

ქართული ღვინის კვირეული - 2016

რთველი დიკლომატიისთვის

გვ. **2.3.4**



რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონი 2013-2016 წლების ანგარიში

გვ. **5-6**



მეფუტკრეობა რაჭაში

გვ. **7**



დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჭიშკები

გვ. **10-11**



რჩევა ფარმერისთვის - ლობიოს მოყვანის ტექნოლოგია

გვ. **14**



ლევან დავითაშვილმა რთველი 2016 შეაჯამა

მთავრობის სხდომაზე საქართველოს პრემიერ-მინისტრმა, გიორგი კვიციანიძემ სოფლის მეურნეობის მინისტრს, ლევან დავითაშვილს და სამინისტროს შესაბამის სამსახურებს რთველის წარმატებულად ჩატარებისთვის მადლობა გადაუხადა.

მთავრობის სხდომის შემდეგ, სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ლევან დავითაშვილმა პრესკონფერენცია გამართა და საზოგადოებას რთველი 2016-ის შესახებ ამომწურავი ინფორმაცია მიაწოდა.

„რთველი მთელ საქართველოში, ფაქტობრივად, დასრულდა. ხაზგასმით უნდა აღინიშნოს, რომ რთველი 2016 ჩატარდა ისე, რომ არც ერთ მევენახეს არც ერთი კილოგრამი ყურძნის ჩაბარების პრობლემა არ ჰქონია. რთველის მიმდინარეობის პროცესში ადგილი არ ჰქონია არანაირ ექსცესს, შეფერხებას ან პრობლემას. შესაბამისად, რთველი 2016 შეგვიძლია წარმატებულად შევაფასოთ“, - აღნიშნა ლევან დავითაშვილმა. სოფლის მეურნეობის მინისტრის განცხადებით, ბოლო წლებში მეღვინეობა-მევენახეობის ხელშეწყობის შედეგად, მოთხოვნა გაზრდილია უნიკალურ ქართულ ჯიშებზე, რაც ძალიან მნიშვნელოვანია საერთაშორისო ასპარეზზე ქართული ღვინის მრავალფეროვნებისა და კონკურენტუნარიანობის ზრდის თვალსაზრისით.

„ძალიან მნიშვნელოვანია, რომ ჩვენ ვახდენთ

მარკეტინგული ღონისძიებების ინტენსიურ დაფინანსებას, რის შედეგადაც, ღვინის ექსპორტი ინარჩუნებს მზარდ ტენდენციას, მოხდა ბაზრების დივერსიფიკაცია, რაც იძლევა იმის წინაპირობას, რომ მევენახეობა-მეღვინეობის დარგი მუდმივად განვითარდეს“, - განაცხადა ლევან დავითაშვილმა. მინისტრმა ხაზგასმით აღნიშნა, რომ ბოლო წლებში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა „სახვანჭკარე“ ჯიშების ყურძნის - მუჭურეთულისა და ალექსანდროულის ჯიშობრივი სიზუსტის დაცვის ღონისძიებებს. პრესკონფერენციაზე აღინიშნა, რომ წარმატებულად მიმდინარეობს სხვადასხვა სასოფლო-სამეურნეო კულტურის მოსავლის აღება.

„ბოლო წლებში მოსავლის დაბინავების კუთხით ღირებულებათა ჯაჭვში ხდება იმ ელემენტების გაძლიერება, რომელიც მოსავლის დაბინავების პრობლემებს ქვეყანაში ერთხელ და სამუდამოდ მოაგვარებს. საუბარია სანარმოო სიმძლავრების მნიშვნელოვან ზრდაზე და წახალისების იმ მექანიზმებზე, რომელიც სახელმწიფომ ბოლო ოთხი წლის მანძილზე შექმნა. შემდეგ ეტაპზე ჩვენ გვექნება ძალიან მნიშვნელოვანი პროექტები - მინის კონსოლიდაციის, მევენახეთა კონსოლიდაციის და კოოპერაციის წახალისების, რომელიც თვისობრივად ახალ ხარისხობრივ დონეზე გადაიყვანს როგორც მოსავლის შემდგომ დაბინავებას, ისე საერთოდ დარგში მიმდინარე პროცესებს“, - განაცხადა ლევან დავითაშვილმა.

მიმდინარე წელს ვახეთისა და რაჭის რეგიონებში 114 ათას ტონაზე მეტი ყურძენი გადაამუშავდა. ღვინის კომპანიებს ყურძენი 19 ათასამდე მევენახეზე ჩააბარა, რომელთა შემოსავლებმა 100 მლნ ლარს მიაღწია. (დეტალური ინფორმაცია იხილეთ ბმულზე <http://rtveli2016.gov.ge/new/12991>) ყურძნის მოსავლის რეალიზაციის ხელშეწყობის მიზნით, საქართველოს მთავრობის გადაწყვეტილებით, ღვინის კომპანიებში ყურძნის ჩამბარებელ ფიზიკურ პირებზე სუბსიდია გაიცემოდა: 1 კგ რქაწითელსა და ვახური მწვანეზე - 0,45 ლარი; 1 კგ საფერავზე - 0,20 ლარი; 1 კგ მუჭურეთული/ალექსანდროულზე - 2 ლარი. ვახეთისა და რაჭის მევენახეებს ამ დროისთვის სუბსიდიის სახით უკვე მიღებული აქვთ 22,5 მლნ ლარი.

ქართული ღვინის კვირეული - 2016



22 სექტემბრიდან 2 ოქტომბრამდე საქართველოში ღვინის კვირეული აღინიშნა.

სოფლის მეურნეობის სამინისტროს და ღვინის ეროვნული სააგენტოს ორგანიზებით, ქართული ღვინის დღე უკვე მესამე წელია აღინიშნება. გასულ წლებში ღვინისძიებისადმი საქართველოს მოსახლეობისა და ტურისტების დიდი ინტერესის გათვალისწინებით გადაწყდა, რომ მიმდინარე წელს ქართული ღვინის კვირეული ჩატარებულიყო.

22 სექტემბერს, ქართული ღვინის კვირეული თელავის მუნიციპალიტეტში, იყალთოს ქვევრის სკოლა-აკადემიის გახსნის საზეიმო ღონისძიებით დაიწყო. ღონისძიება სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ლევან დავითაშვილმა გახსნა. როგორც მინისტრმა აღნიშნა, სიმბოლურია, რომ ქართული ღვინის კვირეული ქვევრის სკოლა-აკადემიის გახსნით დაიწყო, რადგან ქვევრი და ქართული ღვინო ერთმანეთისგან განუყოფელია.

„საქართველო ღვინის სამშობლოა. ქვევრის ღვინო კი არის უნიკალური მარგალიტი, რომელიც ქართულ ღვინოს მსოფლიო ბაზარზე განსხვავებულ და განსაკუთრებულ ადგილს უმკვიდრებს. 2013 წელს, ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს იუნესკომ არამატერიალური კულტურული ძეგლის სტატუსი მიანიჭა, რაც დიდი აღიარებაა ჩვენი ქვეყნისთვის. ეს აღიარება, ამავე დროს, დიდი პასუხისმგებლობაა. ქვევრის წარმოების ტრადიციულ მეთოდებს გადარჩენა სჭირდება; იყალთოს ქვევრის სკოლა-აკადემია სწორედ ამის შესაძლებლობას მოგვცემს. კარგი ქვევრი მნიშვნელოვანი წინაპირობაა, რომ კარგი ქვევრის ღვინო ვაწარმოოთ“, - აღნიშნა ლევან დავითაშვილმა.

ალავერდელი მიტროპოლიტი დავითის ინიციატივით დარსებული ქვევრის სკოლა-აკადემია მიზნად ისახავს ქვევრის დამზადების ტრადიციული, უძველესი მეთოდების აღდგენა-შენარჩუნებას, ასევე სოფელ იყალთოს ისტორიულ-კულტურული და ტურისტულ-საგანმანათლებლო პოტენციალის განვითარებას.

ქართული ღვინის კვირეულის გახსნის აღსანიშნავად,





ქართული ღვინის კვირეული - 2016



ასოციაციის „ქართული ღვინო“ ორგანიზებით, თელავში, სახალხო ზეიმი გაიმართა. ღონისძიებაზე ქართული ღვინის მწარმოებელი კომპანიების პროდუქციის გამოფენა-გაყიდვა მოეწყო. სტუმრებს საშუალება ჰქონდათ სხვადასხვა სახეობის ქართული ღვინო დაეგემოვნებინათ. ღონისძიებაზე სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მიერ წარმოებული სოფლის მეურნეობის პროდუქციის (ყველი, თაფლი, ჩირი, ჩაი, ხილი) გამოფენა-დეგუსტაციაც გაიმართა.

ღვინის კვირეულის ფარგლებში საქართველოს ეროვნულ ბიბლიოთეკაში ქართულ მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული მონოგრაფიული წიგნების გამოფენა-პრეზენტაცია გაიმართა, რომელსაც ღვინის მწერალი გიორგი ბარისაშვილი უძღვებოდა; თბილისის N1 ღვინის ქარხანაში საქართველოს ღვინის კლუბის ორგანიზებით, ღვინის ფესტივალი „ახალი მცირე მარნები დიდ ასპარეზზე“ ჩატარდა.

ქართული ღვინის კვირეულის ფარგლებში, ქალაქ მარნეულში, როგორც ქართული ვაზისა და ღვინის კულტურის არქეოლოგიურ ცენტრში, მოეწყო ღვინის ფესტივალი;

ღვინის ფესტივალი სოფლის მეურნეობის მინისტრმა გახსნა. როგორც ლევან დავითაშვილმა განაცხადა, კარგი იქნება თუ ღონისძიება ტრადიციულ სახეს მიიღებს და მომავალში, მარნეულის გარდა, ქვემო ქართლის სხვა მუნიციპალიტეტებშიც გაიმართება.

„მარნეული საქართველოსთვის გამორჩეული ადგილია როგორც სოფლის მეურნეობის პროდუქციის წარმოების კუთხით, ასევე სხვადასხვა ისტორიული ეპოქის ვაზის ნაშთებისა და სხვა არქეოლოგიური მასალის აღმოჩენით. აქ მევენახეობა-მეღვინეობის კუთხით დიდი პოტენციალი არსებობს. დღევანდელ ზეიმს ბევრი ახალგაზრდა და ენთუზიასტით სავსე ღვინის მწარმოებელი ესწრება, რაც ადასტურებს ადგილობრივების მხრიდან მევენახეობა-მეღვინეობისადმი დიდ ინტერესს“, - განაცხადა ლევან დავითაშვილმა.

ქართული ღვინის კვირეულის ფარგლებში, N1 ღვინის ქარხანაში მოეწყო ნინო ვაჭარავას ფილმის, „ვაზში დაკარგულები“ კინოჩვენება. ჩვენების შემდეგ, ქართული ღვინოების დეგუსტაცია გაიმართა. ღონისძიებას ხელოვნების სფეროს ის წარმომადგენლები დაესწრნენ, რომლებსაც პროფესიული საქმიანობის ფარგლებში შეხება აქვთ ქართული ვაზისა და ღვინის კულტურასთან.

30 სექტემბერს, ვახეთის მეღვინეთა გილდიის მიერ ორგანიზებული ფესტივალი „თელავინო 2016“ გაიმართა. სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ლევან დავითაშვილმა ფესტივალის სტუმრებს მისასალმებელი სიტყვით მიმართა და აღნიშნა, რომ „თელავინო“ ყოველწლიურად უფრო მასშტაბურ სახეს იღებს და მეტ მონაწილესა თუ სტუმარს იზიდავს.

„ვახეთი ქართული მეღვინეობის უძველესი და ტრადიციული რეგიონია. მისასალმებელი იქნება თუ მომავალში ფესტივალი არა მხოლოდ თელავში, არამედ ვახეთის სხვა ქალაქებშიც გაიმართება. მსგავსი ღონისძიებები ხელს შეუწყობს ქართული ღვინის პოპულარიზაციას. ყოველწლიურად „თელავინოს“ უფრო და უფრო მეტი ტურისტი სტუმრობს, რაც იმის მაჩვენებელია, რომ ფესტივალი პოპულარობას იძენს და მნიშვნელოვან ადგილს იკავებს ტურისტულ კალენდარში. სოფლის მეურნეობის სამინისტრო აქტიურად გააგრძელებს მსგავსი ღონისძიებების მხარდაჭერას, რათა ქართული ღვინის ცნობადობა კიდევ უფრო გაიზარდოს“, - აღნიშნა ლევან დავითაშვილმა.



კვირეულის ფარგლებში, საქართველოს სომელიეთა ასოციაციის ორგანიზებით, ჩატარდა ქართული ღვინის მე-3 ეროვნული კონკურსი. საზეიმო მიღებაზე, ქართული ღვინის მე-3 ეროვნული კონკურსის ფარგლებში, 15 ნომინაციაში გამარჯვებულ კომპანიებს სპეციალური დიპლომები სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ლევან დავითაშვილმა, ღვინის ეროვნული სააგენტოს თავმჯდომარემ, გიორგი სამანიშვილმა და კონკურსის ჟიურის წევრებმა გადასცეს.

ასევე კვირეულის ფარგლებში მოეწყო „ღვინის კლუბის“ მიერ ქართული ღვინის გზამკვლევის პრეზენტაცია. ღვინის ტურიზმის ასოციაციის ორგანიზებით, 1 ოქტომბერს ვახეთში საინფორმაციო ღვინის ტური მოეწყო მიზნობრივი ჯგუფისთვის. მიზნობრივი ჯგუფი აერთიანებდა ტურიზმის ოპერატორებს, ღვინის ტურების გიდებს, „ივენტ კომპანიებს“, ჟურნალისტებს, სტუდენტებს, მეღვინეებს, მარნების თანამშრომლებს და სერვის მომწოდებლებს. ღვინის საინფორმაციო ტური მოიცავდა ღვინის დეგუსტაციებს, შემცენებით პროგრამას, ვიზიტებს მარნებსა და ვენახებში, ვაზის ჯიშების გაცნობას, შეხვედრებს მეღვინეებთან, კონკურსებს, ცხენით გასეირნებას და გასართობ-მუსიკალურ პროგრამას.

ღვინის ფესტივალი გაიმართა ქ. ქობულეთშიც. ქართული ღვინის კვირეული საზეიმოდ 2 ოქტომბერს, რიყის პარკში დასრულდა, სადაც ღვინის გამოფენა-გაყიდვა და დამსახურებული მეღვინეების დაჯილდოების ცერემონია მოეწყო.

ღვინის ეროვნული სააგენტოს თავმჯდომარის, გიორგი სამანიშვილის შეფასებით, 2016 წლის ღვინის კვირეული წარმატებული იყო. როგორც გიორგი სამანიშვილმა აღნიშნა, დამსახურებული მეღვინის წოდების მინიჭება ყოველწლიურად მოხდება. 2016 წელს, დამსახურებული მეღვინის წოდებით დაჯილდოვდნენ: გივი ჩაგელიშვილი, ნოდარ ჩხარტიშვილი, ედუარდ ლევიშვილი, ვაჟა გოცირიძე,

ბონდო კალანდაძე, დავით აბზიანიძე, პეტრე მესხიძე და ლევან უკმაჭურიძე.

ქართული ღვინის დღისადმი მიძღვნილი ღონისძიების მუდმივი პარტნიორები არიან ასოციაცია „ქართული ღვინო“, საქართველოს სომელიეთა ასოციაცია, ვახეთის მეღვინეთა გილდია, ღვინის კლუბი და ღვინის ტურიზმის ასოციაცია.



ქართული ღვინის კვირეული - რთველი დიპლომატიისთვის



სოფლის მეურნეობის მინისტრმა, ლევან დავითაშვილმა, საგარეო საქმეთა მინისტრთან, მიხეილ ჯანელიძესთან ერთად, სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის, ჯილაურას სამეურნეო ბაზაზე საერთაშორისო ორგანიზაციებისა და საქართველოში აკრედიტებული დიპლომატიური კორპუსის წარმომადგენლებს უმასპინძლა.

ქართული კულტურის, მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული საუკუნოვანი ტრადიციებისა და წეს-ჩვეულებების გაცნობის მიზნით, ჯილაურას ეროვნულ ცენტრში საერთაშორისო ორგანიზაციებისა და დიპლომატიური კორპუსის წარმომადგენლებმა, ოჯახის წევრებთან ერთად, რთველში მიიღეს მონაწილეობა.

„საქართველო ერთადერთი ქვეყანაა, სადაც 8 ათასი წლის წინ დაიწყო ღვინის წარმოება და დღემდე ამ პროცესს წყვეტა არ ჰქონია. ჩვენი ქვეყანა გამორჩეულია ვაზის ჯიშების მრავალფეროვნებით, ქვევრის ღვინო და მისი დაყენების ტრადიციული მეთოდი კი, უნიკალურია. ყოველივე ეს ჩვენი კულტურული მემკვიდრეობის განძია და გვინდა საერთაშორისო საზოგადოების წარმომადგენლებს, საქართველოში აკრედიტებულ ელჩებს შესაძლებლობა მივცეთ ჩვენს ისტორიას, ტრადიციებს, წეს-ჩვეულებებს და მასთან დაკავშირებულ ხალხურ შემოქმედებას ახლოს გაეცნონ. დღეს ისინი, საკუთარ ოჯახის წევრებთან ერთად, ჩვენი სტუმრები არიან და მათვის საგანგებოდ ორგანიზებულ ყურძის კრეფის, დანურვის, ჩურჩხელის ამოვლების ღონისძიებებში იღებენ მონაწილეობას. ქართული მევენახეობა-მეღვინეობის საუკუნოვანი ისტორია ჩვენი ქვეყნის ერთ-ერთი გამორჩეული სავიზიტო ბარათია და გვინდა ამის შესახებ ჩვენმა უცხოელმა მეგობრებმა აუცილებლად იცოდნენ“, - აღნიშნა ლევან დავითაშვილმა.

ჯილაურაში ღონისძიება ქართული ტრადიციების მიხედვით გაიმართა - ყურძის კრეფის შემდეგ, საერთაშორისო ორგანიზაციებისა და დიპლომატიური მისიების წარმომადგენლები საწინააღმდეგო ყურძის დანურვის, თათარის მოდულების, ჩურჩხელის ამოვლებისა და ქართული ტრადიციული კერძების მომზადების პროცესში ჩაერთვნენ.

აღსანიშნავია, რომ დღეისათვის ჯილაურას მრავალწლოვანი კულტურების საკვლევ ბაზაზე ქართული ვაზის 437 და უცხოური ვაზის 350 ჯიშია გაშენებული. ღონისძიების ფარგლებში, უცხოელ სტუმრებს აღნიშნული უნიკალური ნარგავების შესახებ დეტალური ინფორმაცია მიანდეს.

ღონისძიება „ქართული ღვინის კვირეულის“ ფარგლებში ჩატარდა და მასში მონაწილეობა სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრისა და მედიის წარმომადგენლებმაც მიიღეს.





რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონი

2013-2016 წლებში განხორციელებული პროექტები



სოფლის მეურნეობის პროექტების მართვის სააგენტო

მცირემწიან ფერმერთა საგაზაფხულო სამუშაოების ხელშეწყობის პროექტი

პროექტი მიზანად ისახავს:

სოფლად მცხოვრები ფერმერებისა და გლეხებისათვის, რომლებიც წლების მანძილზე მძიმე ეკონომიკური ვითარების გამო სასოფლო-სამეურნეო სავარგულების დამუშავებას ვერ ახერხებდნენ, ხვნის პროცესში დახმარებას.

პროგრამის ფარგლებში, პირველ ეტაპზე, ფერმერებმა და გლეხებმა სახელმწიფოსგან უსასყიდლოდ მიიღეს სასოფლო-სამეურნეო ინვენტარი. პროგრამის ფარგლებში დამზადდა საბანკო ბარათი, ე.წ. „აგრობარათი“.

სამწლიანი პროგრამის განხორციელების შედეგად, პრაქტიკულად მიტოვებულ, ყაშირად ქცეულ მიწებს სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულება დაუბრუნდა.

„მცირემწიან ფერმერთა საგაზაფხულო სამუშაოების ხელშეწყობის პროექტის“ ფარგლებში რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონის ბენეფიციართათვის გამოყოფილი სარგებელი:

2016 წელი - განისაზღვრა 24,300 ბენეფიციარი. 3 ოქტომბრის მდგომარეობით, ბენეფიციარებმა მიიღეს 1,032,128 ლარის ღირებულების სარგებელი, დამუშავებულია 1,448 ჰა სასოფლო-სამეურნეო მიწის ფართობი;

2015 წელი - განისაზღვრა 24,364 ბენეფიციარი. პროგრამის ფარგლებში, ბენეფიციარებმა მიიღეს 1,051,234 ლარის ღირებულების სარგებელი. ჯამში დამუშავდა 1,291 ჰა სასოფლო-სამეურნეო მიწის ფართობი.

2014 წელი - განისაზღვრა 23,974 ბენეფიციარი. პროგრამის ფარგლებში, ბენეფიციარებმა მიიღეს 1,382,229 ლარის ღირებულების სარგებელი. ჯამში დამუშავდა 1,408 ჰა სასოფლო-სამეურნეო მიწის ფართობი.

2013 წელი - განისაზღვრა 20,938 ბენეფიციარი. პროგრამის ფარგლებში, ბენეფიციარებმა მიიღეს 3,248,428 ლარის ღირებულების სარგებელი. ჯამში დამუშავდა 638 ჰა სასოფლო-სამეურნეო მიწის ფართობი.



შეღავათიანი აგროკრედიტის პროექტი

პროექტის მიზანი:

აგროსექტორით საბანკო სისტემის დაინტერესება და მათი პროექტში ჩართვა ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი მიღწევაა, რამაც სოფლის მეურნეობის დარგის განვითარებისთვის გადამწყვეტი როლი უნდა შეასრულოს. დღეისათვის, „შეღავათიანი აგროკრედიტის პროექტი“ 13 ბანკი და 2 სალიზინგო ორგანიზაციაა ჩართული.

აღნიშნული პროექტის განხორციელებით, მენარმეებისა და ფერმერებისთვის ხელმისაწვდომი გახდა იაფი ფინანსური რესურსი

შეღავათიანი აგროკრედიტის პროექტის ფარგლებში, 31.08.2016 წლის მდგომარეობით, რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში გაიცა:

- საბრუნავი საშუალების მიზნობრიობით 4,398,577 ლარის ღირებულების 13 სესხი
- ძირითადი საშუალების მიზნობრიობით 939,503 ლარის ღირებულების 12 სესხი
- 1,688,450 დოლარის ღირებულების 14 სესხი

აღნიშნული პროექტის ფარგლებში, ყველაზე მეტი ინვესტიცია რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში განხორციელდა შემდეგი მიმართულების დარგებზე: მევენახეობა, მესაქონლეობა, ღვინის წარმოება.

დანერგე მომავალი (2015-2016 წლები)

პროექტი მიზანად ისახავს:

საქართველოში არსებული სასოფლო-სამეურნეო მიწების ეფექტიან გამოყენებას მრავალწლიანი კულტურების გაშენების გზით, რის შედეგადაც, განხორციელდება იმპორტირებული პროდუქციის ჩანაცვლება და გაიზრდება ექსპორტი, გაადვილდება გადამამუშავებელი საწარმოების ნედლეულით უზრუნველყოფის შესაძლებლობა და გაუმჯობესდება სოფლად მოსახლეობის სოციალურ-ეკონომიკური მდგომარეობა.

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში, პროგრამის „დანერგე მომავალი“ ფარგლებში, დამტკიცებულია 1 პროექტი (კაკალის ბაღის გაშენება). სააგენტოს დაფინანსების ოდენობამ შეადგინა 29,389 ლარი. ბაღების გასაშენებელი ფართობი შეადგენს 7 ჰა-ს.

აგროდაზღვევა

პროექტის მიზანი:

აგრარულ სექტორში წარმოების თანამედროვე სტანდარტებზე გადასვლა დარგში აგროდაზღვევის კომპონენტის დანერგვას გულისხმობს.

აგროდაზღვევის პროექტის მიზანი აგროსექტორში სადაზღვევო ბაზრის განვითარება, სასოფლო-სამეურნეო საქმიანობის ხელშეწყობა, სასოფლო-სამეურნეო სფეროში დასაქმებული პირების კონკურენტუნარიანობის ამაღლება, სასოფლო-სამეურნეო საქმიანობით დაკავებული პირებისთვის შემოსავლის შენარჩუნება და რისკების შემცირებაა.

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში, 2014-2016 წლებში (31.08.2016 მდგომარეობით) გაცემულია 16 პოლისი. დაზღვეულია 136,495 ლარის ღირებულების სხვადასხვა კულტურა. სულ დაზღვეულია 24 ჰა მიწის ფართობი. ჯამში სააგენტოს სუბსიდიის თანხამ შეადგინა 10,580 ლარი.

სოფლის მეურნეობის პროდუქციის გადამამუშავებელი და შემნახველი საწარმოთა თანადაფინანსების პროექტი

პროექტის მიზანი:

საქართველოში სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის გადამამუშავებელი და შემნახველი საწარმოების თანადაფინანსება ემსახურება სოფლის მოსახლეობის შემოსავლების ზრდის ხელშეწყობას, სანედლეულო ბაზის განვითარებას.

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში დამტკიცებულია 1 პროექტი, ჯამური საინვესტიციო ღირებულებით 1,000,000 აშშ დოლარი. სახელმწიფო თანადაფინანსებამ შეადგინა 400,000 აშშ დოლარი.

ახალი და გაფართოებული საწარმოები

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში გაფართოვდა 3 საწარმო.



სურსათის პროცესული სააგენტო

სურსათის პროცესული სააგენტო

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში, ინფრასტრუქტურული პროექტების განხორციელების ფარგლებში, სურსათის ეროვნული სააგენტოს ახალი, თანამედროვე სტანდარტების ოფისი 2014 წელს აშენდა და გაიხსნა. ამბროლაურის, ონის, ლენტეხისა და ცაგერის მუნიციპალიტეტებში სააგენტოს 14 თანამშრომელია მუდმივად დასაქმებული. 3 ვეტერინარი, ხელშეკრულების საფუძველზე რეგიონში არსებულ 3 სასაკლაოს ემსახურება.

სხვადასხვა დაავადების საინააღმდეგო ღონისძიებების გატარების მიზნით, 16 ვეტერინარი პერიოდულად ატარებს ცხოველთა პროფილაქტიკურ ვაქცინაციას.

გააქტიურებულია საქმიანობა სურსათის უვნებლობისა და მცენარეთა დაცვის მიმართულებით. მოსახლეობის ჯანმრთელობისა და მომხმარებლის ინტერესების დაცვის მიზნით, მიმდინარეობს სასწავლო დაწესებულებების, სამოგადოებრივი კვების ობიექტების, სამომხმარებლო ბაზრის სახელმწიფო კონტროლი. მუდმივად მონაწილეობს სკოლებისა და სკოლამდელი დაწესებულებების კვების ბლოკები, სადაც სურსათის უვნებლობის სტანდარტები, წინა წლებთან შედარებით, მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდა, მონესრიგდა ჰიგიენური მდგომარეობა, მათ შორის, პერსონალის ჰიგიენა, სურსათის ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა, რეცხვა-დეზინფიცირება. სასწავლო დაწესებულებების შემოწმების გარდა, გაძლიერდა რისკზე დაფუძნებული სურსათის უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლი.

სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად, მნიშვნელოვანია ბიზნესოპერატორთა მონაცემების სრულყოფა. საიდენტიფიკაციო მონაცემების ელექტრონული რეესტრის შექმნის მიზნით, სააგენტოს სპეციალისტები „კარდაკარ“ პრინციპით ადგენენ და ამუშავებენ მათ მონაცემებს. ამ დროისთვის ელექტრონულ რეესტრში შეტანილია 407 ბიზნესოპერატორის მონაცემები.

რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონი საინტერესოა მეფუტკრეობის განვითარების პოტენციალის თვალსაზრისით. ევროკავშირის ბაზარზე თაფლის ექსპორტის ხელშეწყობის მიზნით, სურსათის ეროვნული სააგენტოს სპეციალისტები ახორციელებენ საინფორმაციო კამპანიას, რომლის ფარგლებშიც მომზადდა და დაიბეჭდა მეფუტკრე-ფერმერის გამაგვლევი „ქართული თაფლის გზა ევროპისკენ“. საინფორმაციო მასალები ვრცელდება როგორც სააგენტოს სამსახურების, ასევე სოფლის მეურნეობის სამინისტროს საკონსულტაციო ცენტრების მეშვეობით. ამასთან, სააგენტოსა და დონორი ორგანიზაციების მიერ მოწყობილი შეხვედრები სხვადასხვა მიმართულების ბიზნესოპერატორებთან (მეფერმეველები, ცხოველთა სასაკლაოები, რძის სექტორი, ხორცისა და ხორცპროდუქტების მწარმოებელი ბიზნესოპერატორები), რაც ხელს შეუწყობს კერძო სექტორის პროფესიონალური ცნობიერების ამაღლებას და სურსათის უვნებლობის სტანდარტების დანერგვას.





რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონი 2013-2016 წლებში განხორციელებული პროექტები

რეგიონში ერთ-ერთი პრიორიტეტული მიმართულება მეცხოველეობაა. ცხოველთა ჯანმრთელობის დაცვისა და ეპიზოთიური ვეტილსაიმედოობის შენარჩუნების მიზნით სააგენტოს ვეტერინარები ახორციელებენ პირუტყვის პროფილაქტიკური ვაქცინაციას თურქულზე და სავალდებულო ვაქცინაციას ცოფსა და ჯილეხზე. მიმდინარეობს ბრუცელოზის სერომონიტორინგი - სისხლის ნიმუშების კვლევა. აღსანიშნავია, რომ რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის მხარეში ბრუცელოზის დაავადება არ ფიქსირდება, აგრეთვე 70-იანი წლების შემდეგ არ გამოვლენილა ჯილეხის შემთხვევა.

პირუტყვის აღრიცხვიანობისა და მიკვლევადობის მიზნით, 2012-2015 წლებში იდენტიფიცირებულია 37,254 მსხვილფეხა პირუტყვი. მოხდა მათი საყურე ნიშნით ნიშანდობა და ერთიან ბაზაში რეგისტრაცია.

რეგიონს მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების დიდი საექსპორტო პოტენციალი აქვს. მიმდინარე წელს ექსპორტზე გავიდა გამომშრალი მცენარეული მასალა გერმანიაში, ხის დახეჩილი მასალა ირანსა და სომხეთში, ღვინო- ჩინეთში;

მომხმარებლის და ფერმერთა ინტერესების დაცვის მიზნით, მიმდინარეობს პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების ხარისხის კონტროლი და ფალსიფიცირებული, მოძველებული, უხარისხო პრაპარტების ქსელიდან ამოღება.

LMA სსიპ სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია

ამბროლაურის რეგიონული ლაბორატორია

განხორციელებული და მიმდინარე ღონისძიებები:

2013 წლიდან, საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია ინტენსიურად მუშაობს რეგიონულ დონეზე ლაბორატორიული კვლევების სპექტრის გაფართოებაზე, ახალი მეთოდების ვალიდაციასა და აკრედიტაციის სფეროში დამატებაზე.

ამბროლაურის ლაბორატორიაში დასაქმებულია 3 სპეციალისტი.

ნიმუშების სტატისტიკა:

- 2013 წელს გამოკვლეულია 378 ნიმუში; მათ შორის 340 ბრუცელოზზე;
- 2014 წელს გამოკვლეულია 549 ნიმუში; მათ შორის 524 ბრუცელოზზე;
- 2015 წლის პერიოდში გამოკვლეულია 470 ნიმუში; მათ შორის 381 ბრუცელოზზე;
- 2016 წლის III კვარტალის მონაცემებით 647 გამოკვლეულია ნიმუში, მათ შორის 589 ბრუცელოზზე.

წინა წლების შესაბამის მონაცემებთან შედარებით, შემოსული ნიმუშების რაოდენობა 24%-ით გაიზარდა.

დაგეგმილი ღონისძიებები:

ჩატარდება საინფორმაციო შეხვედრები ფერმერთან და სურსათის მწარმოებლებთან; აქტიურად მოხდება დანერგული მეთოდების არსისა და ტესტირების პროცედურების შესახებ ინფორმაციის მინიჭება სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების წარმომადგენლებსა და ბიზნეს-კონსულტაციებისათვის.

რეგიონული ლაბორატორიების გაძლიერების პროგრამა

ამბროლაურის რეგიონული ლაბორატორია

რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში მეცხოველეობა ერთ-ერთ ყველაზე განვითარებული აგრარული მიმართულებაა და ის ფერმერთა და გლეხური მეურნეობების შემოსავლის ძირითად წყაროს წარმოადგენს. აღნიშნულ მხარეში მეცხოველეობა ძირითადად წარმოდგენილია მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის მოშენებით და, შესაბამისად, ხორცისა და რძის წარმოების მიმართულებით.

რეგიონს აქვს პოტენციალი, რომ არსებულთან შედარებით, პირუტყვის რაოდენობა გაორმაგდეს. ამ მიმართულებით რესურსების სრული გამოყენებისთვის, ერთ-ერთ მთავარ კომპონენტად გაუმჯობესებული ლაბორატორიული მომსახურება შეიძლება ჩაითვალოს. მნიშვნელოვანია, რომ ფერმერებისათვის შესაბამის ლაბორატორიულ სერვისებზე ხელმისაწვდომობა ადგილო-

ბრივ დონეზე გაიზარდოს, რომელიც აუცილებელია, როგორც ცხოველთა დაავადებების კონტროლისთვის, ასევე ზარალის თავიდან აცილების პრევენციისთვის.

რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში ლაბორატორიულ მომსახურებას ოთხივე მუნიციპალიტეტს (ამბროლაური, ონი, ცაგერი, ლენტეხი) ამბროლაურში არსებული სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია უწევს. რეგიონული ლაბორატორიების გაძლიერების პროგრამის საფუძველზე, ამბროლაურის ლაბორატორიაში, 2012 წლიდან, დღეის მდგომარეობით, უკვე განხორციელდა მნიშვნელოვანი რეფორმები.

ლაბორატორია, აშშ-ის თავდაცვის საფრთხის შემცირების სააგენტოს DTRA-ს მიერ ერთობლივი ბიოლოგიური თანამშრომლობის პროგრამის ფარგლებში, საერთაშორისო დონის აპარატურითა და სადიაგნოსტიკო საშუალებებით აღიჭურვა; მოხდა პერსონალის კვალიფიკაციის ამაღლება ლაბორატორიულ კვლევის მეთოდებზე; ჩატარდა სისტემატური სწავლებები. პროექტის ფარგლებში, სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ლაბორატორია აქტიურად მონაწილეობს „ერთიანი ჯანმრთელობის“ პროგრამაში და მზადაა ეპიდემიოლოგიის რისკის დროს, დროულად ჩაერთოს ლაბორატორიული კვლევის კომპონენტში.



სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების განვითარების სააგენტო

რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში რეგისტრირებულია 137 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივი.

ცაგერი - 24, ამბროლაური - 40, ონი - 59, ლენტეხი - 14.

რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების საქმიანობა მეტწილად განვითარებულია მევენახეობაში, მეფუტკრეობაში, მებოსტნეობასა და მეცხოველეობაში.

სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მცირე გაბარიტიანი აგროტექნიკით აღჭურვის პროგრამის ფარგლებში, რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში 86 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივს მიღებული აქვს 138 აგროკომპლექტი და 24 ხელის სათესი.

რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონის მუნიციპალიტეტებში სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივებზე გაცემული აგროკომპლექტები:

ცაგერის მუნიციპალიტეტში - 9 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივისთვის 19 აგროკომპლექტი და 19 ხელის სათესი;

ონის მუნიციპალიტეტში - 45 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივისთვის 70 აგროკომპლექტი;

ამბროლაურის მუნიციპალიტეტში - 26 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივისთვის 38 აგროკომპლექტი;

ლენტეხის მუნიციპალიტეტში 45 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივისთვის 70 აგროკომპლექტი.

მეფუტკრეობის სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მხარდაჭერის სახელმწიფო პროგრამაში რეგისტრაციის პირველი და მეორე ეტაპის შედეგად, 40 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივს უკვე გადაეცა 2637 სკა, 7-მა კოოპერატივმა მიიღო 7 ერთეული თაფლის საწური (ციბრუტი); უახლოეს პერიოდში, 10 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივს ასევე გადაეცემა 346 სკა, 3 ერთეული თაფლის საწური (ციბრუტი) და 9 კოოპერატივიდან თითოეულს ჯამურად 2200 ლიტრის მოცულობის თაფლის შესანახი ჭურჭელი.



სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრი

სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის მიერ, რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში განხორციელდა შემდეგი სამუშაოები:

ამბროლაურის მუნიციპალიტეტი

მიზანი: ერთწლიანი და მრავალწლიანი კულტურების ადგილობრივი გენოფონდის მოძიება-კონსერვაცია; საკოლექციო ნარგავების მოწყობა; ჯიშების გამოცდა და საუკეთესოების რეკომენდებაც წარმოებისთვის; მოვლამოყვანისა და ბიოაგროწარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიების შემუშავება.

- ამბროლაურში 0,6 ჰა-ზე გაშენდა ხეხილისა და ვაზის საკოლექციო ნარგავი, სადაც მიმდინარეობს ბიოლოგიური თვისებებისა და სამეურნეო მაჩვენებლების შესწავლა;
- 2014 წელს, ექსპედიციების შედეგად მოძიებული ბოსტნეულ-ბაღიერი კულტურების ჯიშების/ჰიბრიდების შესწავლა/გამოცდა განხორციელდება საკოლექციო და სელექციურ სანერგეში. ელიტური თესლის მიღების მიზნით, განხორციელდა გამორჩეული ჯიშების სათესლე მასალის თესვა;
- კარტოფილის, ჭარხლისა და სტაფილოს პირველადი მეთესლეობისა და ჯიშთა გამოცდის მხარდაჭერის მიზნით, ამბროლაურში დაითესა კარტოფილის, სტაფილოს, ჭარხლის ადგილობრივი და ინტროდუცირებული ჯიშები.

მიზანი: „თავთავიანი კულტურების სელექცია, გენოფონდის დაცვა და პირველადი მეთესლეობის დაქარაუბრებული მეთოდის დამუშავება“; სუპერელიტური და ელიტური სათესლე მასალის მიღება; თავთავიანი კულტურების ძირითადი დაავადებების შესწავლა; გენოფონდის დაცვა და გაუმჯობესება.

- 2014 - 2015 წელს, რეგიონისთვის სამშობლოდ მოთავსებული კულტურების ჯიშთა შერჩევის სანერგის მოწყობის მიზნით, შეგროვდა და დაითესა თავთავიანი კულტურების ჯიშები და პერსპექტიული ფორმები 47 ნომრის რაოდენობით. ხორბლის: ქართული და საქართველოში დარეგისტრირებული 6 ჯიში, 10 რუსული, 8 ავსტრიული, 1 ფრანგული, 2 გერმანული; საერთაშორისო სანერგეებიდან (CIMMYT-ICARDA) შერჩეული 15 პერსპექტიული ფორმა, ქერის 3, ტრიტიკალეს 1 და ჯვავის 1 ჯიში;
- ჩატარდა თავთავიანი კულტურების 72 სახესხვაობაზე გენეტიკური რესურსის რეგენერაციის სამუშაოები;
- საქართველოში გავრცელებული საწარმოო და ისტორიული ქართული ჯიშებიდან (ვარძია, საული 9, ლომთაგორა 126, ახალციხის წითელი დოლი, თეთრი დიკა, შაფხა) და საერთაშორისო სანერგეებიდან გამორჩეული პერსპექტიული ფორმების ელიტური თესლის მისაღებად, მოწყობა გამოვლენის სანერგეები.

მიზანი: საქართველოს მიწის ფონდის შესწავლა ნიადაგის ნაყოფიერების აღდგენა-გაუმჯობესება.

- შესწავლილი და შეფასებულია ნიადაგის ნაყოფიერება მოწყობილ საცდელ-სადემონსტრაციო ნაკვეთებზე;
 - გაცემულია რეკომენდაციები ნიადაგის ნაყოფიერების ამაღლების შესახებ სხვადასხვა კულტურების ქვეშ.
- მიზანი: მცენარეთა ინტეგრირებული დაცვის ღონისძიებები, ვაზის ვირუსული და ფიტოპლამზური დაავადებების კვლევა, ვაზის, ხეხილისა და კარტოფილის ვირუსული, ფიტოპლამზური, ბაქტერიული და სოკოვანი დაავადებების კვლევა.

- ჩატარდა გამოკვლევა ალექსანდრეოლისა და მუჭურეთის ჯიშის ვაზებზე სოფლებში: ხიმში, ჯვარისა, ბუგეული, ბაჭი, ჟოშხა, ჭრებლო. საეჭვო სიმპტომების მქონე ვაზის ფოთლების ნიმუშები გამოკვლეულია ვირუსოლოგიის ლაბორატორიაში იმუნოფერმენტული ანალიზის (ELISA-ტესტი) მეთოდით;
 - შემუშავებულია დაავადებებისგან დაცვის ღონისძიებები.
- მიზანი: საქართველოში გავრცელებული შინაური ცხოველების, ფრინველების, თევზების და კომერციულად სასარგებლო მწერების ადგილობრივი ჯიშების და



რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონი 2013-2016 წლებში განხორციელებული პროექტები

პოპულაციების აღდგენა-გაუმჯობესება და გენეტიკური ბანკის შექმნა.

- მეძროხეობის მიმართულებით, სოფლებში - ხოტევი, სხვადა, ჭრებალო, სადმელი, კვაცხუთი, შქმერი - 2014 წლის აგვისტოში განხორციელდა ექსპედიციური კვლევები ძროხის ქართული მთის ჯიშის ტიპური ინდივიდების მოძიებისა და მათი ფენოტიპური შესწავლის მიზნით. აღწერილია ადგილობრივი 206 სული პირუტყვი;
- საკვებწარმოების მიმართულებით ამბროლაურის მუნიციპალიტეტის სათიბ-საძოვრებიდან აღებულია ჰერბარიუმი და ბალახნარის ნიმუშები. ჩატარდა მათი ფენოლოგიური და ბიომეტრიული აღწერა. დაიგეგმა საკოლექციო ჯგუფების შექმნა, მათი გენეტიკური რესურსების ბანკის შექმნის მიზნით.

ონის მუნიციპალიტეტი

მიზანი: საქართველოში გავრცელებული შინაური ცხოველების, ფრინველების, თევზების და კომერციულად სასარგებლო მწერების ადგილობრივი ჯიშების და პოპულაციების აღდგენა-გაუმჯობესება და გენეტიკური ბანკის შექმნა.

- მეძროხეობის მიმართულებით სოფლებში - ნესი, სორი, ნიგვზარა, ფარახეთი, ცხორი, კვახიშეთი, ჭიორა, ნაკეთი - განხორციელდა ექსპედიციური კვლევები ძროხის ქართული მთის ჯიშის ტიპური ინდივიდების მოძიებისა და მათი ფენოტიპური შესწავლის მიზნით. აღწერილია 70 სული პირუტყვი;
- ვეტერინარიის კუთხით, რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონში კოპროლოგიურად გამოკვლეულია ბაგურ-საძოვრულ პირობებში მყოფი 526 მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი;
- კვლევების საფუძველზე შემუშავებული რეკომენდაციები გადაეცაათ ფერმერებს.

საგარისა და ლენტეხის მუნიციპალიტეტები

მიზანი: საქართველოში სიმინდის სელექციისა და პირველადი მეთესლოების განვითარება.

- ცაგერში განხორციელდა 1 ჰა ფართობზე ჰიბრიდ „წილკანი 2-ის“ ელიტური თესლის მიღება;
- ლენტეხში მიმდინარეობს საკონკურსო ჯიშთა გამოცდა ადგილობრივ და უცხოეთიდან მიღებულ სიმინდის 15 სახეობაზე.

მიზანი: საქართველოში გავრცელებული შინაური ცხოველების, ფრინველების, თევზების და კომერციულად სასარგებლო მწერების ადგილობრივი ჯიშების და პოპულაციების აღდგენა-გაუმჯობესება და გენეტიკური ბანკის შექმნა.

- სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევით ცენტრსა და ესპანურ ფირმა „Deraza iberico-ს“ შორის გაფორმებული თანამშრომლობის მემორანდუმის (2016 წლის 11 იანვარი) საფუძველზე, ამბროლაურის და ლენტეხის მუნიციპალიტეტების სოფლებში ჩატარდა სვანური ღორის მოძიებითი, პირველადი კვლევის სამუშაოები. ხოლო მიმდინარე წლის გაზაფხულზე, სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის ხელახალი ექსპედიციების შედეგად მოძიებულია ონის რაიონის სოფელ საკაოში 6 ბურვაკი სვანური ღორი, რომელიც, დაკვირვების მიზნით, გადმოყვანილია სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის კრწანისის ექსპერიმენტულ ფერმაში.

ექსტენციის პროგრამის მიზანი: ფერმერთა ცოდნის, გამოცდილების, თანამედროვე ტექნოლოგიების, ახალი ჯიშებისა და ახალი მეთოდების შესახებ ინფორმაციის გაზიარება.

აქტივობა:

- ჩატარებულია თემატური პრაქტიკული და თეორიული სემინარები;
- დარიგებულია 33 დასახელების თემატური ბროშურა;
- დარიგებულია ფენოკალენდარული სქემები;
- განეულია სატელეფონო და ონლაინ რეკომენდაციები.

დაგეგმილი აქტივობა:

- მუნიციპალიტეტებში ფერმერთა მოთხოვნაზე და არსებულ პრობლემებზე დაყრდნობით, თემატური რეკომენდაციების, საილუსტრაციო მასალების (ბროშურები, ბუკლეტები), თეორიული და პრაქტიკული სემინარების მომზადება-ჩატარება სემინარად.



მეფუტკრეობა რაჭაში

მეფუტკრეობის სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მხარდაჭერის პროგრამა რაჭის რეგიონში აქტიურად მიმდინარეობს.

ფუტკარი ყვავილების ნექტრისა და მტვერისაგან ამზადებს თაფლს, რომელიც უამრავ სასარგებლო ნივთიერებას შეიცავს. თუმცა ფუტკრის მიერ დამზადებული თაფლი გრძელ გზას გადის სანამ მომხმარებელამდე მივა.

რაჭულ თაფლს გამორჩეული საგემოვნო თვისებებით ახასიათებენ.

სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივი „ქორენიში“ ცაგერის მუნიციპალიტეტის ულამაზეს სოფელ ქორენიში დაფუძნდა. მასში 5 ადგილობრივი ახალგაზრდაა გაერთიანებული. მათი ძირითადი საქმიანობა მეფუტკრეობაა. ლეჩხუმის ხელთუქმნელი ბუნება, გამრჯე ფუტკრისა და მეფუტკრის შრომა მათი თაფლის თითოეულ ქილაში ნაწილდება.

„კოოპერატივში ახალგაზრდები გავერთიანდით. არ დავა-ცარიელეთ მთა, არ მივატოვეთ მამაპაპისეული სახლები. მეფუტკრეები ყოველთვის მხარში ვდევით ერთმანეთს, მაგრამ ახლა კოოპერატივში გაერთიანებამ სხვა მუხტი და ძალა მოგვცა. ჩავერთეთ სახელმწიფო პროგრამებში, რამაც შესაძლებლობა მოგვცა სკების რაოდენობა გაგვზარდა, ჩვენი ძველი ოთხჩარჩოიანი ციბრუტი ახალი 12 ჩარჩოიანი ციბრუტით შევცვალეთ, რამაც გაზარდა პროდუქტიულობა. ახლა ჩვენი მიზანი დიდი რაოდენობით ერთგვაროვანი თაფლის წარმოებაა, რომ მომხმარებლისათვის სტაბილური მიწოდება შევძლოთ. სახელმწიფო პროგრამაში ჩართულობით, ჩვენთვის შესაძლებელი გახდა როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო გამოფენებში მონაწილეობა. თანდათან ჩვენი თაფლი „ქორენიშული“ მომხმარებელმაც გაიცნო; სუპერმარკეტების დიდ ქსელთან ვანარმობთ მოლაპარაკებებს, ჩვენი თაფლით დაინტერესდნენ საზღვარგარეთაც. პროგრამაში ჩართვით გვეძლევა ცოდნის გაუმჯობესების საშუალება და რაც ძალიან მნიშვნელოვანია, ვცნობთ თანამედროვე ტექნოლოგიებს. ჩვენი შრომა ახლა უფრო ნაყოფიერია და სამომავლოდ მეთად შედეგიანაც იქნება“, - ამბობს კოოპერატივის თავმჯდომარე ლევან ხმელიძე.

საქართველოს მთავრობის გადაწყვეტილებით, 2015 წლიდან „მეფუტკრეობის სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მხარდაჭერის პროგრამა“ დაიწყო. აღნიშნულ პროგრამაში რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონი აქტიურად მონაწილეობს.

სახელმწიფო პროგრამის ფარგლებში, კოოპერატივებს ღირებულების 30%-ად გადაეცემოდათ საკუთრებაში არსებული სკების იდენტური რაოდენობა, არაუმეტეს 100 ცალი. 1 ერთეული 12 ჩარჩოიანი თაფლის საწური (ციბრუტი) და 2200 ლიტრის ტევადობის თაფლის შესანახი აგები, ხოლო იმ მონაწილეს, რომელთა მესაიების 50%-ს შეადგენენ დევნილები ან/ და შემლუდული შესაძლებლობის მქონე პირები, კაპიტალური ინვესტირება გადაეცემოდათ

ღირებულების 20% -ის ოდენობით. პროგრამაში მონაწილეს შეეძლო მოეთხოვა ნებისმიერი მისთვის სასურველი ალტერნატივა როგორც ერთად, ისე ცალ-ცალკე.

სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივებს მეფუტკრეობის სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მხარდაჭერის სახელმწიფო პროგრამაში რეგისტრაცია თბილისში ჩამოსვლელად სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს ვებ-გვერდზე (www.acda.gov.ge) დისტანციურად შეეძლოთ.

რაჭის რეგიონში სახელმწიფო პროგრამაში რეგისტრაციის პირველი და მეორე ეტაპის შედეგად, 40 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივს უკვე გადაეცა 2637 სკა, 7-მა კოოპერატივმა მიიღო 7 ერთეული თაფლის საწური (ციბრუტი), უახლოეს პერიოდში 10 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივს ასევე გადაეცემა 346 სკა, 3 ერთეული თაფლის საწური(ციბრუტი) და 9 კოოპერატივიდან თითოეულს ჯამურად 2200 ლიტრის მოცულობის თაფლის შესანახი ჭურჭელი.

სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს თავმჯდომარის გიორგი მიშელაძის განმარტებით, სახელმწიფო პროგრამის მიზანი სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების საფუტკრე მეურნეობების მატერიალურ-ტექნიკური ბაზის გაუმჯობესება, მეფუტკრეობის პროდუქტების ხარისხისა და რაოდენობის ზრდა და წარმოებული თაფლის მიკვლევადაობის უზრუნველყოფაა. მეფუტკრეობის სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების მხარდაჭერის სახელმწიფო პროგრამაში ჩართული კოოპერატივების სკების აღრიცხვა-რეგისტრაცია ხორციელდება სკაზე შესაბამისი ნიშნის (სააღრიცხვო ბარათის) დამაგრებით, როგორც მონაწილის საკუთრებაში არსებული, ისე კაპიტალური ინვესტირების ფარგლებში გადაცემულ სკებზე, აღნიშნული ხელს უწყობს მიკვლევადაობას და უზრუნველყოფს ხარისხიანი და უვნებელი თაფლის წარმოებას.

დღეისათვის, რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონში აღრიცხულია, როგორც სახელმწიფო პროგრამის ფარგლებში გადაცემული, ასევე სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების საკუთრებაში არსებული 6000 სკაზე მეტი.

პროგრამაში მონაწილე კოოპერატივის მიერ წარმოებული თაფლის ერთი ნიმუში უსასყიდლოდ მონმდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის ლაბორატორიაში. კოოპერატივებს უტარდებათ ტრენინგები „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის N714 დადგენილების ძირითადი მოთხოვნების დანერგვასთან დაკავშირებით.

აღსანიშნავია, რომ კოოპერატივების განვითარების თვალსაზრისით რაჭა ერთ-ერთი აქტიური რეგიონია. ოქტომბრის მდგომარეობით რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონში რეგისტრირებულია 137 სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივი. (ცაგერი -24, ამბროლაური - 40, ონი - 59, ლენტეხი - 14) და მათში გაერთიანებულია 721 მეპაიე.

http://apma.ge/projects/read/project_scope/12:parent (ინფორმაცია სრულად)

რთველი-2016



ვახეთის შემდეგ, რთველი რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონში დაიწყო. ამბროლაურის მუნიციპალიტეტში რთველის საკოორდინაციო შტაბი სოფლის მეურნეობის მინისტრმა ლევან დავითაშვილმა გახსნა.

რთველი, ვახეთის რეგიონის მსგავსად, რაჭა-ლეჩხუმშიც ორგანიზებულად და წარმატებით ჩატარდა. მევენახეებს მოსავალის დაბინავების პრობლემა არ შექმნიათ. მნიშვნელოვანია, რომ რეგიონში მიმდინარე წელსაც შენარჩუნებულია „სახვანჯკარე“ ჯიშების (ალექსანდროული, მუჭურეთული) ჯიშობრივი სიზუსტის დაცვის კონტროლის მექანიზმები; რთველის პროცესში ჩართულები იყვნენ ამპელოგრაფები. რთველის საკოორდინაციო შტაბს რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონშიც, ვახეთის ანალოგიურად, ღვინის ეროვნული სააგენტოს თავმჯდომარე გიორგი სამანიშვილი ხელმძღვანელობდა.

რთველის საკოორდინაციო შტაბში 15 ღვინის კომპანია დარეგისტრირდა. გაიხსნა 6 მიმღები პუნქტი - 3 ქალაქ ამბროლაურში და 3 სოფლებში: ჭრებალო, ბუგეული და ხვანჯკარა.

ყურძნის მოსავლის რეალიზაციის ხელშეწყობის მიზნით, საქართველოს მთავრობის გადაწყვეტილებით, ღვინის კომპანიებში ყურძნის ჩამბარებელ ფიზიკურ პირებზე სუბსიდია გაიცემა: რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო-სვანეთის რეგიონში მუჭურეთული/ალექსანდროულზე - 1 კგ-ზე - 2 ლარი. დაინტერესებულ პირებს რთველთან დაკავშირებული ინფორმაციის მიღება შეუძლიათ სოფლის მეურნეობის სამინისტროს ცხელი ხაზზე - 1501. რთველის მიმდინარეობის დინამიკა შეგიძლიათ იხილოთ ღვინის ეროვნული სააგენტოს ვებ-გვერდებზე <http://georgianwine.gov.ge/statistic> და <http://rtveli2016.gov.ge/statistic>.

2012 წლიდან, მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის განვითარების ხელშეწყობა, გლეხის კონკურენტუნარიანად ჩამოყალიბება და ვერძო სექტორის ინტერესების დაცვა მთავრობის ერთ-ერთ მთავარ პრიორიტეტად განისაზღვრა.

2013-2016 წლებში რთველის წარმატებით ჩატარების მიზნით, ამოქმედდა სუბსიდიისა და შეღავათიანი აგროსესხების პროგრამა.

2013 წელს პირველად დაინერგა გადამუშავებული ყურძნის აღრიცხვის ერთიანი ელექტრონული პროგრამა. პროგრამა საშუალებას იძლევა, ყურძნის ჩამბარებელ თითოეულ პუნქტში ოპერატორმა ელექტრონულ ბაზაში შეიყვანოს სრული ინფორმაცია ყურძნის ჩამბარებელი ფიზიკური პირისა და ყურძნის მიმღები ღვინის კომპანიის შესახებ; აგრეთვე, ინფორმაცია ჩასაბარებელი ყურძნის რაოდენობის, ჯიშისა და ფასის, მათ შორის, სუბსიდიის თანხის ოდენობის თაობაზე.

2013-2015 წლებში, რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონის მოსახლეობამ ღვინის კომპანიებში ყურძნის რეალიზაციის შედეგად, შემოსავლების სახით 22 მლნ ლარი მიიღო.

2013 წელს გადამუშავდა 997 ტონა, მათ შორის, მუჭურეთულ-ალექსანდროული - 987 ტონა, შემოსავლები -

6,47 მლნ ლარი.

2014 წელს სულ გადამუშავდა 1013 ტონა, მათ შორის, ალექსანდროულ-მუჭურეთული - 972 ტონა, შემოსავლები - 7,35 მლნ ლარი.

2015 წელს გადამუშავდა 2084 ტონა, მათ შორის, „სახვანჯკარე“ ჯიშები - მუჭურეთული და ალექსანდროული - 1337 ტონა. მოსახლეობის შემოსავლებმა 7,85 მლნ ლარი შეადგინა.

2016 წელი

აღსანიშნავია, ამ წლების მანძილზე, განსაკუთრებული ყურადღება ეთმობოდა „სახვანჯკარე“ ჯიშების - მუჭურეთულისა და ალექსანდროულის ჯიშობრივი სიზუსტის დაცვას. ამ საკითხის ორგანიზებაში, სოფლის მეურნეობის სამინისტროსთან ერთად, ჩართული იყო შსს-ც. ამავე მიზნით, 2015 წლიდან რთველის სეზონზე ყურძნის ჩამბარების პროცესში ამპელოგრაფებიც ჩაერთვნენ.



„ბლაუნშტაინ საქართველო“



ქართულ- შვეიცარიული წარმატებული პროექტი

ქართულ-შვეიცარიული კომპანია „ბლაუნშტაინ საქართველო“ ქართულ-შვეიცარიული კომპანიის ხელშეწყობით, რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის რეგიონის სოფლებში - შარდომეთში, შქმერში, ჭიორასა და გლოლაში ფლობს მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ფერმებს, რომლებიც სახელმწიფო შეღავათიანი აგროკრედიტით სარგებლობენ. მეცხოველეობის ფერმებში ხელოვნური განაყოფიერების გზით მაღალპროდუქტიული შვიცისა და სიმენტალის ჯიშებით ადგილობრივი კავკასიური ნაბლა ჯიშის ძროხების გენეტიკური გაუმჯობესება ხორციელდება. აღნიშნული ჯიშის საქონლის წონა 800-1100 კგ-მდე აღწევს. ქართულ-შვეიცარიული ინვესტიციით შექმნილი კომპანია რეგიონში მესაქონლეობის დარგის წახალისების მნიშვნელოვანი პროექტია. კომპანიამ „ბლაუნშტაინ საქართველო“ საერთო ჯამში 15 მლნ ლარზე მეტი ინვესტიცია განახორციელა და უკვე 600-მდე მსხვილფეხა პირუტყვს ფლობს. კომპანიაში კი 100-მდე ადგილობრივია დასაქმებული. საწარმო აღჭურვილია შვეიცარულ-ფრანგული უახლესი აპარატურით. ხორცისა და ხორცპროდუქტების მწარმოებელი კომპანიის „ბლაუნშტაინ საქართველოს“ ხორცის გადამამუშავებელი საწარმო კომპლექსი მესაქონლეობის თანამედროვე ფერმას, საერთაშორისო სტანდარტების სასაკლაოსა და ვეტერინარულ ლაბორატორიას აერთიანებს. ქართულ-შვეიცარიული ინვესტიციით შექმნილი კომპანია რეგიონებში მესაქონლეობის დარგის წახალისების სამაგალითო პროექტია. რაჭა-ლეჩხუმის რეგიონისთვის სასოფლო-სამეურნეო პოტენციალის ათვისების მზარდი ტენდენცია, მათ შორის, მესაქონლეობის დარგის განვითარება მნიშვნელოვანია, რადგან ფერმერთა და გლეხური მეურნეობების შემოსავალის ძირითადი წყაროს წარმოადგენს. ქართულ-შვეიცარიული საწარმო არის მოდელი, რომელიც მნიშვნელოვნად უწყობს ხელს მეცხოველეობის დარგის განვითარებას. კომპანიის მიერ ადგილობრივი მოსახლეობისთვის მოხდა გენეტიკურად გაუმჯობესებული ადგილობრივი ჯიშის ძროხების გადაცემა და ფერმების შექმნა, კომპანიის სპეციალისტების ზედამხედველობით ხორციელდება ცხოველთა მოვლა-პატრონობა, მიღებულ მაღალხარისხიან პროდუქციას კი, ისევ კომპანია იბარებს. საქართველოში პირველად, „ბლაუნშტაინ საქართველომ“ თანამედროვე სტანდარტების გათვალისწინებით ე.წ. „დამნიფებულ ხორცის“ წარმოება დაიწყო. პირუტყვის სპეციალური მეთოდით დაკვლის შემდეგ, 14-21 დღის განმავლობაში ხორცის განთავსება შესაბამისი ტენიანობის და ტემპერატურის მქონე მაივრებში ხდება, რაც ხორცში მუავიანობის მინიმუმამდე შემცირებას უწყობს ხელს. პროდუქციის წარმოების ყველა ეტაპზე ლაბორატორიული კვლევები ხორციელდება. საწარმოში სანიტარიულ-ჰიგიენური ყველა ნორმა მაქსიმალურად არის დაცული.





დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშები



საქართველო ვაზისა და ღვინის კულტურის ერთ-ერთი უძველესი ქვეყანაა. ჩვენი ქვეყანა განეკუთვნება მაღალხარისხოვანი მევენახეობა-მეღვინეობის ზონას და მდიდარია ვაზის ადგილობრივი ჯიშებით, რომელთა რაოდენობა 500-ს აღემატება. კულტურული ვაზის ამ რაოდენობის ჯიშების მიღებას ასწლებლობით შრომა, კვლევა, ძიება და ცოდნის თაობიდან თაობაზე გადაცემა დასჭირდა.

ღვინის დაყენების ტრადიციული მეთოდებთან, გამორჩეულ მიკროკლიმატთან და ნიადაგთან ერთად, სწორედ ქართული ვაზის ენდემური ჯიშების მრავალფეროვნება განაპირობებს ქართული ღვინის უნიკალურობას. ქვეყნის ისტორიულ-გეოგრაფიულ რეგიონებში წარმოშობილი ვაზის ადგილობრივი ქართული ჯიშები ქმნიდა და დღესაც ქმნის ქართული ღვინის მრავალფეროვნებას. ქართული ვაზის ჯიშების ასეთი სიმდიდრე მიანიშნებს, რომ საქართველოში კულტურული მევენახეობა ათასწლეულებს ითვლის.

პაპისტონი თეთრი

(სინონიმები: კაპისტონი) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფიდან. ევროპული და იმერული წესით დაყენებული კაპისტონი თეთრის ღვინო ხასიათდება ლამაზი, მიმზიდველი შეფერვით, კარგი სხეულით, სიხალისით, ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით და მაღალი გემური მაჩვენებლებით, რომელსაც ახასიათებს მდიდარი ბუკეტი, ნაზი გემო, საკმარისი სხეული და მეტად სასიამოვნო, ხალისიანი მუავიანობა. ჯიშის საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - შუა და გემო იმერეთის ზონაში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 23,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 8,0-10,0 გ/ლ.

კუნძა

(სინონიმები: კუმის ყურძენი, კუმსა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ძირითადი სახელწოდება „კუნძა“ და ასევე სინონიმი „კუმსა“ მიღებული აქვს მტევნების მეტად კუმსი აგებულების გამო. კუნძას ღვინო მოყვითალო-ჩალისფერი, კარგად დანმენდილი, საკმაოდ სხეულიანი, კარგად გამოსახული ჯიშური არომატით და სასიამოვნო მუავიანობით. აღნიშნული ჯიშის გამოყენება უალკოჰოლო ყურძნის წვენის და ხარისხიანი საბრენდე ღვინომასალის დასამზადებლად. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - იმერეთში ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის პირველ ნახევარში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს - 20,0-22,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 7,5-9,0გ/ლ.

დონდლაბი

(სინონიმები: მკნარა, მკნარა დონდლაბი) ქართული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია იმერეთიდან. დონდლაბის რამდენიმე ვარიანტია ცნობილი: მწვანე დონდლაბი, თავნითა დონდლაბი და მკნარა დონდლაბი. ჩამოთვლილი ვარიანტებიდან პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლებით გამოირჩევა მკნარა დონდლაბი. მკნარა დონდლაბი საღვინე ვაზის ჯიშია. ცალკე დაყენებული მისი ღვინო ღია მოყვითალო ფერისაა, საკმაოდ ექსტრაქტული და ჰარმონიულია. მისი გამოყენება შეიძლება ციკქასთან და ცოლიკოურთან ერთად კუპაში საკმაოდ ხარისხიანი ადგილობრივი მოხმარების ღვინოების დასამზადებლად, ხოლო ცალკე - ყურძნის წვენისა და საბრენდე ღვინომასალის დასამზადებლად. ჯიშის საშუალოზე საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - იმერეთის ზონაში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს - 20,0-22,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 7,6-9,3გ/ლ.

მცივიანი რაჭული

ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება რაჭის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სამეურნეო დანიშნულებით საღვინე მიმართულებისაა. ღვინო ხასიათდება ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით, საკმაოდ სხეულით, სურნელებითა და კარგი გემოთი. გამოიყენება აგრეთვე მაღალხარისხიანი ცქრიალა ღვინოების დასამზადებლად. ჯიშის საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა, გემო რაჭის პირობებში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს ან ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,0-20,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 9,0-10,0 გ/ლ. რაჭული მცივიანის ყვავილები ფუნქციონალურად მდებდრობითა და ამიტომ აუცილებელია იგი გაჩნდეს ორქესიანი ვაზის ჯიშებს შორის.

საკმეველა

(სინონიმები: საკმეველა, საკმეველა, საკმეველა) ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიშია. გურიის თეთრყურძნიან საღვინე ვაზის ჯიშებს შორის მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია. გამოიყენება საკმაოდ ხარისხიანი ადგილობრივი მოხმარების სუფრის ღვინის დასამზადებლად. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5%-ს, ხოლო მუავიანობა - 8,5გ/ლ.

ჭვითლური

(სინონიმები: ჭვითლური, ჭვითლური, ჭვითლური) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება სამეგრელოს ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სამეურნეო დანიშნულებით საღვინე მიმართულებისაა. ჭვითლურის ღვინო მაღალი ხარისხისაა, ხასიათდება ალკოჰოლისა და მუავიანობის ნორმალური შემცველობით, დიდი სხეულით, ჰარმონიულობით და მაღალი გემური მაჩვენებლებით. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - სამეგრელოში ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის ბოლოს. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5-21,8%-ს, ხოლო მუავიანობა - 8,1-8,9გ/ლ.

დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული და პერსპექტიული თეთრყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშები

ცოლიკოური

(სინონიმები: ცოლიკაური, ობჩური ცოლიკოური, მელქოს ცოლიკოური, კობახიძის ცოლიკოური და სხვა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია და მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. იმერეთის გარდა, გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმში, გურიაში, სამეგრელოში, აჭარასა და აფხაზეთში. გამეზობის ფართობის მიხედვით, რქანიულის შემდეგ, მეორე ადგილი უკავია საქართველოში. გამოირჩევა მაღალი სამეურნეო-ტექნოლოგიური მახასიათებლებით. მისგან მზადდება ევროპული და იმერული ტრადიციული წესით დაყენებული მაღალხარისხიანი, სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოები, რომელთაც ახასიათებს ღია ჩალისფერი შეფერვა, დიდი სხეული, ალკოჰოლისა და მუავიანობის ნორმალური შემცველობა, სიხალისე და მაღალი გემური მაჩვენებლები, ჯიშის საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა. ყურძენი ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-25,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 7,5-9,5 გ/ლ. ცოლიკოურისაგან მზადდება ადგილობრივი დასახელების ღვინოები „სვირი“ (ციკქასთან ერთად) და „ტვიში“.

მინცა

(სინონიმები: შანთი, მამალი ციკქა) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. მაღალხარისხიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. ციკქასგან დამზადებული სუფრის ღვინო ღია ჩალისფერია მომწვანო იერით, ხასიათდება სხეულით, ენერგიითა და სიხალისით, ნაზი და ჰარმონიული გემოთი. დაძველებისას ივითარებს მეტად ნაზ სასიამოვნო ბუკეტს. ახასიათებს მცენარეული ტონები. საქართველოში ციკქა ერთ-ერთი გამორჩეული ჯიშია მაღალი ხარისხის ცქრიალა ღვინოების დასამზადებლად. ციკქა საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია - იმერეთის რაიონებში ყურძენი სრულ სიმწიფეში ოქტომბრის მეორე ნახევრიდან შედის. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 18,0-25,0%-ს, ხოლო მუავიანობა - 6,9-10,5 გ/ლ.

ციკქასგან, ცოლიკოურთან ერთად, მზადდება ადგილობრივი დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის თეთრი მშრალი ღვინო „სვირი“.

კრახუნა

ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ჯიშის გამოყენება ევროპული და იმერული ტრადიციული ღვინოების, ასევე, მაგარი და სადესერტო ღვინოების დასამზადებლად. ევროპული წესით დაყენებული ღვინო მოყვითალო-ჩალისფერია, ხასიათდება სისრულით, ენერგიით და სასიამოვნო გემოთი. იმერული წესით დაყენებული კრახუნას ღვინო ხასიათდება ლამაზი შეფერილობით, ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით. დაძველებისას კრახუნას ღვინო საგრძობლად უმჯობესდება. იგი მოოქროსფერო-ყვითელ ფერს იღებს და ივითარებს ძლიერ ჭიშურ ბუკეტს. ყურძნის დაგვიანებით დაკრეფისას, კრახუნასგან შეიძლება დამზადდეს მაღალი ხარისხის შემაგრებული და სადესერტო ღვინო, რომელიც ხასიათდება მდიდარი ჯიშური არომატით და ხალისიანი მუავიანობით. ჯიშის საშუალოზე საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა, მესტაფონის რაიონში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის ბოლოს და ოქტომბრის დასაწყისში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 21,0-23,0 %-ს, ხოლო მუავიანობა - 7,5-8,5 გ/ლ.

წულუკიძის თეთრა

(სინონიმები: რაჭული თეთრა) თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია, გავრცელებული რაჭა-ლეჩხუმის მევენახეობის ზონაში. მაღალ-ხარისხიანი პროდუქციის მომცემი საღვინე ვაზის ჯიშია. გამოიყენება სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების დასამზადებლად. ღვინო ღია ყვითელი ფერისაა, აქვს კარგად გამოხატული არომატი და ნაზი სასიამოვნო გემო ცაცხვის თაფლის სურნელით. ჯიშის საშუალო სიმწიფის პერიოდისაა, რაჭა-ლეჩხუმში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის სექტემბრის შუა რიცხვებში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-22,5%-ს, ხოლო მუავიანობა - 7,0 გ/ლ.



დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული ვაზის ჯიშები



ავასირხვა

(სინონიმები: ავასარხვა, აოსირხვა, ავიში, აუასირხვა, ავასირხვაჟიმი) ქართული აბორიგენული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. გავრცელებულია აფხაზეთის მუხრანის რაიონებში. ავასირხვასგან მზადდება მოყვითალო-ჩაღისფერი, ნაში, შინაარსიანი, საკმაოდ ხალისიანი ღვინო, რომელსაც კარგად განვითარებული ჯიშური არომატი აქვს. ისტორიულად, ყურძნის დაგვიანებით დაკრეფისას, ავასირხვასგან ამზადდებდნენ ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ღვინოს, რომელსაც ბუნებრივი ცქრიალი, საკმაოდ სიმარგრე, სასიამოვნო სიტკბო და კარგად განვითარებული ჯიშური არომატი ჰქონდა. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - გუდაუთის მუხრანის რაიონების მონაში ყურძენი სრულ სიმწიფეში შედის ოქტომბრის პირველ ნახევარში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-22,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 9,0-10,5 გ/ლ.

კამური თეთრი

(სინონიმები: თეთრი კამურა, კამურა, კამურის ყურძენი) ქართული თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სამეურნეო დანიშნულებით სასუფრე-სადღინე მიმართულებისაა. ყურძენი ინახება და ტრანსპორტაბელურია. კამური თეთრისგან მიიღება ადგილობრივი მოხმარების სუფრის თეთრი ღვინო, მეტად სასიამოვნო, ხალისიანი მჟავიანობით. ჯიშმა საუკეთესო თვისებები გამოავლინა თბილისის საგარეუბნო მონაში, სადაც მისგან მიიღეს მაღალხარისხიანი ღვინო ალკოჰოლის ნორმალური შემცველობით, მდიდარი სხეულით და მაღალი გემური თვისებებით. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს - 19,0-20,0 %-ს.

დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული და პირსაქიძის ნოტილყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშები

ალექსანდროული - ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია და მიეკუთვნება შავი ზღვის აუზის ვაზის ჯიშების ეკოლოგიურ-გეოგრაფიულ ჯგუფს. ძირითადად გავრცელებულია რაჭის რაიონებში. ალექსანდროული მაღალხარისხიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. ხასიათდება შაქრის დაგროვების მაღალი უნარით - ყურძენს კრეფენ, როდესაც მასში შაქრიანობა 26,0-28,0%-ს მიაღწევს. ამგვარი მასალიდან, სპეციალური ტექნოლოგიით დამზადებული ღვინო ხასიათდება ლამაზი შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის კარგი შეფარდებით, ჰარმონიულობით, შაქრის ნორმალური შედგენილობით და სასიამოვნო გემური თვისებებით. შედარებით ნაკლები შაქრის შემცველობისას (20,0-21,0%), ჯიშისგან ამზადდებენ მაღალხარისხიან სუფრის ღვინოს. ალექსანდროულიდან ამზადებული მშრალი და ნახევრადტკბილი ღვინოები გამოირჩევა სინაზით, ახასიათებს ჟოლოსა და შავი ბლის სურნელები. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - დასავლეთ საქართველოს რაიონებში ყურძენი ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში მწიფდება. ალექსანდროლისგან, მუჭურეთულთან ერთად, მზადდება ადგილობრივი მონაშის დასახელების კონტროლირებადი უმაღლესი ხარისხის ნოტილი, ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო „ხვანჭკარა“.

მუხრანული

ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. გავრცელებულია ძირითადად რაჭის რაიონებში. ხასიათდება შაქრის დაგროვების მაღალი უნარით. მისგან დაყენებული სუფრის ღვინო მაღალი ხარისხისაა, გამოირჩევა კარგი შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობით და ჰარმონიულობით. ჯიში საშუალოზე საგვიანო პერიოდისაა. რაჭა-ლეჩხუმის მონაში ყურძენი სრულ სიმწიფეს ოქტომბრის შუა რიცხვებში აღწევს. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 25,0-30,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 6,0 - 7,0გ/ლ. მუჭურეთულისაგან, ალექსანდროულთან ერთად, მზადდება ადგილობრივი მონაშის დასახელების, კონტროლირებადი, უმაღლესი ხარისხის ნოტილი ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინო „ხვანჭკარა“.

უსახალური

(სინონიმი: ოყურეშული) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. ძირითადად გავრცელებულია ლეჩხუმში და გამოყენებულია მაღალხარისხიანი, სუფრის და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი ღვინოების დასამზადებლად, რომელიც ინტენსიური შეფერვით, მაღალი ალკოჰოლით, ჯიშური სასიამოვნო არომატით, საკმაოდ სხეულით და ჰარმონიული გემოთი გამოირჩევა. ნახევრადტკბილი ღვინოების დასამზადებლად ყურძენი ოქტომბრის შუა რიცხვებში იკრეფება, მაშინ, როდესაც მასში 23,0-26,0 % შაქარი და 6,0-8,0 გ/ლ მჟავიანობა. ჯიში საშუალო ან საშუალოზე საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა. რაჭა-ლეჩხუმის მონაში ყურძენი სექტემბრის ბოლო რიცხვებში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-26,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 6,5-9,0გ/ლ.

ჩხაპერი

(სინონიმი: ჩხაველი) ქართული აბორიგენული ვარდისფერყურძნიანი საღვინე ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ძირითადად გავრცელებულია გურიის და აჭარის რაიონებში.

გამოიყენება მაღალი ხარისხის სუფრის და ცქრიალი ღვინოების დასამზადებლად. ჩხავერის ღვინო მეტად ნაზია, ჰარმონიული, შინაარსიანი, ნორმალური ალკოჰოლიანი, ატმისა და თეთრი ხილის სურნელებით. გამოირჩევა მაღალი გემური მარცვნილებით. ჯიში ძალიან საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - გურიის რაიონებში ყურძენი ნოემბრის მეორე ნახევრიდან მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5-21,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,1-9,6გ/ლ.

ალადასტური

ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. გავრცელებულია გურიისა და იმერეთის რაიონებში. სამეურნეო დანიშნულებით საღვინე ხარისხისაა, ხასიათდება ლამაზი შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ჰარმონიული შეფარდებით, კარგი სხეულით და ჯიშური არომატით. ყურძნის გადამწიფებისას, ალადასტურის პროდუქცია გამოიყენება მაღალხარისხიანი, ნახევრად ტკბილი ღვინოების დასამზადებლად. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - დასავლეთ საქართველოს რაიონებში ყურძენი ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5-21,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,5-9,4 გ/ლ.

ოჯალეში

(სინონიმები: შონური, სვანური) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება სამეგრელოს ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. მაღალხარისხიანი საღვინე ჯიშია. ოჯალეშის ღვინო ხასიათდება ინტენსიური შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შეფარდებით, დიდი სხეულით, ხავერდოვანობით, ჰარმონიულობით და მდიდარი ჯიშური არომატით. ყურძნის გვიან დაკრეფის შემთხვევაში, მისგან მაღალხარისხიან, ნახევრად ტკბილ ღვინოს ამზადებენ. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - სამეგრელოში ყურძენი ნოემბრის შუა რიცხვებში მწიფდება, ხოლო რთველი ზოგჯერ ნოემბრის ბოლოს ან დეკემბრის დასაწყისში მიმდინარეობს. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-23,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,0-9,0გ/ლ.

ოცხანური საფარე

ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. გავრცელებულია ძირითადად იმერეთის რაიონებში. გამოიყენება მაღალხარისხიანი ნოტილი ღვინის დასამზადებლად ან სხვა ნოტილი და თეთრი ჯიშების ღვინის შესაფერად. ცალკე დაყენებული ოცხანური საფარეს ღვინო გამოირჩევა ინტენსიური შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობით, ხავერდოვანობით, მდიდარი სხეულით, ჰარმონიულობით და კარგად გამოსახული ჯიშური არომატით. დაძველების შემდეგ, ღვინო ძალზე ღრმა სურნელსა და ელვანურებზე იძენს, გამოირჩევა მდიდრული და ხანგრძლივი დაბოლოებით. ჯიში საგვიანო პერიოდისაა - ყურძენი ოქტომბრის მესამე დეკადაში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-23,0 %-ს, ხოლო მჟავიანობა - 9,0-10,0 გ/ლ.

ქალაპი

(სინონიმები: ძველშავი, ძველშავი ობჩური) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება იმერეთის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ძირითადად გავრცელებულია იმერეთის რაიონებში. საღვინე მიმართულებისაა. გამოიყენება ადგილობრივი მოხმარების ღია ნოტილი (ვარდისფერი) შეფერვის სუფრის, ცქრიალი ღვინოების დასამზადებლად და საუკუაყედ. ძველშავისგან შეიძლება საკმაოდ ენერგიული, მაღალმჟავიანი საზაფხულო ღვინის დამზადებაც. ჯიში საგვიანო პერიოდისაა - იმერეთის რაიონებში ყურძენი სექტემბრის ბოლო რიცხვებში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,0-8,0 გ/ლ.

კაბისტონი შავი

(სინონიმები: კაბისტონი, მრგვალი კაბისტონი და სხვა) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება რაჭის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ძირითადად გავრცელებულია რაჭა-ლეჩხუმის რაიონებში. ჯიში საღვინე მიმართულებისაა, გამოიყენება ადგილობრივი მოხმარების სუფრის ღვინოების დასამზადებლად. ღვინო ხასიათდება კარგი შეფერვით, ენერგიულობით, სხეულით და მაღალი გემური მარცვნილებით. კაბისტონი შავი საშუალო სიმწიფის პერიოდისაა - რაჭა-ლეჩხუმის მონაში ყურძენი მწიფდება სექტემბრის მეორე ნახევრიდან. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-22,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,0-10,0გ/ლ.

მგალობლიშვილი

ქართული ადგილობრივი ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია იმერეთიდან. საღვინე მიმართულებისაა. ცალკე დაყენებული მგალობლიშვილის ღვინო მცირედ არის შეფერილი, ნაკლებ სხეულიანი და შინაარსიანი, ამიტომ მას აუკუაყებენ ოცხანურ საფარესთან ერთად და იღებენ ინტენსიურად შეფერილ, ხალისიან სუფრის ნოტილ ღვინოს. რეკომენდებულია, ძირითადად, საბრენდე

ღვინომასალის დასამზადებლად. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - იმერეთის რაიონებში ყურძენი ოქტომბრის პირველ დეკადაში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 21,0-23,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 7,5-8,5 გ/ლ.

ბადამი

ქართული აბორიგენული ვარდისფერყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ბადაგისაგან დგება საკმაოდ ხარისხიანი სუფრის ღვინო. ღვინო ხასიათდება კომპისებური შეფერვით, კარგი სხეულით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შეფარდებით, 12,7 % ალკოჰოლის შემცველობით, მაღალი გემური მარცვნილებით. დაძველებისას ღვინო ხარისხი უმჯობესდება. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,5-24,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 6,5-10,0გ/ლ.

მთავანდილი

(სინონიმი: აკიდო) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. მისგან დაყენებული ღვინო ხასიათდება კარგი შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური ურთიერთშეფარდებით, საკმაოდ მაღალი გემური მარცვნილებით. მე-19 საუკუნეში ი. მარი მტევანდილს განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევდა, როგორც ძირითად საუკუაყედ მასალას და, ჯანთან და სხილათუბანთან შერევით, იგი ამზადებდა ე.წ. „მარის ღვინოს“. მტევანდილი საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,0-23,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,5-10,0გ/ლ.

სხილათუბანი

(სინონიმები: სხილათუბანი, სხილათბანი, რცხილათუბანი, რცხილათბანი, ცხილათბანი, ცხრილათბანი) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. სხილათუბანისგან დაყენებული ღვინო ხასიათდება მუქი ნოტილი შეფერვით, ალკოჰოლისა (10,6-11,8 %) და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობით, კარგი სხეულით და ჰარმონიულობით. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,0-20,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,0-9,0გ/ლ.

ჭუმუბა

(სინონიმები: ჭუმუბა, ჭუმუბაი) ქართული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ჭუმუბას გამოხატული ჯიშური არომატით, ლამაზი, ღია ნოტილი შეფერვით, დიდი სხეულით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობით, ჰარმონიულობით და კარგი გემოთი. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 18,0-20,0%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 9,0-9,6გ/ლ.

ჭანი

(სინონიმები: მარის ყურძენი, ჯანის ყურძენი) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება გურიის ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. ჯანის ღვინო მაღალი ხარისხისაა, ხასიათდება დიდი სხეულით, ალკოჰოლისა (11,5-12,1 %) და მჟავიანობის ნორმალური შეფარდებით, ჰარმონიულობით და მაღალი გემური თვისებებით. დაძველებისას იგი ითარებს სასიამოვნო გემოს და მდიდარ ბუკეტს. საგვიანო სიმწიფის პერიოდის ჯიშია. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 20,9-23,4%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 6,0-9,1გ/ლ.

პანეში

ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია. მიეკუთვნება სამეგრელოს ვაზის ჯიშთა ჯგუფს. პანეში საღვინე მიმართულებისაა - სამეგრელოს მთისპირა სამხრეთის ფერდობებზე მისგან მაღალხარისხიანი სუფრის ღვინო დგება, რომელიც კარგი შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის ნორმალური შემცველობით, კარგი სხეულით და ჰარმონიულობით ხასიათდება. ჯიში საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - სამეგრელოს მთისპირა რაიონებში ყურძენი ოქტომბრის მესამე დეკადაში მწიფდება. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 17-19,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 9,0-10,0გ/ლ.

კაჭიჭი

(სინონიმები: კაჭიჭი, აკაჭიჭი, კაჭიჭი) ქართული აბორიგენული ნოტილყურძნიანი ვაზის ჯიშია დასავლეთ საქართველოდან. ჯიში საღვინე მიმართულებისაა. ღვინო ხასიათდება ლამაზი და ინტენსიური შეფერვით, ალკოჰოლისა და მჟავიანობის შეთანხმებით, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით და საკმაოდ მაღალი გემური თვისებებით. კაჭიჭი საგვიანო სიმწიფის პერიოდისაა - გუდაუთის რაიონში ყურძენი მწიფდება ოქტომბრის მესამე დეკადაში. ყურძნის წვენი შაქარი შეადგენს 19,5-22,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა - 8,0-9,0გ/ლ.



DCFTA-ის მოთხოვნები სურსათის მწარმოებლებისთვის - გზამკვლევი



აღნიშნული დოკუმენტი მომზადებულია საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტის და თბილისის თავისუფალი უნივერსიტეტის კონსორციუმის მიერ USAID/საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების ეფექტიანობის აღდგენის პროექტის (REAP) ტექნიკური დახმარების პროგრამის ფარგლებში.

წარმოდგენილი გზამკვლევი განკუთვნილია სურსათის მწარმოებლებისთვის, რომელთაც სურთ საკუთარი პროდუქციის ევროკავშირში ექსპორტი, ამისთვის კი საკმაოდ მაღალი სტანდარტების დაკმაყოფილება მოუწევთ. გზამკვლევი მოიცავს იმ ძირითად ნაბიჯებს, რომლებიც მწარმოებელმა უნდა გაიაროს საკუთარი საქონლის ევროკავშირში შეტანისთვის და, ამავე დროს, ისარგებლოს ნულოვანი საბაჟო დაბეგვრით.

(გაგრძელება. დასაწყისი იხილეთ გაზეთის წინა ნომრებში)

სურსათის ეტიკეტირება

ეტიკეტირება ნიშნავს ნებისმიერ სიტყვას, დეტალს, სავაჭრო ნიშანს, საბრენდო ნიშანს, გამოსახულებას ან სიმბოლოს, რომელიც ეხება სურსათს და დატანილია ნებისმიერ შეფუთვაზე, დოკუმენტზე, ცნობაზე, ეტიკეტზე, რგოლზე ან ყელსაბამზე, რომელიც თან ახლავს ან ეხება სურსათს.



ძირითადი მოთხოვნები ეტიკეტისადმი

სურსათის ეტიკეტი შეფუთულ ერთეულზე მიმაგრებული ან განთავსებული უნდა იქნეს ისე, რომ ადვილად არ სცილდებოდეს.

ეტიკეტზე განთავსებული სავალდებულო ინფორმაცია მომხმარებლისთვის უნდა იყოს სრული, გასაგები, შესამჩნევი, ადვილად წასაკითხი. დაუშვებელია წარწერის გადაფარვა სხვა წარწერით ან ნახატი.

დასაშვებია ეტიკეტზე წერილობითი, ბეჭდური ან გრაფიკული გამოსახულების განთავსება.

ეტიკეტზე სურსათის დასახელება და შემადგენლობა განთავსებული უნდა იქნეს გამოსაჩენ ადგილას, ხედვის ერთ არეალში.

სურსათში გამოყენებული ინგრედიენტების ჩამონათვალი მოცემული უნდა იქნეს შესაბამისი სათაურით - „შემადგენლობა“, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც სურსათი შეიცავს მხოლოდ ერთ ინგრედიენტს.

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, ეტიკეტი არ უნდა იყოს მყიდველის შეცდომაში შემყვანი, კერძოდ:

სურსათის მახასიათებლებთან დაკავშირებით, განსაკუთრებით მის ბუნებასთან, იდენტურობასთან, თვისებებთან, შემადგენლობასთან, ვარგისობის ვადასთან, წარმოშობასთან, მომზადების მეთოდთან.

სურსათისათვის ისეთი ზემოქმედებისა ან თვისებების მიწერით, რომელიც მას არ გააჩნია (მაგალითად: სამკურნალო თვისებების მინიჭება).

იმის რეკომენდირებით, რომ სურსათს გააჩნია განსაკუთრებული მახასიათებლები, მაშინ როდესაც რეალურად ყველა მსგავსი სურსათი ატარებს ასეთ მახასიათებლებს.

ეტიკეტზე განსათავსებელი სავალდებულო ინფორმაცია

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, სურსათის ეტიკეტზე სავალდებულოა შემდეგი დეტალების განთავსება:

სურსათის დასახელება
ინგრედიენტების ჩამონათვალი
ზოგიერთი ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა

სურსათის ნეტო რაოდენობრივი წარდგენა
მინიმალური ვარგისიანობის ვადის გასვლის თარიღი
შენახვის ან მოხმარების სპეციალური პირობები
ბიზნესოპერატორის დასახელება ან რეგისტრირებული სახელი, ან მისამართი

წარმოშობის ადგილის შესახებ რეკვიზიტები, როდესაც ასეთი დეტალების დაუტანლობამ შესაძლებელია მომხმარებელი მნიშვნელოვანი დონით შეცდომაში შეიყვანოს სურსათის ნამდვილი წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებით

მოხმარების წესები, როდესაც ასეთი ნიშნების გარეშე რთულია სურსათის სათანადო მოხმარება

1,2% - ზე მეტი ალკოჰოლის შემცველობის სასმელებთან დაკავშირებით ალკოჰოლის რეალური სიმაგრე პროცენტულ მოცულობაში

კვებითი ღირებულების აღნიშვნა.

ინგრედიენტი ნიშნავს ნებისმიერ ნივთიერებას, მათ შორის საკვებდანამატებს, რომლებიც გამოიყენება საკვები პროდუქტის წარმოებაში და, რომელიც მზა სურსათშიც რჩება, თუნდაც შეცვლილი სახით. წარჩენები არ შეიძლება განხილულ იქნეს ინგრედიენტად.

ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად ინგრედიენტებისადმი წაყენებული ძირითადი მოთხოვნები:

ჩამონათვალს წინ უნდა უძღოდეს შესაბამისი დასათაურება, რომელიც მოიცავს ფრაზას „ინგრედიენტები“.

ჩამონათვალი უნდა იწყებოდეს იმ ინგრედიენტებით, რომლებსაც ყველაზე დიდი მასა აქვს სურსათში. დანარჩენი ინგრედიენტების მითითება უნდა მოხდეს სურსათში მასის კლების მიხედვით.

თუ ერთი ან რამდენიმე ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და სურსათს სპეციფიკურ თვისებებს ანიჭებს, სავალდებულოა ეტიკეტზე მისი ან მათი პროცენტული შემცველობის მითითება.

იმ შემთხვევაში, თუ სურსათში ინგრედიენტის შემცველობა 5%-ზე ნაკლებია და არ ანიჭებს სპეციფიკურ თვისებებს, მაშინ სავალდებულო არ არის მისი „შემადგენლობის“ ჩამონათვალი შეტანა.

თუ სურსათში დამატებულია წყალი, სავალდებულოა მისი რაოდენობის მითითება, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც წყალი შედგენილი ინგრედიენტის კომპონენტია და ის „შემადგენლობაში“ საკუთარი დასახელებით არის წარმოდგენილი (მარილწყალი, სიროფი, ბულიონი და სხვა).

ეტიკეტზე არ ხდება წყლისა და სხვა აქროლადი ინგრედიენტების მითითება, თუ მათი აორთქლება ტექნოლოგიურ პროცესში მოხდა.

როგორც საქართველოს კანონმდებლობით, ისე ევროკავშირის რეგულაციების თანახმად, ნაბაღართულია ინგრედიენტების დასახელება შეიცვალოს სპეციფიკური დასახელებით.

რამდენიმე მაგალითი:

ინგრედიენტი
რაფინირებული ცხიმები, გარდა ზეთუნის ზეთისა;
სახამებლები, გარდა ქიმიურად მოდიფიცირებულისა;
ყველა სახეობის თევზი, როდესაც თევზი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული თევზის კონკრეტული სახეობა;
ყველი ან ყველის სხვადასხვა ნაზავი, როდესაც ყველი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული მისი კონკრეტული სახეობა;
ნებისმიერი ფრინველის ხორცი, როდესაც ხორცი სურსათის ინგრედიენტია და სურსათის ეტიკეტზე არ არის მითითებული მისი კონკრეტული სახეობა;



DCFTA-ის მოთხოვნები სურსათის მწარმოებლებისთვის – გზამკვლევი

- სანელებლები და მათი ექსტრაქტები, რომელთა მოცულობა არ აღემატება სურსათის მასის 2%-ს;
- ყველა სახის მწვანილი, რომელთა მოცულობა არ აღემატება სურსათის მასის 2%-ს
- ყველა სახის საქარომა;
- რძის ცილა;
- კაკაოს მარცვლებისგან მიღებული ცხიმი;
- დამაქრული ხილი, რომლის მასა სურსათში არ აღემატება 10% -ს;

- სპეციფიკური დასახელება
- „ცხიმი“
- მდლარათა სახელთან ერთად: „მცენარეული“ ან „ცხოველური“ - „ჰიდროგენირებული“ ან „ნაწილობრივ ჰიდროგენირებული“;
- „სახამებელი“;
- „თეფი“;
- „ყველი“;
- „ფრინველის ხორცი“;
- „სანელებელი“ ან „შერეული სანელებლები“;
- „მწვანილი“ ან „შერეული მწვანილი“;
- „შაქარი“;
- „რძის ცილა“;
- „კაკაოს ცხიმი“;
- „დამაქრული ხილი“ („ცუკატები“)

სურსათის შემდეგი სახეობა არ საჭიროებს ინგრედიენტების ჩამონათვალს:

ახალი ხილი და ბოსტნეული, რომელიც არ არის გაფუჭებული, დაჭრილი ან სხვაგვარად დამუშავებული.

გაზიანი წყალი, რომლის აღწერილობაში მითითებულია, რომ იგი გაზიანია.

ნატურალური ძმრები, რომლებიც მიიღება ექსკლუზიურად ერთი მთავარი პროდუქტისგან და სხვა ინგრედიენტის დაუმატებლად.

ყველი, კარაქი, ფერმენტირებული რძე და ნაღები, რომლებსაც სხვა ინგრედიენტები არ ემატება, გარდა რძის ნაწარმისა, ფერმენტებისა და მიკრო ორგანიზმებისა, რომლებიც მნიშვნელოვანია დამზადებისას; ყველის შემთხვევაში - გარდა მარილისა, რომელიც აუცილებელია ყველის დასამზადებლად (გარდა ახალი და მდნარი ყველისა).

- ერთი ინგრედიენტისგან შემდგარი პროდუქტები, როდესაც:
 - სავაჭრო დასახელება ემთხვევა ინგრედიენტის სახელს ან
 - სავაჭრო დასახელება იძლევა ინგრედიენტის არსის მუსტად იდენტიფიცირების საშუალებას.



კვებითი ღირებულების აღნიშვნა

კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაცია მიუთითებს სურსათში:

- ცხიმების
- ცილების
- მარილის
- ნახშირწყლების

ვიტამინების ან მინერალების

რაოდენობრივ შემცველობაზე, ანუ კალორიულობაზე (ენერგეტიკული ღირებულება).

სავალდებულოა ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ მითითებულ იქნეს 100 გრ ან 100 მლ სურსათისათვის (შესაძლებელია ერთი ულუფისთვისაც). ინფორმაცია ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ გამოსახული უნდა იქნეს კილოკალორიებში ან კილოჯოულეებში.

ეტიკეტზე ცხიმების, ნახშირწყლების რაოდენობრივი შემცველობისა და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ინფორმაციის განთავსება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, როდესაც რეკომენდებულ სადღეღამისო ნორმაში 100 გრ ან 100 მლ სურსათში მათი შემცველობა 2%-ზე მეტია.

ეტიკეტზე ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების რაოდენობის შესახებ ინფორმაციის განთავსება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, როდესაც რეკომენდებულ სადღეღამისო ნორმაში 100 გრ ან 100 მლ სურსათში მათი შემცველობა 5%-ზე მეტია.

ევროკავშირის მოთხოვნის თანახმად, კვებითი ღირებულების აღნიშვნა:

- არ უნდა იყოს ცალბე, ბუნდოვანი ან შეცდომაში შემყვანი
- ეჭვის ქვეშ არ უნდა აყენებდეს სხვა სურსათის უვნებლობას და/ან საკვებად ვარგისობას
- სტიმულს არ უნდა აძლევდეს და ხელს არ უნდა უწყობდეს სურსათის ზედმეტი ოდენობით მოხმარებას
- ტექსტობრივი შეტყობინების, ნახატის, გრაფიკული ან სიმბოლური გამოსახულების მეშვეობით არ უნდა მიუთითებდეს ისეთ ცვლილებებზე ორგანიზმის ფუნქციონირებაში, რომელმაც შეიძლება შიში გამოიწვიოს მოხმარებელში.

დასაშვებია, კვებითი ღირებულება არ იქნეს მითითებული შემდეგ პროდუქტებზე:

- ერთი ინგრედიენტისგან ან ინგრედიენტთა ერთი კატეგორიისგან შემდგარი გადაუმუშავებელი პროდუქტები (ხორცი, სოკო, ბოსტნეული, ხილი)
- ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი წყლები
- მწვანილები ან მათი ნაზავი
- მარილი
- ყავა
- ჩაი
- ძმარი
- სანელებლები
- სუნელები
- საკვებადუნამატები
- ფერმენტები
- არომატიზატორები
- საღვჭი რეზინი
- სურსათი, რომელიც დამზადებულია ბიზნესოპერატორისაგან, რომელიც მცირე ოდენობის პროდუქტს აწარმოებს და პირდაპირ მიწოდება მოხმარებელს ან ადგილობრივ საცალო ვაჭრობის ობიექტებს, რომლებიც პირდაპირ აწვდიან მოხმარებელს.



სურსათის მინიმალური ვარგისიანობის ვადა

სურსათის მინიმალური ვარგისიანობის ვადა უნდა იყოს ის თარიღი, როდემდეც სურსათი ინარჩუნებს თავის სპეციფიკურ თვისებებს სათანადო შენახვის პირობებში. თარიღს უნდა უძღოდეს ფრაზა:

- „ვარგისია -- -- მდე“ , როდესაც თარიღში აღნიშნულია კონკრეტული დღე.
- „ვარგისია -- -- ბოლომდე“

სხვა შემთხვევებში აღნიშნულ ფრაზებს თან უნდა ერთვოდეს:

- თარიღი ან
 - ინფორმაცია იმის შესახებ, თუ ეტიკეტზე სად არის დატანილი თარიღი.
- თუ საჭიროა, ამ მონაცემების შემდეგ უნდა განთავსდეს შენახვის პირობების აღწერილობა, რომლებიც აუცილებლად უნდა იქნეს დაცული, რომ სურსათი ინახებოდეს ის პერიოდი, რაც ეტიკეტზეა მითითებული.

ისეთი სურსათის შემთხვევებში, რომლებიც:

- არ შეინახება სამ თვეზე მეტი დროით, საკმარისია დღისა და თვის აღნიშვნა
- შეინახება სამ თვეზე მეტი დროით, მაგრამ არა უმეტეს 18 თვისა, საკმარისია თვისა და წელიწადის აღნიშვნა
- შეინახება 18 თვეზე მეტი დროით, საკმარისია წელიწადის აღნიშვნა
- დღე, თვე და წელი მოცემული უნდა იქნეს ციფრული თანამიმდევრობით, დასაშვებია თვის აღნიშვნა სიტყვით.

ვარგისიანობის ვადის აღნიშვნა არ მოითხოვება შემდეგზე:

- ახალი ხილი და ბოსტნეული, მათ შორის კანგაფუცქვენილი, დაუჭრელი ან სხვაგვარად დაუმუშავებელი
 - 10% ან 10% -ზე მეტი ალკოჰოლის შემცველი სასმელები
 - პურ-ფუნთუშეული და საკონდიტრო ნაწარმი, რომელიც მოხმარება დამზადებიდან 24 საათში
 - ძმარი
 - შაქარი
- საკონდიტრო ნაწარმი, რომელიც თითქმის მთლიანად შედგება არომატიზებული და/ან შეფერილი შაქრებისგან
- საღვჭი რეზინი
 - თაფლი
 - მარილი

ევროკავშირი-საქართველო

ევროკავშირის 500 მილიონზე მეტი მოქალაქე, ევროკავშირში დადგენილი წესებიდან გამომდინარე, სარგებლობს უფლებით - იყოს დაცული მოხმარებელი. შესაბამისად, ევროკავშირის ბაზარზე არსებული ნებისმიერი პროდუქტი არის უსაფრთხო. აღნიშნულს განაპირობებს კანონი, რომლის მიხედვითაც, მწარმოებელი ვალდებულია კლიენტს მალაზიის თაროზე ხარისხიანი და უსაფრთხო პროდუქტი დაახვედროს. თავის მხრივ, სახელმწიფოც იღებს ვალდებულებას აკონტროლოს მწარმე, რათა არ დაუშვას მოხმარებლის უფლებების დარღვევა. იმ შემთხვევაში, თუ ასეთი ფაქტი მინც დაფიქსირდება, მაშინ სახელმწიფო არა მხოლოდ აჯარმებს, არამედ მოითხოვს მწარმისგან გაყიდვიდან ამოიღოს უხარისო პროდუქტის პარტია და ამასთან, გამოითხოვოს უკვე გაყიდული საქონელიც. აღნიშნულიდან გამომდინარე, ევროკავშირის მოქალაქეებს აქვთ ნდობა, რომ დახლზე გასაყიდად გამოტანილი ნებისმიერი სახის საქონელი არის უსაფრთხო. შესაბამისად, ევროკავშირში წარმოებული ან ევროკავშირის ბაზარზე წვდომის უფლების მქონე ქვეყნის მიერ წარმოებულ საქონელს, მთელს მსოფლიოში, იცნობენ როგორც მაღალი ხარისხისა და სტანდარტის მქონე პროდუქტს.

2016 წლის პირველ ივლისს, ოფიციალურად სრულად შევიდა ძალაში საქართველოსა და ევროკავშირის შორის გაფორმებული „ასოცირების შესახებ შეთანხმება“, რომელიც გახლავთ ერთგვარი გეგმა ჩვენი ქვეყნის განვითარებისა და ევროკავშირში არსებულ წესებთან და კანონებთან ჰარმონიზაციისა. აღსანიშნავია „ასოცირების შესახებ შეთანხმების“ უმნიშვნელოვანესი თავი, რომელსაც ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცე ეწოდება და რომელიც საშუალებას აძლევს საქართველოს ნებისმიერ მოქალაქეს ჰქონდეს წვდომა ევროკავშირის შიდა ბაზრის ოთხი თავისუფლებიდან სამზე: საქონლის, მომსახურების და კაპიტალის თავისუფალი გადაადგილების უფლებებზე (მაგალითად, მწარმის შეუძლია საქართველოში წარმოებული ნებისმიერი პროდუქტი, ყოველგვარი ბაჟისა და დამატებითი გადასახადის გარეშე, გაიტანოს ევროპის, მსოფლიოში ყველაზე მსყიდველუნარიან ბაზარზე). როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ასოცირების შესახებ შეთანხმება გახლავთ საქართველოს კანონმდებლობის ევროკავშირის კანონმდებლობასთან ჰარმონიზაციის გეგმა - შესაბამისად, ასოცირების შესახებ შეთანხმების მეოთხე თავი, ღრმა და ყოვლისმომცველი თავისუფალი სავაჭრო სივრცე (DCFTA) ითვალისწინებს მოხმარებელთა უფლებების დაცვასაც, რაც ეტაპობრივად მიემსგავსება ევროკავშირის ქვეყნებში არსებულ წესებს და ქართველი მოხმარებლის უფლებებიც იქნება ზედმიწევნით დაცული.

რაც შეეხება მეოთხე თავისუფლებას - ადამიანების თავისუფალ გადაადგილებას - აღნიშნულს ხელს უწყობს ევროკავშირთან სავიზო რეჟიმის ლიბერალიზაციის პროცესი, რომელიც საქართველომ წარმატებით გაიარა და სულ მცირე დროში ელის ევროკავშირის მიერ დადებით გადაწყვეტილების მიღებას - რაც, საქართველოს ნებისმიერ მოქალაქეს მისცემს უფლებას, იმოგზაუროს ევროკავშირში (შენგენის ზონის ქვეყნებში) 180 დღის განმავლობაში 90 დღით დარჩენის უფლებით.



ნიადაგის დამუშავება და განოყიერება

ლობიო ნიადაგის მიმართ საკმაოდ მომთხოვნი კულტურაა, ვიდრე სხვა სამარცვლე პარკოსანი კულტურები. ლობიო ცუდად ვითარდება ცივ, თიხნარ ნიადაგებზე, სადაც ნიადაგის ზედაპირთან ახლოსაა გრუნტის წყალი. აგრეთვე მუავე ნიადაგებზე. ლობიო ადვილად ეგუება ნიადაგის მცირე მუავიანობას, მაგრამ გაცილებით კარგ მოსავალს იძლევა ნეიტრალურ ნიადაგებზე.

ლობოსათვის ნიადაგის დამუშავება უნდა განისაზღვროს წინამორბედი კულტურის მიხედვით. მაგ: თავთავიანებისაგან განთავისუფლებული ნაკვეთი ჯერ უნდა აიჩქროს (აოშვა) 10-12 სმ-ზე სარეველების გამოტყუების მიზნით შემდეგ უნდა გადაიხნას 20-25 სმ-სიღრმეზე, ან მოხვნამდე შეტანილი უნდა იქნას ტოტალური მოქმედების ჰერბიციდი და 2-3 კვირის შემდეგ გადაიხნას მზრალად (შემოდგომამდე). გაზაფხულზე ნიადაგის ნაყოფიერების მიხედვით (საჭიროა გაკეთდეს ნიადაგის ანალიზი) შეტანილი უნდა იქნას NPK სასუქი (N45P90K45). ლობიო თვითონ წარმოადგენს ამოტფიქსატორს, მაგრამ განვითარების პირველ ფაზაში აუცილებელია ამოტფიქსატორის სასუქი. თესვის წინ 2-3 დღით ადრე აუცილებელია ნიადაგის კულტივაცია და მოსწორება.

თესვის შერჩევა და თესვა

დასათესად შექმნილი უნდა იქნას ზონისათვის დარეგისტრირებული ჯიში, რომელსაც უნდა ჰქონდეს თესლის ხარისხის დამადასტურებელი საბუთი. აზოტის ფიქსაციის გაძლიერების მიზნით ლობიოს თესლს უშუალოდ თესვის წინ ამუშავებენ ნიტრაგინით. ლობიოს თესვის სხვადასხვა წესი არსებობს, წმინდა ნათესი და სხვა კულტურაში შეთესილი. აგრეთვე ლობიო ითესება მწკრივებად, კვადრატულ ბუდობრივად, ლენტური წესით, ლენტებს შორის 65 სმ, ხოლო ლენტებში მწკრივებს შორის 15 სმ. წმინდა თესვას მიმართავენ დაბალმომარდი (კუტი) ფორმების თესვისას მწკრივთა შორის 45-50 სმ. ხოლო კვადრატულ-ბუდობრივად ითესება მხვიარა ფორმები (ჯიშები) 60X60სმ კვების არით. ლობიოს თესვისას ნორმა ჰექტარზე წმინდა თესვისას განისაზღვრება 60-120 კგ (ჯიშების მიხედვით: წვრილთესლიანი ჯიშები ითესება უფრო ნაკლები ნორმით, ხოლო მსხვილმარცვლიანი უფრო დიდი ნორმით). კვადრატულ-ბუდობრივი წესით თესვისას 30-40 კგ - ია საჭირო. გამოკვლევებით დადასტურებულია, რომ ლობიოს ყველაზე დიდი მოსავალი მიღებულია ჰექტარზე 300-350

ლობიოს წარმოშობის ორი კერა არსებობს: ამერიკა და სუბტროპიკული აზია. ამის მიხედვით ლობიოს ყოფენ ორ ჯგუფად. აზიური წარმოშობის ლობიო უფრო გვალვაგამძლეა, წვრილმარცვლიანი, დაბალტანიანი, გრძელი და ვიწრო პარკით, პარკში მარცვლების დიდი რიცხვით (6 და მეტი). ამერიკული ლობიოსთვის დამახასიათებელია მსხვილმარცვლიანობა, ფართე მოკლე პარკი და მარცვლების მცირე რიცხვი, პარკში 3-6 მარცვალი, ღერო მაღლა მხვიარა. ამერიკული ტიპის ლობიო მოითხოვს მეტ ტენიანობას. ლობიოს ძირითადი გამოყენება ხდება სასურსათოდ. ეს განპირობებულია იმით, რომ ლობიო მდიდარია ცილებით (ჯიშების მიხედვით) 20-30%-მდე, ნახშირწყლებით 50-55%, აგრეთვე მისი თესლი შეიცავს 2-3.5%-მდე ცხიმს, სხვადასხვა ვიტამინებს, შეუცვლელ ამინომჟავებს და სხვა. ლობიოს აქვს დიეტური თვისებები გამოიყენება თირკმელების, ნაღვლის ბუშტის, ნერვიული სისტემის და კუჭ-ნაწლავის დაავადებების შემთხვევაში. მისგან ამზადებენ სხვადასხვა დაავადების სამკურნალო მედიკამენტებს. ლობიოს აქვს უდიდესი აგროტექნიკური მნიშვნელობა, ის, როგორც სხვა პარკოსანი კულტურები აგროვებენ ამოტფიქსატორს და საუკეთესო წინამორბედი თავთავიანი და სხვა კულტურებისთვის (პარკოსნების გარდა).

ათასი თესლის დათესვისას, რაც დაახლოებით უდრის 100-120 კგ/ჰა-ზე, ხოლო წვრილთესლიანი ჯიშებისათვის საჭირო იქნება 50-60 კგ/ჰა-ზე. ლობიო სითბოს მოყვარული მცენარეა, თესლის გაღვივებისათვის საჭირო ტემპერატურა 8-10 გრადუსს უდრის. ამასთანავე, ლობიოს ნორჩი ნაზარდი ადვილად ზიანდება 1-20 ცინვის დროსაც კი. ამიტომ ლობიოს თესვა უნდა დაიწყოს მაშინ, როდესაც ცინვების საშიშროება უკვე აღარ არის. დაბლობ და თბილ ადგილებში თესვა შეიძლება დაიწყოს 5 აპრილიდან, შემადლებულ და მთიან რეგიონებში 20 აპრილიდან. სანაწერალოდ თესვისას 10-20 ივლისი (ქერის აღების შემდეგ). ლობიოს თესლის ჩათესვის სიღრმე 4-5 სმ-ია. ნიადაგის სტრუქტურის გათვალისწინებით +_ 1-2 სმ.

ნათესის მოვლა

წყლის, ჰაერისა და საკვები ნივთიერებების ნორმალური რეჟიმი ლობიოს მაღალი მოსავლის მიღების საუკეთესო პირობაა. ამიტომ ნიადაგი ლობიოს ნათესის ქვეშ ყოველთვის უნდა იყოს ფხვიერი და სუფთა მდგომარეობაში. სარეველების წინააღმდეგ შესაძლებელია გამოვიყენოთ ჰერბიციდი.

სარწყავ პირობებში ლობიოს პირველი მორწყვა შეიძლება ჩატარდეს დათესვისთანავე (ამინდის მიხედვით), მორწყვის რაოდენობა დამოკიდებულია ნიადაგის ტიპზე, რელიეფზე და ამინდზე. მორწყვის შემდეგ თუ ნიადაგი პირს შეიკრავს საჭიროა კულტივაცია, ამიტომ მორწყვა ტარდება კულტივაციის ან თოხნის წინ. ცხელი ამინდის პირობებში რწყვა დილის და საღამოს საათებში უნდა ჩატარდეს. ლობიო ვერ იტანს წყლის ჩადგომას. ტენის ნაკლებობა განსაკუთრებით უარყოფითად მოქმედებს მცენარეზე ყვავილობის პერიოდში, ტენის ნაკლებობა იწვევს ყვავილის ცვენას. აუცილებელია რწყვა ჩატარდეს დაკოვრების ფაზაში. კუტი საადრეო ლობიოს ჯიშებისათვის ვეგეტაციის განმავლობაში საკმარისია 3-4 მორწყვა, ხოლო საგვიანო ხვიარა ჯიშებისათვის 5-6-ჯერ და შეიძლება მეტიც იყოს საჭირო.

მოსავლის აღება დახარისხება და შენახვა

სამარცვლე ლობიოს იღებენ მცენარის ქვემო და შუა

ნაწილზე პარკის დამწიფების პერიოდში. დამწიფების ნიშნებია თესლის გამაგრება, პარკის გახშობა და ფოთლების ჩამოცვენა. აგრეთვე ზოგ შემთხვევაში პარკის შეფერვა. თუ თესლს აკლია მომწიფება, გაშრობის შემდეგ ის ძნელად იხარშება. ლობიოს მეტწილად იღებენ ხელით. ფართომასშტაბიანი თესვის შემთხვევაში ლობიოს იღებენ კომბაინით, ამიტომ საჭიროა ჯიშების ისე შერჩევა, რომ ქვედა პარკი არ იყოს ნიადაგის ზედაპირთან ახლოს რომ დანაკარგები არ იყოს ბევრი. ლობიო შეიძლება გაილენოს პარკოსნებისათვის გათვალისწინებული სალენით და შესაძლებელია ხორბლის სალენითაც დოლისა და დეკას სათანადო დარეგულირების შემდეგ (რომ თესლის დამტრევა არ მოხდეს). თუ მცენარე გასალენად სათანადოდ არ არის გამშრალი შესაძლებელია ნათესი ჯერ გაითბოს ხოლო შემდეგ გაილენოს (აღება ორ ფაზად). გამოლენილი თესლი უნდა გაიშალოს საცავში და შემდეგ მოხდეს მისი დახარისხება თესლის სანმენდ დანადგარზე (პეტკუსი). უნდა შემოწმდეს თესლის სინესტე და 14% ტენიანობის შემთხვევაში უნდა დასაწყობდეს პირმოკრულ ტომრებში.

ლობიოს უმთავრესი მავნებლები

საქართველოს პირობებში ლობიოს კულტურის მთავარ მავნებლად ითვლება ლობიოს მემარცვლია, რომელიც აზიანებს თესლს, როგორც მიწდორში, ისე საცავში. მემარცვლია გავრცელებულია თბილი კლიმატის პირობებში, როგორც ჩანს მაღალ ადგილებში გრილი კლიმატური პირობები ხელს არ უწყობს მის განვითარებას. მემარცვლიას კვერცხიდან იჩეკება მატლი რომელიც იკვებება ლობიოს მარცვლიდან. ხოჭო კვერცხს დებს ან მარცვალზე ან პარკზე სამარცვლე ტომრებში.

საწყობის პირობებში ლობიოს მემარცვლიას წინააღმდეგ საბრძოლველად რეკომენდირებულია თესლის ფუმიგაცია. მემარცვლიას მოსპობა თესლში შესაძლებელია აგრეთვე დაბალი და მაღალი ტემპერატურით. ლობიოს თესლი უძლებს 70% ტემპერატურამდე გახურებას 1 სთ-ის მანძილზე. 50-60 გრადუსზე გახურებით მისი გაღვივების უნარი არ კლებულობს, ლობიოს მემარცვლია კი ამ პირობებში სრულიად იღუპება. მინდვრის პირობებში მემარცვლიას წინააღმდეგ შესაძლებელია შენამვლა სხვადასხვა ინსექტიციდით სხვადასხვა ფაზებში ყვავილობის დანყვამდე და დაპარკების დროს.



ბათუმურა



მინდვრის წითელი





მეცხვარეობა საქართველოში



ცოცხალი მასა 25-30 კგ, ვერძის 35-40კგ-ია; მატყლი - თეთრი და ბზინვარე. კანძი შეიცავს ნაზ და გარდამავალ ბოჭკოს, მცირე რაოდენობით ურევია უხეში ბენჯიც; ნერბის კულულის სიგრძეა 12-15 სმ (თივთივის - 9-10 სმ), ვერძის 15-18 სმ (თივთივის - 12-15 სმ). ნლიური ნაპარსი შეადგენს 1,5-2,8კგ-ს. იმერული ცხვრის ხორცი ხასიათდება საუკეთესო გემოთი, მას არ გააჩნია სპეციფიკური სუნი. სხვადასხვა ასაკის ცხოველების ნაკლავის გამოსავალი 45- და 50%-მდე მერყეობს.

თუშური ცხვრის საფუძველზე, მათი მაღალპროდუქტიული ნაზმატყლიანი და ნახევრადნაზმატყლიანი ვერძებთან შეჯვარებით, შემდგომი მიზანდასახული ზოოტექნიკური მუშაობით, არჩილ ნატროშვილმა (1951 წელს) და ივანე ბაძოშვილმა (1954 წელს) გამოიყვანეს ქართული ნახევრად ნაზმატყლიანი ცხიმკუდიანი (ქართული ცხვარი) და ნაზმატყლიანი ცხიმკუდიანი ჯიშები და პირველად მსოფლიოში მოახდინეს დუმიანობის და მატყლის ერთგვაროვნების შერწყმა, რაც მანამდე ურთიერთგამომრიცხავ თვისებად ითვლებოდა. ეს იყო ქართული ზოოტექნიკის XX საუკუნის გამოჩენილი მიღწევა. რაც შეეხება ახალ ქართულ ჯიშებს, სხვადასხვა ობიექტური და სუბიექტური მიზნების გამო, გადაშენების ზღვარზეა მისული და დღეისათვის სამეურნეო მნიშვნელობა არ გააჩნია.

მეცხვარეობაში შექმნილი მდგომარეობის გამო, აუცილებელია ობიექტურად შევაფასოთ რეალობა და განვსაზღვროთ სასელექციო-სანაშენ მუშაობის პრინციპული და პრიორიტეტული მიმართულებები, რომლის მიზანია სანაშენ-სასელექციო ღონისძიებების სწორი მენეჯმენტით, არსებული ჯიშობრივი რესურსების სანაშენ და პროდუქტიული თვისებების გაუმჯობესება და შემდგომი სრულყოფა. დასახული მიზნის მისაღწევად, უნდა გადაწყდეს შემდეგი ამოცანები:

1. გენოფონდის ჯიშობრივი აღწერა (ინვენტარიზაცია/იდენტიფიკაცია);
2. მოპოვებული მასალების საფუძველზე პირობითად ხალასჯიშის სულადობის კერების (მომშენებელი ფერმერული მეურნეობების) გამოვლენა;
3. სანაშენ აღრიცხვის ერთიანი სისტემის შემოღება და სანაშენ პირუტყვზე საინფორმაციო ბანკის დაარსება;
4. ჯიშთა მომშენებელი ასოციაციებისა და ამხანაგობების ჩამოყალიბება;
5. სანაშენ პირუტყვსა და სანაშენ ფერმებზე სტანდარტების შემუშავება და მათი სერტიფიკაციის პრინციპების განსაზღვრა;
6. ადგილობრივი ჯიშების გენთა ბანკის დაფუძნება.

დღეისათვის მიმდინარეობს მუშაობა ქართული აბორიგენული ჯიშების (მათ შორის, ცხვრის) კატალოგის შექმნაზე, რომელიც გამოიცემა და დამტკიცდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის ბრძანებით. აღნიშნული კატალოგის შექმნა საშუალებას მოგვცემს მოვახდინოთ ქართული ჯიშების იდენტიფიცირება და დაცვა. უახლოეს მომავალში დაინიშნება დარეგისტრირებული ჯიშების სერტიფიცირება, რაც ხელს შეუწყობს ქართული ჯიშების ცნობადობის გაზრდას მსოფლიო ბაზრებზე.

მნიშვნელოვანია მეცხვარეობის მიმართულებით სამეცნიერო-კვლევითი მუშაობა, რამაც უნდა უზრუნველყოს მეცხვარეობის დარგის განვითარების ხელშეწყობის საკითხების სწორად გადაწყვეტა. აღნიშნული მიმართულება გარკვეულ სირთულეებთან არის დაკავშირებული, ვინაიდან, საქართველოს ბუნებრივი და სამეურნეო პირობები ძლიერ სპეციფიკურია და თვით ქვეყნის ზონებს შორისაც მკვეთრად განსხვავებული - ერთი ზონისათვის სასარგებლო ღონისძიება სხვა ზონაში შეიძლება საზიანო აღმოჩნდეს.



გამო, თუშური ცხვრის მატყლი ინგლისაა და საფრანგეთში გაჰქონდათ.

თუშური ცხვრის ხორცი გამოირჩევა საუკეთესო კულინარიული თვისებებით: ნაზია, სპეციფიკური სუნით არ ხასიათდება (მის ხორცს, საგემოვნო თვისებებით, მხოლოდ იმერული ცხვრის ხორცი უწევს კონკურენციას). ნაკლავის გამოსავალი 45%-ია, ხოლო რძე საუკეთესოა და მისგან მზადდება უნიკალური საგემოვნო თვისებების მქონე თუშური ანუ გუდის ყველი. რძის ცხიმოვანობა 6-8%-ს აღწევს, ხოლო ცილის - 5,6-5,7%-ს. ერთი კგ ყველის დასამზადებლად საკმარისია 4-5 ლ რძე.

თუშური ცხვარი ამტანია, გამძლეა, საკვებზე მოთხოვნილების 80%-ს ბუნებრივი საძოვრებიდან მოიპოვებს. თუშური ცხვარი კომბინირებული, მეხორცულ-სამატყლო-მერძეული მიმართულების ჯიშია. ყველა სახის პროდუქციას იძლევა მცირე რაოდენობით და, რაც მთავარია, ნაკლები დანახარჯებით. ვერძების ცოცხალი მასა 50 - 55 კგ-ია (საუკეთესოების - 60-70 კგ), ნერბების - 38 - 42 კგ (საუკეთესოების - 50 - 55 კგ). მატყლის ნაპარსი, შესაბამისად, 3,0 - 4,0 კგ და 2,5 - 3,0 კგ-ია. ლაქტაციის დროს იძლევა 25-30 კგ სასაქონლო რძეს (რაც იმას ნიშნავს, რომ ერთი ნერბიდან იწარმოება 6-7 კგ გუდის ყველი). ნაყოფიერება 100-105 %-ის ტოლია.

იმერული ცხვარი მოშენებულია დასავლეთ საქართველოში. მისი ჩამოყალიბება მოხდა IV-VI საუკუნეებში. ის ძველი კოლხური წმინდამატყლიანი ცხვრის შთამომავალია, რომელიც დღეისათვის გავრცელებულია მთელ დასავლეთ საქართველოში.

თავისი გენერაციული თვისებებით, იმერული ცხვარი უნიკალურია და მკვეთრად გამოირჩევა სხვა ჯიშებისგან. ხურაობს და მკვდება წლის ნებისმიერ დროს. ამ თვისებების გამო, იმერული ნერბი ყოველწლიურად დოღდება 2- ჯერ, უარეს შემთხვევაში კი, 3 წელიწადში 5-ჯერ მაინც. ამას ხელს უწყობს ის, რომ მოგებიდან 20-25 დღეში ნერბი ხურაობს და მკვდება და ნერბის მაკეობის ხანგრძლივობა 137-143 დღეა, ანუ 5-12 დღით ნაკლებია ცხვრის სხვა ჯიშებთან შედარებით. გამოირჩევა თაობათა სწრაფი ბრუნვით: 3 წლის ნერბის შთამომავლობა ხშირად 15-20 სულს აღემატება, ხოლო რეკორდისტის მონაშენმა 3½ წელში 76- ს მიაღწია. ასეთი გენერაციული თვისებების წყალობით, 1 ნერბიდან ხორცის წლიური წარმოება აღწევს 45-52 კგ-ს (ნაკლავის მასით).

იმერული ცხვარი ერთ-ერთი მალმწიფადი ჯიშია. ის სწრაფად იზრდება, 4 თვის მდებრი ბატკანი სქესობრივად მომწიფებულია, 6 თვის ასაკში წონით მრდასრული ნერბის 75%-ს აღწევს, იწერება და ერთი წლის ასაკში უკვე ჰყავს 2-3 ბატკანი (იანვარში მოგებული წლის ბოლოს უკვე გვაძლევს ნაყოფს).

იმერული ცხვარი პატარა, კომპაქტური ცხვარია. ნერბის

საქართველოს სხვადასხვა რეგიონში ჩატარებულმა არქეოლოგიურმა გათხრებმა დაადასტურა, რომ ჩვენ ქვეყანაში უძველესი დროიდან კარგად იყო განვითარებული მეცხვარეობა. აღნიშნულზე მეტყველებს ოქროს, ბრინჯაოს, ვერცხლისა და ქვის ნაკეთობები ცხვრის გამოსახულებებით; ნაპოვნია შინაური ცხვრების ძვლები. ჩვ.წ.აღ-მდე მე-3 ათასწლეულის დასასრულსა და მეორე ათასწლეულის I ნახევარში მეცხვარეობის ხვედრითი წილი გაცილებით მაღალი იყო მეცხოველეობის სხვა მიმართულებებთან შედარებით.

მაღალმთიანი საქართველოს მოსახლეობაში ახლო წარსულამდე არსებობდა კვრპთაყვანისმცემლობის გადმონაშთები. მოხვევების უდიდესი დღესასწაული - ვნების შაბათი - ცხვრის დღესასწაული, იგივე ცხვრის უქმე, ზოგიერთ ადგილას ახლაც აღინიშნება.

აღმოსავლეთ საქართველოში, ცხვრის მოვლა-შენახვისა და კვების პირობებიდან გამომდინარე, მომთაბარული შენახვის სისტემაა დამკვიდრებული, რაც იმით აიხსნება, რომ მის საკვებ ბაზას, მთელი წლის მანძილზე, ძირითადად, ზამთრის (312 ათასი ჰა) და ზაფხულის (1,2 მლნ ჰა) საძოვრები შეადგენენ, რამაც ცხვრის ორსეზონიანი შენახვა (ზაფხულში - მთაში, ზამთარში - ბარში) განაპირობა.

ქართველმა ხალხმა თავის ბუნებრივ-კლიმატურ პირობებს მიუსადაგა და გამოიყვანა უნიკალური თუშური ჯიშის ცხვარი. მის გამოყვანაში მონაწილეობა აქვს მიღებული დუმიან და გრძელციხიკუდიანი ცხვრებს. თუშური ცხვარი ჩვენი ქვეყნის უძველესი აბორიგენული ჯიშია. იგი XIII - XIV საუკუნეებშია გამოყვანილი და ჯიშად ჩამოყალიბებული.

თუშური ცხვრის მატყლი გამოირჩევა კარგი ბზინვარებით, თეთრი ფერისაა და ყველანაირ ფერში შეღებვას ემორჩილება. სწორედ ეს თვისებები მაღლა სწევს მის უნარს, რათა დამზადდეს საუკეთესო ხალიჩები. ამ თვისებების

პოიდივრის წარმოების საინვესტიციო შესაძლებლობები



საქართველოში მეცხოველეობას ტრადიციულად წამყვანი ადგილი უკავია, რომლის განვითარების მთავარი ამოცანაა მაღალპროდუქტიული ჯიშის პირუტყვის მოშენება და ხარისხიანი მეცხოველეობის პროდუქტების წარმოება. მესაქონლეობაში წარმოების მხრივ განასხვავებენ 3 მიმართულებას, ესენია: მერძეული, მებორცული და შერეული; საქართველოში არსებული ჯიშები გამოიყენება, როგორც მებორცული, ასევე მერძეული მიმართულებით.

საქართველოში მებორცული მიმართულების მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის კომპლექსური კომერციული ფერმა

თითქმის არ არსებობს. რეგიონებში არსებული შუამავალი რგოლები მოსახლეობისგან ყიდულობენ 4-5 თვის ხბობებს, ზრდიან გარკვეულ ასაკამდე და წონამდე (400-450კგ.) და შემდეგ ხორციელდება დაკვლა და გაყიდვა სარეალიზაციო ქსელში; არსებული მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვი საშუალოდ იწონის 300-350 კილოგრამს, რაც ბევრად ნაკლებია თანამედროვე მებორცული მიმართულების ჯიშებთან შედარებით; საქართველოში ფურის საშუალო წველადობა წელიწადში 1,0-1,5 ტონას შეადგენს, მაშინ როდესაც თანამედროვე ჯიშებში წველადობის მაჩვენებელი წელიწადში 4,5 ტონის ზევითაა;

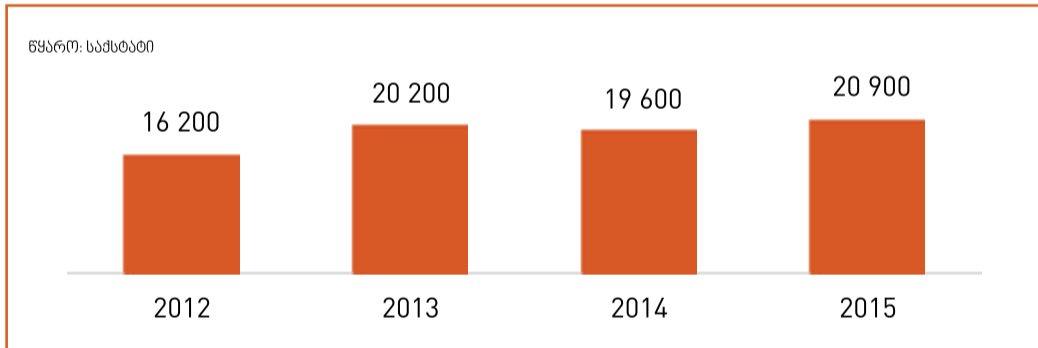
პროდუქტიულობის მაღალი მაჩვენებლის მიღწევა შესაძლებელია სწორი კვებითა და თანამედროვე მოვლის მეთოდების დანერგვით;

ქვეყანაში მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ხორცის თვითმზრუნველობის კოეფიციენტი 71%-ს შეადგენს. მიუხედავად იმისა, რომ მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის რაოდენობა ბოლო წლების განმავლობაში ზრდადია, საქონლის ხორცის იმპორტი მაინც მნიშვნელოვნად მაღალია.

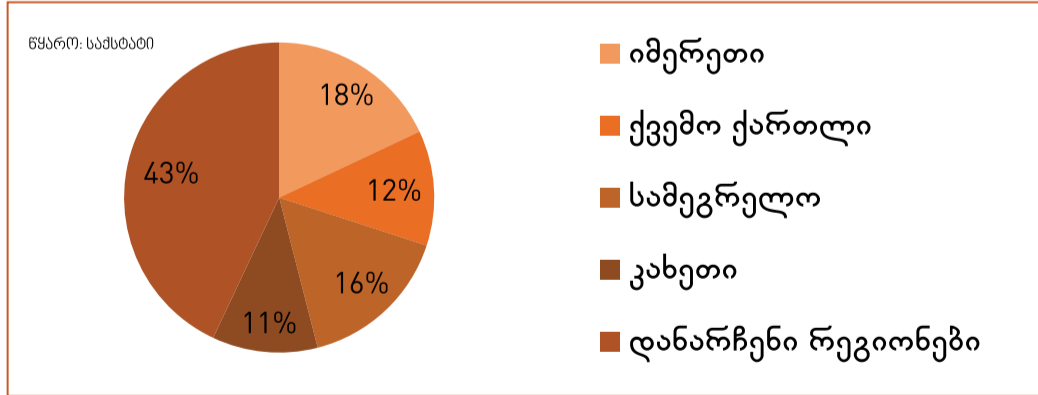
საინვესტიციო შესაძლებლობები

- ხელოვნური განაყოფიერებისთვის მომსახურების მიწოდება
- ემბრიონის ტრანსპლანტაციისთვის მომსახურების მიწოდება
- ფარმაცევტული მომსახურების მიწოდება
- საკვების წარმოება
- კომბინირებული საკვების წარმოებისთვის განკუთვნილი სასოფლო-სამეურნეო კულტურების წარმოება
- მებორცული მიმართულების ფერმების ჩამოყალიბება
- სასაკლავო ინფრასტრუქტურის შექმნა და მომსახურების მიწოდება
- დამატებითი ღირებულების შესაქმნელად მომსახურების მიწოდება
- სასაკლავოსთვის განკუთვნილი მონყობილობებისა და ტექნოლოგიების მიწოდება
- დამატებითი ღირებულების შესაქმნელად ტექნიკისა და ტექნოლოგიების მიწოდება
- პროდუქციის შესაფუთი მასალების წარმოება

წარმოება წლავის მიხედვით (ტონა)



წარმოება რეგიონების მიხედვით

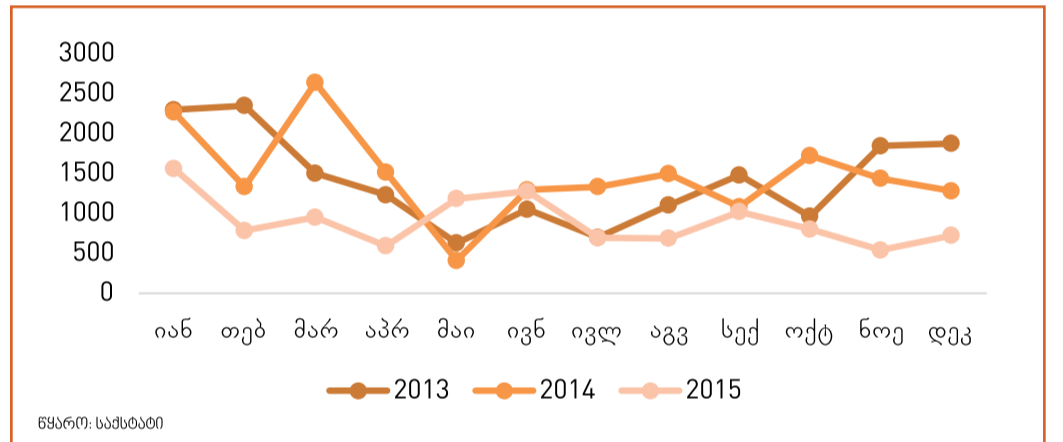


4. წლიური მოხმარება ერთ სულ მოსახლეზე (3 წლის საშუალო) ერთ სულ მოსახლეზე საქონლის ხორცის წლიური მოხმარება შეადგენს 6 კგ-ს

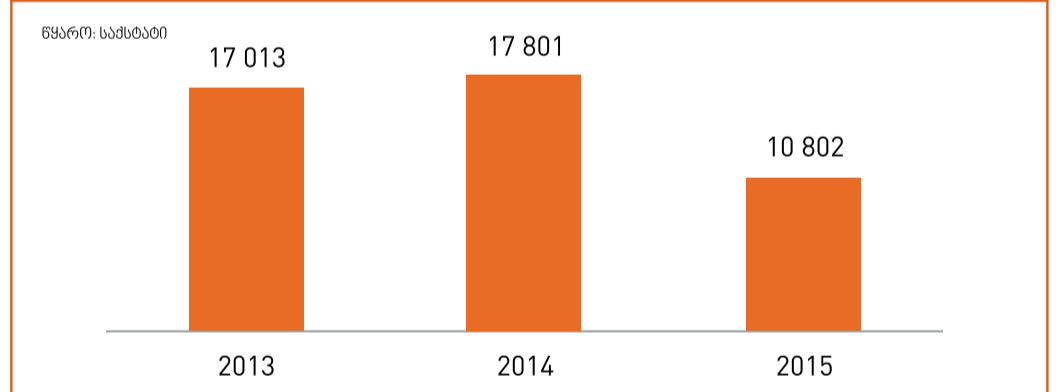
ფინანსური მაჩვენებლები	
	100 სული
მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის რაოდენობა (ფერმა)	100 სული
საწყისი საინვესტიციო კაპიტალი	200 000 ლარი
უკუგების პერიოდი	მე-4 წელი
IRR (8 წელი)	25 %

ბაზრები

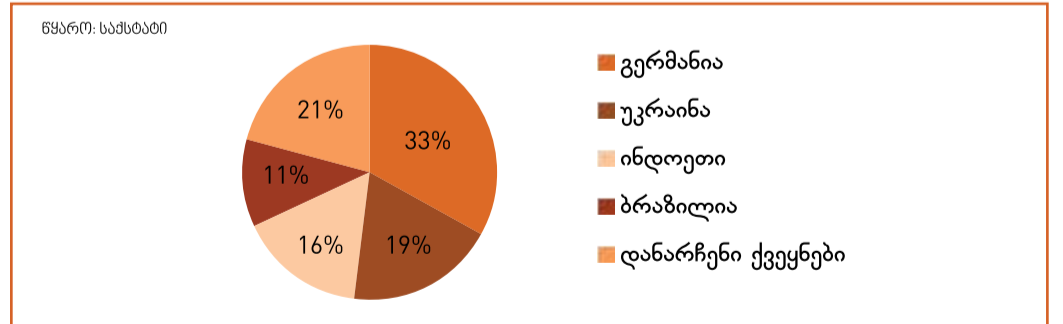
იმპორტი თვავის მიხედვით (1000 აშშ დოლარი)



იმპორტი წლავის მიხედვით (1000 აშშ დოლარი)



ძირითადი იმპორტიორი ქვეყნები



საბაზრო ფასები თვავის მიხედვით – 2014 (ლარი/კგ)

