



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



European Bank  
for Reconstruction and Development

## Atlas of origin linked food products in Georgia

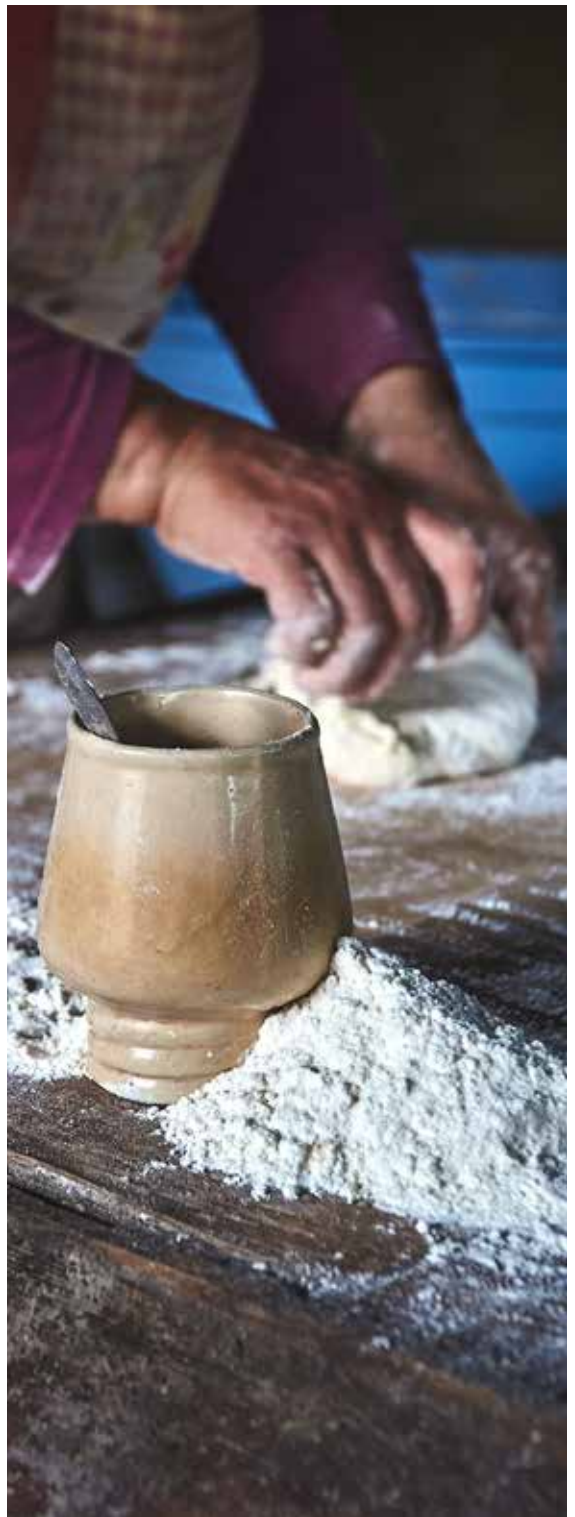
საქართველოს  
ადგილწარმოშობასთან  
დაკავშირებული  
სასურსათო  
პროდუქტების  
ატლასი





# Atlas of origin linked food products in Georgia

საქართველოს  
ადგილწარმოშობასთან  
დაკავშირებული  
სასურსათო  
პროდუქტების  
ატლასი



Required citation: FAO. Atlas of Origin Linked Food Products in Georgia. Rome, 2019. 133 pp.

Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

The designations employed and the presentation of material in this information product do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) concerning the legal or development status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries. The mention of specific companies or products of manufacturers, whether or not these have been patented, does not imply that these have been endorsed or recommended by FAO in preference to others of a similar nature that are not mentioned.

The views expressed in this information product are those of the author(s) and do not necessarily reflect the views or policies of FAO.



Some rights reserved. This work is made available under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO licence (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode/legalcode>).

Under the terms of this licence, this work may be copied, redistributed and adapted for non-commercial purposes, provided that the work is appropriately cited. In any use of this work, there should be no suggestion that FAO endorses any specific organization, products or services. The use of the FAO logo is not permitted. If the work is adapted, then it must be licensed under the same or equivalent Creative Commons licence. If a translation of this work is created, it must include the following disclaimer along with the required citation: "This translation was not created by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). FAO is not responsible for the content or accuracy of this translation. The original English edition shall be the authoritative edition."

Disputes arising under the licence that cannot be settled amicably will be resolved by mediation and arbitration as described in Article 8 of the licence except as otherwise provided herein. The applicable mediation rules will be the mediation rules of the World Intellectual Property Organization <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> and any arbitration will be conducted in accordance with the Arbitration Rules of the United Nations Commission on International Trade Law (UNCITRAL).

Third-party materials. Users wishing to reuse material from this work that is attributed to a third party, such as tables, figures or images, are responsible for determining whether permission is needed for that reuse and for obtaining permission from the copyright holder. The risk of claims resulting from infringement of any third-party-owned component in the work rests solely with the user.

Sales, rights and licensing. FAO information products are available on the FAO website ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) and can be purchased through [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org). Requests for commercial use should be submitted via: [www.fao.org/contact-us/licence-request](mailto:www.fao.org/contact-us/licence-request). Queries regarding rights and licensing should be submitted to: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

Photo:

©Shutterstock - pages: 1, 3, 11, 17, 75, 93, 107, 132

©FAO / Fernando Javier Urquijo - pages: 6, 25, 133

©FAO / Giorgi Gaprindashvili - pages: 12, 19, 23,

©FAO / Tamaz Dundua - page: 28

©FAO / Badri Vadachkoria - page: 30

©FAO / Ia Ebralidze - pages: 33, 34, 35, 42, 46, 47, 50, 52, 53, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 67, 69, 72, 73, 77, 79, 83, 85, 92, 101, 103, 104, 109, 110, 112, 114, 115, 117, 118, 121, 127, 129

©Elkana - pages: 37, 38, 44, 51, 64, 88, 90, 95, 97, 98, 106, 122, 123, 124, 125, 131

©FAO / Nikoloz Mchedlidze - page: 40

©Zviad Bobokashvili - pages: 66, 68

©FAO / Emilie Vandecandelaere - page: 80

©FAO / Nika Tsiklauri - page: 86

წყაროს სავალდებულო მითითება: FAO. საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული სასურსათო პროდუქტების ატლასი. რომი, 2019. 133 გვ.

ლიცენზია: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

წინამდებარე საინფორმაციო ნაშრომში გამოყენებული დასახელებები და წარმოდგენილი მასალა არ გულისხმობს გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) მხრიდან ნებისმიერი ქვეყნის, ტერიტორიის, ქალაქის ან ადგილის ან მისი ხელმძღვანელობის სამართლებრივი ან განვითარების სტატუსის, ან მისი ტერიტორიული დაყოფის ან საზღვრების შესახებ რაიმე მოსაზრების გამოხატვას. კონკრეტული კომპანიების ან მწარმოებლების პროდუქტის მითითება, მიუხედავად იმისა, დაპატენტებულია თუ არა, არ გულისხმობს იმას, რომ FAO მათ რეკომენდაციას უწევს ან უპირატესობას ანიჭებს მსგავს კომპანიებთან ან პროდუქტებთან შედარებით, რომლებიც არ არიან მითითებული წინამდებარე ნაშრომში.



წინამდებარე საინფორმაციო ნაშრომში გამოთქმული მოსაზრებები ეკუთვნის მათ ავტორს ან ავტორთა ჯგუფს და შეიძლება არ ასახავდეს FAO-ს მოსაზრებებს ან პოლიტიკას.

ზოგიერთი უფლება დაკუთვლია. წინამდებარე ნაშრომი ხელმისაწვდომია Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO ლიცენზიით (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode/>).

აღნიშნული ლიცენზიის პირობების თანახმად, დასაშვებია წინამდებარე ნაშრომის კოპირება, ადაპტირება და გავრცელება არაკომერციული მიზნებისათვის, იმ პირობით, რომ წყარო სათანადოდ იქნება მითითებული. წინამდებარე ნაშრომის ნებისმიერი გამოყენებისას არ უნდა იყოს მინიშნება, რომ FAO რეკომენდაციას უწევს რომელიმე კონკრეტულ ორგანიზაციას, პროდუქტს ან მომსახურებას. დაუშვებელია FAO-ს ლოგოს გამოყენება. ნაშრომის ადაპტირების შემთხვევაში, ის უნდა იყოს ლიცენზირებული იმავე ან Creative Commons-ის ეკვივალენტური ლიცენზიით. ნაშრომის თარგმნის შემთხვევაში, წყაროს სავალდებულო მითითებასთან ერთად, თარგმანი უნდა შეიცავდეს დისკლამაციას: "წინამდებარე თარგმანი არ არის შექმნილი გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) მიერ. FAO პასუხისმგებელი არ არის თარგმანის შინაარსზე ან სიზუსტეზე. ტექსტის ორიგინალი ინგლისურ ენაზე ითვლება უპირატესად."

ლიცენზიასთან დაკავშირებით წარმოშობილი დაგები, რომლებიც მორიგების გზით ვერ გადაწყდება, უნდა მოგვარდეს შუამდგომლობითა და საარბიტრაჟო წესით ისე, როგორც აღწერილია ლიცენზიის მე-8 მუხლში, თუ სხვაგვარად არ არის დადგენილი. შუამდგომლობის წესებად გამოყენებული უნდა იყოს ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაციის შუამდგომლობის წესები (<http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules/>) და ნებისმიერი საარბიტრაჟო განხილვა უნდა განხორციელდეს საერთაშორისო სავაჭრო სამართლის გაეროს კომისიის საარბიტრაჟო წესის შესაბამისად (UNCITRAL).  
შესაძლებელია მხარის მასალები. მომხმარებლები, რომლებსაც წინამდებარე ნაშრომიდან მესამე მხარის კუთვნილი მასალების, მავალითად, ცხრილების, ნახაზების ან სურათების გამოყენება სურთ, ვალდებული არიან დაადგინონ, საჭიროა თუ არა ნებართვა ამ მასალების გამოყენებისათვის და მოიპოვონ შესაბამისი ნებართვა საავტორო უფლებების მფლობელისაგან. ნაშრომში არსებული მესამე მხარის კუთვნილი კომპონენტის გამოყენების წესის დარღვევის შემთხვევაში, პრეტენზიების წარმოშობის რისკზე პასუხისმგებლობა ეკისრება მხოლოდ მომხმარებელს.

გაყიდვები, უფლებები და ლიცენზირება. FAO-ს საინფორმაციო პროდუქტები ხელმისაწვდომია FAO-ს ვებგვერდზე ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) და მათი შეძენა შესაძლებელია ელექტრონული ფოსტით [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org). მითხოვნა კომერციული გამოყენებისთვის უნდა წარადგინოთ მისამართზე: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request). მითხოვნა უფლებებთან და ლიცენზიასთან დაკავშირებით უნდა წარადგინოთ მისამართზე: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

ფოტო:

- ©Shutterstock - გვერდი: 1, 3, 11, 17, 75, 93, 107, 132
- ©FAO / ფერნანდო ხაიერი ურკიხო - გვერდი: 6, 25, 133
- ©FAO / ვიორჯი გაფრინდაშვილი - გვერდი: 12, 19, 23,
- ©FAO / თამაზ დუნდუა - გვერდი: 28
- ©FAO / ბადრი ვადაკეორია - გვერდი: 30
- ©FAO / ია გვრალიძე - გვერდი: 33, 34, 35, 42, 46, 47, 50, 52, 53, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 67, 69, 72, 73, 77, 79, 83, 85, 92, 101, 103, 104, 109, 110, 112, 114, 115, 117, 118, 121, 127, 129
- © ელკანა - გვერდი: 37, 38, 44, 51, 64, 88, 90, 95, 97, 98, 106, 122, 123, 124, 125, 131
- ©FAO / ნიკოლოზ მჭედლიძე - გვერდი: 40
- ©ზვიად ბობოქაშვილი - გვერდი: 66, 68
- ©FAO / ემილი ვანდუკანდელაერი - გვერდი: 80
- ©FAO / ნიკა ნიკლაური - გვერდი: 86





Developed in the framework of the joint FAO-EBRD project “Support to Sustainable Value Chains through the Development of Geographical Indications in the Dairy Sector of Georgia, 2017-2019” implemented in collaboration with the Ministry of Environmental Protection and Agriculture (MEPA) and the National Intellectual Property Center - Sakpatenti, and with the support of the Biological Farming Association Elkana and Slow Food International.

შედგენილია FAO-EBRD-ის მიერ დაფინანსებული პროექტის - „მდგრადი ღირებულებათა ჯაჭვის მხარდაჭერა საქართველოს რძის სექტორში გეოგრაფიული აღნიშვნების განვითარების გზით (2017-2019)“, ფარგლებში, რომელიც ხორციელდება გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროსთან და ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნულ ცენტრთან - „საქპატენტთან“, თანამშრომლობით და ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ და „სლოუ ფუდ ინტერნეშიონალის“ მხარდაჭერით.

## Acronyms

AO Appellation of Origin

DPI Investment Center Division of FAO

EBRD European Bank for Reconstruction and Development

FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations

GI Geographical Indication

oriGIn Organization for an International Geographical Indications Network

---

## აკრონიმები

AO ადგილწარმოშობის დასახელება

DPI სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) საინვესტიციო ცენტრის სამმართველო

EBRD ევროპის რეკონსტრუქციისა და განვითარების ბანკი

FAO გაერთიანებული ერების სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია

GI გეოგრაფიული აღნიშვნა

oriGIn გეოგრაფიული აღნიშვნების საერთაშორისო ქსელის ორგანიზაცია



# contents

# შინაარსი

- 10 Foreword
- 13 წინასიტყვაობა
- 14 Acknowledgements
- 15 სამუშაო ჯგუფის შესახებ
- 16 Introduction
- 22 შესავალი
- 18 Methodology and content
- 24 მეთოდოლოგია და შინაარსი
- 28 Registered Geographical Indications
- 30 რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნები
- 32 Other origin-linked products of Georgia
- 32 საქართველოს სხვა ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები
- 33 Cereals and oils
- 33 მარცვლეული და ზეთი
- 40 Dairy
- 40 რძის ნაწარმი
- 51 Fresh/processed fruits and nuts
- 51 ახალი და გადამამუშავებული ხილი და კაკალი
- 75 Herbs, tea and spices
- 75 მწვანელი, ჩაი და სუნელები
- 86 Honey
- 86 თაფლი
- 93 Meat and meat products
- 93 ხორცი და ხორცის პროდუქტები
- 107 Vegetables and legumes
- 107 ბოსტნეული და პარკოსნები

# FOREWORD

Recognizing the importance of our food heritage and of its responsibility in shaping our cultural identity includes safeguarding the biodiversity related to it and the production contexts. Indeed, far from being mere nourishment, food assumes a symbolic, social, but also environmental and economic role in the development of a country, region or site. This is why, gastronomy, when recognized as part of the local heritage, can become the driving force for building resilient and sustainable food systems.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the European Bank for Reconstruction and Development (EBRD), within their long-standing collaborative framework, recognize that preserving and promoting origin-linked food products can be a driver for economic development, especially in least-developed rural areas. It can also contribute to addressing social and environmental challenges, which are critically linked to issues of poverty and the overall sustainability of ecosystems in a country. These include, for instance: impacts of climate change; loss of biodiversity; overuse of natural resources; gender gaps; social inclusion; employment and others.

In view of supporting the preservation and promotion of the Georgian food heritage, in 2017 the Ministry of Environmental Protection and Agriculture (MEPA) and Sakpatenti have called upon FAO and EBRD to identify origin-linked products in Georgia. As a result, FAO and EBRD have developed an Inventory of origin-linked products from Georgia's regions, also describing the specific practices and processes involved. Building on available data and information, MEPA and Sakpatenti are happy to share this present shorter version for dissemination, the Atlas. This Atlas seeks to accomplish two objectives. First, it is a way to promote traditional Georgian food products and the country's rich, culinary heritage and associated natural identity, while highlighting the specific knowledge of farmers and processors and their roles as guardians of food heritage. Second, it should raise awareness of stakeholders, practitioners and investors on how origin-linked products can serve as a driver for rural development and sustainable food systems.





# წინასიტყვაობა

სასურსათო მემკვიდრეობის მნიშვნელობისა და ჩვენი კულტურული თვითმყოფადობის ფორმირებაში მისი როლის აღიარება სურსათთან დაკავშირებული ბიომრავალფეროვნებისა და წარმოების კონტექსტის შენარჩუნებასაც გულისხმობს. მართლაც, სურსათი ჩვენთვის მართლ საზრდოს როდი წარმოადგენს, არამედ მას სიმბოლური, სოციალური დატვირთვაც აკისრია და გარემოსდაცვითსა და ეკონომიკურ როლსაც ასრულებს ქვეყნის, რეგიონისა და კონკრეტული ადგილის განვითარებისათვის. ამიტომ ვასტრინებთ, როდესაც მას ადგილობრივი მემკვიდრეობის ნაწილად აღიარებენ, შეიძლება მდგრადი და მოქნილი სასურსათო სისტემების შექმნის მამოძრავებელი ძალა გახდეს.

გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაცია (FAO) და ევროპის რეკონსტრუქციისა და განვითარების ბანკი (EBRD), ხანგრძლივი ურთიერთთანამშრომლობის ფარგლებში, ადასტურებენ, რომ ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების შენარჩუნებამ და პოპულარიზაციამ შესაძლოა ბიჭვი მისცეს ეკონომიკურ განვითარებას, განსაკუთრებით - სუსტად განვითარებულ სოფლებში, ასევე ხელი შეუწყოს ქვეყანაში სიღარიბესთან და ეკოსისტემების მდგრადობასთან დაკავშირებული სოციალური და გარემოსდაცვითი გამოწვევების დაძლევის, როგორცაა, კლიმატის ცვლილების გაუვლენა, ბიომრავალფეროვნების დაკარგვა, ბუნებრივი რესურსების ზომავადასული გამოყენება, გენდერული უთანასწორობა, სოციალური ინტეგრაცია, დასაქმება და სხვ. საქართველოს სასურსათო მემკვიდრეობის

შენარჩუნებისა და პოპულარიზაციის ხელშეწყობის მიზნით 2017 წელს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრომ და საქპატენტმა საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების იდენტიფიცირებისათვის FAO-ს და EBRD-ს მიმართეს. შედეგად FAO-მ და EBRD-მა აღწერეს საქართველოს რეგიონებში არსებული ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები, აგრეთვე - მათი წარმოების კონკრეტული მეთოდები და პროცესები. არსებულ მონაცემებსა და ინფორმაციამე დაყრდნობით საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და საქპატენტი წარმოვიდგინეთ მოკლე, გასავრცელებელ ვერსიას - ატლასს. წინამდებარე ატლასის გამოცემა ორ მიზანს ემსახურება. პირველია ის, რომ ატლასი კარგი საშუალებაა ტრადიციული ქართული პროდუქტებისა და ქვეყნის მდიდარი კულინარული მემკვიდრეობის, როგორც ბუნებრივი იდენტობის განმსაზღვრელი ფაქტორის, პოპულარიზაციისათვის და, ამავდროულად, ფერმერებისა და მწარმოებლების სპეციფიკური ცოდნისა და მათი, როგორც სასურსათო მემკვიდრეობის მცველების, როლის წარმოსაჩენად. მეორე მიზანს წარმოადგენს დაინტერესებული მხარეების, პრაქტიკოსებისა და ინვესტორების ცნობიერების ამაღლება იმის შესახებ, თუ როგორ შეიძლება გახდეს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები სოფლის განვითარებისა და მდგრადი სასურსათო სისტემების ფორმირების მამოძრავებელი ძალა.

# ACKNOWLEDGEMENTS

This Atlas and the related Inventory were prepared by the FAO-EBRD team in collaboration with MEPA and Sakpatenti. More specifically, its development was led by the Investment Centre Division (DPI) of FAO, in particular Arianna Carita, Economist, DPI, and Emilie Vandecandelaere, Food Systems Economist, DPI, in collaboration with the Georgian Biological Farming Association Elkana and Slow Food International. The FAO-EBRD team together with MEPA and Sakpatenti would like to thank all the stakeholders who spent their time and offered insights during the data collection process. An earlier draft of this Inventory benefited from discussions and comments from a range of stakeholders met during project field missions in Georgia. The authors would like to acknowledge in particular the contributions of Tengiz Kalandadze, Head of Agriculture Department, Ministry of Environmental Protection and Agriculture of Georgia; David Gabunia, OriGIn-Georgia; Anna

Kanshieva, Slow Food International; Elkana staff members – Mariam Jorjadze, Tamaz Dundua, Benjamin Memarnishvili, Lali Goginava, Tamar Noniashvili, Tea Chitadze, Zaza Kilasonia, Mikheil Pakatsoshvili, Vakhtang Ghlonti, Ia Ebralidze, Medea Gabunia, Sopho Barbakadze, Stefania Manzo and Anna Akhvediani.

Sincere thanks are also extended to Wafaa El Khoury, Service Chief of the Near East, North Africa, Europe, Central and South Asia Service, Investment Centre Division, FAO; as well as Mamuka Meskhi, FAO Assistant Representative for Georgia.

The FAO-EBRD teams would finally like to express their gratitude to Stephanie Leontiev and Nada Zvekic, DPI, for coordinating the publication process, and Ms. Annalisa Audino, Ms. Claudia Saglietti and Mr. Mattia Dedominici, Slow Food International, for the layout.

# სამუშაო ჯგუფის შესახებ

წინამდებარე ატლასი და პროდუქტების აღწერა მოამზადა FAO-EBRD-ის ჯგუფმა გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროსთან და საქპატენტთან თანამშრომლობით. მის შემუშავებას ხელმძღვანელობდა FAO-ს საინვესტიციო ცენტრის სამმართველო (DPI) - ვერძოდ, არიანა კარიტა, ეკონომისტი, FAO-ს საინვესტიციო ცენტრის სამმართველოდან (DPI) და ემილი ვანდევანდელაერი, სასურსათო სისტემების ეკონომისტი (DPI), ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანასთან“ და ორგანიზაცია „სლოუ ფუდ ინტერნეშონალთან“ (Slow Food Int.) თანამშრომლობით. FAO-EBRD-ის ჯგუფი, გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო და საქპატენტი მადლობას უხდებიან ყველა დაინტერესებულ მხარეს, ვინც ღრო დაგვიტომო და მონაცემების შეგროვების პროცესში თავისი მოსაზრებები გავიზიარა. პროდუქტების აღწერის თავდაპირველ სამუშაო ვერსიაში გამოვიყენეთ საქართველოს რეგიონებში გასვლებისას სხვადასხვა დაინტერესებული მხარეებისგან მიღებული ინფორმაცია და კომენტარები. ავტორთა ჯგუფი ატლასის შედგენაში შეტანილი წვლილისთვის განსაკუთრებულ მადლობას უხდის თენგიზ კალანდაძეს (გარემოს დაცვისა და სოფლის

მეურნეობის სამინისტროს სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის ხელმძღვანელი), დავით გაბუნიას (ორიჯინ-ჯორჯია), ანა კაშიევას (სლოუ ფუდ ინტერნეშონალ), ასოციაცია „ელკანას“ თანამშრომლებს - მარიამ ჯორჯაძეს, თამაზ დუნდუას, ბენიამინ მემარინიშვილს, ლალი გოგინავას, თამარ ნონიაშვილს, თეა ჩიტაძეს, ზაზა კილასონიას, მიხეილ პაკაცაშვილს, ვახტანგ ლლონტს, ია ებრალიძეს, მედეა გაბუნიას, სოფო ბარბაქაძეს, სტეფანია მანზოს და ანა ახვლედიანს. ასევე გულწრფელ მადლობას ვუხდით FAO-ს საინვესტიციო ცენტრის განყოფილების ახლო აღმოსავლეთის, ჩრდილოეთ აფრიკის, ევროპის, ცენტრალური და სამხრეთ აზიის სამსახურის ხელმძღვანელს ვაფაა ელ ხოურის, აგრეთვე, საქართველოში FAO-ს წარმომადგენლის თანამშენს მამუკა მესხს. დაბოლოს, FAO-EBRD-ის ჯგუფი მადლობას უხდის სტეფანია ლეონტიევს და ნადა შუკევიჩს (საინვესტიციო ცენტრის სამმართველო - DPI), გამოცემის პროცესის კოორდინაციისათვის და ქ-ნ ანალიზა აუდინოს, ქ-ნ ვალუდია სავლიეტის და ბ-ნ მატია დედომინიჩის (სლოუ ფუდ ინტერნეშონალ), დაკაბადონება/დიზაინისათვის.

# INTRODUCTION

## Food: a primary marker of cultural heritage in Georgia

Georgia possesses a unique natural resource base. It is characterized by diverse climatic zones and a wide array of soils, landscapes and habitats. The broad range of ecosystems contributes to the country's high biodiversity. Georgia has indeed a variety of endemic flora as well as plenty of domesticated plant and animal species, greatly supporting its agrobiodiversity. This is also reflected in Georgia's unique ethnic identity, resulting in one of the most culturally rich countries in the world. Georgia has a long-standing history of traditional popular dishes and diversified food products that are specific to the country but also share affinities with other Caucasian, Eastern European and nearby Middle Eastern culinary traditions. Georgia is especially rich in terms of fruits, vegetables, dairy products, breads, sweets and meats that belong to the history and traditions of its mountainous and seaside regions, rural villages and local communities.

Georgia has many origin-linked products, that is, traditional agrifood products with quality features and unique characteristics that can be clearly linked to their geographical origin. In this sense, the country has an important potential for the development of Geographical Indications (GIs) or appellations of origin (AOs). This is particularly true in the country's wine and dairy sectors, where most of the currently registered GI/AOs are found. Indeed, Georgia is one of the oldest wine-producing regions in the world. The fertile valleys and protective slopes of the South Caucasus mountains have been home to grapevine cultivation and Neolithic wine production

(Georgian: ღვინო, ghvino) for at least 8 000 years. The country also has more than 500 local varieties of grapevine, 40 of which are used in commercial wine production – the most special and unique Georgian wines being Saperavi, Rkatsiteli, Kindzmarauli, Tsitska-Tsolikauri, Khvanchkara, Tvishi, Usakhelauri and Ojaleshi. Notable examples of origin-linked Georgian wines bearing the same names as the towns and villages from which they originate, are Khvanchkara and Mukuzani (red wine), and Tsinindali (white wine). Related to the traditional knowledge of winemaking, Georgia has also pursued protection for Intangible Cultural Heritage from UNESCO for the ancient style of making wine in Qvevri clay pots. This is a traditional Georgian wine production method characterizing distinctive wines such as Rkatsiteli, Saperavi, Kisi, etc. Archaeological evidence of the use of Qvevri dates back 8 000 years.

Besides wine, churchkhela – a typical national sweet made from grapes and walnuts – was registered as a GI in recent years through the Georgian intellectual property protection system. On the other hand, cheese production in Georgia dates back over 80 centuries. Despite being a relatively small country, Georgia has been listed among top ten “cheese countries” and produces about 250 different cheeses, which are characterized by a wide range of flavours and diverse textures.

Georgian tradition is not only steeped in unique agricultural products, but also industries associated with traditional knowledge and traditional cultural expression. Examples include





## Origin-linked products and geographical indications

Origin-linked products typically have qualities that derive from their place of production owing to natural and human factors.

- Natural factors include different plant varieties or animal species, climate and soil.
- Human factors include local knowledge passed down from generation to generation.
- These qualities are reflected in the final product, in particular through its appearance and taste.
- Recognition by the society and local community of the importance of these products from a cultural and market perspective, represent a way to preserve a food heritage and support local development.

These products can be protected as intellectual

property rights. More specifically, in Georgia, these products can be registered and protected as:

- An appellation of origin (AO) which is a name of a place used to identify goods originating within a given geographical area. The specific quality and features of such a product are due exclusively to the geographical environment and human factors, including production, processing and preparation, which take place within the geographical area.
- A geographical indication (GI) which is a name or any other sign indicating that a product originates from a particular geographical area. The product has a specific quality, reputation or other characteristics that are attributed to its geographical area, production, processing or preparation.

teka, a traditional technique for making artistic wool products, and minankari, an intricate artistic design of micro-mosaic jewelry. Georgia also has a vibrant folk culture characterized by the famous Georgian dancing and polyphonic singing. Moreover, Georgia possesses unique genetic resources in the form of a longstanding folk medicine tradition centered on herbal treatments. The collection of herbs and medicinal plants from mountainous regions is a common practice in the country; Georgia is home to more 380 endemic vascular plant species, most of which are renowned for their medicinal properties.

## Methodology and content

This Atlas focuses on food products exclusively. Such foods typically have qualities that derive from their place of production, resulting from natural and human-induced factors that are reflected in the final product, in particular through appearance and taste. In Georgia, at the time of this publication (September 2019) 19 origin-linked products are already registered as GI and protected by Intellectual Property Rights (IPRs). Many other present some potential to become AOs or GIs. This Atlas provides the list of the 19 registered GIs and presents other 56 origin-linked Georgian food products which have potential to be further developed and possibly protected as GIs or AOs.

The information contained therein builds on the "Inventory of origin-linked products of Georgia". The latter was prepared by FAO in collaboration with Slow Food International and the Georgian Biological Farming Association over the course of 2018 and 2019. The Inventory was prepared

following desk and field research<sup>1</sup> and including interviews and consultations with producers and experts in the country.

This Atlas is structured into:

- A brief section providing basic information on the above-mentioned 19 GIs.

- A section describing the 56 non-registered origin-linked products of Georgia, through seven chapters setting out relevant agriculture categories:

1. CEREALS and OILS
2. DAIRY
3. FRESH/PROCESSED FRUITS and NUTS
4. HERBS, SALT, TEA and SPICES
5. HONEY
6. MEAT and MEAT PRODUCTS
7. VEGETABLES and LEGUMES (fresh and processed)

Products are listed then per region (in alphabetical order): Adjara; Guria; Imereti; Kakheti; Kvemo Kartli; Mtskheta-Mtianeti; Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti; Samegrelo - Zemo Svaneti; Samtskhe-Javakheti; and Shida Kartli. Four products (Ajika, Ekala, Jonjoli and Tkemali) are widespread in the country and listed under "Nationwide" in this Atlas.

<sup>1</sup> Data collection and analysis were carried out following a methodology and related questionnaires developed by FAO in 2012 and titled "Identification of origin-linked products and their potential for development: A methodology for participatory inventories". The objective of this methodology is to identify products of origin-linked quality to be used as levers for sustainable rural development. For more information please see the "Quality & Origin Webtool (QOW)" available at <http://www.fao.org/food-quality-origin/webtool/en/>. The methodology was not run on the 19 registered Georgian food GIs.



**The Matrix below provides an overview of the types of products by region and category:**

Table 2: List of origin-linked products per region and product category

Region Category	CEREALS, BREAD and OILS	CHEESE and DAIRY	FRUITS and NUTS	HERBS, SALT and SPICES	HONEY	MEAT	TEA	VEGETABLES and LEGUMES
Adjara		Khulos Kaimaghi; Khulos Iaghi					Chakvi tea / Chakvis chai	Khulo potato / Khulos kartopili; Kada tomato / Kedis pomidori
Guria			Ozurgeti blue bilberry/ Ozurgetis lurji motsvi;		Surebi Honey /Surebis tapli		Bakhvi tea/ Bakhvis chai; Naruja tea / Narujis chai	
Imereti		Sazano cheese/ Sazanos kvelii	Melauris martskvi;			Telepa sheep /Telepas tskhvare		
Kakheti	Kakhetian sunflower oil/Kakhuri zeti; Kakhuri dedas puri (bread)	Tushetian Kalti/Tushuri Kalti;	Gurjaani peach/ Gurjaanis atami; Gurjaani nectarine/ Gurjaanis vashlata-ma;			Kakhetian pig / Kakhuri Ghoris; Tushetian sheep / Tushuri tskhvare		Kakhetian flat (onion) / Kakhuri Brtkeli
Kvemo Kartli								Dmanisis kartopili (potato); Tsalkis sagviano kartopili (potato)
Mtskheta-Mtianeti								Choportis tomatoes / Choportis pomidori; Mukhranis cucumber / Mukhranuli (Mukhranis) kitri;

Region Category	CEREALS, BREAD and OILS	CHEESE and DAIRY	FRUITS and NUTS	HERBS, SALT and SPICES	HONEY	MEAT	TEA	VEGETABLES and LEGUMES
Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti			Racha walnut / Rachuli kakali		Racha mountain honey / Rachuli mtis taphli	Racha cured meat / Rachuli lori		
Samegrelo Zemo Svaneti		Martvili sulguni / Martvilis sulguni; Megrelian goat cheese / Megruli tkhis kveli;	Martvili persimmon / Martvilis khurma; Kheta tangerine / Khetas mandarin; Khobis kiwi	Svanetian salt/ Svanuri marili;	Mukhuris tapli / Mukhuris honey	Megrelian Piglet/ Megruli Gochi Megrelian Sausage/ Megruli Kupati Megrelian goat		
Samtskhe Javakheti	Javakhetian Dika (wheat) / Javakhetis Dika; Akhaltsikis tsiteli Doli/ Meskhuri tsiteli Doli (wheat)	Ninotsminda kveli;	Bakmazi;					Chickpea; Cowpea; Faba bean; Grass pea;
Shida Kartli			Gori apples/Goris vashli; Gori & Skra cherry/Goris & Skris bali; Gori peach/Goris atami; Gori plum/Goris kilavi Doesis shindi (cornel)					Gori (Kartli) onion / Gori (Kartlis) khakhvi
Nationwide			Jonjoli; Tkemali	Kolkhetis dapna (laurel)				Ajika (pepper paste) Ekala

# შესავალი

## სურსათი: საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის უპირველესი მარკერა

საქართველოს უნიკალური ბუნებრივი რესურსების ბაზა მოეპოვება, რომელიც მრავალფეროვანი კლიმატური ზონებით და ნიადაგების, ლანდშაფტებისა და ჰაბიტატების ფართო სპექტრით ხასიათდება. ეკოსისტემების ფართო სპექტრი ბიომრავალფეროვნების მაღალ დონეს განაპირობებს ქვეყანაში. ამას ხელს უწყობს საქართველოს მრავალფეროვანი ენდემური ფლორა და კულტურული მცენარეებისა და შინაური ცხოველების სახეობათა სიუხვეც. ეს კი საქართველოს უნიკალურ ეთნიკურ იდენტობაშიც აისახება - ის ერთ-ერთი ყველაზე მდიდარი კულტურის ქვეყანაა მსოფლიოში. საქართველოს ტრადიციული, პოპულარული კერძების მომზადებისა და მრავალფეროვანი სურსათის წარმოების მრავალსაუკუნოვანი ისტორია აქვს, რომელიც სპეციფიკურია ამ ქვეყნისათვის, და ამასთან, კავკასიის, აღმოსავლეთ ევროპისა და ახლო აღმოსავლეთის ქვეყნების კულტურული ტრადიციებთანაც ავლენს მსგავსებას. საქართველო განსაკუთრებით მდიდარია ხილით, ბოსტნეულით, რძის ნაწარმით, პურპროდუქტებით, ტკბილეულითა და ხორცპროდუქტებით. ეს პროდუქტები ქვეყნის მთიანი და ზღვისპირა რეგიონების, სოფლისა და ადგილობრივი თემების ისტორიისა და ტრადიციების კუთვნილებას წარმოადგენს. საქართველოში ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული მრავალი პროდუქტი არსებობს. ესენია ტრადიციული სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტები, რომელთა ხარისხობრივი და უნიკალური მახასიათებლები ამკარად შეიძლება დაფუძვნიროთ მათ გეოგრაფიულ წარმოშობას. ამ თვალსაზრისით, ქვეყანას მნიშვნელოვანი პოტენციალი გააჩნია გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და ადგილწარმოშობის დასახელებების განვითარებისათვის. ეს განსაკუთრებით მართებულია მეღვინეობისა და რძის სექტორებისათვის: ამაჟამად რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნებისა და ადგილწარმოშობის დასახელებების უმეტესობა არის ღვინო და რძის ნაწარმი.

მართლაც, საქართველო ერთ-ერთი უძველესი ღვინის მწარმოებელი ქვეყანაა მსოფლიოში. კავკასიონის სამხრეთ ნაყოფიერ ხეობებსა და დასუფლ ფერდობებზე, ნეოლითის ხანიდან მოყოლებული, არანაკლებ 8000 წლის განმავლობაში მისდევდნენ მევენახეობასა და მეღვინეობას. საქართველოში ვაზის 500-ზე მეტი ადგილობრივი ჯიში არსებობს, რომელთაგან 40 ღვინის კომერციულ წარმოებაში გამოიყენება. განსაკუთრებული და უნიკალური ქართული ღვინოებია საფერავი, რქანითელი, ქინძმარაული, ციქქა-ცილიკური, ხვანჭკარა, ტეიში, უსახელაური და ოჯალში. ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული ცნობილი ქართული ღვინოების მაგალითები, რომლებიც მათი წარმოშობის ქალაქებისა და სოფლების სახელწოდებას ატარებენ, არის ხვანჭკარა, მუკუზანი (ნითელი ღვინოები) და წინანდალი (თეთრი ღვინო). ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი შეტანილია იუნესკოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლების სიაში. ღვინის დაყენების ამ ტრადიციული მეთოდით დაყენების ისეთ გამოჩენილ ღვინოებს, როგორცაა რქანითელი, საფერავი, ქისი და სხვ. არქეოლოგიური მონაცემები ადასტურებენ, რომ ღვინის დაყენებისთვის ქვევრს 8000 წლის წინ იყენებდნენ. საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების დაცვის სისტემით, ბოლო წლებში, ღვინის გარდა, გეოგრაფიულ აღნიშვნად დარეგისტრირებულია ჩურჩხელა - ტიპური ქართული ტკბილეული. მეორე მხრივ, 80 საუკუნეზე მეტს ითვლის ყველის წარმოება საქართველოში. მიუხედავად იმისა, რომ შედარებით პატარა ქვეყანაა, საქართველო „ყველის მწარმოებელი ქვეყნების“ პირველ ათეულშია შესული. აქ არომატების ფართო სპექტრისა და მრავალფეროვანი ტექსტურის მქონე 250-მდე სახეობის ყველს აწარმოებენ. ქართული ტრადიციის მხოლოდ უნიკალურ სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებს კი არ მოიცავს, არამედ ტრადიციულ ცოდნასა და ტრადიციულ კულტურულ გამოხატულებასთან



## ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები და გეოგრაფიული აღნიშვნები

ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების ნიშან-თვისებები, როგორც წესი, მათი წარმოშობის ადგილითა და იქ არსებული ბუნებრივი და ადამიანური ფაქტორებით არის განპირობებული.

- ბუნებრივი ფაქტორები მოიცავს მცენარეთა და ცხოველთა სახეობებს, კლიმატსა და ნიადაგს.
  - ადამიანური ფაქტორები მოიცავს ადგილობრივ ცოდნას, რომელიც თაობიდან თაობას გადაეცემა.
  - ეს ნიშან-თვისებები აისახება საბოლოო პროდუქტში, კერძოდ კი - მის გარეგნულ იერსა და გემოვნურ თვისებებში.
  - საზოგადოებისა და ადგილობრივი თემის მიერ ამ პროდუქტების კულტურული და მარკეტინგული მნიშვნელობის აღიარება სასურსათო მემკვიდრეობის დაცვისა და ადგილობრივი განვითარების ხელშეწყობის ინსტრუმენტს წარმოადგენს.
- ეს პროდუქტები შეიძლება დაცული იყოს როგორც ინტელექტუალური საკუთრების უფლება. კერძოდ, საქართველოში ეს პროდუქტები შეიძლება იყოს რეგისტრირებული და დაცული, როგორც:

- ადგილწარმოშობის დასახელება (AO) - დასახელება, რომელიც გამოიყენება მოცემულ გეოგრაფიულ არეალში წარმოშობილი პროდუქტის იდენტიფიცირებისათვის. ასეთი პროდუქტის სპეციფიკური ხარისხი და თვისებები მთლიანად განპირობებულია მხოლოდ ამ გეოგრაფიული არეალის გარემოთი და ადამიანური ფაქტორებით, მათ შორის წარმოების, დამუშავებისა და დამზადების პროცესით, რომელიც ამ გეოგრაფიული არეალის საზღვრებში ხდება.
- გეოგრაფიული აღნიშვნა (GI) - დასახელება ან რაიმე სხვა სიმბოლო, რომელიც მიუთითებს გეოგრაფიულ არეალზე და გამოიყენება იმ პროდუქტის აღნიშვნისათვის, რომელიც წარმოშობილია ამ გეოგრაფიული არეალიდან. პროდუქტის სპეციფიკური ხარისხი, რეპუტაცია ან სხვა მახასიათებლები უკავშირდება ამ გეოგრაფიულ არეალს, პროდუქტის წარმოშობას, დამუშავებას ან დამზადებას.

ასოცირებულ წარმოებასაც. ამის მაგალითებია თეჟა - მატყლისგან ქსოვილის დამზადება და მხატვრული დამუშავება ტრადიციული მეთოდით, და მინანქარი - სამკაულების მოპირკეთება რთული და დახვეწილი ორნამენტებით. ცნობილი ქართული ცეკვები და მრავალხმიანი სიმღერები მდიდარი ხალხური შემოქმედების გამოსახულებაა. გარდა ამისა, საქართველოს უნიკალური გენეტიკურ რესურსებიც მოეპოვება. უძველესი ტრადიციის ხალხური მედიცინა, რომელიც ბალახებით მკურნალობას ეფუძნება. მთიანი რეგიონებიდან ბალახებისა და სამკურნალო მცენარეების შეგროვება გავრცელებული პრაქტიკაა ქვეყანაში; საქართველოში 380-ზე მეტი სახეობის ენდემური ჭარბოვანი მცენარე იზრდება, რომელთა უმეტესობა სამკურნალო თვისებებით არის ცნობილი.

## მეთოდოლოგია და შინაარსი

წინამდებარე ატლასში მხოლოდ სასურსათო კროდუქტების წარმოდგენილია. ამგვარი სურსათის თვისებები, როგორც წესი, მათი წარმოების ადგილითა და იქ არსებული ბუნებრივი და ადამიანური ფაქტორებით არის განპირობებული, რაც საბოლოო პროდუქტზე, კერძოდ, მის გარეგულ იერსა და გემოზე აისახება. 19 პროდუქტი ამ პუბლიკაციის გამოქვეყნების მომენტისათვის (2019 წლის სექტემბერი) უკვე რეგისტრირებულია გეოგრაფიულ აღნიშვნად (GI) საქართველოში და, შესაბამისად, დაცულია ინტელექტუალური საკუთრების უფლებით (IPR). მათ გარდა კიდევ ბევრია სხვა პროდუქტიც, რომლებსაც ადგილწარმოშობის დასახელების (AO) ან გეოგრაფიული აღნიშვნის (GI) სტატუსის მიღების პოტენციალი მოეპოვება.

ატლასში მოცემულია 19 რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნის (GI) პროდუქტის ჩამონათვალი და, ასევე, წარმოდგენილია სხვა 56 სასურსათო პროდუქტი, რომლებსაც აქვთ შედგომა განვითარებისა და შესაძლოა, გეოგრაფიული აღნიშვნის ან ადგილწარმოშობის დასახელების სტატუსით დაცვის პოტენციალი. ატლასში წარმოდგენილი ინფორმაცია შემუშავებულია „საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების აღწერის“ საფუძველზე.

აღნიშნული აღწერა მომზადებულია 2018-2019 წლებში FAO-ს მიერ, ორგანიზაცია „სლოუ ფუდ ინტერნეშინალთან“ და ქართულ ორგანიზაცია - ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანასთან“ თანამშრომლობით. აღწერის მომზადებისათვის დამუშავდა შესაბამისი დოკუმენტაცია, განხორციელდა სავალე კვლევები<sup>1</sup>, გაიმართა ინტერვიუები და კონსულტაციები ქვეყანაში არსებულ მწარმოებლებთან და ექსპერტებთან. ატლასის სტრუქტურა პროდუქტების აღწერის დოკუმენტის სტრუქტურის მსგავსია და შემდეგი ნაწილებისგან შედგება:

- მოკლე განყოფილება, რომელშიც წარმოდგენილია ძირითადი ინფორმაცია ზემოთ აღნიშნული გეოგრაფიული აღნიშვნის 19 პროდუქტის შესახებ.

- შიდი თავისგან შემდგარი განყოფილება, რომელშიც აღწერილია ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული დანაზრჩენი 56 პროდუქტი (რომლებიც არ არიან რეგისტრირებული გეოგრაფიულ აღნიშვნებად), დაჯგუფებული სურსათისა და სოფლის მეურნეობის პროდუქტების კატეგორიების მიხედვით:

1. მარცვლეული და ზეთი
2. რძის ნაწარმი
3. ახალი და ვადამუშავებული ხილი
4. მწვანილი, მარლილი, ჩაი და სუნელები
5. თაფლი
6. ხორცი და ხორცის პროდუქტები
7. ბოსტნეული და პარკოსნები (ახალი და ვადამუშავებული)

პროდუქტების ჩამონათვალი შედგენილია რეგიონების (ანბანური წყობით) მიხედვით: აჭარა, გურია, იმერეთი, ქახეთი, ქვემო ქართლი, მცხეთა-მთიანეთი, რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი, სამცხრეთი - ზემო სვანეთი, სამცხე-ჯავახეთი და შიდა ქართლი. ოთხი პროდუქტი (აჭკა, ეკალა, ჯონჯოლი და ტყემალი) ინარჩუნება მთელი ქვეყნის მასშტაბით, ამიტომ ერთი რომელიმე რეგიონი არ არის მითითებული. ეს ოთხი პროდუქტი გეოგრაფიული თვალსაზრისით ჩამონათვალი განხილულია როგორც „მთელი საქართველოს“ პროდუქტები.

<sup>1</sup> ინფორმაციის შეგროვებისა და დამუშავებისათვის გამოყენებული იყო FAO-ს მიერ 2012 წელს შემუშავებული მეთოდოლოგია და შესაბამისი კითხვარები. აღნიშნული მეთოდოლოგიის სახელწოდებაა „ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების იდენტიფიკაცია და მათი განვითარების პოტენციალის განსაზღვრა: თანამშრომლობითი ინსტრუქციის მეთოდოლოგია“ და მისი მიზანია ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული იმ პროდუქტების დაცვას, რომლებზე შეიძლება გამოყენებული იყოს რეგიონული, ანტი-ფორმის ბუნებრივი, მთელი ინფორმაციისათვის ინსული „Quality & Origin Webtool (QOW)“ (საინფორმაციო და წარმოშობის ინტერნეტ-საძიებელი) მისამართზე: <http://www.fao.org/food-quality-origin/webtool/en/>. დარეგისტრირებული 19 ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნის პროდუქტისათვის აღნიშნული მეთოდოლოგია არ იყო გამოყენებული.





ცხრილი 2: ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების ჩამონათვალი რეგიონისა და პროდუქტის კატეგორიის მიხედვით

რეგიონი კატეგორია	მარცვლეული, პური და ზეთი	ყველი და რძის ნაწარმი	ხილი და კაკალი	მწვანელი, მარილი და სუნელები	თაფლი	ხორცი	ჩაი	ბოსტნეული და პარკოსნები
აჭარა		ხელოს კაიმალი; ხელოს იაღი					ჩაქვის ჩაი	ხელოს კარტოფილი; ქედის პომიდორი
გურია			ოზურგეთის ლურჯი მოცვი		სურების თაფლი		ბახვის ჩაი; ნარუჯის ჩაი	
იმერეთი		საზანოს ყველი	მელაურის მარწყვი			ტელეფას ცხვარი		
კახეთი	კახური ზეთი; კახური დედას პური	თუშური კალტი	გურჯაანის ატამი; გურჯაანის ვაშლატამა			კახური ღორი; თუშური ცხვარი		კახური ბრტყელი (ხახვი)
ქვემო ქართლი								დმანისის კარტოფილი; ნალკის სავიანი კარტოფილი
მცხეთა- მთიანეთი								ჭოპორტის პომიდორი; მუხრანის (მუხრანული) კიტრი
რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი			რაჭული კაკალი		რაჭული მთის თაფლი	რაჭული ღორი		
სამეგრელო - ზემო სვანეთი		მარტვილის სულგუნი; მეგრული თხის ყველი	მარტვილის სურმა; ხეთის მანდარინი; ხობის კივი	სვანური მარილი;	მუხურის თაფლი	მეგრული გოჭი მეგრული კუპატი მეგრული თხა		

რეგიონი კატეგორია	მარცვლეული, პური და ზეთი	ყველი და რძის ნაწარმი	ხილი და კაკალი	მწვანილი, მარილი და სუნელები	თაფლი	ხორცი	ჩაი	ბოსტნეული და პარკოსნები
სამცხე- ჯავახეთი	ჯავახეთის დიკა (ხორბალი); ახალციხის წითელი ღოლი / მესხური წითელი ღოლი (ხორბალი)	ნინოწმინდის ყველი	ბაქმაზი					მუხელო; ძაძა; ცერცვი; ცულისპირა.
შიდა ქართლი			გორის ვაშლი; გორის სკრის ბალი; გორის ატამი; გორის ქლიაგი დღესის შინდი					გორის (ქართლის) ხახვი
მთელი საქართველო			ჯონჯოლი; ტყემალი	კოლხეთის დაფნა				აჯიკა ეკალა

# REGISTERED GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Detailed information about the registered 19 national food GIs that are mentioned in this Atlas - including official product specifications - is made available at the following page developed by Sakpatenti: <http://www.sakpatenti.gov.ge/en/page/122/>

The majority of these GIs, i.e. a total of 14, are dairy products (mostly cheese). Herbs, spices, tea, honey and vegetables make up the remainder. Indeed, the natural and agro-climatic conditions

as well as the human factor have played a leading role in the formation of special properties and high quality of these products. An in-depth technical assessment of these GIs was out of the scope of the present work though.

For the purposes of this Atlas, the list of protected products and related key basic information including date of registration is shown in Table 1.



**Table 1: List of Georgian food products registered as Geographical Indications:**

Product name	Description and type	Region	Date of registration
Chogi	Sheep milk cheese	Kakheti (Tusheti sub-region)	24 January 2012
Kartuli Kveli (Georgian cheese)	Cheese from cow, sheep, goat and buffalo milk or mixed milk.	Samtskhe-Javakheti, Shida Kartli, Mtskheta-Mtianeti, Kvemo Kartli and Kakheti	24 January 2012
Adjaruli Chlechili (Adjarian Chlechili)	Cow milk cheese	Ajara	24 January 2012
Meskhuri Checili (Meskhetian Checili)	Cow milk cheese	Samtskhe-Javakheti	24 January 2012
Megruli Sulguni (Megrelian Sulguni)	Cheese from cow and buffalo milk	Samegrelo-Zemo-Svaneti	24 January 2012
Sulguni	Cheese from cow and buffalo milk	Nationwide	24 January 2012
Svanuri Sulguni (Svanetian Sulguni)	Cheese from cow and buffalo milk	Svaneti	24 January 2012
Kobi	Cheese from cow and/or sheep milk	Mtskheta-Mtianeti	24 January 2012
Tenili	Cheese from cow and sheep milk	Samtskhe-Javakheti and Kvemo Kartli	24 January 2012
Guda	Cheese from cow and/or sheep milk	Kakheti, Kvemo Kartli, Samtskhe-Javakheti and Mtskheta-Mtianeti.	24 January 2012
Tushuri Guda (Tushetian Guda)	Cheese from cow and/or sheep and goat milk	Kakheti (Tusheti sub-region)	24 January 2012
Imeruli kveli (Imeretian cheese)	Cheese from cow milk, or mixed cow/buffalo/goat milk.	Imereti	24 January 2012
Dambalkhacho	Cow milk cheese	Mtskheta-Mtianeti	24 January 2012
Matsoni	Fermented milk	Nationwide	24 January 2012
Kutaisi mtsvanili (Kutaisi greens)	Dill ( <i>Anethum graveolens</i> ), coriander ( <i>Coriandrum sativum</i> ), parsley ( <i>Petroselinum</i> ), celery ( <i>Apium graveolens</i> )	Imereti	1 April 2016
Machakhela Tapli (Machakhela honey)	May, acacia, chestnut and lime honey	Adjara	2 March 2016
Tkibuli mtis chai (Tkibuli mountain tea)	Mountain tea	Imereti	2 March 2016
Churchkhela	Sweet from condensed grape juice with dry fruits as walnuts, hazelnuts, almonds, and cleaned pumpkin seeds	Nationwide	13 December 2011
Akhalkalakis kartopili (Akhalkalaki potato)	Marfona, Agria, Picasso, Jelly, Arinda and Kondor potato varieties	Samtskhe-Javakheti	2 March 2016

# რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნები

წინამდებარე ატლასში წარმოდგენილი 19 რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნის სასურსათო პროდუქტის შესახებ დეტალური ინფორმაცია - მათ შორის პროდუქტების ოფიციალური სპეციფიკაციები - შეგიძლიათ იხილოთ საქპატენტის ვებ-გვერდზე: <http://www.sakpatenti.gov.ge/ka/page/122/>

ამ გეოგრაფიული აღნიშვნებიდან უმეტესობა - სულ 14 პროდუქტი, რძის ნაწარმია (უმეტესად - ყველი). დანარჩენი პროდუქტების კატეგორიებია მწვანელი, ჩაი, თაფლი და ბოსტნეული. ამ პროდუქტების სპეციფიკური თვისებებისა და მაღალი ხარისხის ჩამოყალიბებაში ბუნებრივმა

და აგროკლიმატურმა პირობებმა, აგრეთვე ადამიანურმა ფაქტორებმა წამდვილად ითამაშეს წამყვანი როლი. თუმცა ამ გეოგრაფიული აღნიშვნების სიღრმისეული ტექნიკური შეფასება მიმდინარე სამუშაოს ფარგლებში არ იყო გათვალისწინებული.

წინამდებარე ატლასის მიზნებიდან გამომდინარე, დაკული პროდუქტების ჩამონათვალი და შესაბამისი ძირითადი ინფორმაცია, რეგისტრაციის თარიღის ჩათვლით, წარმოდგენილია ცხრილში 1.



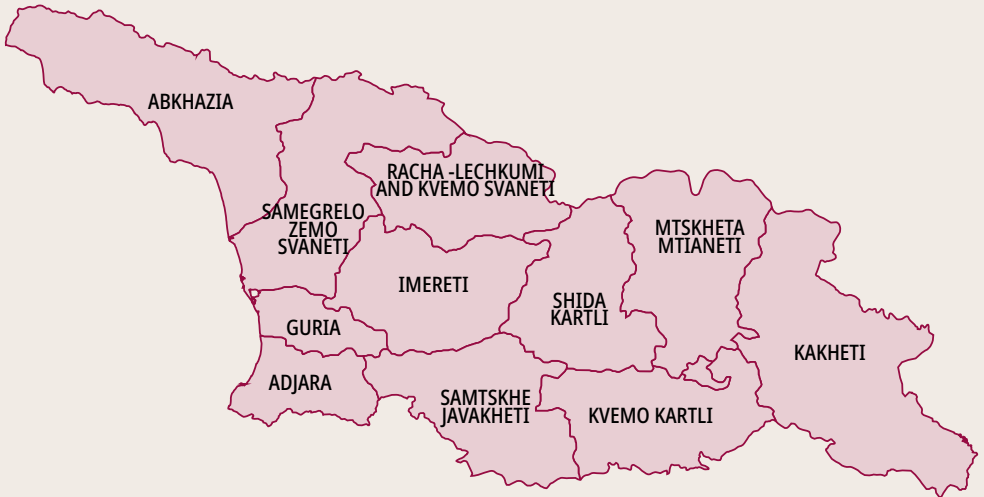
ცხრილი 1: გეოგრაფიულ აღნიშვნებად რეგისტრირებული ქართული სასურსათო პროდუქტების სია

პროდუქტის დასახელება	აღწერა და ტიპი	რეგიონი	რეგისტრაციის თარიღი
ჩოგი	ცხვრის რძის ყველი	კახეთი (თუშეთის მხარე)	24 იანვარი, 2012
ქართული ყველი	ძროხის, ცხვრის, თხის და კამეჩის რძისგან ან მათი ნარევისგან დამზადებული ყველი.	სამცხე-ჯავახეთი, შიდა ქართლი, მცხეთა-მთიანეთი, ქვემო ქართლი და კახეთი	24 იანვარი, 2012
აჭარული ჩეჩილი	ძროხის რძისგან დამზადებული ყველი	აჭარა	24 იანვარი, 2012
მესხური ჩეჩილი	ძროხის რძისგან დამზადებული ყველი	სამცხე-ჯავახეთი	24 იანვარი, 2012
მეგრული სულგუნი	ძროხისა და კამეჩის რძისგან დამზადებული ყველი	სამეგრელო - ზემო სვანეთი	24 იანვარი, 2012
სულგუნი	ძროხისა და კამეჩის რძისგან დამზადებული ყველი	მთელი საქართველო	24 იანვარი, 2012
სვანური სულგუნი	ძროხისა და კამეჩის რძისგან დამზადებული ყველი	სვანეთი	24 იანვარი, 2012
კობი	ძროხის და/ან ცხვრის რძისგან დამზადებული ყველი	მცხეთა-მთიანეთი	24 იანვარი, 2012
ტენილი	ძროხისა და ცხვრის რძისგან დამზადებული ყველი	სამცხე-ჯავახეთი და ქვემო ქართლი	24 იანვარი, 2012
გუდა	ძროხის და/ან ცხვრის რძისგან დამზადებული ყველი	კახეთი, ქვემო ქართლი, სამცხე-ჯავახეთი და მცხეთა-მთიანეთი	24 იანვარი, 2012
თუშური გუდა	ძროხის და/ან ცხვრის და თხის რძისგან დამზადებული ყველი	კახეთი (თუშეთის მხარე)	24 იანვარი, 2012
იმერული ყველი	ძროხის რძისგან, ან ძროხის/კამეჩის/თხის რძის ნარევისაგან დამზადებული ყველი.	იმერეთი	24 იანვარი, 2012
დამბალხაჭო	ძროხის რძის ყველი	მცხეთა-მთიანეთი	24 იანვარი, 2012
მანონი	ფერმენტირებული რძე	მთელი საქართველო	24 იანვარი, 2012
ქუთაისის მწვანელი	კამა ( <i>Anethum graveolens</i> ), ქინძი ( <i>Coriandrum sativum</i> ), ოხრახუში ( <i>Petroselinum</i> ), ნიახური ( <i>Apium graveolens</i> )	იმერეთი	1 აპრილი, 2016
მაჭახელას თაფლი	მისის, აკაციის, წაბლის და ცაცხვის თაფლი	აჭარა	2 მარტი, 2016
ტყებულის მთის ჩაი	მთის ჩაი	იმერეთი	2 მარტი, 2016
ჩურჩხელა	ბადაგისგან (ყურძნის შესქელებული წვენისგან) და მშრალი ხილისგან - როგორცაა ნივთში, თხილი, ნუში და გარჩეული გოგრის თესლი - დამზადებული ტკბილეული	მთელი საქართველო	13 დეკემბერი, 2011
ახალქალაქის კარტოფილი	კარტოფილის ჯიშები: მარფონა, აგრია, პიკასო, ჯელი, არინდა და კონდორი	სამცხე-ჯავახეთი	2 მარტი, 2016

# OTHER ORIGIN-LINKED PRODUCTS OF GEORGIA

## საქართველოს სხვა ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები


32



The following chapters provide detailed information on 56 origin-linked food products, which have demonstrated to have some potential to eventually be registered as appellations of origin or geographical indications.

შემდეგ თავებში წარმოდგენილია დეტალური ინფორმაცია საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული 56 სასურსათო პროდუქტის შესახებ, რომლებსაც, როგორც კვლევამ აჩვენა, აქვთ შემდგომი განვითარებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის ან ადგილწარმოშობის დასახელების სტატუსის მიღების პოტენციალი.

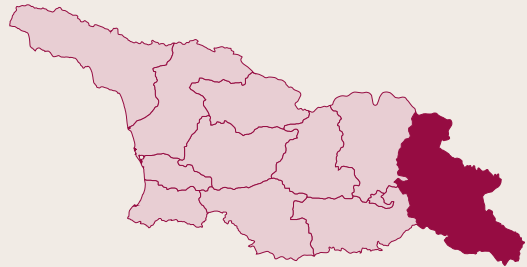


A glass carafe filled with golden oil sits on a burlap surface. In front of it is a large pile of various grains, including wheat, barley, and lentils. A sheaf of wheat lies behind the grains. The background is a textured burlap fabric. A yellow horizontal bar is at the top right.

cereals and oils  
მარცვლეული  
და ზეთი

# Kakheti Region

კახეთის რეგიონი



34



## Product name: Kakhetian sunflower oil / Kakhuri zeti

Product type: Oil

Dedoplistskaro municipality is famous for growing sunflower, which covers 17 000 ha and represents 80-90 percent of total Kakhetian production. Sunflower oil is produced in artisanal oil-presses and has the distinctive

aroma and flavour of sunflower. It is mainly used for seasoning of salads, but is also used in cooking. It is very popular on local markets and is in high demand.

## პროდუქტის დასახელება: კახური ზეთი

პროდუქტის ტიპი: ზეთი

დედოფლისწყაროს მუნიციპალიტეტი მზესუმზირას წარმოებით არის ცნობილი. მზესუმზირას ნათესები აქ 17 000 ჰექტარზეა გაშენებული. ამ რეგიონზე კახეთში წარმოებული მზესუმზირას 80-90% მოდის. მზესუმზირას ზეთს კუქტარულ ზეთსახელებში ხდიან.

მას მზესუმზირას არომატი და სურნელი დაჰკრავს. მზესუმზირას ზეთს ძირითადად სალათების შესაკაზმავად, აგრეთვე - კერძების დასამზადებლად იყენებენ. ის მეტად პოპულარულია ადგილობრივ ბაზრებზე და დიდი მოთხოვნით სარგებლობს.



## Product name: Kakhurian bread / Kakhuri Dedas puri

Product type: Bread

Kakhuri Dedas puri is produced from whole grain wheat flour. Traditionally it was baked from local soft wheat varieties, but due to the Soviet planned economy, cultivation of indigenous wheat varieties was abandoned in Georgia and only a few farmers cultivate local wheat at present. For fermentation, sourdough is used. Often a small portion (up to 2%) of ground makhobeli

(*Cephalaria syriaca*) seeds were added to the flour, which gave the bread a purple tint and long-lasting freshness. The bread is baked in a tone, a traditional Georgian baking oven. An important part of the traditional Georgian table, the product is highly prized by locals and tourists.

## პროდუქტის დასახელება: კახური დედას პური / კახური პური

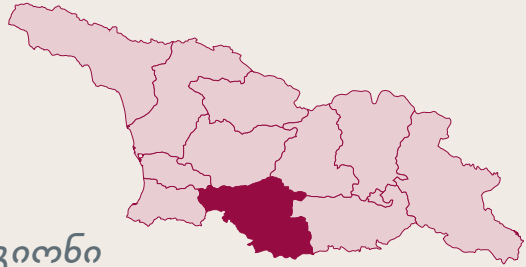
პროდუქტის ტიპი: პური

კახური დედას პური სრულმარცვლოვანი ხორბლის ფქვილისგან მზადდება. ტრადიციულად მას ადგილობრივი რბილი ხორბლის ჯიშებისგან აცხობდნენ, თუმცა გეგმიური საბჭოთა ეკონომიკის ვაშლ, ხორბლის აბორიგენული ჯიშების მოყვანა შეწყვიტეს. დღეს ადგილობრივ ხორბალს მხოლოდ რამდენიმე ფერმერი აწარმოებს. საფუარად პურის ხაშს იყენებენ. ხშირად ფქვილს მცირე თანაფარდობით

(2%-მდე) მახობელის დაფქვილ თესლს უმატებენ (*Cephalaria syriaca*). ასეთი ფქვილისგან გამომცხვარ პურს იისფერი ელფერი დაჰკრავს და დიდხანს ინახება. პურს თონეში აცხობენ. ის ტრადიციული ქართული სუფრის მნიშვნელოვანი ნაწილია და მეტად ფასობს ადგილობრივ მოსახლეობასა და ტურისტებს შორის.

# Samtskhe-Javakheti Region

სამცხე-ჯავახეთის რეგიონი



## Product name: Javakhetian Dika

Product type: Cereal

Production area: Javakheti province

Javakhetian Dika, one of the forms of the endemic Dika wheat (*Triticum carthlicum Nevski*), historically comes from Javakheti. Dika is a high-mountain spring wheat, specifically adapted to harsh conditions in the high altitudes (750-2000 meters above sea level) of the Javakheti Plateau, which shows hard winters, remaining snowy for up to four months (December to March). Its spike looks very much like the typical wheat spike; a distinctive feature is the existence of beard-like appendages on the husk of a spikelet. In earlier centuries, Dika was sown alone, as well as mixed with high-mountain species of soft wheat. In “pure sowings,” Dika has three main forms: white, red and black. The red-spike variety was the most commonly found, while the black and white forms were relatively rare. Dika’s fungal and frost resistance is very important, as early spring frosts occur often in the high mountains. Dika

grain is characterized by good baking quality, and for centuries it has been used for baking bread, Khachapuri (cheese-bread) or Kada (filled pastry with sugar), to which the wheat gives a distinctive smell and taste. It is also used as a porridge – sweet or salty (Kolio, Korkoti, Tsandili) – made from soaked and boiled grains or from crushed grains. The region, a part of Great Meskheta, was once well known as the main granary and wheat supplier in Georgia. However, production in the region has been drastically reduced during the Soviet period. At present, Javakhetian Dika is produced in Samtskhe-Javakheti by a few family farmers mainly for their own consumption. However, consumer interest in local wheats is growing; therefore, cultivation of Dika in Javakheti has good potential.



## პროდუქტის დასახელება: ჯავახეთის დიკა

პროდუქტის ტიპი: მარცვლეული

წარმოების არეალი: ჯავახეთის მხარე

ხორბალი დიკა (*Triticum carthlicum Nevski*) საქართველოს ენდემია. მისი ერთ-ერთი ფორმის - ჯავახეთის დიკას წარმოშობის ადგილი, ისტორიულად, ჯავახეთია. ჯავახეთის დიკა მაღალმთის საგზაოფუტე ხორბალია. ის კარგად არის ადაპტირებული ჯავახეთის ზეგნის მკაცრ პირობებთან (ზღვის დონიდან 750-2000 მეტრი), სადაც ზამთარი ცივი და თოვლიანია. ზეგანი თოვლის საფარით თითქმის ოთხი თვის განმავლობაშია (დეკემბერი - მარტი) დაფარული. დიკას თავთავი ძალიან ჩამოშვავს რბილი ხორბლის თავთავს; განმასხვავებელი ნიშანია თავთუნის კილზე ფხისმავარი დანართის არსებობა. ისტორიულად საქართველოში გვხვდებოდა როგორც სუფთა ნათესის, ისე რბილი ხორბლის მაღალმთის ეკოტიპებთან შერეული ნათესის სახით. სუფთა ნათესებში დიკა უფრო ხშირად გვხვდება სამი ფორმით - თეთრი, წითელი და შავი. უფრო ფართოდ იყო გავრცელებული წითელთავთაიანი ეკოტიპი, შედარებით ნაკლებად გვხვდებოდა შავი და თეთრი ფორმა. მეტად მნიშვნელოვანია დიკას გამძლეობა სოკოვანი დაავადებებისა და

ყინვის მიმართ, რადგან მაღალ მთაში ადრე გაზაფხულის ყინვები ხშირია. დიკას მარცვალს კარგი ცხოვისუნარიანობა აქვს. საუკუნეების მანძილზე მისგან აცხობდნენ პურს, ხაჭაპურს, ქადას. დიკას ფევილისგან გამომცხვარი პროდუქტს გამოირჩეული სურნელი და გემო აქვს. მისგან ასევე ამზადებენ ფაფას - ტკბილს ან მარილიანს (კოლიო, კორკოტი, წანდილი). ფაფის მოსამზადებლად მთლიან ან დაღერლილ მარცვალს ალბობენ და ხარშავენ. ისტორიულად სამცხე-ჯავახეთი დიდი მესხეთის ნაწილი იყო. ამ რეგიონს საქართველოს მთავარ ბელელს უწოდებდნენ, რადგან ქვეყანას ხორბლით ამარაგებდა. საბჭოთა პერიოდში მისი წარმოება მკვეთრად შემცირდა. ამჟამად მას რამდენიმე ფერმერი აწარმოებს სამცხე-ჯავახეთში, ძირითადად საკუთარი მოხმარებისთვის. თუმცა, მომხმარებლის ინტერესი ადგილობრივი ხორბლის ჯიშების მიმართ სულ უფრო იზრდება, ამიტომ ჯავახეთში დიკას კულტივაციას კარგი პოტენციალი აქვს.



## Product name: Akhaltsikhis (or Meskhuri) Tsiteli Doli

Product type: Cereals (wheat)

Production area: Akhaltsikhe

Akhaltsikhis Tsiteli Doli is a widespread, aboriginal, Meskhetian landrace of *Triticum aestivum* – a soft wheat. It was derived from the red variety of *Triticum aestivum* under harsh climatic conditions (found from lowlands up to 1 500 meters above sea level), to which it has adapted. Akhaltsikhis Tsiteli Doli is a winter wheat. The stem is average in height. The plant has average foliage. Its spike is red, awned, medium-sized and in a spindle form, which bends at the maturity phase. The shoulder of the spikelet glume is wider and more elevated. The grain is red, oval-oblong and vitreous. The cereal contains less gluten than other varieties and is nutritious. It is used as flour for baking traditional bread, Khachapuri (cheese-bread) or Kada (filled pastry with sugar), to which the wheat gives a distinctive smell and taste, and

which remains soft for a long time. It is also used as a porridge – sweet or salty (Kolio, Korkoti, Tsandili) – made from soaked and boiled grains or from crushed grains. Cultivation of this wheat was almost abandoned in the Soviet period due to the planned economy; however, over the last 20 years the restoration of traditional knowledge and reintroduction of this crop is taking place. Every year, approximately 25–30 new farmers in Georgia engage in cultivation of this variety. The name is used to designate the product by producers and the local communities for the markets in Georgia. In other countries it is known by different names – e.g. Caucasus Rouge in France. The product is sold in regions of Georgia and in Tbilisi, and also directly from farmers to artisanal and industrial bakeries.

## პროდუქტის დასახელება: ახალციხის (მესხური) წითელი დოლი

პროდუქტის ტიპი: მარცვლეული (ხორბალი)

წარმოების არეალი: ახალციხე

ახალციხის წითელი დოლი რბილი ხორბლის - *Triticum aestivum*-ის ფართოდ გავრცელებული აბორიგენული მესხური ჯიშ-პოპულაციაა. ის წარმოიშვა მკაცრ კლიმატურ პირობებში *Triticum aestivum*-ის წითელი ჯიშისაგან და ამ პირობებთან ადაპტირდა (მისი გავრცელება ზღვის დონიდან 1500 მეტრამდე აღწევს). ახალციხის წითელი დოლი სამომოდგომო ხორბალია. ღერო საშუალო სიმაღლისაა. მცენარე საშუალოდ შეფოთილია. თავთავი - წითელი, ფხიანი, საშუალო ზომის, თითისტარისებრი ფორმის და მომწიფებისას დახრილი. თავთუნის კილის მხარე უფრო ფართოა და აწეული. მარცვალი წითელი, წაგრძელებული ოვალური ფორმის და რქისებრი კონსისტენციის. მარცვალი სხვა ჯიშებთან შედარებით ნაკლებ გლუტენს შეიცავს და ყუათიანია. მისგან აცხობენ პურს, ხაჭაპურს, ქადას. ამ ხორბლის ფქვილისგან გამოიმყვარ პურს გამორჩეული სურნელი და გემო აქვს და შედარებით დიდხანს ინახება. ასევე ამზადებენ ფაფას - ტკბილს ან მარილიანს (კოლიო, კორკოტი, ნანდილი). ფაფის

მოსამზადებლად მთლიან ან დაღერდლილ მარცვალს ალბობენ და ხარშავენ. საბჭოთა პერიოდში, დაგვემილი ეკონომიკის გამო, ამ ჯიშის ხორბალი თითქმის არ მოჰყავდათ. თუმცა, ბოლო 20 წლის განმავლობაში, მიმდინარეობს მუშაობა ტრადიციული ცოდნის აღდგენისა და ამ კულტურის ხელახალი წარმოების მიმართულებით. ყოველწლიურად საქართველოში დაახლოებით 25-30 ფერმერი აწარმოებს ამ ჯიშის ხორბალს. ადგილობრივი მოსახლეობა და მწარმოებლები ჯიშის სახელწოდებას პროდუქტის ადგილწარმოშობის აღნიშვნისათვის იყენებენ საქართველოს ბაზრებზე. სხვა ქვეყნებში ის სხვა დასახელებით არის ცნობილი, მაგ., საფრანგეთში „Caucasus Rouge“-ს („კავკასიური წითელი“) უწოდებენ. პროდუქტი საქართველოს რეგიონებში და თბილისში იყიდება. გარდა ამისა, მცირე და სამრეწველო მასშტაბის საცხობები მას პირდაპირ ფერმერებისაგან ყიდულობენ.



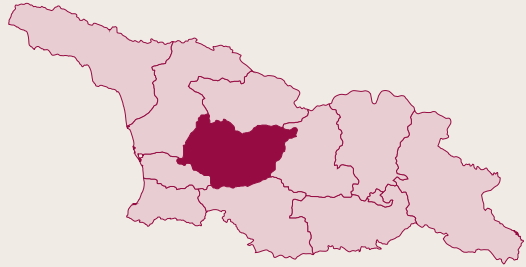
Dairy

რძის ნაწარმი



# Imereti Region

იმერეთის რეგიონი



## Product name: Sazano cheese/Sazanos Kveli

Product type: Cheese

Production area: Zemo Sazano (Terjola municipality) and Kvemo Sazano (Zestaponi municipality)

Following the cheese-making tradition of Imereti, Sazano cheese has been produced in Sazano village for centuries. After the village's artificial division in the 1930s, cheese-making continued in both Zemo Sazano and Kvemo Sazano. Sazanos Kveli is made from raw milk of a Georgian cow breed, following the same technique as any Imeretian cheese. The unique taste of the cheese is conditioned by the milk, the quality of which is defined by the soil of local pastures, which are distinguished by high carbonate content and particular floral composition. Even in Sazano, the quality and quantity of final product depend on the sun exposition s of the grazing area. Especially high-quality milk – and hence, cheese – are obtained from the grasslands of southern slopes and along the river basin. All households make cheese domestically. The fresh raw milk is filtered through a cloth filter, warmed up and then fermented using natural

rennet made from the abomasum (rennet-bag) of a pig or calf. (It is unfortunate that recently people have begun using coagulants of plant origin, which negatively affect the quality of final product.) The fermented mass is manually shaped and placed in a cheese form. The cheese needs to be turned over several times so that it is well pressed, then kept in brine. Sazanos Kveli has a rounded, low cylindrical shape with a smooth surface, white to yellowish colour, with the presence of eyes of different shapes. It has a distinct lactic acid flavour and is the main ingredient of the traditional Georgian cheese bread, Khachapuri.



## პროდუქტის დასახელება: საზანოს ყველი

პროდუქტის ტიპი: ყველი

42

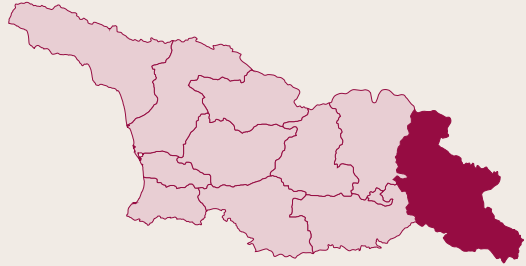
წარმოების არეალი: ზემო საზანო (თერჯოლის მუნიციპალიტეტი) და ქვემო საზანო (ზესტაფონის მუნიციპალიტეტი)

იმერეთში ყველის დამზადების ტრადიციისამებრ, საზანოს ყველსაც საუკუნეების განმავლობაში ამზადებენ სოფელ საზანოში. გასული საუკუნის 30-იან წლებში სოფელი ხელოვნურად გაყვეს ორ ნაწილად. მას შემდეგ საზანოს ყველის წარმოებას ზემო საზანოშიც აგრძელებენ და ქვემო საზანოშიც. საზანოს ყველი მზადდება ქართული ჯიშის ძროხის ნეღლი რძით, იმერული ყველის დამზადების ტექნოლოგიით. საზანოს ყველის უნიკალურ საგემოვნო თვისებებს განსაზღვრავს რძის ხარისხი, რაც თავის მხრივ ადგილობრივი საძოვრების ნიადაგის მაღალკარბონატულობითა და ფლორის შემადგენლობით არის განპირობებული. თვით საზანოშიც კი, საბოლოო პროდუქტის ხარისხი და რაოდენობა დამოკიდებულია საძოვრის განლაგებაზე შვის მიმართ. განსაკუთრებით ხარისხიანი რძე და ყველი მიიღება სამხრეთის ფერისხიანი რძე და მდინარის აუზის გასწვრივ არსებულ საძოვრებზე. ოჯახებში ყველს შინაურ

პირობებში ამზადებენ. ახლად მონველილ ნეღლ რძეს ფილტრავენ ბამბის ქსოვილში. ფერმენტაციისთვის იყენებენ ხბოს ან ღორის მაჭიკისგან დამზადებულ ბუნებრივ კვეთს. (სამწუხაროა, რომ ბოლო ხანებში დაიწყეს მცენარეული კვეთის გამოყენება, რაც საბოლოო პროდუქტის ხარისხზე უარყოფითად აისახება). ფერმენტირებულ მასას ხელით აძლევენ ფორმას, დებენ ყველის ფორმაში და პრესავენ. საჭიროა ყველის გადაბრუნება რამდენჯერმე ისე, რომ ის კარგად დაიპრესოს. დაპრესილ ყველს ინახავენ წათხში. საზანოს ყველს აქვს მრგვალი, დაბალი ცილინდრული ფორმა. ზედაპირი გლუვია, ფერი - თეთრიდან მოყვითალომდე, სხვადასხვა ფორმის ნასვრეტებით. გამოხატული რძემჟავური არომატი აქვს და ქართული ტრადიციული კერძის - ხაჭაპურის მთავარ ინგრედიენტს წარმოადგენს.

# Kakheti region

## კახეთი რეგიონი



### Product name: Tushetian Kalti/Tushuri Kalti

Product type: Cheese

Production area: Tusheti

Tushuri Kalti is a traditional product produced by shepherds in Tusheti during the summer from the whey left after making Tushetian Guda cheese. It is heated on the fire (usually a wood fire) and stirred with a wooden spoon to keep it from sticking to the bottom of the pot. The resulting Kalti is pressed in a fabric bag. For drying, Kalti is put on a wooden board and to keep it fresh, Kalti is kneaded with salt and put in a sheep skin bag - guda. Kalti has a distinct smell, a soft consistency

and an almost spicy taste. Shepherds used to make Kalti in small batches exclusively for their own consumption. It is one of the main foods for herdsmen during the winter period. Usually, Kalti is eaten at the beginning of a meal along with local homemade Tushetian beer, Aluda. Recently it has also become popular among city populations and tourists. Half of production is sold in local markets; in the country, the product is sold under the name mshrali (dry) Kalti or Tushetian Kalti.



## პროდუქტის დასახელება: თუშური კალტი

პროდუქტის ტიპი: ყველი

ნარმოების არეალი: თუშეთი

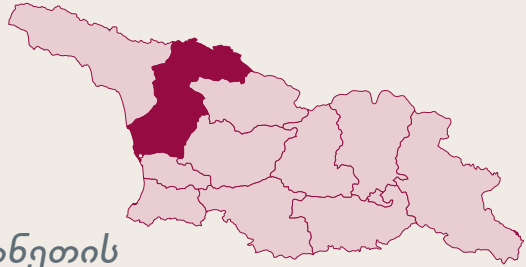
44

თუშური კალტი ტრადიციული პროდუქტია, რომელსაც თუშეთში, ზაფხულის პერიოდში თუშური გუდის ყველის ნარმოების შემდეგ დარჩენილი შრატისგან ამზადებენ მწყემსები. შრატს აცხელებენ (ჩვეულებრივ, შემის ცეცხლზე), ურევენ ხის კოვზით, რათა კალტი არ მიეკრას ჭურჭლის ძირს. მიღებული კალტი იწურება ქსოვილის ტომსიკებში. გასახმობად ნედლი კალტის ბურთულებს ალაგებენ ფიცრებზე, ხოლო ნედლი სახით - მარილით გადაზღვენ და დებენ ცხვრის ტყავში - გუდაში. კალტს მკვეთრი სუნი აქვს, რბილი კონსისტენციისა და ცხარე გემო

დაჰკრავს. მწყემსები მას მცირე რაოდენობით, მხოლოდ საკუთარი მოხმარებისთვის ამზადებდნენ. მწყემსებისთვის ის ერთ-ერთი ძირითადი სასურსათო პროდუქტია ზამთრის პერიოდში. კალტს ჩვეულებრივ, ტრადიციულ ადგილობრივ ლუდთან - ალუდთან ერთად მიირთმევენ. ამჟამად ის პოპულარული გახდა ქალაქის მოსახლეობასა და ტურისტებს შორისაც. პროდუქციის ნახევარი ადგილობრივ ბაზრებზე იყიდება. ქვეყნის მასშტაბით მას „ხმელი კალტის“ ან „თუშური კალტის“ სახელით ყიდიან.

# Samegrelo-Zemo Svaneti Region

სამეგრელო-ზემო სვანეთის  
რეგიონი



## Product name: Martvili Sulguni/Martvilis Sulguni

Product type: Cheese

Production area: Martvili municipality

For centuries, Sulguni was produced in Martvili settlements from a mix of cow and buffalo milk. Already by the 1880s, Sulguni was exported abroad from Poti seaport and highly regarded for its nutritional value. Martvilis Sulguni is rich in taste, with an appetizing aroma of fresh milk and cream. It has a high fat content and remains juicy for a long period. It has an elastic mass and layers that can be separated. Colour is white for buffalo Sulguni and yellowish for cow or mixed Sulguni. The taste of Martvilis Sulguni is mostly influenced by pasture composition and quality of milk of the local cattle breed, Megruli Tsiteli (Megrelian Red). The breed is particularly adapted to the harsh conditions of covering long distances with no shelter to reach the mountain pastures of alpine grassland. Nowadays, 4-5 settlements still migrate their herds to mountain pastures (up to 3 000 meters above sea level) during summer, while others utilize pastures adjacent to their settlements all year long and use corn straw as supplementary feed. These differences influence the taste of the final product and define different methods of Sulguni production.

1. Jogis Kveli (herd cheese) is produced in summer, on alpine or subalpine pastures, using fresh raw milk. After being boiled in the whey, the cheese is kneaded with a wooden spatula, then is manually given a round shape and put in brine for ten days.
2. Nanigi is also produced in summer. After being boiled in the whey, the cheese is flattened on the table, salt is put in the middle and it is given a round shape. More salt is put on top of the cheese, which is then dried. After, it is cold smoked.
3. Martvilis Sulguni is also produced in the lowlands all year long, using traditional methods of Sulguni production. Martvilis Sulguni is often used as an ingredient in Elarji, which is made of coarse cornmeal, corn flour and Sulguni cheese.



## პროდუქტის დასახელება: მარტვილის სულგუნი

პროდუქტის ტიპი: ყველი

წარმოების არეალი: მარტვილის მუნიციპალიტეტი

46

მარტვილი მუნიციპალიტეტის დასახლებებში სულგუნს საუკუნეების განმავლობაში აწარმოებდნენ ძროხისა და კამეჩის რძის წარუქვან. 1880-იანი წლებიდან ფოთის ნავსადგურიდან სულგუნი საზღვარგარეთაც გაჰქონდათ, სადაც ის მეტად ფასობდა მაღალი კვებითი ღირებულების გამო. მარტვილის სულგუნს მდიდარია საგემოვნო თვისებებით, აქვს ნეღლი რძისა და ნაღების მაღალსაღმჭრელი სურნელი, ხასიათდება მაღალი ცხიმოვანობით და დიდი რაოდენობის წვნიანი. ის ელასტიკური და ფენოვანია. ფენები ადვილად ცალკევდება. კამეჩის რძისგან დამზადებულ სულგუნს თეთრი ფერი აქვს, ხოლო ძროხის ან შერეული რძისგან დამზადებულ სულგუნს - მოყვითალო. მარტვილის სულგუნის საგემოვნო თვისებებზე ძირითადად საქოვრის ფლორა და ადგილობრივი ჯიშის ძროხის - მეგრული წითელის - რძის ხარისხი განსაზღვრავს. ეს ჯიშის კარგად არის შეგუებული უბინაოდ შენახვისა და მთაბარობის მკაცრ პირობებს. პირუტყვი კარგად იტანს შორ მანძილებზე გადარეკვას, მთის ალაპურ საქოვრებამდე. დღესდღეობით, მარტვილის მუნიციპალიტეტში მხოლოდ 4-5 დასახლებიდან აპყავთ საქონელი მთის საქოვრებზე (ზღვის დონიდან 3000 მეტრზე). ზაფხულის პერიოდში, დანარჩენი სოფლების საქონელი მთელი წლის განმავლობაში ჭალის მიმდებარე ტერიტორიაზე

ძოვს ბალახს, დამატებით საკვებად კი ადგილზე წარმოებულ სიმინდის ჩაღას იყენებენ. ეს განსხვავება ვაგუნენას ახდენს საბოლოო პროდუქტის საგემოვნო თვისებებზე და განაპირობებს განსხვავებას სულგუნის წარმოების მეთოდებს შორის.

1. „ჯოვის სულგუნი“ მზადდებოდა ზაფხულის პერიოდში, ალაპურ და სუბალპურ საქოვრებზე, ახლად მონველილი ნეღლი რძისგან. ყველს დაჭრიან და ჩაყრიან ცხელ შრატში. შემდეგ ხის ჯოხით გადაზღვრენ, ხელით აძლევენ მრგვალ ფორმას და ათი დღით მარილიან წყალში აწყობენ.
2. „ნანივი“ ზაფხულის პერიოდში იწარმოება. ცხელ შრატში ჩაყრისა და გადაზღვრის შემდეგ ყველს მაგიდაზე აბრტყელებენ, პეშით შუაგულში მარილს აყრიან და მრგვალ ფორმას აძლევენ. ზემოდან მოაყრიან მარილს და ახმობენ. შემდეგ ყველს ბოლავენ ცივი შეხოლვის მეთოდით.
3. მარტვილის სულგუნს ასევე მთელი წლის განმავლობაში ამზადებენ ბარში - მარტვილის სხვადასხვა სოფელში, ტრადიციული მეთოდით. მარტვილის სულგუნი ხშირად საუკეთესო ინგრედიენტად გამოიყენება ელარჯის მოსამზადებლად. ელარჯი ღერძილის, სიმინდის ფქვილისა და სულგუნისგან მზადდება.



## Product name: Megrilian goat cheese/ Megruli Tkhis kveli

Product type: Cheese

Production area: Martvili, Chkhorotsku and Tsalenjikha municipalities

Goat cheese production in Samegrelo region has been uninterrupted ever since its introduction and according to a study of Megrelian goat populations published 1941 by the beginning of the twentieth century it was already known as Megruli tkhis kveli. In Samegrelo, goats of the local Megrelian breed are taken to mountain pastures noted for their diversity of plants and grasses. This diversified feed, the milk composition and local climate give the cheese high gustatory qualities.

The cheese production method is the following - fresh raw milk is filtered through a cloth filter, heated and fermented with natural rennet. The fermented cheese is cut, manually shaped and placed in a cheese form for pressing; or the pieces of fermented cheese are placed in hot water, kneaded with spatula, then is manually given a round shape and turned over periodically. The cheese is kept in brine. The resulting product is a little

hard, of uniform consistency, cylindrical shape and has a specific, piquant taste. In Tsalenjikha, the Megruli tkhis kveli is produced from goat milk exclusively (while in Martvili and Chkhorotsku municipalities goat milk is mixed with cow milk when preparing cheese, and the cheese is sold as cow milk cheese. Although the product and its name are well known across Georgia, due to low volume of production Megruli tkhis kveli is not currently sold. Local goat milk is rather mixed with cow milk and used for making Sulguni cheese. In addition to Megruli tkhis kveli, the cheese is differentiated by the name of each municipality – for example, Tsalenjikhis tkhis kveli. In Martvili municipality local producers call the cheese Martvilis tkhis kveli.

# პროდუქტის დასახელება: მეგრული თხის ყველი

პროდუქტის ტიპი: ყველი

წარმოების არეალი: მარტვილის, ჩხორონყუს და წალენჯიხის მუნიციპალიტეტები

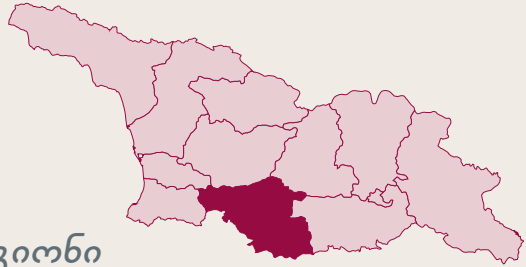
მას შემდეგ, რაც სამეგრელოში მეგრული თხა არსებობს, თხის ყველს ამ რეგიონში უწყვეტად აწარმოებენ. მეგრული თხის პოპულაციის კვლევის შესახებ 1941 გამოქვეყნებული პუბლიკაციის მიხედვით, XX საუკუნის დასაწყისში მას უკვე იყნობდნენ მეგრული თხის ყველის სახელწოდებით. სამეგრელოში არსებული მთიანი საძოვრები, სადაც ადგილობრივი ჯიშის თხა აჰყავთ, მცენარეებისა და ბალახების მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. მრავალფეროვანი საკვები, რძის შედგენილობა და ადგილობრივი კლიმატი ყველს მაღალ საგემოვნო თვისებებს ანიჭებს. ყველის წარმოების მეთოდი შემდეგია - ახლად მოწველილი რძეს ფილტრავენ ბამბის ქსოვილში და ახდენენ ფერმენტაციას ბუნებრივი კვეთით. მიღებულ მასას ჭრიან, ხელით აძლევენ ფორმას, დებენ ყველის ფორმაში და პრესავენ. ან ყველს დაჭრიან და ჩაყრიან ცხელ წყალში, შემდეგ ხის ჯოხით გადაზღვევენ, ხელით აძლევენ

მრგვალ ფორმას და პერიოდულად აბრუნებენ. ყველს ინახავენ მარილწყალში. მიღებული პროდუქტი ოდნავ მაგარია, არაერთგვაროვანი კონსისტენციის. ცილინდრული ფორმა და სპეციფიკური, პიკანტური გემო აქვს. თხის ყველის წარმოება ხდება მხოლოდ წალენჯიხაში (მარტვილის და ჩხორონყუს მუნიციპალიტეტებში ყველის დამზადებისას თხის რძეს ძროხის რძეს ურევენ). პროდუქტი და მისი სახელწოდება კარგად არის ცნობილი მთელ საქართველოში. თუმცა, დღესდღეობით, წარმოების დაბალი მოცულობის გამო, მეგრული თხის ყველი არ იყიდება. ადგილობრივ თხის რძეს ურევენ ძროხის რძეს და სულგუნს ამზადებენ. მეგრული თხის ყველის დიფერენცირებისათვის ზოგჯერ კონკრეტული მუნიციპალიტეტის სახელს იყენებენ, მაგ., წალენჯიხის თხის ყველი. მარტვილის მუნიციპალიტეტში ადგილობრივი მწარმოებლები ყველს მარტვილის თხის ყველს უწოდებენ.



# Samtskhe-Javakheti Region

სამცხე-ჯავახეთის რეგიონი



## Product name: Ninotsminda cheese/Ninotsmindis kveli

Product type: Cheese

Production area: Ninotsminda municipality

For several decades, Ninotsminda cheese, also known as Bogdanovka cheese (by the name of the municipality during 1933-1991) and Kartuli karkhnuli (factory) cheese, was produced from raw milk of a local cattle breed, Caucasian Brown (currently, several dairies also utilize milk from imported cattle breeds adapted to local environment). The cheese is distinguished by its special taste and high fat content (at least 46%), which are also conditioned by the quality of local summer pastures (about 96 000 ha of alpine pastures and 7 000 ha of meadow lands) in the humid subtropical climate. The milk fermentation for preparation of Ninotsmindis kveli is carried out at temperatures of 32-35°C, using natural rennet. The resulting curd is cut and left until it forms granules, then heated, after which the whey is removed,

and the cheese mass is put in forms for 24 hours. Then the cheese is moved into brine or whey for a minimum of 60 days and stored in a cool place. The shape of the cheese is cylindrical, with curved sides and rounded corners; its surface is flat, showing traces of the form. The cheese does not have a crust. The cheese has holes of oval, round and angular shapes. The colour is white or yellowish. This cheese is eaten daily with bread, porridge or mashed potatoes. It is not used for preparation of dishes. Almost every household across the municipality produces milk.



## პროდუქტის დასახელება: ნინონმინდის ყველი

პროდუქტის ტიპი: ყველი

წარმოების არეალი: ნინონმინდის მუნიციპალიტეტი

50

ათწლეულების განმავლობაში ნინონმინდის ყველი, რომელიც „ბოვდანოვკის ყველის“ (დღევანდელ ნინონმინდას 1933-1991 წლებში ბოვდანოვკა ეწოდებოდა) ან „ქართული ქარხნული ყველის“ სახელწოდებითაც არის ცნობილი, ადგილობრივი ჯიშის ძროხის „კავკასიური ნაბლასგან“ მიღებული რძით მზადდება (ამუამად, ზოგიერთი რძის საწარმო იყენებს საზღვარგარეთიდან შემოყვანილი ჯიშების საქონლის რძესაც, რომელიც ადგილობრივ ვარემოსთან არიან ადაპტირებული). ყველი გამოირჩევა განსაკუთრებული საგემოვნო თვისებებით და ცხიმის მაღალი შემცველობით (არანაკლებ 46%). ეს განპირობებულია ზაფხულის ადგილობრივი საძოვრებით (დაახლოებით 96000 ჰა ალპური საძოვარი და 7000 ჰა სათიბი), სადაც კლიმატი ნოტიო სუბტროპიკულია. ნინონმინდის ყველის დასამზადებლად 32-35°C ტემპერატურაზე რძეში შეაქვთ ბუნებრივი კვეთი. წარმოქმნილ დელამოს

ჭრიან და ტოვებენ მარცვლების ფორმირებამდე. შემდეგ ათბობენ, შრატს მოაცილობენ და ყველის მასას დებენ ფორმებში 24 საათის განმავლობაში. შემდეგ ყველი მარილწყალში გადააქვთ და არანაკლებ 60 დღის მანძილზე გრილ ადგილას ინახავენ. ყველს ცილინდრული ფორმა აქვს, უსწორმასწორო გვერდებითა და მომრგვალებული კუთხეებით. ზედაპირი ბრტყელია, ემჩნევა ფორმის კვალი. ყველს არ აქვს ქერქი. აქვს ოვალური, მრგვალი და კუთხოვანი ფორმის ნახვრეტები. ფერი თეთრია ან მოყვითალო. ყველს ყოველდღიურად მოიხმარენ პურთან, ფაფასთან და კარტოფილის პურესთან ერთად. ნინონმინდის ყველი არ გამოიყენება კერძების დასამზადებლად. მუნიციპალიტეტის ტერიტორიაზე რძეს თითქმის ყველა ოჯახში აწარმოებენ.

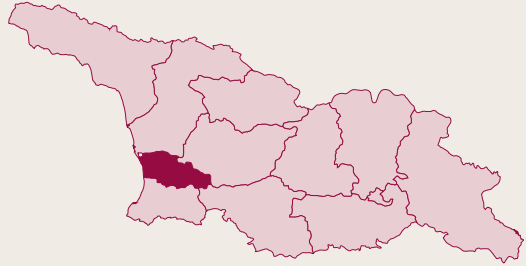
A woman with short brown hair, wearing a bright blue short-sleeved shirt, is shown from the chest up, reaching up to pick a red apple from a tree. She is looking upwards with a slight smile. The background is filled with green leaves and several ripe red apples hanging from the branches. A wicker basket is visible in the bottom right corner. A solid blue horizontal bar is located in the top right corner of the image.

Fresh/processed  
fruits and nuts

ახალი და  
გადამუშავებული ხილი  
და კაკალი

# Guria Region

## გურიის რეგიონი



52



### Product name: Ozurgeti blue bilberry/Ozurgetis lurji motsvi

Product type: Fresh fruit

Production area: Ozurgeti municipality

The acidic soils and climatic conditions of Ozurgeti are very favourable for blue bilberry (*Vaccinium uliginosum*) production. Its fruits are commonly used for pies, cakes, jams, cookies, sauces, syrups, juices, and so on. Tea is

produced from the leaves. The demand for this product in local and international markets is growing and as a result more and more farmers have begun growing blue bilberry in this area.

### პროდუქტის დასახელება: ოზურგეთის ლურჯი მოცვი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი

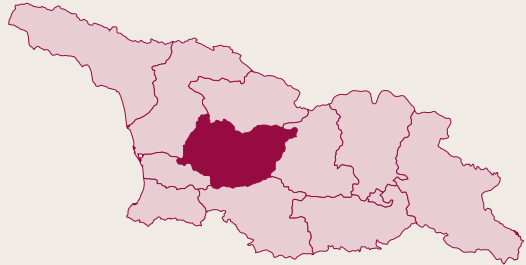
წარმოების არეალი: ოზურგეთის მუნიციპალიტეტი

ოზურგეთის მუავე ნიადაგები და კლიმატური პირობები მეტად ხელსაყრელია ლურჯი მოცვის (*Vaccinium uliginosum*) წარმოებისთვის. მის ნაყოფს იყენებენ ღვეზელის, ნამცხვრების, სანებლების, წვენების და სხვა პროდუქტების

დასამზადებლად. ფოთლებისგან ამზადებენ ჩაის. ადგილობრივ და საერთაშორისო ბაზრებზე ამ პროდუქტზე მოთხოვნა იზრდება. შედეგად, ამ არემაზე ლურჯი მოცვის მწარმოებელი ფერმერების რაოდენობა სულ უფრო მატულობს.

# Imereti Region

## იმერეთის რეგიონი



### Product name: **Melauri strawberry/ Melauris martskvi**

Product type: Fresh fruit, strawberry

Production area: Melauri village, Samtredia municipality

Melauri village has specific soil features, which give the strawberries – categorized as Melauris 1 and Melauris 2 varieties – a particular sharply expressed taste and fragrance. Cultivation of strawberries is the

prevailing seasonal economic activity of the village's 350 inhabitants. The product is sold mostly in Kutaisi and Batumi markets. The product is popular in Georgian cuisine, widely used for making different kinds of sweets.

### პროდუქტის დასახელება: მელაურის მარწყვი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი, მარწყვი

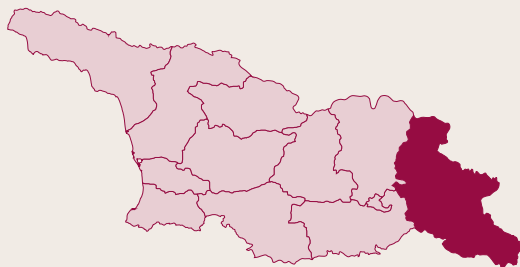
წარმოების არეალი: სოფელი მელაური, სამტრედიის მუნიციპალიტეტი

სოფელ მელაურში თავისებური ნიადაგია, რაც მარწყვს განსაკუთრებულ, მკვეთრად გამოხატულ გემოსა და არომატს ანიჭებს. გავრცელებულია ორი ჯიშის: მელაურის 1 და მელაურის 2. სოფელში მცხოვრები 350 ადამიანისათვის მარწყვის მოყვანა ძირითად სეზონურ ეკონომიკურ საქმიანობას

წარმოადგენს. პროდუქტს ძირითადად ქუთაისსა და ბათუმში ყიდიან. მარწყვი პოპულარული პროდუქტია ქართულ სამზარეულოში. მას სხვადასხვა სახის ტკბილეულის მოსამზადებლად იყენებენ.

# Kakheti Region

კახეთის რეგიონი



## Product name: Gurjaani peach / Gurjaanis atami

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Gurjaani municipality

54

Peaches have been grown in Georgia and Gurjaani municipality from ancient times, and written source mentioning these peaches exist since XVIII century. They are famous for their aroma and good reputation among Georgians. Peaches are also mentioned in a description of the Kingdom of Georgia by Vakhushti Bagrationi from the eighteenth century. Gurjaani municipality is the smallest in the region, its soil and moderately humid subtropical climate are well suited for cultivating high-quality peaches, which are produced in almost every village. Inside this area, Chumlaki village, famous for its continental climate, is widely regarded as one of the best places for growing peaches, as well as seedlings

of local and imported varieties. Mostly local varieties are grown – such as Kartuli atami, Gavazuri, Khirsuli, Kakhuri kviteli (yellow), Gurjaanis tetri (white) – although some imported varieties were also introduced and have spread, resulting in a mixture of local and imported genetic resources. Fruit of Gurjaanis atami is large (160-180 g on average) with sparse pubescence, and yellow, sweet, juicy flesh. It matures by the third week of September, and is characterized by good disease resistance, transportability and storage. It is used as a fresh fruit, but can also be dried and processed, or used as an ingredient in cakes or other dishes.



## პროდუქტის დასახელება: გურჯაანის ატამი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადამუშავებული ხილი

წარმოების არეალი: გურჯაანის მუნიციპალიტეტი

საქართველოში და გურჯაანის მუნიციპალიტეტში ატამი უძველესი დროიდან მოჰყავთ. წერილობით წყაროებში ადასტურებენ, რომ XVIII საუკუნეში საქართველოში ატამი უკვე არსებობდა. თავისი არომატით ცნობილი ატამი ქართველებს შორის პოპულარობით სარგებლობს. ვახუშტი ბაგრატიონი (XVIII საუკუნე) „ქართლის ცხოვრებაში“, საქართველოში მოყვანილ სხვა ხილთან ერთად, ატამსაც მოიხსენიებს. ვახუშტის მხარეში გურჯაანის მუნიციპალიტეტი ყველაზე პატარა ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული ერთეულია. აქაური ნიადაგი და ზომიერი ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი მეტად ხელსაყრელია ხარისხიანი ატმის წარმოებისთვის, რომელიც თითქმის ყველა სოფელში მოჰყავთ. გურჯაანის რაიონის სოფელი ჩუმლაყი, რომელიც კონტინენტური კლიმატით არის ცნობილი, ერთ-ერთ საუკეთესო ადგილად ითვლება ადგილობრივი და შემოტანილი ჯიშის ატმისა

და მათი ნერგების წარმოებისთვის. უმეტესად ქართული ჯიშები მოჰყავთ, როგორცაა ქართული ატამი, ვავაზური, ხირსული, ვახური ყვითელი, გურჯაანის თეთრი, თუმცა შემოტანილი ჯიშებიც გავრცელდა და ადგილობრივი და შემოტანილი გენეტიკური რესურსები ერთმანეთს შეერია. გურჯაანის ატმის ნაყოფი მსხვილია (საშუალო მასა 160-180 გრ.), დაბალი შებუსვით. რბილობი ყვითელი და წვნიანია. მნიშვნელოვან სექტემბრის მესამე დეკადაში. დაავადებების მიმართ მაღალი გამძლეობა აქვს, ტრანსპორტაბელურია და კარგად ინახება. მოიხმარენ ნაყოფს, ასევე ჩირს და გადამუშავებულს, ან იყენებენ ინგრედიენტის სახით ნამცხვრებისა და სხვა კერძების მომზადებისას.



## Product name: Gurjaani nectarine / Gurjaanis vashlatama

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Gurjaani municipality

Gurjaani municipality is the smallest in the region. Its soil and moderately humid subtropical climate are well suited for cultivating high-quality nectarines, which are produced in almost every village. Inside this area, Chumlaqi village, famous for its continental climate, is widely regarded as one of the best places for growing nectarines, as well as seedlings of local and imported varieties. Mostly local varieties are grown, although

some imported varieties were also introduced and have spread, resulting in a mixture of local and imported genetic resources. It is used as a fresh fruit, but also can be dried and processed, or used as an ingredient in cakes or other dishes. Production of nectarines, together with peaches, provides the main source of income for many households, considering that on average families own less than one ha of land.

## პროდუქტის დასახელება: გურჯაანის ვაშლატამა

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადამამუშავებული ხილი

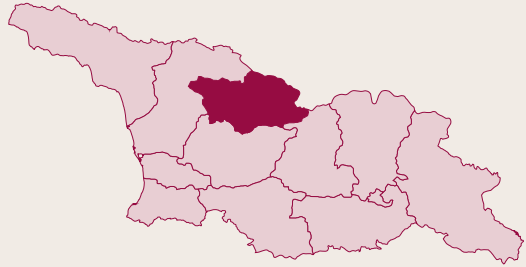
წარმოების არეალი: გურჯაანის მუნიციპალიტეტი

კახეთის მხარეში გურჯაანის მუნიციპალიტეტი ყველაზე პატარა ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული ერთეულია. აქაური ნიადაგი და ზომიერი ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი მეტად ხელსაყრელია ხარისხიანი ვაშლატამას წარმოებისთვის, რომელიც თითქმის ყველა სოფელში მოჰყავთ. გურჯაანის რაიონის სოფელი ჩუმლაყი, რომელიც კონტინენტური კლიმატით არის ცნობილი, ერთ-ერთ საუკეთესო ადგილად ითვლება ადგილობრივი და შემოტანილი ჯიშის ვაშლატამას და მისი ნერგების წარმოებისთვის.

უმეტესად ქართული ჯიშები მოჰყავთ, თუმცა შემოტანილი ჯიშებიც გავრცელდა და ადგილობრივი და შემოტანილი გენეტიკური რესურსები ერთმანეთს შეერია. მოიხმარენ ნაყოფს, ასევე ჩირს და გადამამუშავებულს, ან იყენებენ ინგრედიენტის სახით ნამცხვრებისა და სხვა კერძების მომზადებისას. იმის გათვალისწინებით, რომ ოჯახები საშუალოდ ერთ ჰექტარზე ნაკლებ მიწას ფლობენ, ვაშლატამას და ატმის წარმოება ბევრი ოჯახისთვის შემოსავლის ძირითად წყაროს წარმოადგენს.



# Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti Region



რაჭა-ლეჩხუმის და ქვემო სვანეთის  
რეგიონი

## Product name: **Racha walnut / Rachuli kakali**

Product type: Nuts

Production area: Racha region

Racha walnuts are grown in Racha, a highland area in western Georgia, located in the upper Rioni river valley and hemmed in by the Greater Caucasus Mountains, from time immemorial. The high oil content and distinctive rich taste are defined by the climate and landscape of mountainous Racha (high altitude of plantations) and carbonated soil. Walnut trees of Racha were internationally known as early as the end of the nineteenth century. Walnut is particularly popular in Georgia and is an inseparable part of the national cuisine. Examples include: Satsivi (turkey in walnut sauce); Pkhali (greens with walnuts); Churchkhela (walnut in thickened, boiled-down grape juice); Gozinakhi (walnut in honey); as well as many others. Unripen, still soft, walnut fruits are used in jams and in traditional cuisine. The green skin is also used as a

natural dye for colouring of fibre and textile. Thousands of people, whose families had been living in Racha villages for centuries, had to migrate to other regions after the earthquake in 1991. The remaining local population is involved in walnut production. They sell dried walnuts and processed fruits (homemade walnut fruit jams). Every year a large number of walnut trees are planted in the region, within the framework of the recent programme "Plant the Future". However, at present, imported varieties that give first harvest after shorter periods are also becoming popular. Walnut from Racha is in high demand on markets in Tbilisi. In Georgia prices are 10-20 percent more expensive than prices of walnuts from other regions, as quality is high due to high oil content.



## პროდუქტის დასახელება: რაჭული კაკალი

პროდუქტის ტიპი: კაკალი

58

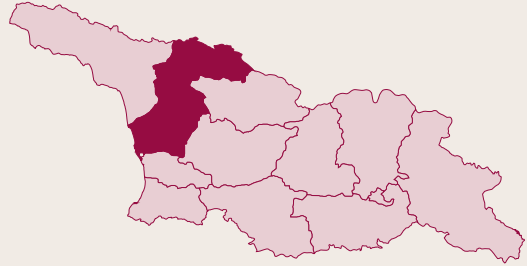
წარმოების არეალი: რაჭის რეგიონი

რაჭული კაკალი ოდითგანვე იზრდება რაჭაში, დასავლეთ საქართველოს მაღალმთიან რეგიონში, რომელიც მდინარე რიონისა და მისი შენაკადების ხეობაში მდებარეობს და ვარს აკრავს დიდი კავკასიონის მთები. რაჭული კაკლის ცხიმოვანობა და მდიდარ სავეგეტარიანო თვისებებს მთიანი რაჭის კლიმატი (კაკალი დიდ სიმაღლეებზეა გაშენებული) და ნიადაგის მაღალ კარბონატული შედგენილობა განაპირობებს. რაჭის კაკლის ხეები უკვე XIX საუკუნის ბოლოს მთელ მსოფლიოში იყო ცნობილი. კაკალი განსაკუთრებით პოპულარულია საქართველოში და ის ეროვნული სამზარეულოს განუყოფელ ნაწილს წარმოადგენს. ცნობილი მავალითებია: საცივი, მხალეული, ჩურჩხელა, გოზინაყი, კაკლის მურაბა და მრავალი სხვა. უმნიშვარი, ჯერ კიდევ რბილი კაკლის ნაყოფისგან კაკლის მურაბას ამზადებენ. ნაყოფის მწვანე ვარსს ასევე იყენებენ

როგორც ბუნებრივ საღებავს ბოჭკოვანი და ტექსტილის ნაწარმისათვის. ათასობით ადამიანი, რომლებიც საუკუნეების განმავლობაში ოჯახებით ცხოვრობდა რაჭის სოფლებში, 1991 წელს მომხდარი მიწისძვრის გამო, საქართველოს სხვა რეგიონებში გადაინაცვლა. დარჩენილი ადგილობრივი მოსახლეობა დაკავებულია კაკლის გაშენებით. ყიდიან ნივთს და საოჯახო პირობებში დამზადებულ კაკალს მურაბას. ყოველწლიურად „დანერგე მომავლის“ პროგრამით, რეგიონში დიდი რაოდენობით კაკლის ხეები ირგებება. ამჟამად, პოპულარული ხდება შემოტანილი ჭიშებიც, რომლებიც პირველ მოსავალს მოკლე პერიოდში იძლევიან. რაჭული კაკალი დიდი მოთხოვნით სარგებლობს თბილისის ბაზარზე. ფასი 10-20%-ით მეტია მაღალი ხარისხის გამო, რასაც ზეთის მაღალი შემცველობა განაპირობებს.

# Samegrelo-Zemo Svaneti Region

სამეგრელო-ზემო  
სვანეთის რეგიონი



## Product name: Martvili persimmon / Martvilis khurma

Product type: Fresh fruit, Dried fruit

Production area: Martvili municipality

The direct ancestor of Martvili persimmon – an Asian/ Japanese persimmon variety (*Diospyros kaki*) – was introduced to Georgia from Italy in the nineteenth century. However, cultivation of an aboriginal persimmon variety, Caucasian persimmon (*Diospyros lotus*), traces back to the sixteenth century. Well-structured and rich soil, landscape and subtropical climate in Martvili combine to make a perfect environment for persimmon production. Fruit trees are cultivated in every village of the municipality. Every year new persimmon

orchards are planted. The most common varieties of persimmon grown in Martvili are Hachia, a long-shaped fruit consumed fresh, and Puiu (called chinebuli and khachapura by locals), a flat-shaped fruit consumed dried (peeled and hung out for sun-drying for two weeks). Fresh Martvili persimmon, both fresh and dried fruits, is sold on local and regional markets under its proper name to distinguish this specific and tasteful product.



## პროდუქტის დასახელება: მარტვილის ხურმა

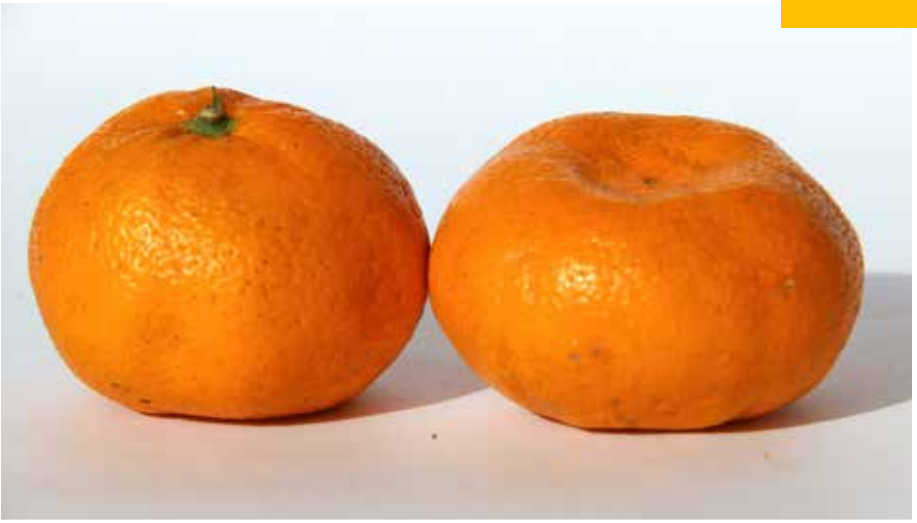
პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი, მშრალი ხილი

წარმოების არეალი: მარტვილის მუნიციპალიტეტი

09

მარტვილის ხურმის უშუალო წინაპარი - ალმოსავლური/იაპონური ჯიშის ხურმა (*Diospyros kaki*) - საქართველოში იტალიიდან შემოიტანეს XIX საუკუნეში. თუმცა ამ კულტურის ველური მონათესავე სახეობა, კავკასიური ხურმა (*Diospyros lotus*), ადგილობრივი მცენარეა. პირველი მინიშნებები ადგილობრივი ხურმის კულტივაციის შესახებ XVI საუკუნის ჩანაწერებში შეიძლება ვნახოთ. მარტვილის კარგი სტრუქტურის მქონე და ნაყოფიერი ნიადაგი, ლანდშაფტი და სუბტროპიკული კლიმატი ხელსაყრელ გარემოს ქმნიან ხურმის წარმოებისთვის. ის მუნიციპალიტეტის თითქმის ყველა სოფელში მოჰყავთ. ხურმის

ახალ ბაღებს ყოველწლიურად აშენებენ. მარტვილში ყველაზე მეტად გავრცელებული ჯიშია მოგრძო ფორმის ხურმა - შაჩია, რომელსაც ახალი ხილის სახით მოიხმარენ. კიდევ ერთი ჯიშია ბრტყელი ფორმის ხურმა - ფუიუ (მარტვილში ამ ჯიშს ჩინებულს და ხაჭაპურასაც ეძახიან). მისგან ჩირს ამზადებენ (კანს აცლიან და ორი კვირის განმავლობაში მზებზე ამრობენ). ახალ ხურმასაც და ხურმის ჩირსაც, ადგილობრივ ბაზარზეც და რეგიონებშიც „მარტვილის ხურმის“ სახელწოდებით ყიდიან, რათა ეს მწკლარტე და გემრიელი პროდუქტი სხვა მსგავსი პროდუქტებისგან გამოარჩიონ.



## Product name: Kheta tangerine / Khetas mandarin

Product type: Fresh fruit

Production area: Kheta village, Khobi municipality

Tangerines – *Citrus unshiu* – have been grown in Kheta village since the nineteenth century, when they were introduced to Georgia from China. Over time, they have adapted to the local subtropical climate and soil conditions, as well as the exposure to sun (Kheta village is located on the southwest slopes of the mountain Urta; as a result, the area is protected from wind) and have attained a rich, distinctive taste, high sugar content and thin peel, for which they are well known on the Georgian

market today. Growing tangerines became an important economic activity for a vast majority of the local population. Nowadays, tangerine orchards cover a major part of local land (110 ha) and at least 600 households are engaged in its production. Khetas tangerine is sold locally, at farm gates in Kheta village. Khetas tangerines are well known to be high-quality products, on local and regional markets, being extremely popular in the Soviet Union countries.

## პროდუქტის დასახელება: ხეთის მანდარინი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი

წარმოების არეალი: სოფელი ხეთა, ხობის მუნიციპალიტეტი

მანდარინი (*Citrus unshiu*) სოფელ ხეთაში XIX საუკუნიდან, ჩინეთიდან საქართველოში მისი შემოტანის დღიდან მოჰყავთ. დროთა განმავლობაში ის შეეგუა ადგილობრივ სუბტროპიკულ ნიადაგურ-კლიმატურ პირობებს და მზის მიმართ ექსპოზიციას (სოფელი ხეთა მდებარეობს ურთის მთის სამხრეთ-დასავლეთ კალთებზე და დაცულია ქარისგან). ხეთის მანდარინს მდიდარი, გამორჩეული გემო, მაქრის მალაღი შემცველობა და თხელი კანი აქვს, რის გამოც ქართულ ბაზარზე კარგად არის ცნობილი. ადგილობრივი მოსახლეობის

უმეტესობისათვის მანდარინის მოყვანა მნიშვნელოვან ეკონომიკური საქმიანობად იქცა. დღეისათვის, ადგილობრივი მანდარინის ბალები ამ ტერიტორიის უმეტეს ნაწილზე - 110 ჰექტარზეა გაშენებული და მის წარმოებაში არანაკლებ 600 ოჯახია ჩართული. ხეთის მანდარინის რეალიზაცია ხდება ადგილობრივ, ხეთაში. ადგილობრივ და რეგიონულ ბაზრებზე ხეთის მანდარინი ცნობილია, როგორც მალაღი ხარისხის პროდუქტი. მეტად პოპულარული იყო საბჭოთა ქვეყნებშიც.



## Product name: Khobis kiwi

Product type: Fresh fruit

Production area: Khobi

Kiwi was introduced in Georgia at the beginning of the 1980s, and immediately became very popular among farmers and consumers. Kiwi is grown in subtropical zones of west Georgia as well as in Kakheti. Kiwi grown

in the villages of Khobi municipality is well known on the Georgian market due to its distinctive, intense aroma, which is conditioned by local soil-climatic conditions

## პროდუქტის დასახელება: ხობის კივი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი

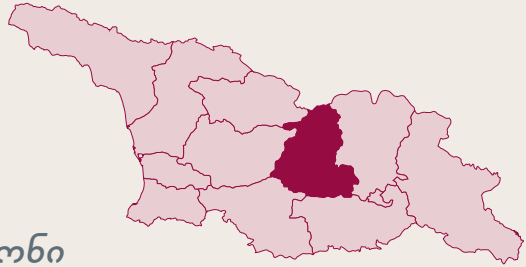
წარმოების არეალი: ხობი

კივი საქართველოში XX საუკუნის 80-იანი წლების დასაწყისში შემოიტანეს. მან მაშინვე დიდი პოპულარობა მოიპოვა ფერმერებსა და მომხმარებლებს შორის. კივი დასავლეთ საქართველოს სუბტროპიკულ ზონებში, აგრეთვე - კახეთში მოჰყავთ. ხობის მუნიციპალიტეტის

სოფლებში წარმოებული კივი საქართველოს ბაზარზე გამორჩეული, ინტენსიური არომატით არის ცნობილი, რაც ადგილობრივი ნიადაგითა და კლიმატით არის განპირობებული.

# Shida Kartli Region

შიდა ქართლის რეგიონი



## Product name: Gori apples/ Goris vashli

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Gori municipality

Located in Shida Kartli valley, Gori municipality (64 400 ha of agricultural land), with its transition from moderately warm to moderately humid climate and specific soil composition, is well known for high-quality fruit production. According to historic sources, apple has been grown here since the second half of the seventeenth century. The well-known, local and folk-selected apple varieties are Turashauli, Kekhura, Dzudzuvashla, and others. Imported varieties are also becoming very popular among the local population. All apple varieties produced in Gori are called Goris vashli. Apple is widely used in Georgian gastronomy. In Gori, locals make barbeque sauce using sour apple

juice. Domesticated and wild apple varieties are used as fresh fruit, for canning and drying, and for making jams, marmalades, compotes and drinks (juices, fruit wines, apple vodka, etc.) Apple production is the backbone of local agriculture and the majority of the population is involved in it. Both local and introduced varieties are produced. In recent years, in the framework of different programmes and farmers' savings, several ha of apple trees are planted every year. Producers usually use the name Goris vashli to sell the product for a higher price, as its reputation among Georgians is very good.



## პროდუქტის დასახელება: გორის ვაშლი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადაამუშავებული ხილი

ნარმოების არეალი: გორის მუნიციპალიტეტი

64

შიდა ქართლის ვაკეზე მდებარე გორის მუნიციპალიტეტი (სასოფლო-სამეურნეო სავარგულების ფართობი შეადგენს 64 400 ჰექტარს) კარგად არის ცნობილი მაღალხარისხიანი ხილის ნარმოებით. აქ კლიმატი გარდამავალია ზომიერად თბილიდან ზომიერად ნოტიომდე. ნიადაგების მდგენილობა სპეციფიკურია. ისტორიული წყაროების მიხედვით, გორში ვაშლი XVII საუკუნის მეორე ნახევრიდან მოჰყავთ. ვაშლის კარგად ცნობილი, ადგილობრივი და ხალხური სელექციით მიღებული ჯიშებია თურაშაული, კეხურა, ტუჭუვაშლა და სხვ. უცხოეთიდან იმპორტირებული ჯიშებიც არანაკლებ პოპულარული ხდება მოსახლეობაში. გორში მოყვანილ ყველა ჯიშის ვაშლს „გორის ვაშლს“ უწოდებენ. ვაშლი ფართოდ გამოიყენება ქართულ სამზარეულოში. გორში ადგილობრივი მოსახლეობა მუშავებს ვაშლის ხშირად ხორციან ერთად ნვაფს. კულტურული

და ველური ვაშლის ნაყოფს იყენებს ნელლად, ჩირისა და კონსერვის სახით, მისგან ამზადებს ჯემს, მურაბას, კომპოტს და სხვადასხვა სასმელს (წვენები, ხილის ღვინოები, ხილის არაყი და სხვ.). ხილის ნარმოება ადგილობრივი სოფლის მეურნეობის ხერხემალია და ამ საქმიანობას მისდევს მოსახლეობის უმეტესობა. მოჰყავთ როგორც ადგილობრივი, ასევე შემოტანილი ჯიშები. ბოლო წლებში, როგორც ფერმერების პირადი დანაზოგით, ასევე სხვადასხვა პროგრამით, რამდენიმე ათეული ჰექტარი ვაშლის ნარგავებია გაშენებული. „გორის ვაშლის“ სახელწოდებას მწარმოებლები იყენებენ ვაშლის მაღალ ფასში რეალიზაციისთვის, რადგან ეს პროდუქტი საქართველოს მოსახლეობაში გამორჩეული რეპუტაციით სარგებლობს.



## Product name: Gori Skra cherry / Goris Skris bali

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Skra village, Gori municipality

The famous local sweet cherry, Goris Skris bali, is grown in Skra village, and mentioned in historical documents dating back to the seventeenth century. The pedoclimatic features and altitude (620 meters above sea level) of Gori contribute to its specific taste. During Soviet times, Skra village was well known for nurseries, in which local seedlings were selected from Bigarreau Dönnissen (yellow) variety and developed in the 1950s. After the breakup of the Soviet Union, these varieties were preserved and made available to the local population and made the Goris Skris bali unique. The fruits of the local variety are of dark red, almost black, glossy colour with thin, quite firm skin. They are circular in shape, of medium size with an average weight of 4-4.5 g. The flesh is soft, dark red and very juicy, with a very pleasant taste. The stalk of the plant is long and medium thick.

Fruits ripening starting in the first half of June. This disease-resistant variety is characterized by high yield. However, nowadays introduced species imported from abroad are equally popular among the population. Goris Skris bali preserves its natural flavour after processing. Therefore, compote of local sweet cherry is very popular in the village, as well as beyond it. Such compotes are consumed during winter, to acquire necessary vitamins and minerals. Goris Skris bali is also very good for producing jams and often used for this specific purpose by people from other regions and the capital. Fruits are processed domestically, as well as used in industrial production.



## პროდუქტის დასახელება: გორის სკრის ბალი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადაამუშავებული ხილი

წარმოების არეალი: სოფელი სკრა, გორის მუნიციპალიტეტი

99

ცნობილი სკრის ბალი გორის მუნიციპალიტეტის სოფელ სკრაში მოაყავთ. ის აღნიშნულია XVII საუკუნის ისტორიულ დოკუმენტებში. გორის ნიადაგი, კლიმატი, აგრეთვე სიმაღლე ზღვის დონიდან (620 მეტრი), ხელს უწყობს ადგილობრივი ბლისათვის დამახასიათებელი სპეციფიკური საგემოვნო თვისებების გამოამუშავებას. სოფელი სკრა საბჭოთა პერიოდში კარგად იყო ცნობილი სახელმწიფო მნიშვნელობის სანერგით, სადაც სკრის მეხილეობის საცდელმა სადგურმა დენისენის ყვითელის თესლიდან ადგილობრივი ჯიშის ნერგი გამოიყვანა გასული საუკუნის 50-იან წლებში. საბჭოთა კავშირის დაშლის შემდეგ მოხერხდა ადგილობრივი ჯიშების შენარჩუნება, რომლებიც ხელმისაწვდომია მოსახლეობისათვის. სწორედ ეს ჯიშები განსაზღვრავენ გორის სკრის ბლის უნიკალურობას. ნაყოფი მუქი წითელია, თითქმის მოშავო, მბრწყინავი, თხელიკანიანი და საკმაოდ მაგარი, მრგვალია, საშუალო ზომის და 4-4,5 გრამს იწონის. რბილობი მუქი წითელია და

ძალიან წვნიანი, აქვს მეტად სასიამოვნო გემო. ყუნწი გრძელია, საშუალო სიმსხოსი. ნაყოფი იენისის პირველი ნახევრიდან მწიფდება. ეს ჯიში დაავადებების მიმართ გამძლეა და მაღალი მოსავლიანობით ხასიათდება. თუმცა, დღესდღეობით, უცხოეთიდან შემოტანილი ჯიშებიც არანაკლებ პროპულარულია მოსახლეობაში. სკრის ბალი გადაამუშავების შემდეგაც ინარჩუნებს ბუნებრივ არომატს. ამიტომ, ადგილობრივი ჯიშის ბლის კომპოტი მეტად პროპულარულია როგორც ამ სოფელში, ისე მის ფარგლებს გარეთაც. კომპოტს მოიხმარენ ზამთრის პერიოდში, აუცილებელი ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერების მისაღებად. გორის სკრის ბლისგან მზადდება ძალიან კარგი მურაბა. სხვა რეგიონებისა და დედაქალაქის მოსახლეობა მას ხშირად ამ კონკრეტული მიზნისთვის იყენებს. გორის სკრის ბალს გადაამუშავებენ საოჯახო პირობებში, აგრეთვე იყენებენ სამრეწველო წარმოებაში.



## Product name: Gori peach / Goris atami

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Gori municipality

Gori municipality is well known for high-quality fruit production. Its soil and climate are convenient for cultivating high-quality peach, which is produced in almost every village of the municipality. Both local and introduced varieties are produced: Amsden, Golden Jubilee, Coronet, Elberta, Khidistauri Tetri, Stark Red Gold and others. Cold extracted juice of Goris atami has a sweet and slightly distinctive taste and high nutrition

value. Peach is one of the most widespread fruits produced in Gori municipality and the area is increasing annually, as primary production is becoming increasingly popular. It provides the main source of income for many households.

## პროდუქტის დასახელება: გორის ატამი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადამამუშავებელი ხილი

წარმოების არეალი: გორის მუნიციპალიტეტი

გორის მუნიციპალიტეტი ცნობილია მაღალხარისხიანი ხილის წარმოებით. მისი ნიადაგი და კლიმატი ხელსაყრელია მაღალი ხარისხის ატმის მოსაშენებლად, რომელიც მუნიციპალიტეტის თითქმის ყველა სოფელში მოჰყავთ. იწარმოება როგორც ადგილობრივი, ისე შემოტანილი ჯიშები: ამსდენი, ოქროს იუბილე, კორონეტი, ელბერტა, ხიდისთაური თეთრი, სტარკ რედ გოლდი და სხვ. გორის ატმის ცივ წვენს ტკბილი, ოდნავ გამორჩეული გემო და მაღალი კვებითი ღირებულება აქვს. ატამი

ერთ-ერთი ყველაზე გავრცელებული ხილია, რომელიც გორის მუნიციპალიტეტში მოჰყავთ. ატმის წარგავებით დაკავებული ფართობი ყოველწლიურად იზრდება, რადგან პირველადი წარმოება სულ უფრო პოპულარული ხდება. ის მრავალი ოჯახის შემოსავლის ძირითად წყაროს წარმოადგენს.



## Product name: Gori plum / Goris kliavi

Product type: Fresh fruit / Processed fruit

Production area: Gori municipality

Gori's sunny weather and humid environment are well suited for high-quality plum production. Goris kliavi is a mixture of three modern industrial species: *Prunus domestica* (domesticated plum), *Prunus salicina* (Chinese-Japanese plum) and *Prunus cerasifera* (cherry plum). Fruits may be oval or round and of various colours: dark blue, greenish yellow, yellow or red. Fruit size can be large, up to 40-45 g, and usually easily separable from the stone. Gori plums are usually

consumed fresh or can be dried and processed (into compote) or used in different dishes. Domestically, plum is sun-dried or used for making jams, while fruit factories produce canned plum jams. Both local and introduced varieties are produced, usually with the use of high-input agriculture. As with other fruits from Gori, Gori plums are well known and in demand nationally and internationally (in the past, this was true especially among Soviet Union countries).

## პროდუქტის დასახელება: გორის ქლიავი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხილი / გადამამუშავებელი ხილი

წარმოების არეალი: გორის მუნიციპალიტეტი

გორის მზიანი ამინდი და ტენიანი ვარგო მეტად ხელსაყრელია მაღალი ხარისხის ქლიავის მოსაყვანად. გორის ქლიავის თანამედროვე სამრეწველო ასორტიმენტი შედგება სამი ძირითადი სახეობისგან: *Prunus domestica* (შინაური ქლიავი), *Prunus salicina* (ჩინურ-იაპონური ქლიავი) და *Prunus cerasifera* (ტყემალი). ნაყოფის ფორმა შეიძლება იყოს ოვალური ან მრგვალი ფორმის და სხვადასხვა ფერის: მუქი ლურჯი, მომწვანო-მოყვითალო, ყვითელი ან წითელი. ნაყოფი შეიძლება იყოს მსხვილი და ინონიდეს 40-45 გრამს. კერკა უმეტესად ადვილად სცილდება რბილობს. ჩვეულებრივ, გამოიყენება სუფრის ხილად.

გარდა ამისა, მისგან ამზადებენ ჩირს, კომპოტს ან იყენებენ სხვადასხვა კერძებში. შინაურ პირობებში ქლიავისგან ამზადებენ ჯემს და ჩირს, მზებზე გაშრობით. ხილის გადამამუშავებელი ქარხნები ამზადებენ ქლიავის ჯემს, რისთვისაც იყენებენ სამრეწველო ტექნოლოგიებს. როგორც ადგილობრივი, ისე შემოტანილი ჯიშების წარმოებაში, ჩვეულებრივ, სოფლის მეურნეობის ინტენსიური მეთოდები გამოიყენება. გორში წარმოებული სხვა ხილის მსგავსად, გორის ქლიავიც კარგად არის ცნობილი და მოთხოვნადია საქართველოს და საერთაშორისო ბაზრებზე (წარსულში განსაკუთრებით მოთხოვნადი იყო საბჭოთა კავშირის ქვეყნებში).



## Product name: Doesi Cornelian Cherry / Doesis Shindi

**Product type:** Fruit

**Production area:** Doesi village, Kaspi municipality

Cornelian cherry was introduced in Georgia in the 15th century. In Doesi it grows up to 600 m above sea level as subforests in oak and oriental hornbeam groves. The cornelian cherry trees are widespread among population. Majority of the Doesi population cultivate Doesis Shindi and the product is sold solely on Georgian markets. One of the most important characteristics of Doesis Shindi is that it starts blooming during winter, i.e. earlier than other plants. Doesis Shindi trees are spread across local forests and land plots owned by locals. Doesis Shindi is a high-quality product that is used for processing into variety of products (jams, fruit leathers, sauce, stew and juice) and often used as ingredient in local cuisine. It contains up to 10% sugar,

2-3.5% organic acids, vitamins (vitamin C in abundance) and other biologically active substances. In old times people made a fruit leather out of cornelian cherry by scouring it, pouring the juice on flat surface and drying it initially under the sun and later in the oven. People applied it to purulent wounds and fruit leather helped to heal faster. Cornelian cherry is well-known for its healing properties. According to ancient manuscripts, Caucasians made mallets out of cornelian cherry and used during war times to avoid scurvy, thanks to the high vitamin C content. Jam of cornelian cherry is less favored by people, but its syrup is very useful for treating fever and cough.

# პროდუქტის დასახელება: დოესის შინდი

პროდუქტის ტიპი: ხილი

წარმოების არეალი: სოფელი დოესი, კასპის მუნიციპალიტეტი

შინდი საქართველოში XV საუკუნეში შემოიტანეს. დოესში შინდი ზღვის დონიდან 600 მ სიმაღლეზე, მუხნარის ქვეტყესა და ჯავრცხილის კორომებში იზრდება. სოფლის მოსახლეობა შინდის მოყვანით ინტენსიურად არის დაკავებული. შინდი გაშენებული აქვს დოესის მოსახლეობის უმეტეს ნაწილს და პროდუქტს საქართველოს ბაზრებზე ყიდის. დოესის შინდის ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი მახასიათებელია ის, რომ ყვავილობას ზამთარში, სხვა მცენარეებზე ადრე იწყებს. დოესის შინდის ხეები გავრცელებულია ადგილობრივ ტყეებში და ადგილობრივი მოსახლეობის საკუთრებაში არსებულ მიწის ნაკვეთებზე. დოესის შინდი მაღალხარისხიანი პროდუქტია. მისგან სხვადასხვა პროდუქციას ამზადებენ (მურაბას, ტყლაპს, საწებელს, შეჭამანდს და წვენს). ხშირად იყენებენ ადგილობრივ სამზარეულოში ინგრედიენტის სახით. ის 10%-მდე შაქარს, 2-3,5 % ორგანულ მუავებს, ვიტამინებს (ვიტამინი C - დიდი

რაოდენობით) და სხვა ბიოლოგიურად აქტიურ ნივთიერებებს შეიცავს. ძველად შინდისგან ტყლაპს სხვადასხვა დანიშნულებისათვის ამზადებდნენ: ნაყოფს კარგად გახეხავდნენ, წვეს ბრტყელ ზედაპირზე დაასხამდნენ, შემდეგ ჯერ მზეზე აშრობდნენ, მერე კი - ლუმელში. მას ჩირქოვან ჭრილობებზე ადებდნენ. ტყლაპი ჭრილობის განკურნებას აჩქარებდა. შინდი კარგად არის ცნობილი სამკურნალო თვისებებით. უძველესი ხელნაწერების თანახმად, კავკასიელები C ვიტამინით მდიდარი შინდისგან ომიანობის დროს ე. წ. „პასტილას“ (შაქარში არეული გახეხილი შინდი) ამზადებდნენ სურავანდის თავიდან ასაცილებლად. შინდის მურაბა ნაკლებად პოპულარულია, თუმცა მისი სიროფი მეტად სასარგებლოა ცხელებისა და ხველების სამკურნალოდ.

# Nationwide

## მთელი საქართველო

### Product name: Jonjoli/ bladdernut (*Staphylea*)

Product type: Flowering plant

Production area: Samegrelo, Imereti, Kakheti, Adjara, Kartli, Samachablo

Jonjoli is a deciduous bush or a small tree (average height is 2-4 meters). and a rare and valuable plant. It is used as food, decorative and nectariferous plant. It mostly grows between the eastern and western mountains and valley forests, in broad-leaved oak and hornbeam forests, meadows and sometimes it creates sub-forests on 1,000-1,200 meters above the sea level in Adjara, Imereti, Samegrelo, Samachablo, Kartli and Kakheti regions. Two types are grown: Kolkhetian Jonjoli (*Staphylea colchica*), which is endemic to Georgia and mostly grows in western Georgia and common Jonjoli (*Staphylea pinnata*), which in addition to Kolkheti valley, is grown in Kartli and Kakheti. Kolkhetian Jonjoli (*Staphylea colchica*) is included in the red book of

Georgia. Jonjoli pickle is produced only in Georgia. Pickled jonjoli has pleasant taste, similar to caper taste but lighter and with a fresh aroma; it contains many active ingredients, including vitamins, macro and micro elements. It may have several health benefits, i.e. on digestion and migraine prevention. Production of Jonjoli pickle is a traditional know-how of Georgian farmers, which includes use of endemic and locally adapted species of bladdernut tree, on-farm production and/or wild collection of the flower buds at the specific level of maturation, and processing.



## პროდუქტის დასახელება: ჯონჯოლი (Staphylea)

პროდუქტის ტიპი: ყვავილოვანი მცენარე

წარმოების არეალი: სამეგრელო, იმერეთი, კახეთი, აჭარა, ქართლი, სამაჩაბლო

ჯონჯოლი ფოთლომცვენი ბუჩქი ან ტანდაბალი ხეა (საშუალო სიმაღლე - 2-4 მეტრი). ის იშვიათი და ძვირფასი კულტურაა. გამოიყენება როგორც სასურსათო პროდუქტი, დეკორატიული და თაფლოვანი მცენარე. უმთავრესად იზრდება დასავლეთ და აღმოსავლეთ საქართველოს მთებს შორის მოქცეულ და ვაკის ტყეებში. ფართოფოთლოვან და მეტწილად მუხნარ-რცხილნარში, ჭალის ტყეებში, ზოგჯერ ქმნის ქვეტყეს, ზღვის დონიდან 1000 – 1200 მეტრზე, აჭარაში, იმერეთში, სამეგრელოში, სამაჩაბლოში, ქართლში და კახეთში. ჯონჯოლის ორი სახეობა გვხვდება: კოლხური ჯონჯოლი (*Staphylea colchica*), რომელიც საქართველოს ენდემია და უმთავრესად დასავლეთ საქართველოში იზრდება, და ჩვეულებრივი ჯონჯოლი (*Staphylea pinnata*), რომელიც კოლხეთის დაბლობის გარდა, ქართლსა და კახეთში გავრცელებული. კოლხური ჯონჯოლი (*Staphylea colchica*) მეტწილია საქართველოს „წითელ

წიგნში“. ჯონჯოლს მხოლოდ საქართველოში ამწილიებენ. ჯონჯოლის მწნილს სასიამოვნო გემო აქვს, კაპარის გემოს მსგავსი, მაგრამ უფრო მსუბუქი და ცოცხალი არომატით; ის ბევრ აქტიურ ნივთიერებას, მათ შორის ვიტამინებს, მაკრო- და მიკროელემენტებს შეიცავს. ჯონჯოლი მრავალმხრივ სასარგებლოა ჯანმრთელობისთვის, მაგალითად, დადებითად მოქმედებს საჭმლის მონელებაზე და იცავს შაკიკისაგან. ჯონჯოლის მწნილის დამზადება ქართველი ფერმერების ტრადიციული ცოდნის ნაწილია, რაც მოიცავს: ენდემური და ადგილობრივ პირობებთან ადაპტირებული ჯონჯოლის ხეების გამოყენებას, მეურნეობაში მოყვანას და/ან ყვავილის კოკრების ველურად შეგროვებას - ყვავილის მომწიფების კონკრეტულ ეტაპზე, და მის გადაამუშავებას.





## Product name: Tkemali sauce

Product type: Processed fruit

Production area: all regions of Georgia

Tkemali sauce is a traditional product prepared by almost every household in Georgia using wild plum (*Prunus divaricata* L. or Tkemali in Georgian) which is widespread in Georgia. In addition to wild plum, the other main ingredients are flower and seeds of coriander and fennel, garlic, water and dried spices: coriander, fennel, pennyroyal, red pepper, salt. Sorted and washed wild plums are placed in a big pot with water. Bunches of coriander and fennel are added to the boiling pot. Then the mass is cooled and pressed through a colander to remove the stones. The remaining spices are added and the mixture is boiled again for about 20 minutes. The wild plum sauce is kept in covered glass bottles or jars in a dry, cool place. There are regional variations

of the recipe; in some cases dried savory is used in addition to other herbs, in other cases Cornelian cherry, Ghoghnocho (*Prunus insititia* L.) and blackberry sauces are cooked together, sometimes a mixture of wild plums and Ghoghnocho (50/50) is used to prepare rich red Tkemali sauce. The sauce can be prepared even from green, unripe plums. Depending on the wild plum varieties used the final sauce can be of different colours – red, yellow, green or purple. In spring, summer and autumn, so-called “fresh” Tkemali is prepared, using fresh herbs instead of dried spices. It is used with meat and fish dishes, and in cooking of beans or different meat soups. Nowadays Tkemali sauce is also produced industrially, for both local and export markets.

# პროდუქტის დასახელება: ტყემლის სანებელი

პროდუქტის ტიპი: გადამამუშავებული ხილი

წარმოების არეალი: საქართველოს ყველა რეგიონი

ტყემლის სანებელი ტრადიციული პროდუქტია. მას საქართველოში თითქმის ყველა ოჯახში ამზადებენ ტყემლის (*Prunus divaricata* L.) ნაყოფისგან, რომელიც ფართოდ არის გავრცელებული საქართველოში. ტყემლის გარდა, სანებლის სხვა ძირითადი ინგრედიენტებია: ქინძი (ყვავილი და თესლი), ცერეცო (ყვავილი და თესლი), ნიორი, წყალი, ხმელი სანელებლები: ქინძი, ცერეცო, ომბალო, წითელი წინაკა, მარილი. გადარჩეულ და გარეცხილ ტყემალს დიდ ქვაბში ათავსებენ, წყლით დაფარავენ და ადუღებენ. დუღილისას უმატებენ ქინძისა და ცერეცოს ტოტებს. შემდეგ, მიღებულ მასას აგრილებენ და სანურზე ხეხავენ კურკების მოსააცილებლად. უმატებენ დანარჩენ სანელებლებს და წარეცხ ხელახლა ადუღებენ 20 წუთის განმავლობაში. ტყემლის სანებელს ინახავენ თავდახურულ მინის ბოთლებში ან ქილებში მშრალ, გრილ ადგილას. რეგიონებში არსებობს ამ რეცეპტის ვარიაციები: ზოგიერთ შემთხვევაში, სხვა მწვანილებთან ერთად,

ხმელ ქონდარს ამატებენ, სხვა შემთხვევებში შინდის, ღოღნოშოს (*Prunus insititia* L.) და მაყვლის სანებელს ერთად ამზადებენ. ზოგჯერ, გამდიდრებული წითელი ტყემლის სანებლის მოსამზადებლად, ტყემლისა და ღოღნოშოს ნარეცხ (50/50) იყენებენ. სანებლის მომზადება შესაძლებელია მწვანე, მკვახე ტყემლისგანაც. იმის მიხედვით, თუ ტყემლის რომელი ჯიშისგან მზადდება, სანებელი შეიძლება სხვადასხვა ფერის იყოს - წითელი, ყვითელი, მწვანე, მენამული. გაზაფხულზე, ზაფხულსა და შემოდგომაზე ხშირად ამზადებენ ე.წ. „ახალ“ ტყემალს. რეცეპტი იგივეა, მხოლოდ, ხმელი სანელებლების ნაცვლად გამოიყენება ახალი მწვანილი. ტყემალს მოიხმარენ ხორცეულის და თევზის კერძებთან, ასევე ლობიოს ან ხორცეულის წვნიანი კერძების მომზადებისას. დღესდღეობით ტყემლის სანებელს სამრეწველო მასშტაბითაც აწარმოებენ, როგორც ადგილობრივი, ისე საექსპორტო ბაზრებისათვის.

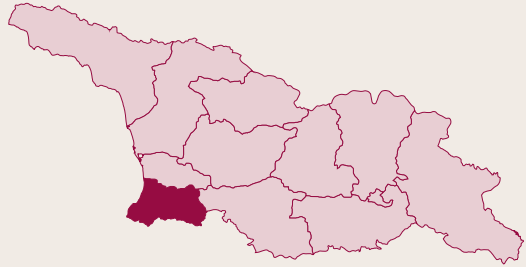
Herbs, tea and spices

მწვანე, ჩაი  
და სუნელები



# Adjara Region

აჭარის რეგიონი



## Product name: **Chakvis tea/Chakvis chai**

Product type: Tea

Production area: Chakvi municipality

Tea plantations were introduced to Chakvi from China in the 1890s. The local soil and climatic conditions appeared so good for this culture that in a few years the area of plantations had grown to almost 20 ha, leading to the construction of a tea factory in 1899. During the Soviet period, tea was mainly exported to other Soviet Union countries. In the 1990s, following the collapse of the Soviet Union, sales reduced dramatically and in

some areas the plantations were replaced by other crops (e.g. hazelnuts) or became wild. At present, some of the plantations have been restored. Chakvi tea is low in tannins and has a pleasant, mild aroma.



## პროდუქტის დასახელება: ჩაქვის ჩაი

პროდუქტის ტიპი: ჩაი

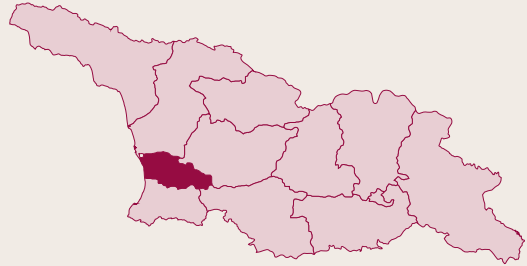
წარმოების არეალი: ჩაქვის მუნიციპალიტეტი

ჩაქვში ჩაი ჩინეთიდან შემოიტანეს XIX საუკუნის 90-იან წლებში. ადგილობრივი ნიადაგურ-კლიმატური პირობები ჩაის კულტურისათვის იმდენად ხელსაყრელი აღმოჩნდა, რომ რამდენიმე წელიწადში ჩაის პლანტაციების ფართობი 20 ჰექტრამდე გაიზარდა, რასაც 1899 წელს ჩაის ფაბრიკის მშენებლობა მოჰყვა. საბჭოთა პერიოდში ჩაი ძირითადად საბჭოთა კავშირის ქვეყნებში გაჰქონდათ. გასული საუკუნის 90-იან წლებში, საბჭოთა კავშირის დაშლის შემდეგ, ქართული ჩაის ბაზარი მნიშვნელოვნად შემცირდა და ზოგიერთ ადგილას ჩაის პლანტაციები სხვა კულტურებმა (მაგ., თხილმა)

შეცვალა, ან ეს ადგილები გავლურდა. ამჟამად ჩაის პლანტაციების ნაწილი აღდგენილია. ჩაქვის ჩაი ტანინის დაბალი შემცველობით ხასიათდება და სასიამოვნო, რბილი გემო აქვს.

# Guria Region

გურიის რეგიონი



## Product name: Bakhvi tea / Bakhvis chai

Product type: Tea

Production area: Bakhvi village, Ozurgeti municipality

The first tea plantation in Guria region dates back to 1809 and the garden of Mamia V Gurieli (Prince of Guria, 1809-1826), managed by Scottish agronomist, James Patrick Montague Marr, who continued to care for the hundreds of tea bushes after the death of the Prince. Tea plantations were introduced to Bakhvi, a community comprising four adjacent settlements, from Chakvi, Adjara, in the beginning of the twentieth century. The local subtropical climate, with mild humidity and warm weather, is well suited for producing high-quality tea. Bakhvi's climatic conditions, its red and yellow soil with high water retention and air circulation, and the locations of plantations account for high-quality tea production.

Bakhvi tea is low in tannins and has a pleasant and soft flavour and taste. After its introduction to the region, tea became an important product for the local population. During Soviet times, Guria was one of the largest tea producers with two tea factories operating. Georgian tea was well known in Soviet Union countries and was part of folk culture as well. Even after the collapse of the Soviet Union, when the Georgian tea market shrank significantly, the local population of Guria continued tea production. At present tea is cultivated on 3839 ha, out of which only 789 ha are productive plantations restored by small and medium-size entrepreneurs and about 300 family farms.



## პროდუქტის დასახელება: ბახვის ჩაი

პროდუქტის ტიპი: ჩაი

წარმოების არეალი: სოფელი ბახვი, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტი

გურიაში ჩაის პირველი წარგაფები 1809 წელს შამია მეხუთე გურიელის (გურიის მთავარი 1809-1826 წწ) ბაღში გაშენდა, რომელსაც შოტლანდიელი აგრონომი, ჯეიმზ პატრიკ მონტეგუ მარი უკვლიდა. გურიელის სიკვდილის შემდეგ, მარი კვლავ პატრონობდა ბაღს და ჩაის ასობით ბუჩქს. ჩაის პლანტაციები ბახვში მეოცე საუკუნის დასაწყისში აჭარიდან, ჩაქვიდან შემოვიდა. ადგილობრივი სუბტროპიკული კლიმატი, ზომიერი ტენიანობა და თბილი ჰავა ხელსაყრელია მაღალი ხარისხის ჩაის წარმოებისათვის. ბახვის კლიმატური პირობები, წყლისა და ჰაერის კარგად გამტარი ნითელმინა და ყვითელმინა ნიადაგები და პლანტაციების ექსპოზიცია მაღალი ხარისხის ჩაის წარმოებას განაპირობებს. ბახვის ჩაი ტანინის დაბალი შემცველობით ხასიათდება. ამიტომ ნაზი და

რბილი გემო აქვს. რეგიონში შემოტანის შემდეგ, ჩაი მნიშვნელოვანი პროდუქტი გახდა ადგილობრივი მოსახლეობისათვის. საბჭოთა პერიოდში გურია ჩაის ერთ-ერთი მსხვილი მწარმოებელი იყო. აქ ჩაის ორი ფაბრიკა ფუნქციონირებდა. ქართული ჩაი კარგად იყო ცნობილი საბჭოთა ქვეყნებში და ფოლკლორშიც აისახა. საბჭოთა კავშირის დაშლის შემდეგ, როდესაც ქართული ჩაის ბაზარი მნიშვნელოვნად შემცირდა, ადგილობრივი მოსახლეობა მაინც განაგრძობდა ჩაის წარმოებას. ამჟამად ჩაი 3839 ჰექტარზე მოჰყავთ, საიდანაც მხოლოდ 789 ჰექტარია პროდუქტიული ფართობი, რომელიც მცირე და საშუალო სანარმოებმა და დაახლოებით 300-მა საოჯახო მეურნეობამ ალაღვინა.



## Product name: **Naruja tea / Narujis chai**

Product type: Tea

Production area: **Naruja village, Ozurgeti municipality**

Naruja tea is grown at 150 meters above sea level, in Ozurgeti municipality and village Naruja in particular, which have very good natural conditions for tea growing. Diverse soil, subtropical climate with moderate warmth and humidity provide ideal conditions for tea. All tea from the village is sold on the Georgian market, but can also be exported. Naruja tea benefit from a higher price, because of its high quality. Indeed, this tea is

very popular among local population, as well as across Georgia in general. Green and black tea from Naruja village have a distinctively pleasant soft taste, due to a lower content of tannic acids and implying plants are not polluted – no herbicides and pesticides are used in the plantations and by 2020 the production is expected to be organically certified.



## პროდუქტის დასახელება: ნარუჯის ჩაი

პროდუქტის ტიპი: ჩაი

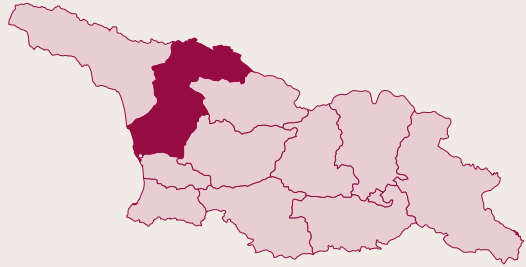
წარმოების არეალი: სოფელი ნარუჯა, ოზურგეთის მუნიციპალიტეტი

ნარუჯის ჩაის პლანტაციები ზღვის დონიდან 150 მეტრზეა გაშენებული ოზურგეთის მუნიციპალიტეტში, კერძოდ სოფელ ნარუჯაში, სადაც მაღალხარისხიანი ჩაის წარმოებისთვის მეტად ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობებია: სუბტროპიკული კლიმატი, ზომიერი ტენიანობა და თბილი ჰავა. ნარუჯის სოფლის ჩაი მთლიანად ქართულ ბაზარზე იყიდება, თუმცა შესაძლებელია ექსპორტიც. მაღალი ხარისხის გამო ჩაის ფასიც მაღალია. ეს ჩაი მეტად

პოპულარულია ადგილობრივ მოსახლეობაშიც და მთელ საქართველოშიც. ნარუჯის მწვანე და შავ ჩაის გამორჩეული, სასიამოვნო და რბილი გემო აქვს, რადგან ტანიების დაბალი შემცველობით ხასიათდება და პლანტაციები არ არის დაბინძურებული ჰერბიციდებითა და პესტიციდებით. სავარაუდოდ, 2020 წლისათვის ნარუჯის ჩაი ბიონარმოების სერტიფიკატს მიიღებს.

# Samegrelo-Zemo Svaneti Region

სამეგრელო-ზემო  
სვანეთის რეგიონი



## Product name: **Svanetian salt / Svanuri marili**

Product type: Salt, Spices

Production area: Svaneti region

Svanetian salt is a spiced salt that originated centuries ago in a mountainous region of north-western Georgia. Svaneti. An ancient bowl used for its preparation, which is kept in the Svaneti museum of history and ethnography, dates back to the eighteenth century. Historically, Svaneti region had a lack of salt. According to the folk narratives Svanetian people travelled to different places (mostly seaside) to obtain the product. After bringing the salt back to Svaneti they mixed different ingredients into the product in order to increase the amount. The common ingredients of Svanetian salt — in addition to salt—are garlic, coriander seeds, blue fenugreek, dried marigold flowers and dried red pepper (proportions vary by taste), which together provide it with its trademark piquant flavour. The salt is prepared by peeling the garlic and cleaning the red peppers from seeds and put through a grinder; salt and other ingredients are then mixed together and put through the grinder again. The main difference between common Svanetian salt and the authentic Svanetian salt is the addition of only one ingredient: an endemic caraway

flower, Gitsruli, which grows at 2000 meters above sea level and does not develop fully or give the same aroma if grown in another place. Proximity to the Black Sea protects the high altitude areas of the region from extreme winter temperatures; this and other local natural conditions give particular organoleptic characteristics to local ingredients in the product. Svanetian salt is used instead of plain salt by many people and is popular all around the country. Traditionally, this salt is added to potatoes in Kubdari (Svanetian meat pie) and to tomato and cucumber salads, bean stews and several other Svanetian dishes.



## პროდუქტის დასახელება: სვანური მარილი

პროდუქტის ტიპი: მარილი, სანელებელი

წარმოების არეალი: სვანეთის რეგიონი

სვანური მარილი ტრადიციული, სანელებლებით შეზავებული მარილია, რომელიც საუკუნეების წინ იღებს სათავეს საქართველოს ჩრდილო-დასავლეთ ნაწილში მდებარე მთიან რეგიონში – სვანეთში. სვანეთის ისტორიისა და ეთნოგრაფიის მუზეუმში დაცულია XVI-II საუკუნის დროინდელი თასი, რომელსაც სვანური მარილის დასამზადებლად იყენებდნენ. ისტორიულად სვანეთი მარილის ნაკლებობას განიცდიდა. ხალხური ვადმოცემით, სვანები მარილის ჩამოსატანად სხვადასხვა ადგილას მიემგზავრებოდნენ (უმეტესად ზღვის პირას). სვანეთში ჩამოტანის შემდეგ, რაოდენობის გაზრდის მიზნით, მარილში სხვადასხვა ინგრედიენტს ურევდნენ. სუფრის მარილთან ერთად, სვანური მარილის ინგრედიენტებია: ნიორი, ქინძის თესლი, უცხო სუნელი, ზაფრანი და დაფუქლი წითელი წინაკა (პროპორციები იცვლება გემოვნების მიხედვით), რომლებიც ერთად დამახასიათებელ პიკანტურ არომატს ანიჭებენ ამ პროდუქტს. სვანური მარილის მოსამზადებლად, ნიორს ფეჭენიან, წითელ წინაკას თესლს აცილებენ და ხორცსაკეპში ატარებენ. შემდეგ უმატებენ მარილს და სხვა ინგრედიენტებს, შეურევენ და კვლავ ხორცსაკეპში

გაატარებენ. ჩვეულებრივსა და ნამდვილ სვანურ მარილს შორის მთავარი განმასხვავებელი არის ერთადერთი ინგრედიენტი, ეს არის გიცრული, რომელიც ზღვის დონიდან 2000 მეტრზე მაღლა იზრდება. ამ ყვავილის დათესვა და მოყვანა შესაძლებელია სხვადასხვა რეგიონებში, მაგრამ ან ბოლომდე ვერ ვითარდება, ან ანალოგიური არომატი არ აქვს. შავ ზღვასთან სიახლოვე რეგიონის მაღალმთიან ტერიტორიებს ზამთრის ექსტრემალური ტემპერატურისგან იცავს; ეს ფაქტორი და სხვა ადგილობრივი ბუნებრივი პირობები, სვანურ მარილში შემაჯალ ადგილობრივ ინგრედიენტებს განსაკუთრებულ მახასიათებლებს ანიჭებენ; მრავალი ადამიანი სვანურ მარილს ჩვეულებრივი მარილის ნაცვლად მოიხმარს. ის მთელ ქვეყანაშია პოპულარული. ტრადიციულად, სვანური მარილით კაშხავე კარტოფილს, კუბდარს, პომიდვრის და კიტრის სალათს, ჩაშუშულ ლობიოს და სხვა ქართულ კერძებს.

# Nationwide

## მთელი საქართველო

### Product name: **Kolkhetis dapna (laurel)**

Product type: Spices

Production area: Samegrelo - Khobi and Senaki Municipalities; Imereti - Kutaisi, Samtredia, Vani and Terjola Municipalities; Guria - Ozurgeti, Lanchkhuti and Chokhatauri Municipalities

Laurel trees (*Laurus nobilis*) are native to the Colchis valley and are now produced in Samegrelo - Khobi and Senaki Municipalities; Imereti - Kutaisi, Samtredia, Vani and Terjola Municipalities; Guria - Ozurgeti, Lanchkhuti and Chokhatauri Municipalities. Due to the mild, humid climate of the region laurel trees have grown here in wild or cultivated form from time immemorial. The tree is harvested every second year. In the Soviet period there were many laurel orchards; the dried leaves were exported to different countries of the Soviet bloc but mostly to Russia. This plant is widely prized for its rich, aromatic tones and the complexity of warm flavours

it adds to many traditional dishes. Fresh or dried bay leaves are used in cooking for their distinctive flavour and fragrance. The leaves are often used to flavour soups, stews, pickles, etc. After the collapse of the Soviet Union, sales declined and many farmers abandoned growing laurel. In the last few years, the production of laurel has started growing again, due to the growing export potential of this quality product. To meet export demands, in addition to collecting and drying laurel leaves, production of laurel oil has also started.



## პროდუქტის დასახელება: კოლხური დაფნა

პროდუქტის ტიპი: სანელებელი

წარმოების არეალი: სამეგრელო - ხობის და სენაკის მუნიციპალიტეტები; იმერეთი - ქუთაისის, სამტრედიის, ვანისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტები; გურია - ოზურგეთის, ლანჩხუთისა და ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტები.

კოლხური დაფნა (*Laurus nobilis*) კოლხეთის დაბლობის მკვიდრია. ამჟამად მას აწარმოებენ სამეგრელოში - ხობის და სენაკის მუნიციპალიტეტებში; იმერეთში - ქუთაისის, სამტრედიის, ვანისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტებში; გურიაში - ოზურგეთის, ლანჩხუთისა და ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტებში. რეგიონისათვის დამახასიათებელ ზომიერ, ნოტიო კლიმატის პირობებში დაფნის ხეები უძველესი დროიდან ბუნებრივ ტყეებშიც იზრდებოდა და კულტურული ფორმითაც ამენებდნენ. დაფნის ფოთოლს ორ წელიწადში ერთხელ კრეფენ. საბჭოთა პერიოდში მრავლად იყო დაფნის ბაღები; დაფნის მშრალი ფოთოლი ექსპორტზე გაჰქონდათ საბჭოთა კავშირის სხვადასხვა ქვეყნებში, უმეტესად - რუსეთში. ეს

მცენარე მეტად ფასობს, რადგან მისი მდიდარი არომატების ნაზავი განსაკუთრებულ გემოს და სურნელს ანიჭებს არაერთ ტრადიციულ კერძს. სპეციფიკური არომატისა და სურნელის გამო დაფნის წელი და გამხმარი ფოთოლი გამოიყენება კულინარიაში. მას იყენებენ წვნიანი კერძების, სტეიკისა და მწნილების შესაკაზმავად. საბჭოთა კავშირის დაშლის შემდეგ, ვაყიდვები შემცირდა და დაფნის ფოთლის წარმოება მრავალმა ფერმერმა შეწყვიტა. ბოლო რამდენიმე წლის განმავლობაში, დაფნის ფოთლის მზარდი საექსპორტო პოტენციალის გამო, მისი წარმოება კვლავ იზრდება. ექსპორტის მოთხოვნების დასაკმაყოფილებლად, დაფნის ფოთლის გარდა, დაფნის ზეთის წარმოებაც დაიწყო.

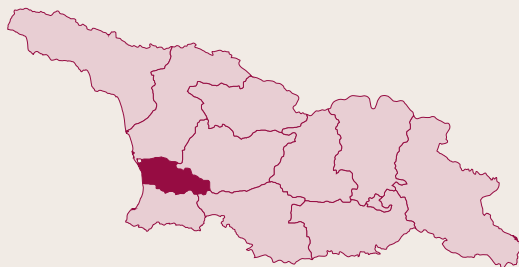
Honey

თაფლი



# Guria Region

გურიის რეგიონი



## Product name: Surebi honey/Surebis tapli

Product type: Honey and related products

Production area: Surebi village, Chokhatauri municipality

Surebi village is located in the Supsa river valley and is divided into three localities (400-640 meters above sea level): Kvemo (low) Surebi; Shua (middle) Surebi; and Zemo (upper) Surebi. The local population of bees (bred based on the Caucasian mountain grey bee and named "Surebi 6") and specific microclimate (mix of subtropical and mountain climates) condition the soft flavour and special mild taste of the honey. Beekeeping in Georgia is noted from ancient times in the writings of Greek writer, Xenophon (444-356 BC). The honey from Surebi was exported as early as the end of the nineteenth century, when Surebi village played the

role of storehouse for Guria. Surebi honey is used as is, and also as a sweetener in teas or porridges and an ingredient in different Georgian sweets – gozinaki, alvakhazi, cakes, etc. Another well-known product is Surebi honey vodka. Surebi honey production is represented by family businesses (35 beekeepers). Today mostly modern production methods (in hives) are used, but there are also a few beekeepers producing honey with old traditional methods – in wooden logs (bee Gejash/Jarash). Honey production has been reduced due to reduction of population in the village.



## პროდუქტის დასახელება: სურების თაფლი

პროდუქტის ტიპი: თაფლი და ფუტკრის პროდუქტები

წარმოების არეალი: სოფელი სურები, ჩოხატაურის მუნიციპალიტეტი

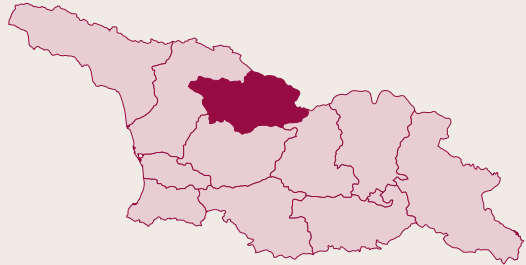
88

სოფელი სურები მდინარე სუფსის ხეობაში მდებარეობს. ის სამ ნაწილადაა დაყოფილი: ქვემო სურები (რომელიც ზღვის დონიდან 400 – 640 მეტრზე მდებარეობს), შუა სურები და ზემო სურები. ფუტკრის ადგილობრივი პოპულაცია (ადგილობრივი მთის რუხი ფუტკრის პოპულაციაზე დაყრდნობით, მეცნიერებმა შექმნეს ქართული რუხი მთის ფუტკრის ახალი ხაზი - „სურები 6“) და სპეციფიკური მიკროკლიმატი (სუბტროპიკული და მთის კლიმატის ნაზავი) განაპირობებს თაფლის ნაზ არომატს და სპეციფიკურ სასიამოვნო გემოს. საქართველოში მეფუტკრეობის უძველესი დროიდან არსებობა აღნიშნულია ბერძენი მწერლის, ქსენოფონტის ნაწერებში (444 -356 წლები ძვ. წ. აღ.). სურების თაფლი ჯერ კიდევ XIX საუკუნის ბოლოს გადიოდა საზღვარგარეთ და სოფელი სურები

ბელელის როლს ასრულებდა გურიისათვის. თაფლს მოიხმარენ ნეღლი სახით, ასევე იყენებენ როგორც დამატკობელს ჩაის ან ფაფებისათვის და ინგრედიენტის სახით სხვადასხვა ქართულ ტკბილეულში (გობინაყი, ალფახაზი, ნამცხვარი და სხვ.). ასევე ცნობილია სურების თაფლის არაყი. სურების თაფლის წარმოება საოჯახო ბიზნესით არის წარმოდგენილი (35 მეფუტკრე). დღესდღეობით თაფლის წარმოებისათვის სოფელ სურებში ძირითადად იყენებენ თაფლის წარმოების თანამედროვე მეთოდებს (სკაში). მაგრამ, ასევე გვხვდება თაფლის წარმოების ძველი, ტრადიციული მეთოდი: ფუტკარი - ხის მორში (ფუტკარი გეჭაში/ჭარაში). სამწუხაროდ, ბოლო ხანებში თაფლის წარმოება შემცირდა სოფელში მოსახლეობის შემცირების გამო.



# Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti Region



რაჭა-ლეჩხუმის და ქვემო  
სვანეთის რეგიონი

## Product name: Racha honey/Rachuli mtis tapli

Product type: Honey

Production area: Ghebi, Tchiora and Glola villages, Racha region

Honey from the mountainous Racha region, located between Rioni river and the streams of Glola and Tchantchakhi waters, and between the Caucasus and Shoda-Kedela ridges, at the altitude of 3 800 meters above sea level, has a special reputation. Spring arrives here late, autumn arrives early and summer is short and cool. In addition, the forest composition provide a strong influence on the quality of the honey. It is composed of a vast variety of coniferous trees of the Caucasus: spruce, fir, pine, yew and juniper, plus beech, oak, chestnut, ash, maple, lime, gean, wild pear which are widespread on the altitude of 1,000-1,100 meters. This mix of beech

and coniferous trees create a perfect condition for production of high-quality honey with a tender aroma and sweetness taste. Moreover, the population of Caucasian mountain grey bee, which is widespread in Racha, has been known since the nineteenth century. The beehives from villages in Racha region are transferred to mountainous areas during summer. It is consumed as is and also used as an ingredient in cakes and gozinaki (a traditional Georgian sweet made of caramelized nuts, usually walnuts, fried in honey), as well as for medical purposes.



## პროდუქტის დასახელება: რაჭული მთის თაფლი

პროდუქტის ტიპი: თაფლი

წარმოების არეალი: სოფლები ღები, ჭიორა, გლოლა, რაჭის რეგიონი

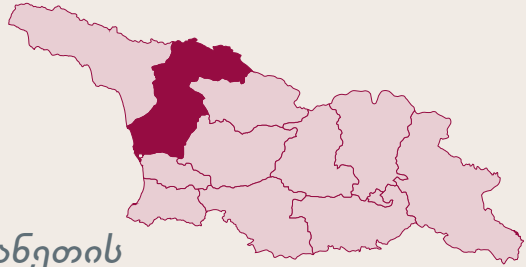
06

რაჭული მთის თაფლს განსაკუთრებული რეპუტაცია აქვს. მთიანი რაჭა მდებარეობს მდინარე რიონისა და გლოლის ან ჭანჭახის წყლის სათავეებს შორის. იგი მოქცეულია კავკასიონის მთავარი ქედისა და შოლა-კედელას ქედს შორის და მდებარეობს 3800 მეტრზე მაღლა ზღვის დონიდან. გაზაფხული აქ გვიან დგება, შემოდგომა ადრე. ზაფხული გრილია და მოკლე. ვარდა ამისა, ტყის მცენარეთა შემადგელობა ძლიერ გავლენას ახდენს თაფლის ხარისხზე. აქ თავმოყრილია მთელ კავკასიონზე გავრცელებული ყველა წიწვიანი სახეობის მცენარეები, როგორცაა ნაძვი, სოჭი, ფიჭვი, უთხოვარი და ღვია. 1000-1100 მ-მდე სიმაღლეზე გავრცელებულია ფართოფოთლოვანი ტყეები,

სადაც გვხვდება წიფელი, მუხა, ნაბლი, იფანი, ნეკერჩხალი, ცაცხვი, ბალამწარა, პანტა, მაჟალო და სხვ. წიფლნარისა და წიწვოვანი ხეების ეს ნაზავი იდეალურ პირობებს ქმნის მაღალი ხარისხის თაფლის წარმოებისთვის, რომელიც ნაზი არომატით და ტკბილი გემოთი გამოირჩევა. კავკასიური მთის რუხი ფუტკრის პოპულაცია, რომელიც რაჭაშია გავრცელებული, XIX საუკუნიდან არის ცნობილი. ზაფხულში რაჭის სხვადასხვა სოფლებიდან ფუტკარი მთაში აჰყავთ. თაფლს მოიხმარენ ნედლი სახით და იყენებენ ინგრედიენტად ნამცხვრებსა და კომბინაჟში, აგრეთვე იყენებენ სამკურნალო დანიშნულებითაც.

# Samegrelo-Zemo Svaneti Region

სამეგრელო-ზემო სვანეთის  
რეგიონი



## Product name: Mukhuris tapli / Mukhuri honey

Product type: Honey

Production area: Mukhuri

Megrelian population of the Caucasian mountain grey bee, an aboriginal breed, is well preserved in the village of Mukhuri. The bee is not only adapted to hiving at rather low temperatures but has the longest proboscis in the world and can work even when nectar is limited. Beehives are located in the basin of the Khobi river,

and mainly lime and chestnut honey are produced. Local people recognize their Mukhuri honey as having a chocolate flavour.



## პროდუქტის დასახელება: მუხურის თაფლი

პროდუქტის ტიპი: თაფლი

წარმოების არეალი: სოფ. მუხური

92

კავკასიური მთის რუხი ფუტკრის მეგრული პოპულაცია - აბორიგენული ჯიში - კარგად არის შემონახული სოფელ მუხურში. ფუტკარი შეგუებულია სკაში ცხოვრებას საკმაოდ დაბალ ტემპერატურაზე. ამასთან, მას აქვს მსოფლიოში ყველაზე გრძელი ხორთუმი და შეუძლია იმუშაოს მაშინაც, როდესაც ნექტარი მეტად მცირე რაოდენობით მოიპოვება. სკები მდინარე

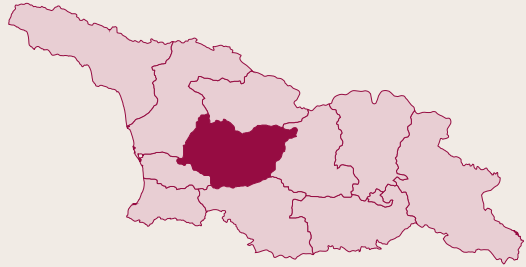
ხობის აუზშია განთავსებული. აქ ძირითადად ინარმოება ცაცხვის და წაბლის თაფლი. როგორც ადგილობრივი მოსახლეობა ამბობს, მუხურის თაფლს შოკოლადის არომატი დაჰკრავს.

A close-up photograph of several skewers of roasted meat, likely chicken or pork, with a golden-brown, slightly charred exterior. The skewers are arranged in a cluster, and the background is blurred. A dark red horizontal bar is visible in the top right corner.

Meat and meat products  
ხორცი და ხორცის  
პროდუქტები

# Imereti Region

იმერეთის რეგიონი



## Product name: Telepa sheep /Telepas tskhvari

Product type: Fresh meat

Production area: Telepa village

Telepa sheep is a descendant of an ancient Georgian pure fleece sheep of the “Argonaut Era”. Researchers believe that the modern version of the sheep was selectively bred over the fourth to sixth centuries. The animal produces meat, wool and milk. This indigenous sheep breed is one of the smallest; ewes generally weigh 30 kg (up to 39 kg) and rams weigh 34 kg (up to 45 kg). The breed has a sturdy constitution with a medium-sized head – with or without horns – a thin, long body and short, straight limbs. The tail is mostly short and cone-shaped, though fat-tailed specimens also exist.

The fleece is most often white and shiny, sometimes motley or coloured. Imeretian – and Georgian – tradition prescribes that sheep is slaughtered for special festive events. Telepa sheep meat, when cooked, is particularly delicious, with a mild odourless taste, atypical of mutton. Production of Telepa sheep is kept traditional by households or small-scale breeders. Sheep and mutton are sold on the local and regional market, providing an additional source of income for the majority of the village's population.



## პროდუქტის დასახელება: ტელეფას ცხვარი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხორცი

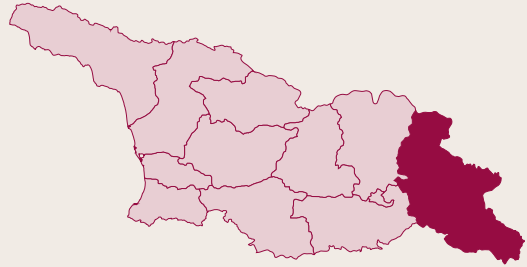
წარმოების არეალი: სოფელი ტელეფა

ტელეფას ცხვარი ძველი ქართული, „არგონავტებისდროინდელი“ წმინდამატყლიანი ცხვრის შთამომავალია. მკვლევართა აზრით, დღევანდელი სახით მისი ჩამოყალიბება მოხდა IV-VI საუკუნეებში. ტელეფას ცხვარი მესხორცულ-სამატყლო-მერძეული პროდუქტული მიმართულებისაა. ცხვრის ჯიშებს შორის ერთ-ერთი ყველაზე პატარა ტანიანია. წერბის ცოცხალი მასა 30კგ-ია (39კგ-მდე), ვერძისა - 34კგ (45კგ-მდე). ხასიათდება მაგარი კონსტიტუციით. აქვს საშუალო ზომის თავი, თხელი და წაგრძელებული, ხმელი სხეული და მოკლე, სწორი კიდურები. გვხვდება როგორც რქიანი, ასევე ურქო ფორმები. კუდი უმეტესად მოკლე და კონუსისებრი ფორმისაა, თუმცა ცალკეულ

შემთხვევაში გვხვდება ცხიმკუდიანი ინდივიდებიც. მატყლი, უფრო ხშირად თეთრია და ბზინვარე, ზოგჯერ ჭრელი ან ფერადი. იმერეთში, ისევე როგორც საქართველოს სხვა ადგილებში, საეკლესიო დღესასწაულებზე იკვლება ცხვარი. ტელეფას ცხვრის ხორცისგან დამზადებულ კერძებს რბილი გემო და სუნი აქვს, რაც არ არის დამახასიათებელი ტიპური ცხვრის ხორცისათვის. ის ტრადიციულად ჰყავთ საოჯახო მეურნეობებში და მცირე მესაქონლე ფერმერებს. ცხვარი და ცხვრის ხორცი იყიდება ადგილობრივ და რეგიონულ ბაზარზე და სოფლის მოსახლეობის უმეტესობისათვის დამატებით შემოსავალს წარმოადგენს.

# Kakheti Region

კახეთის რეგიონი



## Product name: Kakhetian pig / Kakhuri ghuri

Product type: Fresh meat

Production area: Akhmeta, Telavi, Kvareli, Gurjaani (Kakheti region); Tianeti, Dusheti (Mtskheta-Mtianeti region); and Tetrtskaro (Kvemo Kartli).

The Kakhetian pig originated through domestication of a Caucasian short-ear subspecies of European wild pig. It resembles the original wild pig, with its elongated snout and rough bristles. These pigs are usually black or dark grey in colour and rarely red-coloured pigs exist. The unique advantage of the Kakhuri pig is the fact that, during the year and especially in summer, it feeds well in deciduous forests and adjacent meadows, grazing on plants and forest fruits, such as beech, acorn and crab-apple. However, at present, forest-fed animals are rare, as farmers feed the animals with cereals, keeping them together on farms. Mildly fatty and very delicious, the meat and other parts – including fat – of Kakhuri ghuri are widely used in Georgian cuisine characteristic

of the Kakheti region. Pork is the main dish of the local population in winter. A traditional winter dish is Khitsitsi – crispy cubes of roasted lard. Mtsvadi (pork barbeque) is prepared for every holiday. Smoked ham is also made from Kakhuri ghuri. In the early 2000s, breeding Kakhetian pig was one of the sources of livelihood for Kakhetian people. Unfortunately, due to the spread of swine flu in Georgia in 2006, most herds disappeared. Another reason for its decline is less demand for the meat, due to its pigmented skin. Nowadays no more than 15 farmers breed the Kakhetian pig and production is mainly for self-consumption.





## პროდუქტის დასახელება: კახური ღორი

პროდუქტის დასახელება: კახური ღორი

წარმოების არეალი: ახმეტა, თელავი, ყვარელი, გურჯაანი (კახეთის რეგიონი); თიანეთი, ლუშეთი (მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი); და თეთრი წყარო (ქვემო ქართლი).

კახური ღორი ჩამოყალიბებულია ევროპული გარეული ღორის კავკასიური მოკლეყურა ქვესახეობის მოშინაურებით და გარეგნულად ძლიერ ნაავაგს თავის გარეულ წინაპარს წაგრძელებული დინგითა და უხეში ჯაგრით. ჩვეულებრივ, შავი ფერისაა ან მუქი ნაცრისფერი. იშვიათად გვხვდება წითურიც. კახური ღორის უნიკალურ უპირატესობას წარმოადგენს ის, რომ წლის მანძილზე, განსაკუთრებით ზაფხულში, იკვებება ფოთლოვან ტყეებში და მიმდებარე მდელოებზე, საძოვრის მცენარეებითა და ტყის ნაყოფით, როგორცაა წიფელი, რკო, პანტა. თუმცა, დღეს ტყეში ცხოველებს ძალიან იშვიათად კვებავენ, რადგან ფერმერები ღორების ბაგურად, მარცვლოვნებით კვებაზე გადაერთვნენ. კახური ღორის ხორცი ზომიერად ცხიმოვანი და შეტად გემრიელია. ღორის ხორცის სხვადასხვა ნაჭრებს - მათ შორის, ღორის ქონს - კახეთის რეგიონისათვის დამახასიათებელი სხვადასხვა კერძის მოსამზადებლად იყენებენ. ზამთრის პერიოდში ადგილობრივი მოსახლეობის რაციონის ძირითადი ნაწილი ღორის ხორცისგან

შედგება. ზამთრის ტრადიციული კერძია „ხინინი“ - კუბებად დაჭრილი შემწვარი ღორის ქონი. ყველა დღესასწაულზე იწვევა ღორის მწვადი. კახური ღორისგან ამზადებენ შაშხს - შებოლილ ხორცს. 2000-იანი წლების დასაწყისში, კახური ღორის მოშენება ადგილობრივი მოსახლეობისთვის შემოსავლის ერთ-ერთი წყაროს წარმოადგენდა. სამწუხაროდ, 2006 წელს საქართველოში გავრცელდა ღორის გრიპი, რამაც კახური ღორი თითქმის გაქრების პირას მიიყვანა. სულადობის შემცირების კიდევ ერთი მიზეზია ის, რომ პიგმენტირებული კანის გამო ხორცზე ნაკლები მოთხოვნაა. დღეს დაახლოებით 15 ფერმერი ამრავლებს კახურ ღორს, ძირითად მხლოლდ საკუთარი მოხმარებისათვის.



## Product name: Tushetian sheep / Tushuri tskhvari

Product type: Fresh meat

Production area: Tusheti

86

Tushetian sheep has been bred over time, probably through complicated cross-breeding of the native lean-tailed sheep with Voloshian long fat-tailed and Karabakh breeds and then by purposeful selective breeding of the obtained cross-breeds for many centuries. The breed gets its name from the ethnographic group of Georgians called the Tush people or Tusheti, whose livelihoods are mainly centred around farming and sheep breeding. The modern appearance of Tushuri sheep was developed in the thirteenth to fourteenth centuries. Fat is deposited on the sacrum, thighs and upper tail, with the end of the tail being skinny and bent. These sheep are relatively small, with rams averaging 60-65 kg and ewes 40-45 kg. Females are usually hornless. Wool is white, elastic, strong and shiny, and usually used for carpet production. The animal produces meat, wool and milk, and holds a sturdy constitution and tolerance of extreme

migratory conditions over long distances (up to 500 km). Traditionally, the Tushetians are sheep herders and sheep breeding is the major segment of the economy of highland Tusheti. The local shepherds spend the summer months in the highland areas of Tusheti but live in the lowland villages of Zemo Alvani and Kvemo Alvani in winter. Transhumance is embedded in the Tushetian lifestyle – in September-October sheep are brought from alpine pastures to winter pastures in Shiraki and then brought back to summer pastures in May. The meat of Tushetian sheep has a strong taste of mutton defined by the grass composition of the pastures. Tushetian mutton is widely used in traditional dishes, e.g. Shila and Khinkali. Tushetian sheep is traditionally slaughtered for festive occasions.

# პროდუქტის დასახელება: თუშური ცხვარი

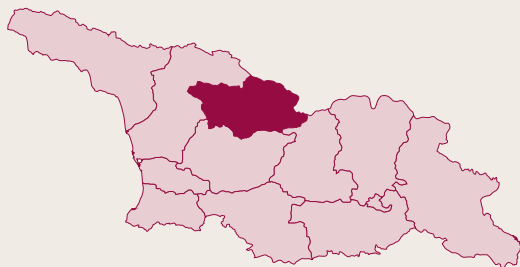
პროდუქტის ტიპი: ახალი ხორცი

წარმოების არეალი: თუშეთი

თუშური ცხვარი, სავარაუდოდ, გამოყვანილია ადგილობრივი მჭლეკუდიანი ცხვრის ვოლოშურ გრძელ ცხიმკუდიან და ყარაბაბულ ტიპებთან რთული საახალაჭიშო შეჯვარებით და მიღებული ნაჯვარების საუკუნეების მანძილზე მიზანმიმართული გადარჩევისა და შერჩევის საფუძველზე. ამ ჯიშმა სახელწოდება თუშეთისა და თუში ხალხის მიხედვით მიიღო, რომელთა საარსებო წყაროს ძირითადად მეცხვარეობა წარმოადგენდა. დღეს არსებული სახით თუშური ცხვარი ჩამოყალიბდა XIII-XIV საუკუნეებში. თუშურ ცხვარს ცხიმი უკანა თეხების ზემოთ, გავასა და კუდის ზედა ნაწილში (ცხიმკუდი) უკროვდება. კუდის ბოლო წერილია და მოხრილი. ცხვარი შედარებით მცირე ზომისაა, ვერძი დაახლოებით 60-65 კგ-ს იწონის, ხოლო წერბი - 40-45 კგ-ს. წერბებს, ჩვეულებრივ, არ აქვთ რქები. მატყლი თეთრია, გამოირჩევა ელასტიკურობით, სიმკვრივითა და ბზინვარებით. მას, ჩვეულებრივ, ხალიჩების დასამზადებლად იყენებენ. თუშური ცხვრის პროდუქტიული მიმართულება სახორცე-სამატყლო-სარძევეა.

ხასიათდება მაგარი კონსტიტუციით, ადვილად იტანს მთაბარობის ექსტრემალურ პირობებში დიდ (500 კმ-მდე) მანძილზე გადარეკვას. ტრადიციულად, თუშები მეცხვარეები არიან. მეცხვარეობა მაღალმთიანი თუშეთის ეკონომიკის წამყვანი დარგია. ადგილობრივი მეცხვარეები ზაფხულის თვეებს თუშეთის მთებში ატარებენ, ხოლო ზამთრის პერიოდში ბარში, ზემო ალვანსა და ქვემო ალვანში ცხოვრობენ. მთაბარობა ფესვგადგმულია თუშების ცხოვრების სტილში - სექტემბერ-ოქტომბერში ცხვარი ალპური საძოვრებიდან ზამთრის საძოვრებზე ჩამოჰყავთ შირაქში, ხოლო მათში - ზაფხულისთვის, ისევ მთაში აჰყავთ. ხორცს კარგად გამოხატული ცხვრის ხორცის გემო აქვს, რასაც თუშეთის საძოვრების მცენარეული შედგენილობა განაპირობებს. თუშური ცხვრის ხორცს ტრადიციული კერძების, მაგ., შილას და ხინკლის მოსამზადებლად იყენებენ. დღესასწაულებზე, ტრადიციულად, იკვლება ცხვარი.

# Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti Region



რაჭა-ლეჩხუმის და ქვემო  
სვანეთის რეგიონი

## Product name: Racha cured meat / Rachuli lori

Product type: Processed meat

Production area: Racha

Racha, a western mountain region reaching up to 4400 meters above sea level, is where cured meat has been produced for centuries. The territory has a rich natural flora, including forests with coniferous and deciduous trees and medicinal herbs, where free-range pigs are fed with acorns, apple, wild pear, etc. Hence, pig breeding (now both free ranging and on farm) is one of the main farming activities in the region. Usually pigs are slaughtered in November. The cleaned pig carcass is divided into two parts. Half-carcasses (locals call them "felik") are then put in brine inside wooden bowls called gobi. After 4 days the carcasses are turned and left for another 7-8 days. After that, feliks are hung to dry at room temperature for 5 days. After, feliks are hung under the ceiling for smoking in special wooden chambers for 40 days. Meat is hung above a wood fire which is preferably made from different woods that make a lot

of smoke (e.g. beech, plum, pine, oak) to give the cured meat a special aroma and taste. Rachuli lori is brown-red, which indicates the product is of high quality, and shows interleaved layers of fat and lean meat. Rachuli lori has been a part of festivities and Georgian diet from ancient times, when people would take it on long trips, thanks to its nutritious and non-perishable qualities. In local cuisine of Racha, the traditional Georgian dish lobiani (bean-filled bread) is made with Rachuli lori. Its popularity in the country and abroad has led to breaches in the traditional production technology for increased and faster production, i.e. with artificial smoking, affecting the quality of the final product (lighter colour, soft meat) or by using imported frozen meat.



## პროდუქტის დასახელება: რაჭული ლორი

პროდუქტის ტიპი: გადამამუშავებული ხორცი

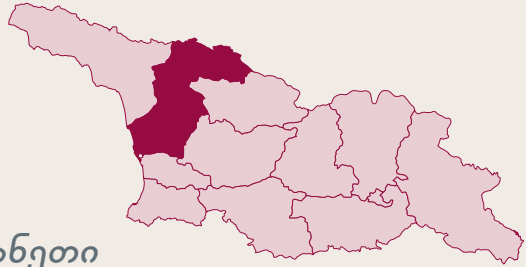
წარმოების არეალი: რაჭა

ლორს საუკუნეების განმავლობაში აწარმოებენ რაჭაში, დასავლეთ საქართველოს მთიან რეგიონში, რომლის სიმაღლე ზღვის დონიდან 4400 მეტრამდე აღწევს. რაჭა გამოირჩევა მრავალფეროვანი მცენარეული საფარით - წიწვოვანი და ფოთლოვანი ხეებით, ასევე სხვადასხვა სამკურნალო ბალახებით. ლორი თავისუფლად გადაადგილდება ტყეში, სადაც იკვებება ვაშლით, პანტით, რკოთი და სხვა მცენარეების ნაყოფით. ამიტომ, მგლორეობა (ამჟამად, ბუნებრივ გარემოშიც და ფერმის პირობებშიც) ერთ-ერთ ძირითად საშუალებად საქმიანობას წარმოადგენს რეგიონში. რაჭული ლორის მოსამზადებლად, ტრადიციულად, ლორს კლავენ ნოემბერში. შემდეგ ლორს ჭრიან ორ ნაწილად სივრცეზე. თითოეულ ნაწილს ფელიკს უწოდებენ. ფელიკს დებენ მარილწყლიან ხის ვაზში. 4 დღის შემდეგ ფელიკს გადააბრუნებენ და კიდევ 7-8 დღით ტოვებენ. ამის შემდეგ, ფელიკს ოთახის ტემპერატურაზე ჩამოკიდებენ გასაშრობად 5 დღის განმავლობაში. შემდეგ ფელიკსებს შესაბოლოად ჭერქვეშ. ფიცრისგან მარტივად შეჭედით კამერებში კიდებენ 40 დღის განმავლობაში. ქვემოდან ინთება ცეცხლი, სასურველია, რამდენიმე სახის ხის მორი

(წიფელი, ტყემალი, ფიჭვი, მუხა) ერთად ენთოს. შუშა იწვის ალის გარეშე და გამოყოფს კვამლს, რაც ლორს სპეციფიკურ არომატს და გემოს ანიჭებს. რაჭული ლორისთვის დამახასიათებელი მოყავისფრო-მონიშალო ფერი მიუთითებს ლორის მაღალ ხარისხზე. ცხიმო და მჭლე ხორცი ფენებად არის გადანაწილებული. რაჭული ლორი სადღესასწაულო სუფრის და ქართული რაქიონის შემადგენელი ნაწილია უძველესი დროიდან. როდესაც რაჭველები შორ მანძილზე მიდიოდნენ, საგზლად მიჰქონდათ ლორი, რადგან ის ნოყიერი და არამალფუჭებადია. რაჭულ სამზარეულოში ტრადიციული ქართული კერძი - ლობიანი, რაჭული ლორით მზადდება. ქვეყანაში და მის ფარგლებს გარეთ რაჭული ლორის პოპულარობის გამო, წარმოების მოცულობისა და სისწრაფის გაზრდამ, წარმოების ტექნოლოგიის დარღვევა გამოიწვია, რაც გავლენას ახდენს საბოლოო პროდუქტის ხარისხზე. მაგ., შემოტანილი გაყინული ხორცის ან ხელოვნური შებოლვის მეთოდის გამოყენება (რის შედეგადაც, მიღებულ პროდუქტს უფრო ღია ფერი აქვს, ხორცი რბილია).

# Samegrelo-Zemo Svaneti Region

სამეგრელო-ზემო სვანეთი



## Product name: Megrelian piglet / Megruli gochi

Product type: Fresh meat

Production area: Tsalenjikha, Samegrelo region

Dating back to as early as the nineteenth century, Megrelian piglets were particularly prized among Georgians due to the high quality of meat, fat structure, cooking properties and the taste when roasted. These characteristics are the result of piglets ranging freely in hazelnut orchards and in chestnut and beech woods; on farms they are fed with mostly pears and corn. Megrelian piglets are mostly imported breeds that have adapted to the local subtropical climate and natural environment – Large White, Lithuanian and Latvian White, to mention a few. Roasted piglet is a part of the traditional festive Georgian table. Usually the skin of the roasted piglet is

covered with Megrelian hot sauce, Ajika, and other local seasonings. It is often baked in a tone, a clay vessel used for baking traditional Georgian bread. Pig breeding is a traditional activity of local households in Samegrelo region. Approximately 40-50 percent of households in Samegrelo have 2-3 pigs. Piglets are sold either alive or slaughtered on almost all traditional markets in the region. Demand is very high in the capital, Tbilisi, which leads to pig breeders from other regions using this name to better sell their products.



## პროდუქტის დასახელება: მეგრული გოჭი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხორცი

წარმოების არეალი: წალენჯიხა, სამეგრელოს რეგიონი

ჯერ კიდევ მეცხრამეტე საუკუნიდან მეგრული გოჭი საქართველოში მეტად ფასობს იმის გამო, რომ აქვს მაღალი ხარისხის ხორცი, ცხიმის კარგი სტრუქტურა, იწვება კარგად და აქვს დამახასიათებელი პიკანტური გემო. ამ ნიშან-თვისებებს კვების თავისებურება განსაზღვრავს. გოჭები თავისუფლად არიან გაშვებული და იკვებებიან თხილის ბაღებში, წაბლისა და წიფლის ტყეებში; ფერმაზე გოჭებს საკვებად სიმინდსა და მსხალს აძლევენ. სამეგრელოში უმეტესად გავრცელებულია სხვადასხვა შემოყვანილი ჯიშის ღორები, მაგალითად, მსხვილი თეთრი, ლიტვური და ლატვიური თეთრი, რომლებიც ადგილობრივ სუბტროპიკულ კლიმატსა და ბუნებრივ გარემოს

კარგად შეეწყენენ. შემწვარი გოჭი ტრადიციული ქართული სადღესასწაულო სუფერის ნაწილია. ჩვეულებრივ, გოჭის ტყავს ფარავენ აჭიკით ან სხვა ადგილობრივი სახელებლებით. ხშირად მას წვავენ თონებში. მელორეობა ტრადიციულ საქმიანობას წარმოადგენს სამეგრელოს საოჯახო მეურნეობებში. სამეგრელოში, სოფლად მცხოვრები მოსახლეობის 40-50 %-ს ორი ან სამი სული დედა ღორი ჰყავს. რეგიონის თითქმის ყველა ტრადიციულ ბაზარზე ნახავთ ცოცხალ ან დაკულულ გოჭს. თბილისის ბაზარზე მეგრულ გოჭზე დიდი მოთხოვნაა, ამიტომ მეგრული გოჭის სახელწოდებას ხშირად იყენებენ პროდუქტის უკეთ რეალიზაციის მიზნით.



## Product name: Megrelian sausage / Megruli kupati

Product type: Processed meat

Production area: Samegrelo region

Homemade Megrelian sausage is well known in Georgia for its specific taste, which is due to the tradition of breeding free-range pigs that feed naturally in forests and in orchards of hazelnut and fruit – especially pear. Only the intestines, lungs, ribs, belly and neck parts of local pig are used, with garlic from Kakheti or Kartli regions, pepper from eastern Georgia, savory from Svaneti region, salt, pepper and vinegar used for seasoning. These ingredients give a distinctive taste to Megruli kupati. Production of Megrelian kupati is similar across the region, and is usually done during November-December. Traditional preparation of the sausage starts with selecting an intestine of average thickness and washing it well. All meat parts are boiled and cut into small pieces. Seasoning is mixed first separately and

then with other ingredients. The mixture is kept in a cool place for 3-4 hours and then the intestine casings are filled and tied with thread at both ends. The outsides of the intestines are covered with a mixture of red pepper, savory and vinegar. The sausage is smoked for 3-10 days. Alder wood is considered to give the best colouring to the final product. Traditionally the product was stored in cold storage and consumed throughout the year. The sausage is usually fried before serving. It is also a part of the traditional Epiphany celebrations in Samegrelo. When producing for sale, producers may use other meat parts (intestines of calf, or lean pork meat) and smoke the sausage in smoking chambers, which speeds up the process, although it changes the original taste.



## პროდუქტის დასახელება: მეგრული კუპატი

პროდუქტის ტიპი: გადამამუშავებული ხორცი

ნარმოების არეალი: სამეგრელოს რეგიონი

ოჯახურ პირობებში მომზადებული მეგრული კუპატი კარგად არის ცნობილი საქართველოში, მისი სპეციფიკური საგემოვნო თვისებების გამო, რაც განპირობებულია იმით, რომ ტრადიციულად ცხოველები თავისუფლად ჰყავთ გაშვებული და კვებავენ ბუნებრივი საკვებით ტყეებში, თხილის ბაღებში, ასევე აძლევენ ხილს, განსაკუთრებით - მსხალს. მეგრული კუპატის დასამზადებლად იყენებენ მხოლოდ ღორის ნაწლავებს, ფილტვებს, ნეკნებს, მუცლის და კისრის ხორცს. დანარჩენი საჭირო ინგრედიენტები საქართველოს სხვადასხვა რეგიონებიდან შემოაქვთ: ნიორი - კახეთიდან ან ქართლიდან, პილპილი - აღმოსავლეთ საქართველოდან, ქონდარი - სვანეთიდან, აგრეთვე, მარილი, წინაკა და ძმარი - შესაკაშმავად. ეს ინგრედიენტები მეგრულ კუპატს გამორჩეულ გემოს ანიჭებს. მეგრული კუპატის დამზადების მეთოდი მსგავსია მთელ რეგიონში. მას, ჩვეულებრივ, ნოემბერ-დეკემბერში ამზადებენ. კუპატის ტრადიციული მეთოდით მომზადება იწყება საშუალო სისქის ნაწლავის შერჩევით. ნაწლავებს კარგად გარეცხავენ. ხორცის ყველა ნაჭერს მოხარშავენ

და წვრილ ნაწილებად დაჭრიან. ჯერ შეურევენ საკაშმს, შემდეგ სხვა ინგრედიენტებს. ნარევის ათავსებენ სივრილეში 3-4 საათი. შემდეგ მზა მასას ნაწლავებში კარგად ტენიან და ორივე მხრიდან ბანრით შევრავენ. გარედან უსვამენ წითელი წინაკის, ქონდრის და ძმრის ნარევის და კიდებენ შესაბოლოად, დაახლოებით 3-10 დღე. შესაბოლოად უმჯობესია თხმელა, რომლის ბოლიც უკეთეს ფერს სძენს საბოლოო პროდუქტს. ტრადიციულად, პროდუქტს ინახავენ გრილ ადგილას და მოიხმარენ მთელი წლის განმავლობაში. მიერთმევენ შემწვარს. სამეგრელოში კუპატი ნათლისღების საღვთსასწაულო სუფრის ნაწილია. როდესაც კუპატს ვაძაყიდად ანარმოებენ, იყენებენ ხორცის სხვა ნაწილებსაც (მაგალითად, ხბოს ნაწლავებს, ან ღორის მჭლე ხორცს). ზოგჯერ პროდუქტს ბოლავენ საბოლოო კამერებში, რაც პროდუქტის დამზადების პროცესს აჩქარებს, თუმცა თავდაპირველ გემოს უცვლის.



## Product name: Megrelian goat

Product type: Fresh meat

Production area: Samegrelo region

The Megrelian goat is an ancient breed, which for many years was raised with the idea of maintaining its purity and optimizing its milk productivity. It requires neither much care nor feeding, it is resistant to diseases, it adapts well to a humid climate and to living either in high, inaccessible mountain areas or in the lowlands with sparse pastures. The goats raised in highlands are larger, measuring about 65-70 cm and weighing

about 45-70 kg, and are an important source of milk and meat. Their coat is mostly white, but there are some that are yellowish, reddish, grey and black. Because of inbreeding, as well as for other reasons, the number of goats has diminished drastically, and today the breed is considered at risk.

## პროდუქტის დასახელება: მეგრული თხა

პროდუქტის ტიპი: ახალი ხორცი

წარმოების არეალი: სამეგრელოს რეგიონი

მეგრული თხა უძველესი ჯიშია. გამოყვანილია მრავალი საუკუნის მანძილზე ხალასჯიშიანი მოშენების გზით და სარძეო პროდუქტიულობაზე გათვლილი ვადარჩევით. ნაკლებად მომთხოვნია მოვლა-შენახვისა და კვების პირობებისადმი. ხასიათდება დაავადებებისადმი მაღალი რეზისტენტობით. კარგად ევება ტენიან კლიმატს და ძნელად მისადგომ, მაღალმთიან, აგრეთვე ბარის ეკოლობრიან და შამპნარიან საძოვრებს. მაღალ მთაში ვაზრდილი

ცხოველები დიდტანიანები და სარძეო-სახორცე პროდუქტიული მიმართულების არიან. მათი სიმაღლე დაახლოებით 65-70 სმ-ია, მასა - 45-70 კგ. უმეტესობა თეთრი ფერისაა. გვხვდება ჩალისფერი, წითური, ნაცრისფერი და შავი ფერის ინდივიდებიც. ახლონათესაური შეჯვარების და სხვა მიზეზების გამო, მეგრული თხის რიცხოვნობა კატასტროფულად შემცირდა და დღევანდელი მდგომარეობით, ჯიშს გადაშენების საფრთხეც ემუქრება.

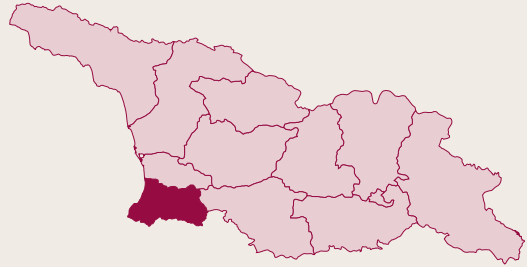


Vegetables and legumes

ბოსტნეული და  
პარკოსნები

# Adjara Region

აჭარის რეგიონი



## Product name: Khulo potato/Khulos kartopili

Product type: Vegetable, potato

Production area: Khulo municipality

The origin of growing potato in Khulo is unknown; a famous folk song, "Ajaruli Gandagana," says that Suleiman from Khulo came to Batumi to sell potatoes. Dry and mealy, with a distinctive good taste, Khulo potato is characterized by a specific aroma related to the mountainous soil and climate of the municipality, situated between 400 and 3007 metres above the sea,

with mineral water springs. Almost every household in Khulo grows potatoes. Khulo potato is in high demand on farmers' markets in Adjara, where it is sold without any labelling. In recent years, production has decreased due to increased competition with low-quality cheap imported potatoes (mostly from Turkey).



## პროდუქტის დასახელება: ხელოს კარტოფილი

პროდუქტის ტიპი: ბოსტნეული, კარტოფილი

წარმოების არეალი: ხელოს მუნიციპალიტეტი

ხელოში კარტოფილის პირველი გამოჩენის ზუსტი დრო უცნობია. ცნობილი ხალხური სიმღერის, „აჭარული განდაგანას“ ტექსტი გვამცნობს, რომ ხელოელი სულეიმანა ბათუმში კარტოფილის გასაყიდად ჩამოსულა. ხელოს კარტოფილი მშრალი და ფხვიერია, გამორჩეულად კარგი გემო და კარტოფილისთვის გამოკვეთილი არომატი აქვს, რაც ხელოს მუნიციპალიტეტის მთის ნიადაგურ-კლიმატური პირობებით არის განპირობებული

- ხელოს მუნიციპალიტეტი ზღვის დონიდან 400 – 3007 მეტრზე მდებარეობს და მდიდარია მინერალური წყლებით. ხელოში კარტოფილი თითქმის ყველა ოჯახს მოჰყავს. აჭარაში გლეხურ ბაზრებზე ხელოს კარტოფილი დიდი მოთხოვნით სარგებლობს, სადაც ნიშნდების გარეშე იყიდება. გასულ წლებში მისი წარმოება შემცირდა, რადგან შემოტანილმა (ძირითადად თურქეთიდან) უხარისხო, მაგრამ იაფფასიანმა კარტოფილმა გაუნია კონკურენცია.



## Product name: Keda tomato/Kedis pomidori

Product type: Vegetable, tomatoes

Production area: Keda municipality

Due to the specific conditions of mountainous soil, climate and exposure of plantations to sun, tomatoes from Keda – locally adapted varieties, are distinguished by a pungent aroma and good tasteful characteristics.

Tomatoes have been produced in Keda for over 40 years. They are mostly sold in Batumi and Kobuleti, where consumers are aware of their distinctive qualities and are ready to pay a higher price.

## პროდუქტის დასახელება: ქედის პომიდორი

პროდუქტის ტიპი: ბოსტნეული, პომიდორი

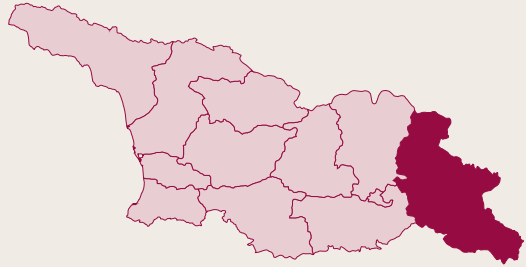
წარმოების არეალი: ქედის მუნიციპალიტეტი

მთის სპეციფიკური ნიადაგურ-კლიმატური პირობებისა და პომიდვრის ნარგავების მზის მიმართ ექსპოზიციის გამო, ქედის ადგილობრივ პირობებთან შეგუებული პომიდვრის ჯიშები პომიდვრის მკვეთრად გამოკვეთილი არომატითა და კარგი საგემოვნო თვისებებით გამოირჩევა. 40 წელიწადზე მეტია, რაც ქედაში პომიდორს

ანარმობენ. პროდუქტი ძირითადად ბათუმსა და ქობულეთში იყიდება, სადაც მომხმარებლებმა იციან ქედის პომიდვრის გამორჩეული საგემოვნო თვისებები და მზად არიან, მეტიც გადაიხადონ.

# Kakheti Region

კახეთის რეგიონი



## Product name: **Kakhetian flat (onion) / Kakhuri brtkeli**

Product type: Fresh vegetable

Production area: Kakheti region

Kakhuri brtkeli is a local variety of onion (zoned since 1961) with a distinctive aroma and the sweetest taste of any onion grown in Georgia, due to the high content of sugar. The name is used to designate the product by producers and local communities on Georgian markets. The product is sold under its name mostly in Kakheti and Tbilisi. Kakhuri brtkeli requires 80-85 days

from vegetation to bulb maturity. Its dry external skin is pink, while its juicy internal rings are purple. The plant develops flat-shaped bulbs, which can be one- or two- or multi-sheathed and are characterized by average density (multi-sheathed bulbs have improved shelf life). The plant is highly resistant to pests and diseases.



## პროდუქტის დასახელება: კახური ხახვი / კახური ბრტყელი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ბოსტნეული

წარმოების არეალი: კახეთის რეგიონი

112

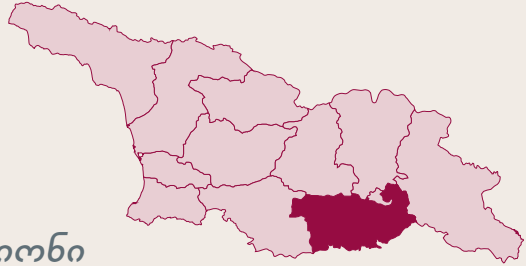
კახური ბრტყელი ადგილობრივი ჯიშია (დარაინონებულია 1961 წლიდან), რომელსაც შაქრის მაღალი შემცველობის გამო დამახასიათებელი, მკვეთრად გამოხატული არომატი და ყველაზე ტკბილი გემო აქვს საქართველოში გავრცელებულ ჯიშებს შორის. მწარმოებლები და საქართველოს ბაზრების მომხმარებლები, პროდუქტის აღნიშვნისათვის მის სახელწოდებას იყენებენ. ამ სახელწოდებით პროდუქტი ძირითადად კახეთსა და თბილისში იყიდება. სავაჭერო პერიოდი აღმოცენებიდან

ბოლქვის მომწიფებამდე 80-85 დღეა. ხახვს გარეთა მშრალი ქერქლები მოვარდისფრო აქვს, ხოლო შიგნითა, წვნიანი რგოლები, იასამნისფერია. ივითარებს ბრტყელი ფორმის ბოლქვს. ბოლქვი შეიძლება იყოს ერთ-, ორ- ან მრავალბუდიანი, საშუალო სიმკვრივის. მრავალბუდიანობა გაველენას ახდენს ჯიშის შენახვის უნარიანობაზე. დაავადებებისა და მავნებლების მიმართ საკმაოდ გამძლეა.



# Kvemo-Kartli Region

ქვემო ქართლის რეგიონი



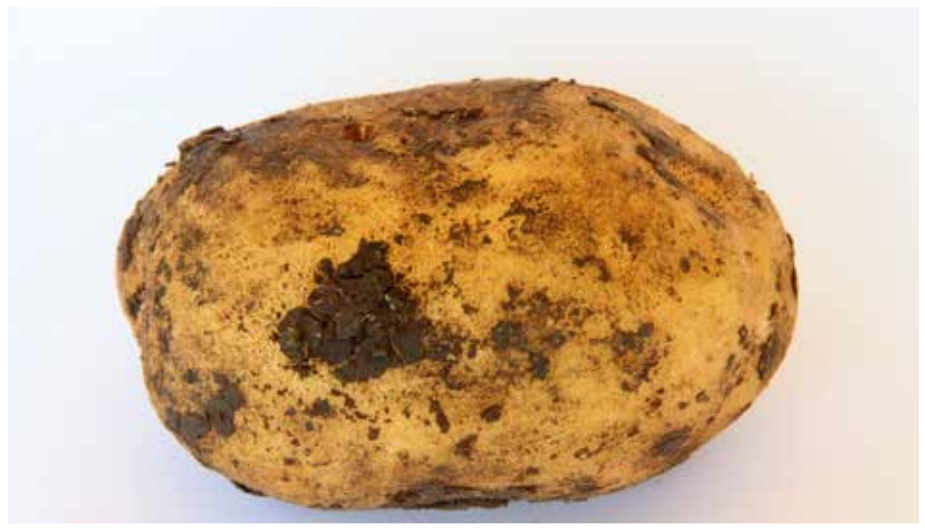
## Product name: **Dmanisi potato/Dmanisis kartopili**

Product type: Vegetable

Production area: Dmanisi

Dmanisi potatoes are popular in farmers' markets in Georgia. They are distinguished by their good taste, specific aroma, dry mealy structure and long storage properties, all of which are typical for the product. All these characteristics are related to the mountainous soil and climate of Dmanisi, as well as to low-input systems of potato production. Potatoes were introduced in Georgia on the 1820s by German Community settled in around

Tbilisi area by Russian Czar. It is known that by 1913 cultivation of potatoes in nearby regions reached 6800 hectares. Later in 1960s, under planned soviet economy, Dmanisi, Tsalka and Tetrtskaro municipalities were selected in Kvemo Kartli region as main potato growing areas. Currently, potatoes from this area remain popular on Georgian market.



## პროდუქტის დასახელება: დმანისის კარტოფილი

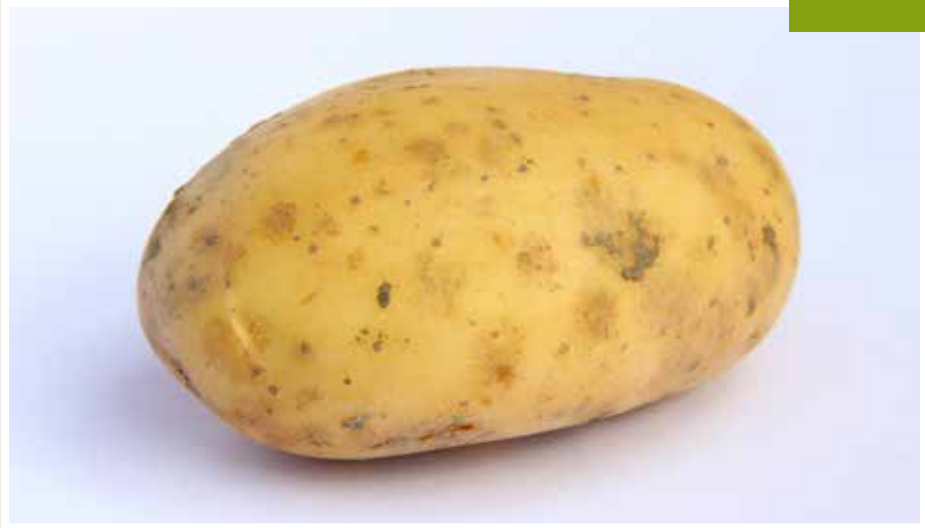
პროდუქტის ტიპი: ბოსტნეული

წარმოების არეალი: დმანისი

114

დმანისის კარტოფილი საქართველოს ვლესურ ბაზრებზე პოპულარობით სარგებლობს. ის გამოირჩევა კარგი გემოთი, სვეციფიკური არომატით, მშრალი ფეხილოვანი სტრუქტურით და ხანგრძლივი შენახვის უნარით. ეს მახასიათებლები განპირობებულია დმანისის მაღალმთიანი ნიადაგითა და კლიმატით, აგრეთვე კარტოფილის წარმოების მცირედანახარჯიანი (არაინტენსიური) სისტემებით. საქართველოში კარტოფილი XIX საუკუნის 20-იან წლებში შემოიტანეს გერმანელმა კოლონისტებმა, რომლებიც რუსეთის იმპერატორმა თბილისის გარშემო

დასახლა. ცნობილია, რომ 1913 წლისთვის მიმდებარე რეგიონებში კარტოფილის ნათესებით დაკავებული იყო 6800 ჰექტარი მიწა. მოგვიანებით, გასული საუკუნის 60-იან წლებში, საბჭოთა კავშირის დაგეგმილი ეკონომიკის პირობებში, დმანისის, წალკის და თეთრი წყაროს მუნიციპალიტეტები, ქვემო ქართლის რეგიონში, კარტოფილის მოსაყვან ძირითად ტერიტორიებად შეაჩიეს. დღესაც ამ მხარეში მოყვანილი კარტოფილი საქართველოს ბაზარზე პოპულარობას ინარჩუნებს.



## Product name: Tsalka potato/Tsalkis kartopili

Product type: Vegetable

Production area: Tsalka (Kvemo Kartli region)

Tsalkis kartopili are popular in farmers' markets in Georgia. They are distinguished by their good taste, specific aroma, dry mealy structure and long storage properties. All these characteristics are related to the

mountainous soil and climate of Tsalka, as well as to low-input systems of potato production.

## პროდუქტის დასახელება: წალკის კარტოფილი

პროდუქტის ტიპი: ბოსტნეული

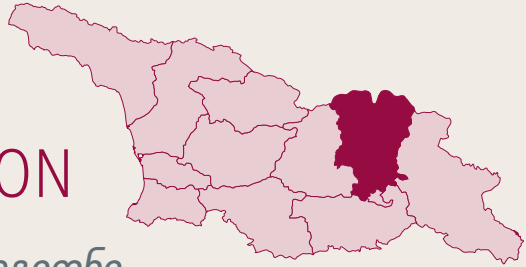
წარმოების არეალი: წალკა (ქვემო ქართლის რეგიონი)

წალკის კარტოფილი საქართველოს გლეხურ ბაზრებზე პოპულარობით სარგებლობს. ის გამოირჩევა კარგი გემოთი, სპეციფიკური არომატით, მშრალი ფქვილოვანი სტრუქტურით და ხანგრძლივი შენახვის უნარით. ეს მახასიათებლები განპირობებულია წალკის

მაღალმთიანი ნიადაგითა და კლიმატით, აგრეთვე კარტოფილის წარმოების მსერიენანახარჯიანი (არაინტენსიური) სისტემებით.

# MTSKHETA MTIANETI REGION

მცხეთა-მთიანეთის რეგიონი



## Product name: **Choporti tomatoes / Choportis pomidori**

Product type: Fresh vegetable

Production area: Choporti and Tserovani villages

Originating in Choporti village, Choportis pomidori is a locally adapted landrace, which is almost extinct. The plant of the tomato is strongly branched. The ripe fruit has round flesh of red or pink colour with smooth surface and glossy, thin skin and weighs up to 140 g. It is a medium-late cold-resistant tomato and can be harvested until the end of October. Choportis pomidori was in high demand on local markets due to its thin skin, juiciness, excellent taste and distinctive aroma. Fruits

are used fresh and in salads; non-standard fruits can also be processed (canning and seasoning). However, it has a short shelf life, so its production has been replaced by other varieties and is currently insignificant. Choportis pomidori is sold under its own name, mostly in Shida Kartli region and in Tbilisi. Local restaurants and supermarkets are aware of its high quality and also express interest in it.



## პროდუქტის დასახელება: ჭოპორტის პომიდორი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ბოსტნეული

წარმოების არეალი: სოფელი ჭოპორტი და სოფელი წეროვანი

ჭოპორტის პომიდვრის წარმოების ადგილი არის სოფელი ჭოპორტი. ის ადგილობრივ პირობებთან შეგუებული ლენდრასაა. ამჟამად თითქმის გამქრალია. მისი ღერო ძლიერ დატოტვილია. მწიფე ნაყოფი მრგვალია. გლევი ზედაპირი, წითელი ან ვარდისფერი შეფერილობა და პრიალა კანი აქვს. საშუალოდ 140 გრამს იწონის. საშუალო-საგვიანო სიცივის ამტანი ჭიშია და მოსაჯალს ოქტომბრის ბოლომდე იძლევა. ჭოპორტის პომიდორი ადგილობრივ ბაზარზე დიდი მოთხოვნით სარგებლობს თხელი კანის, ნაყოფის წვნიანობის, საუკეთესო გემოსა და გამორჩეული არომატის

წყალობით. ნაყოფი გამოიყენება უმად მოსახმარად და სასალათოდ. არასტანდარტულ ნაყოფს იყენებენ გადასამუშავებლად (სანებლები, კონსერვები). ეს პომიდორი დიხანს არ ინახება. ამიტომ ის სხვა ჭიშებმა ჩაანაცვლა და ამჟამად მისი წარმოება მეტად უმნიშვნელოა. ჭოპორტის პომიდორი იყიდება ამავე სახელით, ძირითადად შიდა ქართლის რეგიონსა და თბილისში. ადგილობრივმა რესტორნებში და სუპერმარკეტებში აღიარებენ ამ პომიდვრის მაღალ ხარისხს და დაინტერესებასაც გამოხატავენ.



## Product name: Mukhrani cucumber/Mukhranuli kitri

Product type: Fresh vegetable

Production area: Mukhrani village

Mukhranuli kitri, which originated in Mukhrani village, was officially registered as a variety of *Cucumis sativus* 'Mukhranuli' in 1947. Soil, warm climate and other favourable environmental factors make this area attractive for cucumber production. Mukhranuli kitri is a late, high-yield and drought-resistant variety, requiring 60-70 days from germination to first harvest. The plant is trailing and grows up to 200-350 cm in length. The fruits are a dark green colour with white or yellow stripes along the shiny surface. They are 20-25 cm long, thin

and cylindrical in shape, and slightly narrowed in the middle, characterized by a straight or slightly curved neck. Mukhranuli kitri has a good taste, juicy fruit and a specific aroma, typical for cucumbers. The product is generally used fresh in salads. Locals also use them for making homemade pickled cucumber. However, due to industrial production and imported cucumber, production of Mukhranuli kitri has declined. The product is sold under its name, mostly in Shida Kartli region and in Tbilisi.

## პროდუქტის დასახელება: მუხრანული კიტრი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ბოსტნეული

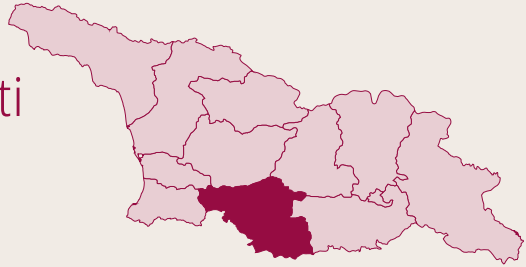
წარმოების არეალი: სოფელი მუხრანი

მუხრანული კიტრის წარმოშობის ადგილი არის სოფელი მუხრანი. 1947 წელს ოფიციალურად დარეგისტრირდა როგორც ჯიში: *Cucumis sativus* „მუხრანული“. რეგიონის ნიადაგი, თბილი კლიმატი და სხვა ხელსაყრელი გარემო პირობები მიმზიდველია კიტრის წარმოებისთვის. მუხრანული კიტრი საგვიანო, მაღალმოსავლიანი და გვალვავამძლე ჯიშია. აღმოცენებიდან პირველ კრეფამდე 60 - 70 დღე სჭირდება. ღერო მხოხავია და 200–350 სმ-მდე იზრდება. ნაყოფი მუქი მწვანეა, კრიალა ზედაპირზე მოთეთრო ან მოყვითალო-მოთეთრო ფერის ზოლებით. ნაყოფის სიგრძე 20 - 25 სმ-ია, წვრილია და ცილინდრული ფორმის,

შუა წელში უმნიშვნელოდ შევიწროებული. დამახასიათებელია სწორი ან მცირედ მოხრილი ყელი. აქვს კარგი გემო, წვნიანი, მძაფრად აქვს გამოხატული კიტრის დამახასიათებელი არომატი. ძირითადად მოიხმარენ სალათებში, როგორც ახალ ბოსტნეულს. ადგილობრივი მოსახლეობა საოჯახო პირობებში ამზადებს კიტრის მწნილს. სამრეწველო წარმოებისა და კიტრის იმპორტის გამო, მუხრანული კიტრის წარმოება თანდათანობით იკლებს. პროდუქტი ამ სახელწოდებით ძირითადად შიდა ქართლის რეგიონში და თბილისში იყიდება.

# Samtskhe - Javakheti Region

სამცხე-ჯავახეთი



## Product name: **Bakmazi**

Product type: Condensed fruit juice

Production area: Akhaltsikhe, Aspindza and Adigeni municipalities

Bakmazi is a condensed juice made from white mulberry (*Morus alba*) and sometimes from pear. It is used as a natural sweetener, often eaten with bread and butter and various cookies. To prepare it, the sorted ripe mulberries are put in a pot with just enough water to cover one-fourth of the fruits and boiled. Then the pot is set aside to cool slightly and the fruit is rinsed through a

sieve to obtain the juice and screen out the mulberries. The juice obtained is boiled down until it thickens like honey. Bakmazi is kept in an enamel pot or lidded glass jar in a cool, dry place. It is often sold to tourists locally.





## პროდუქტის დასახელება: ბაქმაზი

პროდუქტის ტიპი: ხილის შესქელებული წვენი

წარმოების არეალი: ახალციხის, ასპინძის და ადიგენის მუნიციპალიტეტები

ბაქმაზი თეთრი თუთისგან (*Morus alba*) დამზადებული სქელი წვენია. ზოგჯერ მას მსხლისგანაც ამზადებენ. ბაქმაზს მოიხმარენ როგორც ბუნებრივ ტკბილეულს. ხშირად მიირთმევენ პურთან, კარაქთან და სხვადასხვა ნამცხვრებთან ერთად. ბაქმაზის მოსამზადებლად გადარჩეულ, მწიფე თეთრ თუთას ჩაყრიან ქვაბში, რომელშიც იმდენი წყალია, რომ ჩაყრილი ნაყოფის ერთი მეთოხედი დაიფაროს. შემდეგ ადუღებენ. როდესაც თუთა ადუღდება, ქვაბს

გვერდზე გადადგამენ, სანამ ოდნავ გაგრილდება. შემდეგ სანურში განურავენ, რათა წვენი ცალკე გადმოვიდეს და თუთა მოცილდეს. მიღებულ წვენს ადუღებენ მანამ, სანამ თაფლივით გასქელდება. ბაქმაზს ინახავენ მომინანქრებულ და თავდახურულ ჭურჭელებში გრილ, მშრალ ადგილას. მას ხშირად ტურისტები ადგილობე ყიფულობენ.



## Product name: Akhaltsikhe Chickpea / Akhaltsikhis Mukhudo (*Cicer arietinum L.*)

Product type: Legume

Production area: Akhaltsikhe municipality

Akhaltsikhe Chickpea has a pleasant taste and texture, and rich in nutritive properties, since it is grown under non-irrigated, specific soil and climatic conditions of Akhaltsikhe municipality. Chickpea is a component of local culture. It is especially important during the fasting period when no meat products are consumed. The local population mainly prepares soups, salads and cutlet from chickpea. The Name "Akhaltsikhis Mukhudo" is

used to designate the product by producers and the local communities on the markets. This chickpea is not an endemic species, but it has been produced in the region for centuries and has adapted to local conditions over time. At present the chickpea is produced by few small-scale farmers.

## პროდუქტის დასახელება: ახალციხის მუხუდო (*Cicer arietinum L.*)

პროდუქტის ტიპი: პარკოსანი

წარმოების არეალი: ახალციხის მუნიციპალიტეტი

ახალციხის მუხუდოს სასიამოვნო გემო, ტექსტურა და განსაკუთრებული ყუათიანობა აქვს, რადგან ახალციხის მუნიციპალიტეტის ურწყავ მიწებზე მოჰყავთ, სადაც სპეციფიკური ნიადაგურ-კლიმატური პირობებია. მუხუდო ადგილობრივი კულტურის ნაწილია. მას განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მარხვის პერიოდში, როდესაც ხორცის პროდუქტებს არ მოიხმარენ. ადგილობრივი მოსახლეობა მუხუდოსგან ძირითადად ამზადებს წენიანს, სალაოს და

კატლეტს. ადგილობრივი მოსახლეობა და მწარმოებლები ახალციხის მუხუდოს სახელწოდებას იყენებენ ბაზრებზე, პროდუქტის აღნიშვნისათვის. მუხუდო არ არის ენდემური სახეობა, თუმცა ის საუკუნეების მანძილზე იწარმოება რეგიონში და დროთა განმავლობაში შეეგუა ადგილობრივ პირობებს. დღეს საქართველოში მუხუდო მხოლოდ ერთეულ მცირე მეურნეობებში ითესება.



## Product name: Akhaltsikhe Cowpea / Akhaltsikhis dzadza (*Vigna unguiculata* L. Walp)

Product type: Legume

Production area: Akhaltsikhe Municipality

Akhaltsikhe cowpea has been produced in Samtskhe-Javakheti region for centuries. It has adapted to local conditions, where, spring frosts often occur. Akhaltsikhe cowpea is used to designate the product by producers and the local communities on the markets. In Kakheti, where few farmers also produce this crop, it is called "shavkucha lobio" (black-stomach bean). Cowpea is a

component of local culture. It is especially important during the fasting period. Dry cowpea grains and other parts of the plant like leaves and young pods can be eaten but local people usually cook the dry grains.

## პროდუქტის დასახელება: ახალციხის ძაძა (*Vigna unguiculata* L. Walp)

პროდუქტის ტიპი: პარკოსანი

წარმოების არეალი: ახალციხის მუნიციპალიტეტი

ახალციხის ძაძა საუკუნეების მანძილზე იწარმოება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში. ის დროთა განმავლობაში შეეგუა ადგილობრივ პირობებს, სადაც ხშირია გაზაფხულის ყინვები. ადგილობრივი მოსახლეობა და მწარმოებლები ახალციხის ძაძას სახელწოდებას იყენებენ ბაზრებზე, პროდუქტის აღნიშვნისათვის. კახეთში, სადაც რამდენიმე ფერმერი აწარმოებს ამ კულტურას, ძაძას „შავკუჭა ლობიოს“ უწოდებენ.

ძაძა ადგილობრივი კულტურის ნაწილია. მას განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მარხვის პერიოდში. სასურსათოდ გამოიყენება ძაძას როგორც მშრალი მარცვალი, ისე მცენარის სხვა ნაწილები - ფოთოლი და პარკი. მაგრამ, ადგილობრივი მოსახლეობა ძირითადად მაინც მარცვალს იყენებს.



## Product name: Akhaltsikhe Faba Bean (*Vicia faba L.*)/ Akhaltsikhis Tsertsvi

Product type: Legume

Production area: Akhaltsikhe municipality

Faba bean has been produced in the Samtskhe-Javakheti region for centuries and has adapted to local conditions over time. It was an important crop because it was used as a food product during the religious Fast period. Both fine-grained and coarse-grained varieties were sown in highland and lowland regions. During the 20th century, kidney bean that was introduced in the country, replaced traditional legumes, among them – faba bean. It became

endangered and was planted only by a small number of farmers but since 2004 it has regained reputation since the reintroduction of the varieties in the region. The local population mainly prepares faba bean meal and salad. The product under the name of “Akhaltsikhis Tsertsvi” is sold in small quantities in Samtskhe-Javakheti region, as well as in the capital.

## პროდუქტის დასახელება: ახალციხის ცერცვი (*Vicia faba L.*)

პროდუქტის ტიპი: პარკოსანი

წარმოების არეალი: ახალციხის მუნიციპალიტეტი

ცერცვი საუკუნეების მანძილზე იწარმოება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში და დროთა განმავლობაში შეეგუა ადგილობრივ პირობებს. მას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა, როგორც სამარხვო კულტურას. ითესებოდა მთასა და ბარში, როგორც წვრილმარცვლიანი, ისე მსხვილმარცვლიანი ფორმები. XX საუკუნეში ქვეყანაში შემოტანილმა კულტურამ - ლობიომ ტრადიციული პარკოსანი კულტურები, მათ შორის ცერცვი, თითქმის სრულად ჩაანაცვლა. შესაბამისად ის გადაშენების საფრთხის წინაშე

დადგა და მხოლოდ ერთეული ფერმერების ნაკვეთებზე ითესებოდა მცირე რაოდენობით. თუმცა, 2004 წლიდან ცერცვა დაიბრუნა რეპუტაცია, მას შემდეგ რაც მისი წარმოება კვლავ აღდგა რეგიონში. ადგილობრივი მოსახლეობა ცერცვისგან ძირითადად ამზადებს ცერცვის შეჭამანდს და სალათს. პროდუქტი „ახალციხის ცერცვის“ სახელწოდებით მცირე რაოდენობით იყიდება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში, აგრეთვე - დედაქალაქში.



## Product name: Akhaltsikhe Grass Pea (*Lathyrus sativus L.*)/ Akhaltsikhis Tsulispira

Product type: Legume

Production area: Akhaltsikhe municipality

The grass pea has been cultivated in many regions of Georgia since ancient times, among them in Samtskhe-Javakheti region, and has adapted to local conditions over time. Its great diversity in Racha is especially noteworthy. As for faba bean, during the 20th century, kidney bean was introduced in the country replacing traditional legumes, among them – grass pea. The latter became endangered and was planted only by a

small number of farmers but since 2004 it has regained reputation since the reintroduction of the varieties in the region. Grass pea is an important component of local culture. It is especially important during the fasting period. The local population mainly prepares grass pea meal, salad and bakes grass pea cake. Grass pea is a good catch-crop for field crops in crop rotation.

## პროდუქტის დასახელება: ახალციხის ცულისპირა (*Lathyrus sativus L.*)

პროდუქტის ტიპი: პარკოსანი

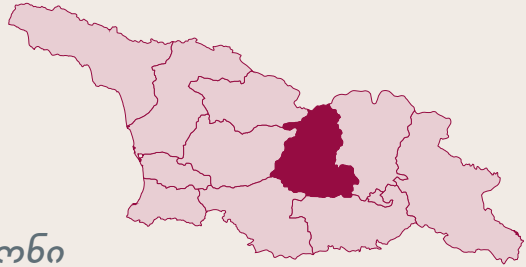
წარმოების არეალი: ახალციხის მუნიციპალიტეტი

ცულისპირა საქართველოს მრავალ კუთხეში მოჰყავდათ, მათ შორის სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში, სადაც ის დროთა განმავლობაში ადგილობრივ პირობებს შეეგუა. XX საუკუნეში ქვეყანაში შემოტანილმა კულტურამ - ლობიომ ტრადიციული პარკოსანი კულტურები, მათ შორის ცულისპირა, თითქმის სრულად ჩაანაცვლა. ცულისპირა გადამენების საფრთხის წინაშე დადგა და მხოლოდ ერთეული ფერმერების ნაკვეთებზე ითესებოდა მცირე რაოდენობით. თუმცა, 2004 წლიდან ცულისპირამ დაიბრუნა

რეპუტაცია მას შემდეგ, რაც მისი წარმოება კვლავ აღდგა რეგიონში. ცულისპირა ადგილობრივი კულტურის ნაწილია. მას განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მარხვის პერიოდში. ადგილობრივი მოსახლეობა ცულისპირასგან ძირითადად ამზადებს ცულისპირას შეჭამანდს, სალაოს და აცხობს ცულისპირიანებს. ცულისპირა თესლობრუნვაში კარგი წინამორბედა თითქმის ყველა მინდვრის კულტურისათვის.

# Shida Kartli Region

შიდა ქართლის რეგიონი



## Product name: **Gori (or Kartli) onion / Goris (Kartlis) khakhvi**

Product type: Fresh vegetable / Processed vegetable

Production area: Kareli and Gori municipalities

Gori onion (also called Kartli onion) has been grown in the area since the 1950s and is particularly adapted to local climate. Having a weak root system, Gori onion requires fertile, loose soil, rich with organic matter and with good drainage. This onion is the medium-late harvest variety, round in shape with a flat bulb. The external skin of the onion is pink. It is resistant to pests and diseases and has a long shelf life. Gori onion is

semi-spicy with a distinctive expressed aroma, with a particular small size and hard consistency, characteristic to this onion. Raw onion bulbs are used in salads, meat dishes, etc. It is used in sauces and canned food as well. The product is sold using its geographical name mostly in Shida Kartli region and in Tbilisi.



## პროდუქტის დასახელება: გორის (ქართლის) ხახვი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ბოსტნეული / გადამუშავებული ბოსტნეული

წარმოების არეალი: ქარელის და გორის მუნიციპალიტეტები

გორის ხახვი (ქართლის ხახვსაც უწოდებენ) ამ ტერიტორიაზე გასული საუკუნის 50-იანი წლებიდან მოჰყავთ. ის კარგად არის შეგუებული ადგილობრივ კლიმატს. გორის ხახვს სუსტი ფესვთა სისტემა აქვს, ამიტომ ნაყოფიერ, ორგანული ნივთიერებებით მდიდარ, ფხვიერ და კარგი დრენაჟის მქონე ნიადაგს საჭიროებს. საშუალო სავიანო ჯიშია. ბოლქვი მობრტყელო მრგვალია. ვარiegანი ქერქლები ვარდისფერია. მავნებლებისა და დაავადებების მიმართ გამძლეა

და ღიღხანს ინახება. გამოირჩევა ნახევრად ცხარე და დამახასიათებელი არომატით. ამ ხახვისათვის დამახასიათებელი მცირე ზომა და მყარი კონსისტენცია აქვს. ბოლქვები გამოიყენება უმად მოსახმარად სალათებში, ხორციან კერძებში და სხვ. გამოიყენება ასევე სანებლებში, კონსერვებში. პროდუქტი გეოგრაფიული სახელწოდებით ძირითადად შიდა ქართლსა და თბილისში იყიდება.

# Nationwide

## მთელი საქართველო

### Product name: **Ajika**

Product type: Hot sauce

Production area: **Apkhazeti, Samegrelo, Nation-wide**

Ajika is a red pepper paste that traditionally came from Apkhazeti and Samegrelo region, although at present it is produced nation-wide, and the recipes also may differ from region to region. Ajika is used for seasoning of meat or vegetable dishes, and with dairy products as well. The recipe has evolved and in recent days many households do not use stone tools for making ajika. Pepper and spices are passed through a meat grinder instead, which affects negatively the taste of ajika.

While rubbing on the stone, garlic and spices release special aromatic substances that give to it exclusive aroma. Ingredients used for the preparation of Ajika are red pepper, garlic, dried coriander seeds, salt – other ingredients, like dill, basil, savoury, nuts (walnuts or hazelnuts) may vary.





## პროდუქტის დასახელება: აჯიკა

პროდუქტის ტიპი: ცხარე სანელებელი

წარმოების არეალი: აფხაზეთი, სამეგრელო, მთელი საქართველო

აჯიკა არის წითელი წინაკის პასტა, რომელიც ტრადიციას იღებს აფხაზეთში და სამეგრელოს რეგიონში, თუმცა დღესდღეობით მას მთელი ქვეყნის მასშტაბით ამზადებენ. სხვადასხვა რეგიონში აჯიკის მომზადების რეცეპტები შეიძლება განსხვავდებოდეს. აჯიკა გამოიყენება, როგორც სანელებელი ხორცის ან ბოსტნეულის კერძებისთვის, ასევე რძის ნაწარმთან. მომზადების წესმა ევოლუცია განიცადა და ბოლო ხანებში მრავალი ოჯახი აჯიკის მოსამზადებლად ქვის ხელსაწყოებს აღარ იყენებს. ამის ნაცვლად, წინაკას და სანელებლებს ხორცსაკეპში ატარებენ.

ეს კი უარყოფითად აისახება აჯიკის გემოზე. ქვასანაყით დანაყილი ნიორი და სანელებლები განსაკუთრებულ არომატულ ნივთიერებებს გამოყოფენ, რაც მას განსაკუთრებულ არომატს ანიჭებს. აჯიკის დასამზადებლად გამოყენებული ინგრედიენტებია წითელი წინაკა, ნიორი, გამხმარი ქინძის თესლი, მარილი. სხვა ინგრედიენტები, როგორცაა რეჰანი, ქონდარი, კაკალი (ნიგოზი ან თხილი), შესაძლოა შერჩევით იქნეს გამოყენებული.



## Product name: Ekala / Ekalghichi

Product type: Fresh vegetable / Processed vegetable

Production area: Imereti, nationwide

For many centuries, rural households in Georgia have kept the tradition of collecting wild herbs and using them in cooking. Green briar – *Smilax excelsa*, (or ekala) is an edible field herb that grows wild in gardens, fields, mountains and riverbanks. It appears in early spring, shortly after the snow melts, and is mostly consumed as food until early summer. Traditionally it served as a vitamin source for the local population following the winter. The culture of preparing ekala is special in

Imereti region, where families also preserve this herb to use it all year round. The herb is used to prepare a type of Georgian salad – mkhali (or pkhali) – prepared from ekala with seasoning, which often consists of walnuts, wine vinegar, unripe grape or pomegranate juice, garlic, coriander, red chili pepper, green parsley and salt. Sometimes dried spices, dill or onions are added to the seasoning, depending on the main ingredient of the dish.

## პროდუქტის დასახელება: ეკალა / ეკალიჯი

პროდუქტის ტიპი: ახალი ბოსტნეული / გადამუშავებული ბოსტნეული

წარმოების არეალი: იმერეთი, მთელი საქართველო

საქართველოში, სოფლად მცხოვრებმა ოჯახებმა, საუკუნეების მანძილზე შემოინახეს მინდვრის მცენარეების შევროვებისა და მათი გამოყენებით სხვადასხვა კერძის მომზადების ტრადიცია. ამ მცენარეებს შორისაა *Smilax excelsa*, ქართულად - ეკალა ან ეკალიჯი. საკვებად ვარგისი ეს სარეველა მცენარე მრავლად იზრდება ბოსტნეულებში, მინდვრებში, მთებსა და მდინარეების ნაპირებზე. ის ადრეულ გაზაფხულზე ამოდის, თოვლის დადნობიდან მალევე. სასურსათოდ ვარგისია მხოლოდ ადრეულ გაზაფხულამდე. ზამთრის პერიოდის შემდეგ, ადგილობრივი მოსახლეობისათვის

ეკალა ვიტამინების წყაროს წარმოადგენს. ეკალას მომზადების კულტურა იმერეთის რეგიონისათვის არის დამახასიათებელი, სადაც მას მთელი წლის განმავლობაში ინახავენ ოჯახში მოსახმარად. მისგან ამზადებენ მხალს (ფხალს). ამისათვის ეკალას შეურევენ საკაზმს, რომელიც ხშირად შემდეგი მასალისაგან შედგება: ნიგოზი, ღვინის ქმარი, მკვახე ყურძნის ან ბროწეულის წვენი, ნიორი, ქინძი, წითელი წინაკა (ჩილი), ოხრახუში და მარილი. ზოგჯერ საკაზმს ხმელ სანელებლებს, კამას ან ხახვს უმატებენ.



Georgia is well-known for its diverse environment - its wide range of climates, soils, and vertical belts. During the long history of Georgian agriculture, local people developed a wide range of food products, including wines, cheeses, fruits, vegetables, and meat that belong to the history and traditions of its mountainous and seaside regions, rural villages and local communities. The present Atlas of origin-linked products in Georgia lists and describes 75 local foods from this remarkable food heritage. It provides information on the process and environment in which their production happens, as well as on the key factors conferring a distinctive quality to them. This Atlas seeks to promote traditional Georgian food products and the country's rich, culinary heritage and associated natural identity, while highlighting the specific knowledge of farmers and processors and their roles as guardians of food heritage and related biodiversity. This Atlas may also raise awareness of stakeholders, practitioners and investors on the typical food products that can serve as a driver for rural development and sustainable food systems.

This Atlas of origin-linked products in Georgia was prepared in the frame of the project "Georgia: Support to Sustainable Value Chains through the Development of Geographical Indications in the Dairy Sector, implemented by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the European Bank for Reconstruction and Development (EBRD). It was prepared in collaboration with the Ministry of Environmental Protection and Agriculture (MEPA) and the National Intellectual Property Center-Sakpatenti, and with the support of the Biological Farming Association Elkana and Slow Food International.

საქართველო ვარგად არის ცნობილი გარემოს მრავალფეროვნებით - განსხვავებული კლიმატური ზონებით, ნიადაგებითა და ვერტიკალური სარტყლებით. საქართველოს სოფლის მეურნეობის ხანგრძლივი ისტორიის მანძილზე, ადგილობრივმა მოსახლეობამ ფართო ასორტიმენტის პროდუქციის წარმოება დაიწყო - მათ შორის ღვინის, ყველის, ხორცის პროდუქტებისა, რომლებიც მისი მთიანი და ზღვისპირა რეგიონების, სოფლებისა და ადგილობრივი თემების ისტორიისა და ტრადიციების კუთვნილებას წარმოადგენს. ამ შესანიშნავი მემკვიდრეობიდან, ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული სასურსათო პროდუქტების წინამდებარე ატლასში აღწერილია 75 ადგილობრივი პროდუქტი. ატლასში წარმოდგენილია ინფორმაცია იმ პროცესებისა და გარემოს შესახებ, სადაც ამ პროდუქტებს აწარმოებენ, აგრეთვე იმ ძირითადი ფაქტორების შესახებ, რომლებიც ამ პროდუქტებს გამოარჩევს ხარისხს ანიჭებს. ატლასი ხელს შეუწყობს ტრადიციული ქართული პროდუქტებისა და ქვეყნის მდიდარი კულინარული მემკვიდრეობის, როგორც ბუნებრივი იდენტობის განმსაზღვრელი ფაქტორის, პოპულარიზაციას და, ამავდროულად, ფერმერებისა და მწარმოებლების სპეციფიკური ცოდნისა და მათი, როგორც სასურსათო მემკვიდრეობის მცველების, როლის წარმოჩენას. აგრეთვე, ის ხელს შეუწყობს დაინტერესებული მხარეების, პრაქტიკოსებისა და ინვესტორების ცნობიერების ამაღლებას იმის შესახებ, თუ ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტები როგორ შეიძლება გახდეს სოფლის განვითარებისა და მდგრადი სასურსათო სისტემების ფორმირების მამოძრავებელი ძალა.

საქართველოს ადგილწარმოშობასთან დაკავშირებული პროდუქტების ატლასი შედგენილია პროექტის - „საქართველო: მდგრადი ღირებულებათა ჯაჭვის მხარდაჭერა რძის სექტორში გეოგრაფიული აღნიშვნების განვითარების გზით“ ფარგლებში, რომელიც ხორციელდება გაეროს სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციის (FAO) და ევროპის რეკონსტრუქციისა და განვითარების ბანკის (EBRD) მიერ. ატლასი შედგენილია გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროსთან და ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნულ ცენტრთან - „საქპატენტთან“ თანამშრომლობით და ბიოლოგიურ მეურნეობათა ასოციაცია „ელკანას“ და „სლოუ ფუდ ინტერნეშინალის“ მხარდაჭერით.







