთი ყველის ბორბლის ღირებულებაა €490.

ლეგენდის მიხედვით, ეს ყველი პირველად დამზადდა შუა საუკუნეებში, Bibbiano-ში, Reggio Emilia პროვინციაში. შემდეგ კი გავრცელდა მთელ Parma-სა და Modena-ში. ისტორიული დოკუმენტებიდან ირკვევა, რომ XIII-XIV საუკუნეების Parmigiano ძალიან მსგავსი იყო დღევანდელი ყველის. Boccaccio-ს „Decameron"-ში ნახსენებია გახეხილი Parmesan-ის „გორა", გამზადებული მაკარონსა და რავიოლიში დასამატებლად, რომელიც იხარშება ქათმის ბულიონში. ცნობილია ფაქტი, რომ 1666 წელს ლონდონის დიდი ხანძრისას, Samwell Perus-მა, შესანახად, მიწაში ჩაფლა „Parmesan, ღვინო და სხვა საკვები". Giacomo Girolamo Casanova-ს მოგონებებში (მე-18 საუკუნე), აგრეთვე, ნახსენებია Parmesan ქალაქ Lodi-დან (Lombardy), მაგრამ შეცდომით, რადგან Lodi-ში იწარმოება ყველი Grana Padano და არა Parmesan.

Parmigiano-Reggiano-ს ისტორიიდან ცნობილია, რომ ის წარმოადგენდა Camorra მაფიის მიერ ორგანიზებული კრიმინალის მიზანს. მაფია თავს დაესხა Milano-დან Bologna-ში (ჩრდილო იტალია) გასაგზავნ ტვირთს და გაგზავნა სამხრეთ იტალიაში, სარეალიზაციოდ. 2013 წლის ნოემბრიდან 2015 წლის იანვრამდე შუალედში, ადგილი ქონდა კიდევ ერთ დაყაჩაღებას, როდესაც მოპარულ იქნა 2039 ბორბალი ყველი იტალიის ჩრდილო და ცენტრალური რეგიონების საწყობებიდან.

სახელი „Parmigiano-Reggiano" დაცულია და ექვემდებარება ხარისხზე სპეციალურ კონტროლს. თითოეული ყველის ბორბალი უნდა აკმაყოფილებდეს მისთვის მკაცრად განსაზღვრულ ხარისხობრივ სტანდარტს. 1955 წლიდან ის გახდა სასერტიფიკაციო ნიშანი. 2008 წელს ევროკავშირის სასამართლომ სახელი „Parmesan" მიანიჭა მხოლოდ Parmigiano-Reggiano-ს ნაირსახეობას და აღიარა PDO-ოდ. ყველის თითოეულ ბორბალზე სპეციალური ბეჭდის საშუალებით ხდება მისი ავთენტურობის დამოწმება, ყველის საწარმოს საიდენტიფიკაციო ნომრისა და წარმოების თარიღის დართვით. შტამპები გაირჩევა ყველის ასაკის მიხედვით.

Swiss Cheese (შვეიცარული ყველი) – მართალია ჩრდილოეთ ამერიკაში Swiss Cheese გვარეობითი სახელია და უწოდებენ ყველა ყველს, რომელსაც აქვს ყვითელი შეფერილობა და ნახევრად მაგარია, მაგრამ ნამდვილი Swiss Cheese წარმოშობილია Emmental-დან, რომელიც მდებარეობს შვეიცარიაში. მას ხშირად ახასიათებს დიდი ნასვრეტები, რომელსაც „Eyes“ (თვალებს) უწოდებენ. არსებობს მსგავსი, მაგრამ ე.წ. „Blind“ (ბრმა) ყველებიც, ნასვრეტების გარეშე, რომლებიც ძირითადად იწარმოება ნორვეგიაში.

Swiss Cheese მზადდება ძროხის რძისგან, მის მიღებაში მონაწილეობს სხვადასხვა ბაქტერიები და რძემჟავა.

ყველის წარმოების გვიან სტადიაზე, პროპიონბაქტერია იჭერს რძემჟავას, რაც გამოყოფილია რძეში სხვა ბაქტერიის არსებობის გამო და გამოიმუშავებს აცეტატს, პროპიონმჟავას და ნახშირორჟანგს, რაც, თავის მხრივ, ნელ-ნელა წარმოქმნის ბუშტუკებს, რაც ყველში გარდაიქმნება ნასვრეტებად – „თვალებად“. აცეტატი და პროპიონმჟავა შვეიცარულ ყველს ანიჭებს მოტკბო თხილისებურ გემოსა და არომატს. შვეიცარიული ყველის მაიდენტიფიცირებელი სწორედ მისი „თვალებია“. რაც უფრო დიდ ხნისაა ყველი, მით უფრო დიდია მათი ზომა, მით ხანგრძლივია მასში ფერმენტაციის პროცესი და, შესაბამისად, ყველიც უფრო გემრიელი და ძვირფასია. თუმცა, „თვალების“ სიდიდე ხელს უშლის ყველის დაჭრას, ამიტომ მისი ზომა დარეგულირებულია.

Feta (ფეტა) – ბერძნული ყველია. მზადდება ცხვრის ან ცხვრისა და თხის რძის ნარევისგან. მსგავსი ყველები ევროპაში მზადდება, ნაწილობრივ ან სრულად, ძროხის რძისგანაც და მათაც ჰქვია Feta. ყველი დავარგებულია და აქვს ბლოკის ფორმა, სტრუქტურა ოდნავ გრანულოვანია. გამოიყენება სალათებში, მაგ., Greek Salad (ბერძნულ სალათაში) და Spanakopita-სა (ისპანახის ღვეზელი) და Tiropita-ში (ყველის ღვეზელი), ხშირად მიირთმევენ ზეითუნის ზეთთან ან ზეთისხილთან ერთად, მას აგრეთვე უხდება ორეგანო,

გამოიყენება გამომცხვარი ან გრილზე შემწვარი, სენდვიჩებში, ომლეტებში.

2002 წლიდან, მხოლოდ საბერძნეთში, ცხვრის ან თხის რძისგან დამზადებულ ფეტას მიენიჭა დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება ევროკავშირის მასშტაბით. მსგავსი ყველები იწარმოება ხმელთაშუა ზღვის აღმოსავლეთ სანაპიროსა და შავი ზღვის გარშემო განლაგებულ ქვეყნებში.

Feta დამარილებული უნასვრეტო თეთრი ყველია, მისი კონსტრუქცია კომპაქტურია, ქერქი არ გააჩნია, რადგან დაძველებას არ ექვემდებარება, იწარმოება დიდი ბლოკების ფორმით, ტენიანობა – მაქსიმუმ 56%, ცხიმიანობა – მინიმუმ 43%, pH – 4.4-4.6. არსებობს მაგარი და რბილი Feta. მაგარი – უფრო მაღალი ხარისხისაა. რბილი ფშვნადია, ის გამოიყენება ღვეზელებში და ნაკლები ღირებულებისაა. მაღალი ხარისხის Feta კრემოვანია და ოდნავ მომჟაო-მომწარო არომატი აქვს, რაც წააგავს წიწაკას ან ჯანჯაფილს.

ტრადიციულად Feta მთლიანი ცხვრის რძისგან მზადდება, თუმცა დასაშვებია 30%-მდე თხის რძის შერევაც. რძე უმეტესად პასტერიზებულია, თუმცა ეს აუცილებელ პირობას არ წარმოადგენს.

პასტერიზებული რძე ცივდება 35°C (95°F)-მდე, მას ემატება მაჭიკი და, შესადედებლად ემატება კაზეინი. მიღებული ხაჭოსებრი მასა იჭრება, მას ემატება ობის სოკო და იდება ნაჭრის ტომსიკებში, ზედმეტი სითხის გამოსადევნად. რამოდენიმე საათში მასა ისევ იჭრება და მარილდება, დაახლოებით 3% – მშრალ მასაში, ხოლო 7% – წათხში, შემდეგ გადაიტანება მეტალის ჭურჭელში ან, უმეტესად, ხის კასრებში, რაც ანიჭებს ყველს უნიკალურ გემოსა და არომატს. ჭურჭელში ყველი ინახება ოთახის ტემპერატურაზე 2 თვე. გასაყიდად გამზადებული ყველი თავსდება პლასტიკურ ჰერმეტულ შეფუთვაში, წათხში ან დამარილებულ რძეში.

საბერძნეთში ყველის წარმოება დაიწყეს მე-8 საუკუნეში ჩვ.წ.აღ-მდე. ყველს ამზადებდნენ ცხვრის და თხის რძისგან. ამის შესახებ ნახსენებია Homeros-ის „Odysseia“-ში (ოდისევსის მოგზაურობა). ამ ნაწარმოებში აღწერილი ყველი დღევანდელი Feta-ს მსგავსია.

სახელი Feta კი მოიხსენიება ბიზანტიის იმპერიიდან. Feta მზადდებოდა კუნძულ Kreta-ზე. მე-15 საუკუნეში იტალიელი Pietro Cazzola აღწერს Feta-ს წარმოების პროცესს.

ხანგრძლივი სასამართლო კონფლიქტის შედეგად დანიასთან, რომელიც იმავე სახელით აწარმოებდა ძროხის რძისგან დამზადებულ ყველს, 2002 წლის ოქტომბერში, Feta-ს მიენიჭა დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების სტატუსი. 2013 წელს კანადურ ყველს, რომელსაც ეწერა „Feta-ს მსგავსი“ აეკრძალა ასეთი წარწერის გამოყენება.

რეგისტრირებული ქართული ადგილწარმოშობის დასახელებები და გეოგრაფიული აღნიშვნები

ადგილწარმოშობის დასახელება	გეოგრაფიული აღნიშვნა
ხვანჭკარა	ჭაჭა
მუკუზანი	ჩურჩხელა
წინანდალი	ჩოგი
ახაშენი	მაწონი
გურჯაანი	ტენილი
ქინძმარაული	ქართული ყველი
მანავი	აჭარული ჩლეჩილი
კახეთი (კახური)	მესხური ჩეჩილი
ნაფარეული	მეგრული სულგუნი
თელიანი	სულგუნი
ატენი (ატენური)	სვანური სულგუნი
სვირი	კობი
ვაზისუბანი	გუდა
კარდენახი	თუშური გუდა
ტიბაანი	იმერული ყველი
ტვიში	დამბალხაჭო
ყვარელი	მაჭახელას თაფლი
კოტეხი	ახალქალაქის კარტოფილი
ნაბეღლავი	ტყიბულის მთის ჩაი
საირმე	ქუთაისის მწვანილი
ბორჯომი	
მიტარბი	
უწერა	
სქური	
ბოლნისი	
ზვარე	
ხაშმის საფერავი	

დანართი 2.

პოტენციური გეოგრაფიული აღნიშვნები

აჭარა
1. ხულოს კარტოფილი
2. ქედას პომიდორი
3. ხულოს კაიმაღი
4. ჩაქვის ჩაი
5. ქედას ჩხავერი
6. ქედას ცოლიკაური

იმერეთი
1. საირმის სულგუნი
2. საზანოს ყველი
3. ტელეფას ცხვარი
4. მელაურის მარწყვი
5. ტყემალი
6. სამტრედიის მუხა ნესვი
7. ეკალა

სამეგრელო-ზემო სვანეთი
1. კოლხეთის დაფნა
2. მარტვილის ხურმა
3. ხეთას მანდარინი
4. მუხურის თაფლი
5. მარტვილის სულგუნი
6. მეგრული თხის ყველი
7. სვანური მარილი
8. სალხინოს(ბანძა)ოჯალეში

ქვემო ქართლი
1. დმანისის კარტოფილი
2. ყაჩაღანის საადრეო ბალი
3. ბოლნისის ღვინო
4. ასურეთის ღვინო

სამცხე-ჯავახეთი
1. ვალეს კომბოსტო
2. ნინოწმინდის ყველი
3. თაფლი
4. მესხური ტყის კენკრის, ჭერმისა და თუთის ალკოჰოლური სასმელები
5. წითელი დოლის პური
6. ბაქმაზი

გურია
1. სურების თაფლი
2. ოზურგეთის ლურჯი მოცვი
3. თაფლის არაყი
4. ბახვის ჩაი
5. ბახვის ჩხავერი
6. ბუკისციხის ჩხავერი

კახეთი
1. გურჯაანის ატამი
2. გურჯაანის მარწყვი
3. ლაგოდეხის საზამთრო
4. ყვარელის ნესვი
5. კახური ზეთი
6. დედას პური
7. კალტის ყველი
8. ხახვი

მცხეთა-მთიანეთი
1. ჭოპორტის პომიდორი
2. მუხრანის კიტრი
3. დეკასა და ველური მოცვის ჩაი
4. თიანეთის ერბო
5. თიანეთის კარტოფილი

რაჭა-ლეჩხუმი
1. კაკალი
2. ლორი
3. მთის თაფლი
4. ზუბი-ოყურეშის უსახელაური
5. ორბელის ოჯალეში
6. ბუგეული (გამოყოფილი ხვანჭკარას ზონიდან)

შიდა ქართლი
1. გორის ვაშლი
2. გორის ატამი
3. გორის ქლიავი
4. ქარელის, გორის ხახვი
5. დუეცის შინდი

ბიბლიოგრაფია

1. D.Gabunia “Review of Industrial Property legisiation in Georgia; Trademarks and Geographical Indications”, Trademark World, ,London, june/july, 2000
2. დავით გაბუნია „გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის ძირითადი ასპექტები“, საერთაშორისო კონფერენციის მასალები, ისმო-საქპატენტი, 2014
3. დავით გაბუნია „გეოგრაფიული აღნიშვნები კონკურენტუნარიანობისა და განვითარების ინსტრუმენტი“, IP-საქართველო, საქპატენტი, 2015
4. Vandecandelaere, Emilie et al., Linking People, Places and Products, jointly published by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SINER-GI, FAO, 2009. Available at:http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf
5. Geographical Indications. An Introduction. WIPO. 2013
6. Bramley, Cerkia et al., “The Economics of Geographical Indications: Towards a Conceptual Framework for Geographical Indication Research in Developing Countries”, in The Economics of Intellectual Property, WIPO, 2009
7. Giovannucci, Daniele et al., Guide to Geographical Indications, Linking Products and their Origins, International Trade Centre, Geneva, 2009. Available at: http://www.intracen.org/Guide-to-Geographical-Indications-Linking-Products-and-their-Origins
8. Rangnekar, Dwijen, The Socio-Economics of Geographical Indications: A Review of Empirical Evidence from Europe, UNCTAD-ICTSD Project on IPTs and Sustainable Development Series, Issue Paper 8, 2004.
9. Adding Value to Traditional Products of Regional Origin: A Guide to Creating a Quality Consortium, United Nations Industrial Development Organization (UNIDO), Vienna, 2010
10. European Court of Auditors “Do the Design and Management of the Geographical Indications Scheme Allow it to be effective”. Special Report No 11. 2011
11. Geographical Indications a Way Forward for Local Development. A training Module. Jointly published by Agridea and UMR Innovation, Montpellier, 2007
12. Joseph, Robert, French Wines, The Essential Guide to the Wines and Wine-growing Regions of France, New-York, 1999
13. Kindersley, Dorling, French Cheeses, The Visual Guide to more than 350 Cheeses from Every Region of France, London, 2000

ეროვნული და საერთაშორისო ორგანიზაციების ვებ-გვერდები:

www.sakpatenti.gov.ge

www.inao.gouv.fr

www.wipo.int/lisbon/en

www.foodquality-origin.org

www.origin-gi.com

www.origin-food.org

www.slowfood.org

www.wto.org/english/tratop_e/trips_e/gi-background-e.htm

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html

http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus

http://ec.europa.eu/agriculture/spirits

www.cheesescience.org

www.champagne.fr/en/champagne-economy/key-market-statistics

www.thedrinksbusiness.com/2018/01/cognac-exports-continue-upward-trend-to-reach-record-high

დავით გაბუნია – ორიჯინ-საქართველოს დირექტორი; საქპატენტის ყოფილი ხელმძღვანელი (1992-2009 წწ.); ინტელექტუალური საკუთრების სფეროში პუბლიკაციებისა და წიგნების ავტორი; მონაწილეობდა გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის თემატიკასთან დაკავშირებულ სხვადასხვა საერთაშორისო პროექტში. არის მეცნიერების დოქტორი, საინჟინრო აკადემიის ნამდვილი წევრი. დაჯილდოებულია ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაციის ოქროს მედლით.

David Gabunia – director of Origin-Georgia; The former chairman of Sakpatenti (1992-2009); The author of books and publications relating to various areas of intellectual property. He participated as an expert in various international projects related to the protection of geographical indications. He is a Ph.D., full member of the Georgian Engineering Academy. Awarded with the WIPO Gold Medal.

მერაბ კვიმსაძე – ორიჯინ-საქართველოს ექსპერტი. საქპატენტის ხელმძღვანელის ყოფილი მოადგილე (1993-2010 წწ.); აქვს პუბლიკაციები სასაქონლო ნიშნებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის სფეროში; არის მეცნიერების დოქტორი.

Merab Kvimsadze – Expert of Origin-Georgia; Former deputy chairman of Sakpatenti (1993-2010); The author of publications on the protection of Trademarks and Geographical Indications. He is a Ph.D.

ეკა გაბუნია – საქპატენტის მთავარი სპეციალისტი, აქვს გეოგრაფიული აღნიშვნების დაცვის თემატიკასთან დაკავშირებული პუბლიკაციები. სამართალმცოდნეობის მაგისტრი (ტურინის უნივერსიტეტი).

Eka Gabunia – The main specialist of Sakpatenti, the author of publications related to the protection of Geographical Indications. She is a Master of Law (Turin University).

ავტორები მადლობას უხდიან საქპატენტს წიგნის გამოცემაში თანადგომისათვის
The authors express their gratitude to SAKPATENTI for assistance in publishing the book

GEOGRAPHICAL INDICATIONS
QUALITY AND DEVELOPMENT

For last several decades is observed steady growth of demand for agro products with the qualitative characteristics linked with their origin.

The system of Geographical Indications (GI) is a widely recognized tool aimed at encouraging and ensuring the production of such products

For today in the world about ten thousand GI products are produced. Among producers of GI products is also Georgia, known for its wines and some other agricultural products.

Geographical indications – quality and development – the first Georgian edition dedicated to the problems of the protection and management of GI.

The book offers a general overview of the geographical indications system, basic principles and institutions, on which its functioning is based. Economic, social and cultural aspects of this system and the role of the state in ensuring its sustainability and development are also discussed.

It details the issues of GI protection in the EU and Georgia and provides examples of GI specifications for some European and Georgian products. The book contains maps and lists of protected and potential Georgian GI products.

The edition is aimed to assist interested persons in understanding the essence of this significant subject-matter of intellectual property and in solving practical tasks related with its use in agricultural sector.