

სამაბიჯი - ზემო სვანეთი

საქსპორტო პოტენციალი და მისი
ამოქმედების ინოვაციური
ტექნოლოგიები

ნუგზარ ზაღორაძე



ნყვზარ ჰალაოყროა

სამებრელო - გემო სვანეთი

საქსომრეთო პოტუნყიარი და მისი
ამოქმედუბის ინოვაციური ტექნოლოგიუბი



Mingrelian Wine Jar.

თბილისი

2019

ნუგზარ ბაღათურია. *სამეგრელო - ზემო სვანეთი. საექსპორტო პოტენციალი და მისი ამოქმედების ინოვაციური ტექნოლოგიები.* მონოგრაფია. 75 გვ. თბილისი, 2019.

მოყვანილია კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის წარმოების რეზერვები საქართველოს სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონში. შემოთავაზებულია ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი პროდუქციის წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიები. მონოგრაფიაში პირველადაა დაყენებული საკითხი სოფლის მოსახლეობის ჩართვის აუცილებლობის შესახებ მათ მიერ მოყვანილი ნედლეულის გადამამუშავების პროცესში.

ნაშრომში აღწერილი ინოვაციური ტექნოლოგიები განხილული და მოწონებულია საქართველოს სოფლის მეურნეობის, ეროვნულ და საინჟინრო აკადემიებში, საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროში, საქართველოს პარლამენტის დარგობრივ და სოფლის მეურნეობის კომიტეტებში.

რეცენზენტი: *ეკონომიკის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი, საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა სახელმწიფო აკადემიის აკადემიკოსი პაატა კოდუაშვილი*

შ.პ.ს. „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი, 2016.
ISBN 978-9941 - 8 - 1613- 0 beneproprint@gmail.com
www.bene.ge

*ყველა უფლება დაცულია. ამ წიგნის ნებისმიერი ნაწილის (ტექსტი, ფოტო, ილუსტრაცია, ახალი პროდუქციის დასახელება თუ სხვა) გამოყენება არც ერთი ფორმითა და საშუალებით (ელექტრონული თუ მექანიკური) არ შეიძლება ავტორის წერილობითი ნებართვის გარეშე.
 საავტორო უფლებების დარღვევა ისჯება კანონით.*

სარჩევი

შესავალი	...	4
1. კვების მრეწველობის განვითარების მსოფლიო რეალიები	5
1.1. ღვინის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოება...		7
2. სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014მ - 2021 წლებისათვის		
2.1. რეგიონის დახასიათება	19
2.2. რეგიონის ეკონომიკური განვითარება	21
3. რეგიონის საექსპორტო პოტენციალი და მისი ამოქმედების ინოვაციური ტექნოლოგიები		
3.1. კოლხური ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების ინოვაციური ტექნოლოგიები	30
3.2. ციტრუსოვანთა ნაყოფების გადამუშავების ინოვაციური ტექნოლოგიები	34
3.3. ნატურალური ეთეროვანი ზეთებისა და საკვები დანამატების წარმოება	40
3.4. ნატურალური საკვები საღებავების წარმოება.....		46
3.5. მცენარეული ზეთების წარმოება ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით	50
3.6. ხილ-კენკროვანთა ნედლეულიდან ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტებისა და ნატურალური საკვები დანამატების წარმოება	53
დასკვნები და რეკომენდაციები.....		55
დანართი 1: სამეგრელოს მეღვინეობის რეგიონები.....		56
დანართი 2 მეღვინეობის სფეროში გამოყენებული ტერმინები და განმარტებები.....		62

შესავალი

კვების მრეწველობა – ესაა მრავალპროფილიანი, ეფექტური და საქართველოსათვის უმნიშვნელოვანესი სამრეწველო პოტენციალი, რომლის განვითარებაზე ბევრადაა დამოკიდებული ქვეყანაში არსებული სოციალური პრობლემებისა და ეროვნულ-ეთნიკურ ურთიერთობათა პრობლემების მოგვარების საკითხიც.

გასულ წლებში აგროსამრეწველო კომპლექსის სფეროში წარმოებული პროდუქციის პიკური მაჩვენებლები იყო: ყურძნის ღვინო – 22 მლნ დეკალიტრი, ხილ-ბოსტნეულის კონსერვები – 1200 მლნ პ.ქ., პირველადი გადამუშავების ჩაი – 140 ათასი ტონა, ეთერზეთოვანი ნედლეული – 51 ათასი ტონა, საკვები თევზის პროდუქცია – 83 ათასი ტონა, 20 ათასი ტონა ფერმენტირებული თამბაქო და ა.შ.

კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობა უზრუნველყოფდა სოფლის მეურნეობაში წარმოებული ნედლეულის სრულ ათვისებას და, შესაბამისად, სოფლის მოსახლეობის დასაქმებას. მხოლოდ კვების მრეწველობაში დასაქმებული იყო 80 ათასზე მეტი ადამიანი, მათ შორის ჩაის მრეწველობაში – 18,6, პურისა და საკონდიტრო მრეწველობაში – 14, საკონსერვო – 11, ღვინის – 7,5, თამბაქოს წარმოება – 7,9, ხორცისა და რძის – 8,5, თევზის – 3,6 და ა.შ.

1991-2012 წლებში კვების მრეწველობის საწარმოების უმრავლესობამ ფუნქციონირება შეწყვიტა. მათი საწარმოო სიმძლავრეების დიდი ნაწილი იმდროინდელი მთავრობის ხელშეწყობით საზღვარგარეთ ჯართად გაიყიდა, შეწყდა კადრების მომზადება. ამასთან დაკავშირებით სოფლის მეურნეობაში არსებული ნედლეულის დამზადების შესაძლებლობები დღემდე რჩება გამოუყენებელი რეზერვის მდგომარეობაში, რაც გადაუჭრელ პრობლემად ტოვებს მოსახლეობის სოფლად დასაქმებას, ქვეყნის საექსპორტო პოტენციალის ათვისების საქმეს. ამასთანავე, დღემდე არ არსებობს ამ სფეროს აღორძინების მეცნიერულად დასაბუთებული არც კონცეფცია და არც ცალკეული დარგების განვითარების კონკრეტული პროგრამები.

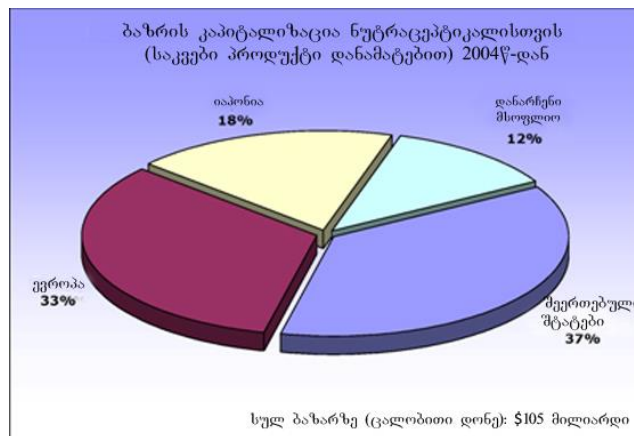
ბოლო წლების გამოცდილებამ გვიჩვენა, რომ საქართველოში წარმოებული ალკოჰოლიანი კვების პროდუქტებიდან არც ერთზე არ არსებობს მოთხოვნილება საზღვარგარეთის ქვეყნებში. როგორც ევროპის, ისე ამერიკის ბაზრები გაჯერებულია სუფრის ღვინოებითა და ხილ – კენკროვანთა წვენებით, სხვა ტრადიციული კვების პროდუქტებით, რის გამოც აქტუალურ საკითხს წარმოადგენს ახალი მიმართულებების გამოკვლევა, ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით კონკურენტუნარიან პროდუქციის წარმოების მიზნით.

1. კვების მრეწველობის განვითარების მსოფლიო რეალები



სურ. 1. რუსეთის ბაზარზე ფუნქციური კვების პროდუქტების მიმწოდებელი ქვეყნები

ფინეთის, ესტონეთის, იაპონიისა და სხვა შედარებით პატარა ქვეყნების გამოცდილების გაცნობამ მიგვიყვანა იმ დასკვნამდე, რომ საქართველოს აგროსამრეწველო კომპლექსის განვითარების ერთ-ერთ ძირითად მიმართულებას უნდა წარმოადგენდეს ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტებისა და ნატურალური საკვები დანამატების წარმოება, ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით. დოგორც სურ.1 - დან ჩანს, საქართველოს მსგავს ისეთ პატარა ქვეყნებზე, როგორებიცაა ფინეთი და ესტონეთი მოდის რუსეთში მიწოდებული ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტების 78%.



სურ.2. ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტების ბაზრები

განვითარების ამ გზას აღნიშნული ქვეყნები დაადგა იმის გამო, რომ ტრადიციული პროდუქტების წარმოებაში ისინი ვერ გაუწევენ კონკურენციას მძლავრ ინდუსტრიულ სახელმწიფოებს ვერც ევროპაში და ვერც ამერიკაში. მხოლოდ მეცნიერებატევადი, ინოვაციური კვების პრო-

დუქტებითა და ნატურალური საკვები დანამატებით შეეძლება დაიკავოს თავისი ადგილი საქართველომ როგორც რუსეთის, ისე დანარჩენი მსოფლიოს ბაზრებზე.

ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტები – ესაა ყოველდღიური მოხმარების პროდუქტები, რომლებიც გამდიდრებულია მათში არსებული ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებებით.

იაპონიაში ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტები განიხილება როგორც მედიკამენტური თერაპიის ალტერნატივა და მათი წარმოება შეადგენს ამ ქვეყანაში წარმოებული სურსათის 50%.

ცნება „ფუნქციური დანიშნულების პროდუქტი“ გამოიყენება 1991 წლიდან, მას შემდეგ, რაც საკანონმდებლო დონეზე იქნა დადგენილი მოთხოვნები სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების კვების პროდუქტებისადმი (FOSHU - Food of Specific Health Use). კვების პროდუქტების ფუნქციური მიმართულებას განსაზღვრავენ შემდეგი პირობები: ნატურალური ინგრედიენტებისაგან დამზადების აუცილებლობა; ამ პროდუქტების ყოველდღიურ რაციონში გამოყენების შესაძლებლობა; ორგანიზმზე გარკვეული ზემოქმედების არსებობა ამ პროდუქტების მოხმარებისას (მაგალითად, ორგანიზმის ბიოლოგიური დაცვის მექანიზმის გაძლიერება, კონკრეტული დაავადებების პროფილაქტიკა, დაბერების პროცესის შენელება და ა.შ.).

როგორც სურ. 2-ის მონაცემებიდან ჩანს, ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტების ძირითადი მომხმარებლებია იაპონია, აშშ, და ევროპის განვითარებული ქვეყნები. აღნიშნული პროდუქტების მოხმარება მსოფლიოში ყოველწლიურად იზრდება 15-20%-ით, მათ შორის რუსეთსა და სხვა პოსტსაბჭოურ ქვეყნებშიც.

საქართველოში არსებობს ვაზის 500-ზე მეტი ჯიში, რომელთაგან გამოკვლეული და წარმოებაში დანერგილია ყურძნის მხოლოდ ის ჯიშები, რომლებიც იძლევიან საუკეთესო ხარისხის ღვინოებს. ამასთან ერთად არსებობს ყურძნის მრავალი ქართული ჯიში, რომლებიც შეიძლება ნაკლებად პერსპექტიული იყოს ღვინის წარმოებისათვის, მაგრამ დაბალმეტოქსილირებული პექტინის, ფენოლური ნაერთების მაღალი შემცველობის გამო, შეიძლება პერსპექტიული გახდეს რადიოპროტექტორული დანიშნულების, ანტიოქსიდანტური და ანტიკანცეროგენული მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი სასმელების დასამზადებლად.

ყურძნის ღვინოდ გადამუშავებისას ყოველ 2 ბოთლ მზა პროდუქტზე მოდის 1 ბოთლი ყურძნის გადამუშავების ნარჩენი. ეს უკანასკნელი მდიდარია ფენოლური ნაერთებითა და პექტინოვანი ნივთიერებებით, რაც მათ ხდის საუკეთესო ნედლეულის წყაროდ ანტიოქსიდანტური და ანტიკანცეროგენული სასმელების დასამზადებლად.

განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს მანდარინის ნაყოფები, რომლებიც, სამწუხაროდ, დღემდე რჩება გამოუყენებელი რეზერვის მდგომარეობაში. ამ ძვირფასი საკონსერვო ნედლეულის დამზადებისას

არასტანდარტული ნაყოფები შეადგენს საერთო მოსავლის 40-45%-ს. ჩვენი გამოკვლევებით დადგენილ იქნა, რომ ციტრუსოვანთა არასტანდარტული ნაყოფები (ლიმონი, მანდარინი) გაცილებით მეტი რაოდენობით შეიცავს ბიოაქტიურ ნივთიერებებს, სტანდარტულ ნაყოფებთან შედარებით და ამდენად პერსპექტიულ ნედლეულს წარმოადგენს საექსპორტო პროდუქციის – ფუნქციური კვების პროდუქტებისა და ნატურალური საკვები დანამატების საწარმოებლად.

მას შემდეგ, რაც საქართველოს კანონმა გაზისა და ღვინის შესახებ აკრძალა დასახელება „ქართული კონიაკის“ გამოყენება, გარ-კვეული პრობლემების წინაშე აღმოჩნდა ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოება, რადგანაც „ქართული ბრენდი“-ს არანაირი პერსპექტივა არ აქვს ჩაანაცვლოს „ქართული კონიაკი“, თავისი დაბალი ხარისხისა და არაპოპულარობის გამო. ყოველივე ამის გამო გამოუყენებელი რჩება ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოების პოტენციალი, რაც შეადგენს 300-359 მლნ ევროს ღირებულების პროდუქციას.

დღემდე გამოუყენებელი რჩება ნატურალური საკვები დანამატების – ეთეროვანი ზეთებისა და მცენარეული წარმოშობის ნატურალური საღებავების წარმოების შესაძლებლობები. გასულ წლებში საქართველო აწარმოებდა 2-3 ათას ტონა ნატურალურ საღებავებს, რაც დღევანდელ ფასებში შეადგენს 50-75 მლ აშშ დოლარის ღირებულების პროდუქციას. მთლიანად განადგურდა ცალკე დარგად ჩამოყალიბებული ეთერზეთების წარმოება, რაც ასევე მოითხოვს აღდგენასა და ქვეყნის სამსახურში ჩაყენებას.

ქვემოთ მოყვანილია საქართველოს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში შესრულებული სამუშაოების შედეგები. სამუშაოებისა, რომლებიც მიზნად ისახავდნენ ინოვაციური ტექნოლოგიების გამოყენებით მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი პროდუქციის შექმნას ადგილობრივი მცენარეული ნედლეულის რესურსების გამოყენებით.

1.1. ღვინის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოება

- ღვინის მსოფლიო ბაზრის მდგომარეობა და განვითარების პერსპექტივები

ბოლო 60 წლის მანძილზე აღინიშნება ღვინის მარკეტინგის უკიდურესად დაბალი ეფექტურობა (თუმცა გასაგებია, რომ ის წყვეტს თავის ამოცანებს - უწინარეს ყოვლისა უზრუნველყოფს საუკეთესო ღვინოების ფასების ზრდით). სიტუაციის ილუსტარიისათვის მოვიყვანთ ციფრებს:

- ჩვენი პლანეტის მოსახლეობა ბოლო 60 წლის მანძილზე გაიზარდა თითქმის 2,5 -ჯერ;

ლუდის წარმოება და მოხმარება იმავე პერიოდში - 4-ჯერ;

- მაგარი ალკოჰოლური სასმელების მოხმარება გაიზარდა მინიმუმ 1,5-ჯერ;

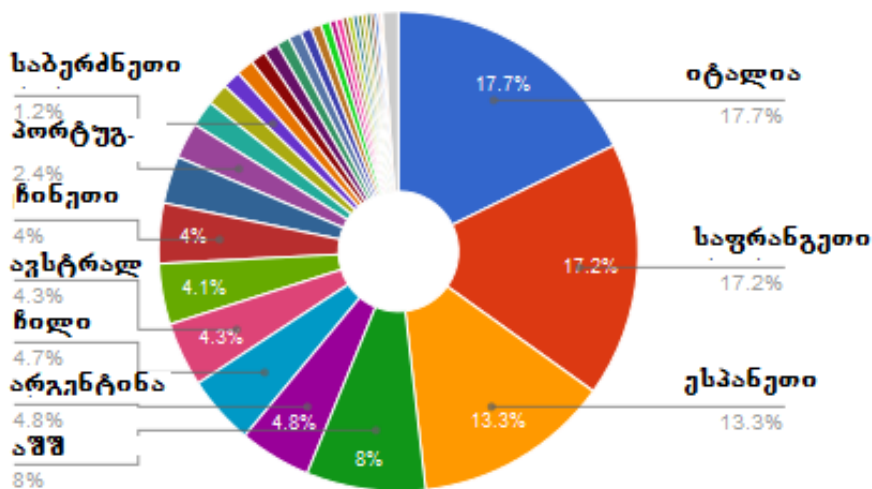
- ღვინის მოხმარება (და წარმოება) ერთსა და იმავე ადგილზე იტკეპნება მთელი ამ 60 წლის მანძილზე.

ეს პროცესები მთლიანად ემთხვევა დროში დასავლეთის ქვეყნებში განვითარებული სამომხმარებლო საზოგადოების ჩამოყალიბების პერიოდს. ციფრები თავს გვახვევს აზრს იმის შესახებ, რომ ეროპული კულტურის ქვეყნებში მოხდა ინტერესის გარკვეული ინდეფერენტულობა ღვინოპროდუქციის მიმართ.

ღვინის მსოფლიო მარკეტინგი აქცენტს აკეთებს ღვინის მოყვარულებზე, რომელთაც შეუძლიათ კარგი ფული გადაიხადონ ღვინოში. ღვინის მარკეტინგის ასეთი მუშაობისას მსოფლიოში ღვინოს - ლუდისა და მაგარი ალკოჰოლური სასმელების ფონზე - არა აქვს მზარდი მომავალი. ყველაზე კარგ შემთხვევაში, ღვინის მსოფლიო მოხმარება მოსახლეობის ზრდის კვალობაზე გააგრძელებს ყოფნას წელიწადში 2,7 მლრდ დეკალიტრის დონეზე. ხოლო ბაზრის ფინანსური მოცულობის ზრდა გაგრძელდება ღვინის პრემიუმ სეგმენტის წარმოებისა და ფასების ზრდის ხარჯზე - როგორც ეს ხდებოდა ბოლო 60 წლის მანძილზე (ღვინის ბიზნესი კმაყოფილი იყო ფინანსური შედეგით, ფიზიკური მოცულობის შენარჩუნების შემთხვევაშიც).

ბოლო ათწლეულების მანძილზე, აღინიშნება ღვინის ახალი სამყაროს წილის ზრდის ტენდენცია. ფასების პოლიტიკის, ყოვლისმომცველი მარკეტინგული

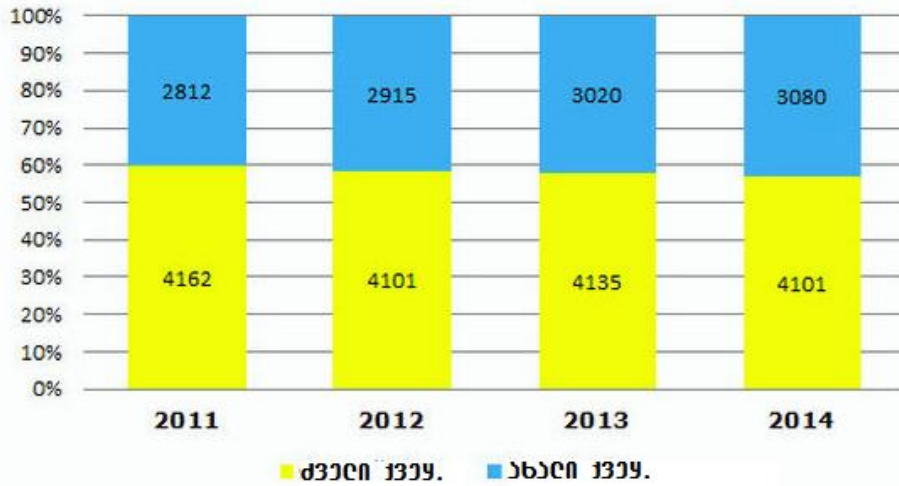
2015 წლის ღვინის წარმოების მსოფლიო ბაზარი



სტრატეგიის, მსოფლიო ტრენდების ცოდნის, ტექნოლოგიურობისა და მეღვინეობის სახელმწიფო რეგულირების გამარტივებული სისტემის წყალობით, მეღვინეობის ახალ ქვეყნებში. ბოლო 10 წლის მანძილზე ამ ქვე-

ენებმა დაიკავეს ბაზრის 40% და სერიოზული კონკურენცია შეუქმნეს ევროპულ ღვინის კონსერვატიულ მწარმოებლებს.

ჰანახის ფაქტორების სწილკები მელნირობის ძალითა და ახალ ჰაუნებში, 2011-2014

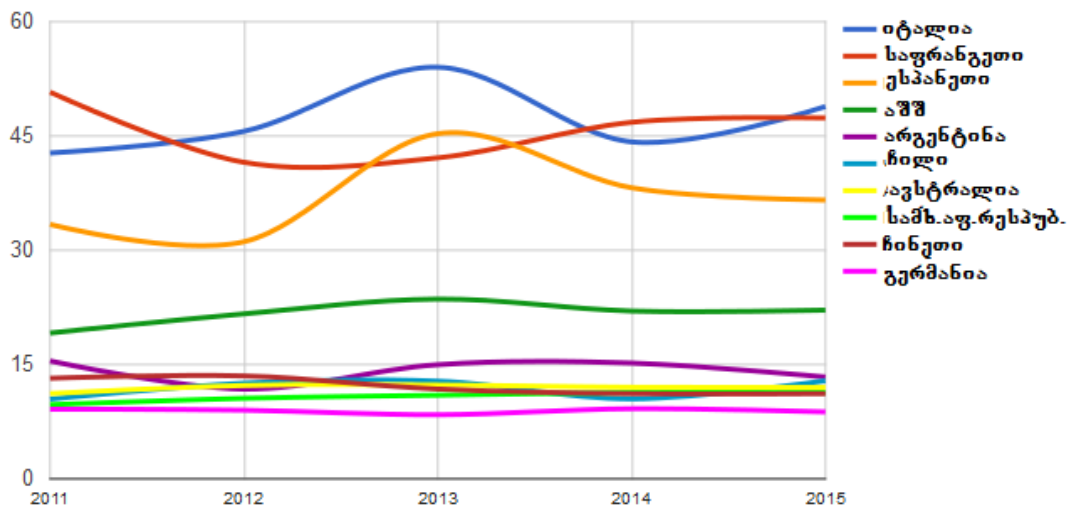


- ბაზრის ლიდერები

2015 წლის შედეგებით იტალიამ დაიბრუნა მსოფლიო ლიდერის სტატუსი ღვინის წარმოების მოცულობის მხრივ და ამ მაჩვენებლით გაუსწრო საფრანგეთს. იტალიური ღვინოების წარმოების მოცულობამ შეადგინა 49 მლნ ჰექტოლიტრი, რაც 10%-ით მეტია წინა წელთან შედარებით.

მესამე ადგილი უკავია ესპანეთს - 36 მლ ჰექტოლიტრზე მეტი ღვინო წელიწადში.

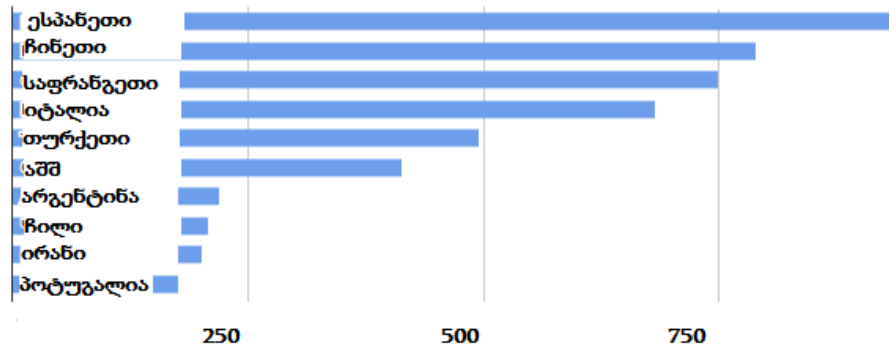
ღვინის წარმოება, მლნ ჰექტოლიტრი (ტოპ-10 ქვეყანა) 2011-2015 წწ



მსოფლიო ეკონომიკური კრიზისის მიუხედავად, ღვინის ბაზარი უმნიშვნელოდ, მაგრამ მაინც იზრდება.

ვენახების საერთო ფართობები. ცვლილებების დინამიკა

სტრატეგიის, მსოფლიო ტრენდების ცოდნის, ტექნოლოგიურობისა და მეღვინეობის სახელმწიფო რეგულირების გამარტივებული სისტემის წყალობით, მეღვინეობის ახალ ქვეყნებში. ბოლო 10 წლის მანძილზე ამ ქვეყნებმა დაიკავეს ბაზრის 40% და სერიოზული კონკურენცია შეუქმნეს ევროპულ ღვინის კონსერვატიულ მწარმოებლებს.



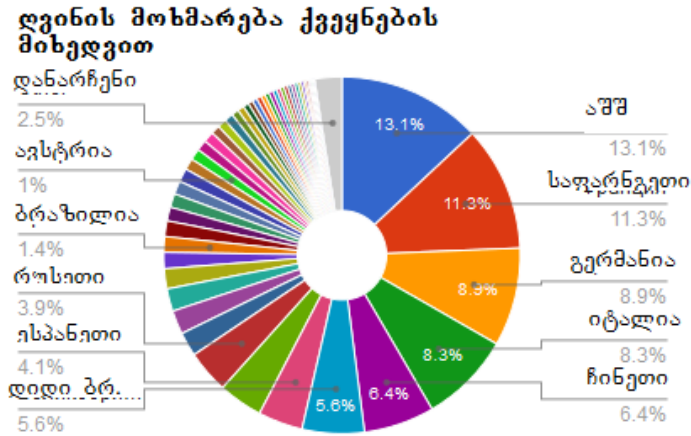
ტაბ - 10 ქვეყანა ვენახების ტერიტორიის მიხედვით (2014 წლის მონაცემები)

ევროპისაგან განსხვავებით, მეღვინეობის ახალ ქვეყნებში შეინიშნება წარმოების ზრდისა და ვენახების ტერიტორიის გაფართოების ტენდენცია. ასე, მაგალითად, 2014 წელს ჩინეთი გახდა ვენახების ქვეშ განთავსებული მიწების რაოდენობის მხრივ მეორე ქვეყანა და 2011 წელთან შედარებით მეღვინეობისათვის განკუთვნილი ეს ტერიტორიები გაზარდა 34% - ით. ჩინეთის ვენახების საერთო ფართობმა შეადგინე 790 ათასი ჰექტარი (მსოფლიოს ვენახების 11%).

• **ღვინის მოხმარება**

ღვინის მსოფლიო მოხმარების მოცულობამ შეადგინა 246 მლნ ჰექტოლიტრი ღვინო წელიწადში (ესაა 32,8 მლრდ ბოთლი). ღვინის მოხმარება ძირითადად იზრდება მოხმარების ზრდით აშშ - ს, დიდი ბრიტანეთისა და ჩინეთის ბაზრებზე. ჩინეთში ღვინო ხდება სულ უფრო პოპულარული პროდუქტი მოსახლეობის საშუალო კლასის ზრდის კვალობაზე. მოსალოდნელია, რომ ამ ქვეყანაში ღვინის იმპორტი დაჩქარებული ტემპებით გაიზრდება.

აშშ აგრძელებს აბსოლუტური ლიდერის პოზიციის შენარჩუნებას ღვინის საერთო მოხმარების მხრივ. 2014 წელს აქ იმპორტირებულ იქნა 32 მლნ ჰექტოლიტრი ღვინო, რაც 3%-ით მეტია წინა წელთან შედარებით.



ღვინის მოხმარების რეიტინგში საფრანგეთს უკავია მე-2 ადგილი. აქ წელიწადში მოიხმარება 27 ჰექტოლიტრი ღვინო (3,7 მლრდ ბოთლი). აქ, ისევე როგორც ევროპის ბევრ ქვეყანაში, აღინიშნება ღვინის მოხმარების ვარდნა. უპირველეს ყოვლისა, ეს დაკავშირებულია მსოფლიო ეკონომიკურ კრიზისთან და ქვეყნის ეკონომიკის გაუარესებასთან.

მე-3 ადგილი დაისაკუთრა გერმანიამ, რომელმაც ღვინის მოხმარებით გაუსწრო იტალიას. გერმანიის მიერ შესყიდული ღვინის მოცულობამ შეადგინა 22 მლნ ჰექტოლიტრი, რაც 8%-ით მეტია წინა წელთან შედარებით.

• კონიაკის გაყიდვებმა მიაღწიეს რეკორდულ მაჩვენებელს მსოფლიოში და შემცირდა რუსეთში

ფრანგული კონიაკის გაყიდვებმა 2015 წელს მიაღწია რეკორდულად მაღალ დონეს და შეადგინა 2,6 მლრდ ევრო. ნატურალურ გამოსახულებაში, 2015 წელს გაიყიდა 169 მლნ ბოთლი - 8,5%-ით მეტი წინა წელთან შედარებით.

ფრანგული კონიაკის გასაღების ძირითადი ბაზრები გახდა აშშ, (65 მლნ ბოთლი), სინგაპური (24,3 მლნ) და ჩინეთი (18,3 მლნ). ამასთან, რუსეთში გაყიდვები 2-ჯერ შემცირდა.

მოთხოვნილების ზრდის გამო, შედარებით უფრო ძვირად ღირებული სეგმენტის (მომწიფებული კონიაკი) ზრდამ შეადგინა 15%. მწარმოებლები შიშობენ, რომ ვერ შეძლებენ მთლიანად დააკმაყოფილონ მოთხოვნილება.

• რუსეთის არყის ბაზრის მიმოხილვა

მთელ მსოფლიოში არაყი წარმოადგენს პოპულარულ მაგარ ალკოჰოლურ სასმელს. ყოველწლიურად მოიხმარება 7-8 მლრდ ბოთლი ლეგალურად წარმოებული არაყი, საერთო ღირებულებით 45 მლრდ აშშ დოლარი. რუსეთზე მოდის არყის მსოფლიო მოხმარების 35% ნატურალურ გამოსახულებაში.

საყოველთაოდ მიღებული არყის ბაზრის სეგმენტაციის შესაბამისად, პროდუქცია ღირებულებით 1,7 აშშ დოლარამდე მიეკუთვნება მასობრივ, სახალხო სეგმენტს, 1,7 - დან 3,3 დოლარამდე - საშუალო ფასის სეგმენტს, 3,3 დოლარზე ზევით მოდის ძვირად ღირებულ სეგმენტზე. ექსპერტების აზრით, არყის სახალხო სეგმენტებზე დღეს მოდის ფიზიკური მოცულობის 70%, საშუალოფასიან სეგმენტზე - 25 - 26%; და მხოლოდ 2% მოდის ძვირად-ღირებულ სეგმენტზე.

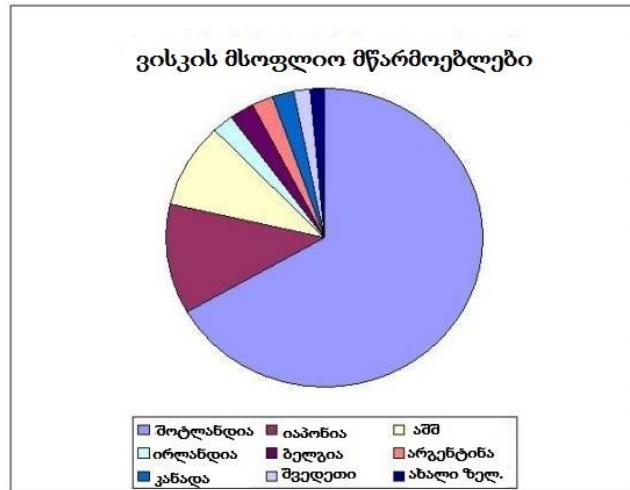
ქვემოთ წარმოდგენილია ერთ სულ მოსახლეზე არყის მოხმარების გრაფიკი (2012 წლის მონაცემები). - <http://www.dailymail.co.uk/news/article-2344040/Global-consumption-spirits-clim-bing-thanks-Chinas-thirsty-middle-classes--Russia-leads-way-vodka.html>.



რუსეთში იმდენი არაყი მოიხმარება, რამდენიც მთელ დანარჩენ მსოფლიოში ერთად აღებული. ერთ სულ მოსახლეზე მოხმარებითაც რუსეთი ასევე პირველ ადგილზე დგას (13,9 ლიტრი კაცზე). და ამ მაჩვენებლით ოდნავ უსწრებს ბელარუსს (11,3 ლიტრი კაცზე), და დაახლოებით ორჯერ აღემატება უკრაინასა და პოლონეთს.

• ვისკი დევნის არაყს ლიდერების რიცხვიდან მაღალი ალკოჰოლური სასმელების მსოფლიო ბაზარზე

უახლოესი 5 წლის მანძილზე ვისკის გაყიდვები მსოფლიო ბაზარზე გადაჭარბებენ არყის გაყიდვებს. ექსპერტების გაანგარიშებით, უკვე 2018 წელს მსოფლიოში გაიყიდება 3,5 მლრდ ლიტრი ვისკი, რაც 17%-ით მეტია 2013 წელთან შედარებით, მაშინ როდესაც არყის გაყიდვების მოცულობა შემცირდება 3,428 მლრდ ლიტრამდე.

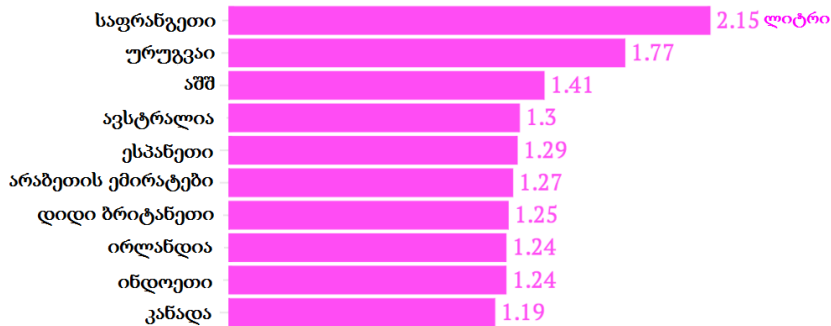


არყის მწარმოებლების პოზიციების გაუარესება გლობალურ ბაზარზე ძირითადად გამოწვეულია ამ სასმელის გადასვლით ჩრდი-ლოვან სექტორში გასაღების ძირითად ბაზრებზე - რუსეთში, უკრაინასა და ბელორუსიაში. არყის ძირითადი მოხმარება კი იზრდება და მომავალშიც გაიზრდება.

სხვათაშორის, მსოფლიოში ყველაზე პოპულარულ სასმელად რჩება არყის ჩინური ანალოგი დასახელებით ბაიცზიუ, რომელიც მზადდება სიმინდის, ხორბლის, სორგოსა და სხვა მარცვლოვნებისაგან, ამ სასმელზე დღეს მოდის მაგარი ალკოჰოლური სასმელების გაყიდვების მეოთხედი.

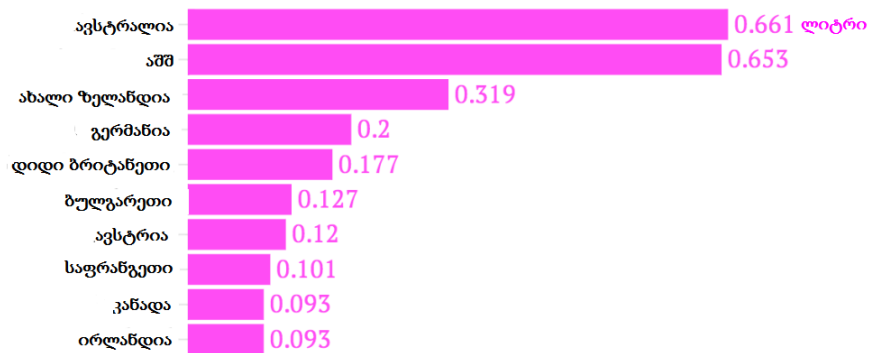
მსოფლიოში ვისკის უდიდესი მომხმარებლები

ვისკის მოხმარება ერთ სულ მოსახლეზე



ამერიკული ვისკის უდიდესი მომხმარებლები

ამერიკული ვისკი ერთ სულ მოსახლეზე



რა მოელის ალკოჰოლის მსოფლიო ბაზარს ახლო მამავალში?

ალკოჰოლური სასმელების ბაზარი უფრო სწრაფად მცირდება, ვიდრე ეს იყო პროგნოზირებული. ჯანსაღი ცხოვრების წესის პროპაგანდა იძლევა თავის ნაყოფებს: ახალი თაობა ამჯობინებს იყოს სპორტული, ჯანსაღი და ღამაში.

მაგრამ ალკოჰოლური ბაზრის მოთამაშეები აგრძელებენ ბრძოლას თავისი მომხმარებლებისათვის.

როგორ, რანაირად და რამდენად ეფექტურად? აქ მოვიყვანთ ღვინისა და სპირტიანი სასმელების საერთაშორისო ცენტრის (AWCR) მიერ შემჩნეულ ზოგიერთ ტენდენციებს.

ალკოჰოლში - ნაკლები ალკოჰოლი. მეღვინეები ცდილობენ დაამზადონ ნაკლებად ალკოჰოლიანი ღვინოები, კოქტეილებში არაყსა და ჯინს ცვლიან ნაკლებად მაგარი პორტოთი, ხერესითა და ვერმუტით. ტრენდი გასაგებია: მომხმარებელი წინააღმდეგი არ არის განიტვირთოს, მაგრამ ის ხშირად ზის საჭესთან, ხვალისთვის ელოდება გადაუდებელი საქმეები და არავის არა აქვს იმის სურვილი, რომ გაიღვიძოს „მძიმე თავით“. მეწარმეები, ალკოჰოლის მწარმოებლები ცდილობენ ანგარიში გაუწიონ კლიენტს, გრადუსის შემცირებით. ზოგჯერ - ნულამდე.



მსოფლიოში პირველი უალკოჰოლო სპირტიანი სასმელი ინგლისურად Sidlip ხუმრობად ეჩვენებოდათ, სანამ 2016 წელს ალკოჰოლური ინდუსტრიის გიგანტმა Diajeo -მ არ მოახდინა ამ სტარტ - აპ-ში ინვესტირება. წელს მეორე ალკოჰოლურმა gigantმა Costalashen Brendz - მა შეისყიდა კანაფის კანადური მწარმოებლის (Kanopi grows) აქციების წილი და დაგეგმილი აქვს გამოუშვას სასმელები მარიხუანის დამატებით. ამასთან ის თვლის, რომ მალე მარიხუანა გახდება ლეგალური აშშ - ს მთელ ტერიტორიაზე.

მოდამია გაუფილტრავი და ცქრიალა. არა მარტო ლუდის, არამედ მაღალალკოჰოლიანი სასმელების მწარმოებლები ახდენენ სათავეებისკენ დაბრუნებას. გამჭვირვალობა უკვე არ წარმოადგენს სასმელის ხარისხის ნიშანს, ალკოჰოლური სითხეების სიმღვრივე (შებურულობა) მოწმობს მისი შემქმნელის სურვილზე შეინარჩუნოს სასმელის ნატურალური გემო და არომატი.

მეორე ტენდენცია - ბუმბულები. რამდენადაც მომხმარებელი სულ უფრო მგრძობიარეა პროდუქტების ნატურალური ინგრედიენტების მიმართ, ყურად-

ღებას აქცევს მასში შაქრისა და კალორიების შემცველობას, მეწარმეები თავის ძალისხმევას მიმართავენ ტექსტურაზე, და CO₂ საამისოდ წარმოადგენს მარტივ და იაფ მეთოდს სასმელის მახასიათებლის კარდინალურად შესაცვლელად. მით უფრო, რომ ღვინოების ბაზარზე გრძელდება „ცქრიალა ბუმი“ - ცქრიალა ღვინოების მოხმარება იზრდება ღვინის ძირითად ბაზრებზე და, ეტყობა, ეს მოდა ხანგრძლივ დროზეა გათვლილი.

ასე რომ, ანალიტიკოსები ვარაუდობენ, რომ ამ ტენდენციას ფეხს აუწყობენ სხვა ალკოჰოლური სასმელების მწარმოებლები და მომავალში სულ უფრო ხშირად გამოჩნდება გაზირებული ჯინი, ბრენდი და კოქტეილები.

ღუდი ხდება კონსერვატორების სასმელი. მსოფლიოში ყველაზე პოპულარულ ალკოჰოლურ სასმელად კვლავ რჩება ღუდი, მაგრამ მისი მოხმარების ზრდა უახლოესი 5 წლის მანძილზე არ ასცდება 1%-ს წელიწადში. ბოლო წლებში მას არ სწყალობენ, რატომღაც, რუსეთში (წარმოება დაეცა 12%-ით) და ჩინეთში (6%-ზე მეტი ვარდნა).

გაცილებით უკეთეს დინამიკას დაბალალკოჰოლური სასმელების სეგმენტში უჩვენებენ დაბალალკოჰოლიანი მიქსები (ზრდა 2% წელიწადში) და სიდრი (3,8%).

ღვინო - ვარდისფერი, ცქრიალა და დაბალალკოჰოლიანი. ღვინის მსოფლიო მოხმარება შეადგენს ალკოჰოლის ბაზრის 16%-ს და ფაქტიურად ადგილზე დგას.

ვარდისფერი ღვინო მოდაში დარჩება აშშ-ში და განაგრძობს ახალი ბაზრების დაპყრობას. ასევე შენარჩუნდება მოდა ცქრიალა ღვინოებზე. ამ სეგმენტში უდაო ლიდერად რჩება იტალიური პროსეკო. მკაფიო მაგალითი: 2010 წელს დიდ ბრიტანეთში პროსეკოს გაყიდვებმა შეადგინა შამპანურის გაყიდვების მოცულობის 10%. მოსალოდნელია, რომ 2020 წელს გაიყიდება 3-ჯერ მეტი პროსეკო, შამპანურთან შედარებით.

სხვათაშორის, ცქრიალა ღვინოები შეადგენენ ღვინის მსოფლიო მოხმარების მხოლოდ 10%. ჩვენს პლანეტაზე ყველაზე უფრო უყვართ წითელი ღვინოები: მსოფლიო ბაზრის 54%, თეთრი - 37%.

მაგარი ალკოჰოლი. მაგარი ალკოჰოლური სასმელების ბაზარი სხვადასხვა სიჩქარით ვითარდება. მის სულ უფრო დიდ ნაწილს იკავებენ ნაციონალური ბრენდები. ასე, ყველაზე უფრო გაყიდვადი ალკოჰოლი გახდა სამხრეთ კორეული სოდჯი (მარკა ჯინრო), რომელიც ფაქტიურად უცნობია ევროპაში

ექსპერტთა აზრით, ყველაზე ნათელი მომავალი უახლოეს 5 წელიწადში ელოდება ვისკის (განსაკუთრებით ამერიკულს, ტეკილასა და ჯინს) - ამ სასმელების გაყიდვები გაიზრდება წელიწადში 3% - ზე მეტად. კონიაკების პროგნოზირებული ზრდა შეადგენს 2,7%-ს. ამასთან აღსანიშნავია ისიც, რომ თავის სამშობლოში კონიაკები კარგავენ პოპულარობას.

ნაციონალური თვითშეგნების კომერციული ძალა. ტრადიციული მაგარი სასმელები, ალბათ, ყველა ქვეყანაშია. ისინი იწარმოება ადგილობრივი ნედ-

ლეულის გამოყენებით და ამიტომ შეიძლება სხვა ქვეყნის მომხმარებლებს ეგზოტიკურ სასმელებადაც მოეჩვენოს, მაგრამ თუ მწარმოებლების უმრავლესობამ ისწავლა თავისი ქვეყანის მომხმარებლისათვის უფრო ხარისხიანი სასმელების შექმნა, ვიდრე ეს გლეხური ჭაჭის არაყია, ამათგან უმრავლესობა დარჩა ნაციონალური ბაზრის ზღვრებში და ვერ მოახერხა საერთაშორისო ბაზარზე გასვლა. თავისი ადგილის მოპოვება მსოფლიო ბაზარზე შესძლეს იაპონურმა საკემ, ფრანგულმა კალვადოსმა, მექსიკურმა ტეკილამ.

იგივე მოახერხა გრაპამ - იტალიურმა ჭაჭის არაყმა - ბოლო ათწლეულებში. ამ სასმელმა მოახერხა „უბრალო ხალხის უბრალო სასმელის“ კატეგორიიდან მაღალრეიტინგულ სასმელებში გასვლა და გაჩნდა ძვირადღირებული რესტორნების მენიუს კოლექციური ღვინოების რიგში.

გრაპას პოპულარობის გაზრდისა და მსოფლიო ბაზარზე მისი წარმოების მიზნით იტალიაში შეიქმნა სპეციალიზირებული გრაპას ინსტიტუტი, თავისი 6 ფილიალით იტალიის დიდ ქალაქებში. ინსტიტუტი ემსახურება გრაპას ბაზრების მოპოვებასა და დაცვას, ამ სასმელის ხარისხის გაუმჯობესებასა და ასორტიმენტის გაფართოვებას.

- **უაღკოპოლო სასმელების ბაზარი: ტენდენციები და პერსპექტივები**

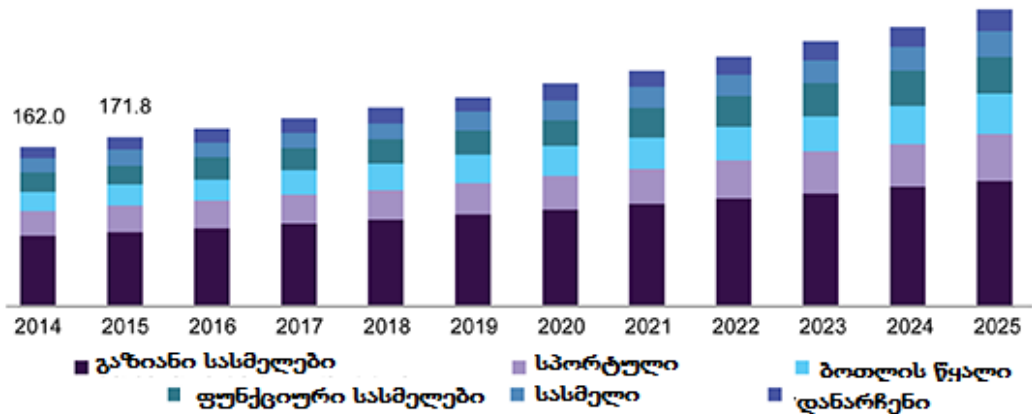
უაღკოპოლო სასმელების სეგმენტი შეადგენს სასმელების მსოფლიო ბაზრის 1/3-ს, ხოლო კიდევ 1/3 შეადგენს ცხელი სასმელები, დარჩენილ ნაწილს თანაბრად ინაწილებენ რძისა და ალკოჰოლური სასმელების ბაზრები.

მსოფლიოში უაღკოპოლო სასმელების უმსხვილესი მომხმარებელია აზიის რეგიონი, რომელიც მოიხმარს წარმოებული სასმელების 1/4-ს. წარმოებული უაღკოპოლო სასმელების 20-20% მოიხმარება ჩრდილოეთ ამერიკისა და აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებში. თავის მხრივ, მსოფლიოში წარმოებული უაღკოპოლო სასმელების მთლიანი რაოდენობის 10% მოიხმარება ახლო აღმოსავლეთის ქვეყნებში.

უაღკოპოლო სასმელების რუსეთის ბაზარი ითვლება მსოფლიოში ერთ - ერთ ყველაზე უფრო დინამიურ და მსხვილ ბაზრად და ვრომონიტორ ინტერნაციონალ - ის სპეციალისტების შეფასებით, იკავებს მე-10 ადგილს.

ქვემოთ მოყვანილია აშშ-ს უაღკოპოლო სასმელების ბაზრის მონაცემები.

აშშ-ს უაღკოპოლო სასმელების ბაზრის შემოსავალი 2014-2025 წწ პროექტების მიხედვით (მლრდ დოლარი)

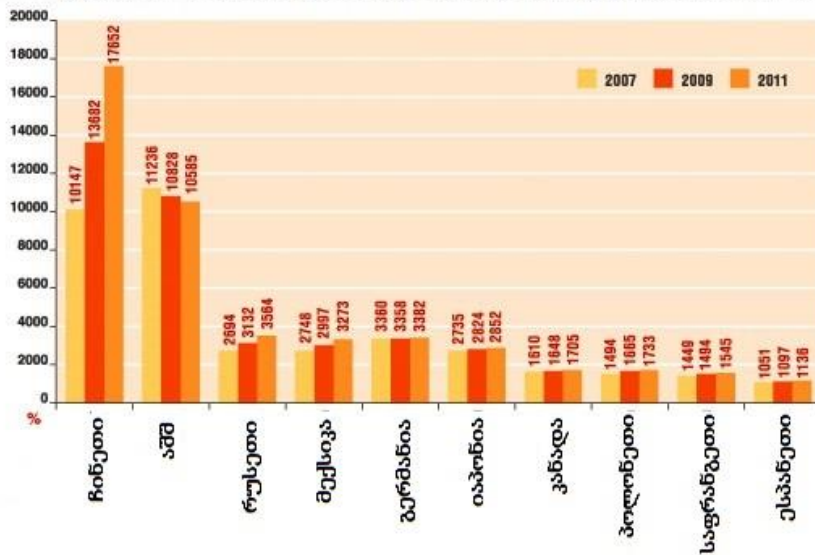


რუსეთის წვენების ბაზრის მიმოხილვა

2007 წლის მონაცემებით წვენების რუსეთის ბაზარს დაკავებული ქონდა მსოფლიოში მე - 6 ადგილი. Evromonitor international პროგნოზების თანახმად, 2010 წლისთვის რუსეთი გავიდა მე-3 ადგილზე, აშშ -სა და ჩინეთის შემდეგ.

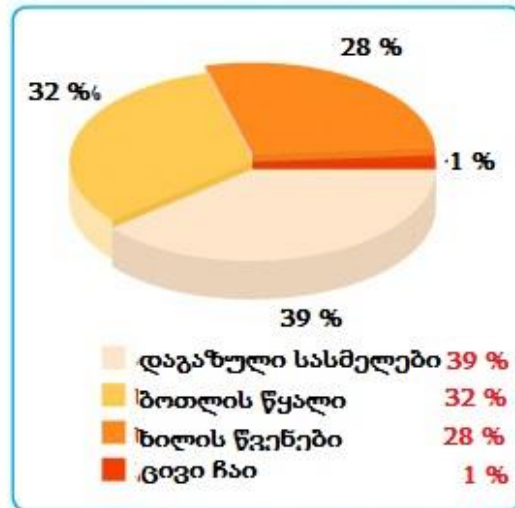
ამასთან უნდა აღინიშნოს, რომ ნექტარების წარმოების მხრივ რუსეთი უკვე წარმოადგენს მსოფლიო ლიდერს.

წვენების ბაზრის დინამიკა სხვადასხვა ქვეყნებში, მლნ ლ



წყარო: Euromonitor international

უალკოჰოლო სასმელების ბაზრის
სტრუქტურა, მლნ ლ



წყარო: Euromonitor international

მნიშვნელოვანი მოცულობის მიუხედავად, რუსეთის წველების ბაზარი წარმოადგენს ერთ - ერთ ყველაზე უფრო დინამიურს მსოფლიოში - 2007წ. მისმა ზრდამ ნატურალურ და ფასობრივ (ღირებულებით) გამოხატულებაში შესაბამისად შეადგინა 8,1 და 16,7%. ამ ბაზარზე შეიძლება გამოვყოთ ორი მსხვილი სეგმენტი - ე.წ. 100% - იანი წვენები და ნექტარები. ამ სეგმენტების საბაზრო წილები ღირებულებით გამოსახულებაში შესაბამისად შეადგენს 46,4 და 48,6%-ს.

ამ სეგმენტებს ოდნავ ჩამორჩება ხილისა და ბოსტნეულის წვენები - მათ წილზე მოდის ბაზრის 28%. ცივი ჩაის სეგმენტი, მიუხედავად იმისა, რომ ის ახდენს განვითარების პოზიტიურ დინამიკას, სულ შეადგენს 1%.

2. სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების
სტრატეგია 2014 – 2021 წლებისათვის (ამონარიდი
საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 18 სექტემბრის
№ 1372 განკარგულებიდან)

2.1. რეგიონის დახასიათება

სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონი საქართველოს დასავლეთ ნაწილში, ძირითადად, კოლხეთის დაბლობზე მდებარეობს. რეგიონს დასავლეთით ესაზღვრება შავი ზღვა, ჩრდილო-დასავლეთით - აფხაზეთის ავტონომიური რესპუბლიკა, ჩრდილოეთით - რუსეთის ფედერაცია, აღმოსავლეთით - იმერეთისა და რაჭა-ლეჩხუმი-ქვემო სვანეთის რეგიონები, ხოლო სამხრეთით - გურიის რეგიონი. სამეგრელო-ზემო სვანეთის ფართობია 7,5 ათასი კვ.კმ., ქვეყნის ტერიტორიის 10,8%. რეგიონის მოსახლეობის რაოდენობა 478,2 ათასია, რაც საქართველოს მოსახლეობის 10,66%-ს შეადგენს. მხარეში შედის 497 დასახლებული პუნქტი - 8 ქალაქი, 2 დაბა და 487 სოფელი. მხარის მო-

სახლეობის 40,3% ცხოვრობს ქალაქებსა და დაბებში, ხოლო 59,7% - სოფლებში. რეგიონში მაღალმთიან დასახლებებს (1000 მ-ზე ზევით) მიეკუთვნება მესტიის მუნიციპალიტეტის 136 და მარტვილის მუნიციპალიტეტის 1 სოფელი. მოსახლეობის 98,6% ეთნიკურად ქართველია. მოსახლეობის სიმჭიდროვე მხარის ტერიტორიაზე შეადგენს 64 ადამიანს კვ.კმ-ზე. სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონში მოქმედებს 9 თვითმმართველი ერთეული: თვითმმართველი ქალაქი ფოთი და აბაშის, ზუგდიდის, მატვილის, მესტიის, სენაკის, ჩხოროწყუს, წალენჯიხისა და ხობის მუნიციპალიტეტები. სამხარეო დონეზე სახელმწიფოს აღმასრულებელ ხელისუფლებას წარმოადგენს სახელმწიფო რწმუნებული - გუბერნატორი, რომლის ადმინისტრაცია ქ. ზუგდიდშია განთავსებული. ქ. ზუგდიდი დედქალაქიდან 325 კმ-ით არის დაშორებული. რეგიონის ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი ხასიათდება სუბტროპიკული კლიმატით, ხოლო ჩრდილოეთი ნაწილი - სუბალპური და ალპური კლიმატით. რეგიონი მოიცავს კოლხეთის დაბლობს, რომელიც ხასიათდება ჭარბად ნოტიო სუბტროპიკული ჰავით და განიცდის შავი ზღვის ძლიერ გავლენას. რეგიონში აღინიშნება რთული სოციალური მდგომარეობა დემოგრაფიული პრობლემები. უარყოფითია როგორც მოსახლეობის მიგრაციის, ისე ბუნებრივი მატების დინამიკა. მოსახლეობის რაოდენობის მიხედვით, სამეგრელო-ზემო სვანეთი ერთ-ერთი დიდი რეგიონია საქართველოში. არსებული ოფიციალური მონაცემებით, სამეგრელო-ზემო სვანეთის მოსახლეობა 478,2 ათას ადამიანს შეადგენს. რეგიონის მოსახლეობის 37,2% ზუგდიდის მუნიციპალიტეტში ცხოვრობს. 2012 წელს რეგიონში მოსახლეობის ბუნებრივი მატების უარყოფითი ბალანსი (- 364 ადამიანი, - 0,76) აღინიშნა. რეგიონის დემოგრაფიულ მდგომარეობაზე უარყოფით გავლენას ახდენს შიდა და გარე მიგრაციაც. მიგრაციული პროცესები, ძირითადად, გამოწვეულია რთული სოციალური მდგომარეობით და დასაქმების მცირე პერსპექტივით. შრომისუნარიანი მოსახლეობა სამუშაოს საძიებლად, ძირითადად, თბილისში და საზღვარ-გარეთ მიემგზავრება.

II. რეგიონის სოციალური განვითარება მოსახლეობის ცხოვრების დონე და სოციალური უზრუნველყოფა სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონში აქტიური მოსახლეობის რაოდენობა 211 ათასს, თვითდასაქმებულთა რაოდენობა 128 ათასს, უმუშევრობის დონე 16,5%-ს, აქტიურობის დონე 70,7%-ს, ხოლო დასაქმების დონე 59%-ს შეადგენს. უნდა აღინიშნოს, რომ ექსპერტთა შეფასებით, ოფიციალური მონაცემები რეგიონში დასაქმების რეალურ დონეს არ ასახავს, რაც სოფლის მეურნეობაში თვითდასაქმებულების დასაქმებულებად მიჩნევით არის განპირობებული. თვითდასაქმებულთა უდიდესი ნაწილი, მათი შრომითი საქმიანობის საშუალო წლიური ხან-გრძლივობისა და დაბალი შემოსავლების გათვალისწინებით, ვერ მიეკუთვნება სრულფასოვან დასაქმებულთა კატეგორიას. 2011 წელს რეგიონში დაქირავებით დასაქმებულთა საშუალო წლიურმა რაოდენობამ 25,2 ათასი ადამიანი (რეგიონის მოსახლეობის 5,26%), ხოლო დაქირავებულთა შრომის საშუალო თვიურმა ანაზღაურებამ 436,4 ლარი შეადგინა. 2011 წელს რეგიონში დაქირავებით დასაქმებულთა საშუალო წლიურმა რაოდენობამ 25,2 ათასი ადამიანი (რეგიონის მოსახლეობის 5,26%) შეადგინა, რაც 26,92%-ით აღემატებოდა 2010 წლის

ანალოგიურ მაჩვენებელს. აქედან, 9736 ადამიანი მსხვილ, 7441 ადამიანი საშუალო, ხოლო 8062 ადამიანი მცირე საწარმოში იყო დასაქმებული. აქირავებულთა შრომის საშუალო თვიური ანაზღაურება 2011 წელს 436,4 ლარს შეადგენდა (ადგილობრივ კერძო ფიზიკურ და იურიდიულ პირებთან - 358,5 ლარი, უცხოელ კერძო ფიზიკურ და იურიდიულ პირებთან - 1025,7 ლარი, საჯარო სექტორში - 207,1 ლარი), რაც 2010 წლის ანალოგიურ მაჩვენებელს 7,3 ლარით აღემატება. ამასთან, შრომის საშუალო თვიური ანაზღაურება მსხვილ საწარმოებში 701,6 ლარს, საშუალო საწარმოებში 299 ლარს, ხოლო მცირე საწარმოებში 216,7 ლარს შეადგენდა. საშუალო თვიური ანაზღაურების ოდენობით, სამეგრელო-ზემო სვანეთი საქართველოს რეგიონებს შორის მეოთხე ადგილს იკავებს. რეგიონში შინამეურნეობის ყოველთვიური საშუალო ფულადი და არაფულადი შემოსავლები 2011 წელს 639,1 ლარს, ხოლო ფულადი შემოსავლები და ტრანსფერტები - 488,8 ლარს შეადგენდა. ამ მაჩვენებლებით, სამეგრელო-ზემო სვანეთი საქართველოს რეგიონებს შორის მესამე ადგილს იკავებს და მხოლოდ აჭარასა და ქვემო ქართლს ჩამორჩება. შინამეურნეობების შემოსავლები მათი სახეების მიხედვით შემდეგნაირად არის განაწილებული: შინამეურნეობების შემოსავლების სტრუქტურა (2011) წყარო: საქსტატი. არაფულადი შემოსავალი საჩუქრად მიღებული შემოსავალი ფულადი გზავნილი 21% 23% 17% 15% 6% 11% 7% სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014-2021 წლებისთვის 7 შინამეურნეობების ხარჯები მათი სახეების მიხედვით შემდეგი სახით არის განაწილებული: შინამეურნეობების ხარჯების სტრუქტურა (2011) წყარო: საქსტატი. რეგიონში ძალზე მაღალია სიღარიბისა და უკიდურესი სიღარიბის მაჩვენებლები. 2012 წელს უმწვეო მდგომარეობაში მყოფი ოჯახების მონაცემთა ერთიან ბაზაში რეგისტრირებული იყო 57,5 ათასი ოჯახი (რეგიონის მოსახლეობის), რომელთაგან შემწევობას იღებდა 14,5 ათასი ოჯახი. ერთიან ბაზაში რეგისტრირებული ოჯახების რაოდენობის პროცენტული მაჩვენებელი უახლოვდება ქვეყნის საშუალო მაჩვენებელს. სამეგრელო-ზემო სვანეთში ირიცხება საპენსიო და სოციალური პაკეტის მიმღები 94,6 ათასი პირი, რაც მოსახლეობის 19,7%-ს შეადგენს და მცირედით აღემატება ქვეყნის საშუალო პროცენტულ მაჩვენებელს (19,05%). რეგიონში აღრიცხულია 12,4 ათასი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირი, რომელთაგან დაახლოებით ერთი მესამედი საარსებო შემწევობას იღებს. დეგიონის თვითმმართველ ერთეულებში სოციალურად დაუცველი და შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირების დახმარებისათვის ერთჯერადი დახმარების სახით თვითმმართველი ერთეულების ბიუჯეტებიდან შეიძლება გაიცეს 500 ლარამდე თანხა (ადგილობრივი საბიუჯეტო სიმცირის გამო). აღნიშნულ პირებზე მიმართული სხვა მნიშვნელოვანი პროგრამები თითქმის არ ხორციელდება. აღსანიშნავია, რომ რეგიონში არ არის უზრუნველყოფილი უშმ პირებისთვის ადაპტირებული ინფრასტრუქტურის განვითარება და შესაბამისი სამშენებლო სტანდარტების დაცვა, რაც ხელს უშლის საზოგადოებრივ ცხოვრებაში მათ სათანადო ინტეგრირებას. სამეგრელო - ზემო სვანეთში ირიცხება 89,5 ათასი იძულებით გადაადგილებული პირი (28,8 ათასი ოჯახი), რაც რეგიონის მოსახლეობის 18,7%-ს შეადგენს. ამ მაჩვენებლით, სამეგრელო - ზემო სვანეთს საქართველოს რეგიონ-

ნებს შორის პირველი ადგილი უკავია. რეგიონში იძულებით გადაადგილებული პირები ჩასახლებული არიან როგორც ინდივიდუალურად, ისე კომპაქტურად (23,5%). მათი უმრავლესობისთვის კვლავაც გადაუჭრელია სათანადო საცხოვრებელი ფართით უზრუნველყოფის საკითხი.

2.2. რეგიონის ეკონომიკური განვითარება

ბუნებრივი რესურსები

წყლის რესურსები და ენერგეტიკული პოტენციალი

სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონი მდიდარია წყლის რესურსებით. რეგიონის ტერიტორიაზე მდებარეობს ტრანსსასაზღვრო მნიშვნელობის შავი ზღვის სანაპირო ზოლი. რეგიონში აღრიცხულია 2,4 ათასი დიდი და მცირე მდინარე. უგრძესი მდინარეებია ენგური (სიგრძე 213 კმ), ხობისწყალი (150 კმ), ტეხური (101 კმ) და აბაშისწყალი (66 კმ). სხვა რეგიონების გადამკვეთი მდინარეების - რიონისა და ცხენისწყლის სიგრძე რეგიონის ტერიტორიაზე, შესაბამისად, 88 და 44 კმ-ია. მიწისქვეშა წყლების მოცულობა რეგიონის წყლის რესურსების საერთო მარაგის 25%-ს შეადგენს. რეგიონი მდიდარია ტბებით და მინერალური და თერმული წყლებით (რეგიონში არსებობს 13 ტბა სარკის საერთო ფართობით დაახლ. 65 კმ²). სამეგრელო-ზემო სვანეთში მდებარეობს ჯვარის წყალსაცავი, რომლის ზედაპირის ფართობი 13,5 კმ²-ს შეადგენს. 2011 წლის წყალაღების მონაცემების თანახმად, ბუნებრივი წყლის ობიექტებიდან (მიწისქვეშა და ზედაპირული წყალი) წყლის აღებამ 4 935 მლნ მ³, ხოლო წყლის გამოყენებამ 4 933 მლნ მ³ შეადგინა, საიდანაც 99% გამოყენებულია ჰიდროენერგეტიკაში, ხოლო 1% - სასმელ - სამეურნეო და სამრეწველო დანიშნულებით. სამეგრელო-ზემო სვანეთში არსებობს მიწის-ქვეშა მტკნარი სასმელი წყლების, აგრეთვე სამკურნალო წყლების მარაგი. რეგიონის ტერიტორიაზე არსებული მინერალური და თერმული წყლების რეკრეაციული და საკურორტო პოტენციალი, შესაბამისი ინფრასტრუქტურის არარსებობის გამო, უმნიშვნელოდ არის გამოყენებული. ამჟამად, რეგიონში მინერალური წყლის მოპოვებაზე გაცემულია მხოლოდ 3 ლიცენზია (პერსპექტიული რესურსის ჯამური მარაგი 1,25 ათასი მ³ დღე-ღამეში). სამეგრელო-ზემო სვანეთში იწარმოება ქვეყანაში მოხმარებული ელექტროენერჯის უდიდესი ნაწილი და შესაბამისად, რეგიონს, როგორც ენერგეტიკული უსაფრთხოების გარანტს, ქვეყანაში განსაკუთრებული ადგილი უკავია. სამეგრელო-ზემო სვანეთში, ამჟამად, 5 ჰიდროელექტროსადგურია განლაგებული: წალენჯიხის მუნიციპალიტეტში - „ენგურჰესი“ და „სქურჰესი“, ჩხოროწყის მუნიციპალიტეტში - „ჩხორჰესი“, ხოლო მარტვილის მუნიციპალიტეტში - „აბჰესი“ და „კურზჰესი“. მათ მიერ ელექტროენერჯის წლიური გამომუშავება 4350 მლნ კვტ/სთ-ს შეადგენს. რეგიონს აქვს ძალზე ხელსაყრელი ბუნებრივი პირობები ენერგეტიკული ბაზის დამატებით გასაძლიერებლად. მთიანი ზონის რელიეფის ძლიერი დახრილობისა და ნალექების დიდი რაოდენობის გამო, სამეგრელოს მდინარეები ელექტროენერჯის მდიდარ წყაროს წარმოადგენს. მათი ჰიდროენერ-

გეტიკული რესურსების სიმძლავრეთა საერთო ჯამი 3,3 მლრდ. კვტ-ს, ანუ საქართველოს მთლიანი პოტენციური ჰიდროენერგორესურსების 13%-ს აღწევს. რეგიონში ჰიდრორესურსების სიუხვე მრავალი მცირე ჰესის აგების საშუალებასაც იძლევა. გასათვალისწინებელია, არსებული მცირე ჰესების მოდერნიზაციის შესაძლებლობაც, რაც წარმოებული ენერჯის მოცულობის ზრდას უზრუნველყოფს. ამასთან, რეგიონის ჰიდრო-რესურსების პოტენციალის გამოყენებისას აუცილებელია არსებული გეოდი-ნამიკური პოტენციალისა და მაღალი საშიშროების რისკის გათვალისწინება. სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონი, სხვა რეგიონებთან შედარებით, მდიდარია მაღალი ენერგეტიკული პოტენციალის მქონე თერმული წყლის რესურსებით (ლიცენზირებულია თერმული წყლების მოპოვება ზუგდიდის მუნიციპალიტეტის სოფ. ცაიშში, სენაკში და ხობში, სადაც რესურსების მოცულობა, შესაბამისად, დღე-ღამეში 6900 მ³-ს, 2146 კმ³-ს და 5122 კმ³-ს შეადგენს). თერმული წყლების საბადოების საერთო მარაგი რეგიონში დღე-ღამეში 35 ათას მ³-ია. ყველაზე მძლავრი, დეტალურად დაძიებული და საექსპლუატაციოდ მომზადებული არის ზუგდიდი-ცაიშის საბადო, რომლის საექსპლუატაციო მარაგები დღე-ღამეში 14300 მ³-ით (800-1000 ტემპერატურით) არის შეფასებული. რეგიონს ენერგოგენერირების დიდი პოტენციალი აქვს განახლებადი ენერჯის წყაროების - მზის, ქარის და გეოთერმული წყლების პოტენციური მარაგების გამოყენების გათვალისწინებითაც. რეგიონის უდიდეს ნაწილში ქარის ენერგეტიკული პოტენციალი 100-250 ვტ/მ²-ის ფარგლებში მერყეობს, 12 სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014-2021 წლებისთვის ფოთისა და მის მიმდებარე ტერიტორიასა და სანაპირო ზოლზე კი 800-1200 ვტ/მ²-ს შეადგენს. საქართველოს ტერიტორიაზე ქარის პერსპექტიული 9 სადგურის პოტენციურ ტერიტორიებს შორის ქ. ფოთის ტერიტორია შეფასებულია როგორც ქარის პერსპექტიული სადგური 90 მგვტ დადგმული სიმძლავრითა და 110 მლნ კვტ/სთ ელექტროენერჯის წლიური გამომუშავებით, რაც დაახლ. 11000 ოჯახს დააკმაყოფილებს. მზის ენერჯის სრულდღიანი რესურსი მთელი რეგიონის ტერიტორიაზე 3,8 კვტ/სთ/მ²-ს შეადგენს. რეგიონში არსებობს ბიოგაზის მისაღებად მეცხოველეობის ნარჩენების გამოყენების პრაქტიკა (ბიოგაზის რეაქტორები მესტიაში, ხობში, მარტვილში, ზუგდიდში). ბიოგაზის აქტიური გამოყენება მნიშვნელოვნად შეამსუბუქებდა ფერმერთა ფიზიკურ შრომას (შეშის შეგროვებასა და მარაგის შექმნას). ბიოგაზის რეაქტორის ქვეპრო-დუქტი - ცხოველის ნაკელი მეთანის გარეშე გამოიყენება როგორც ყველაზე მაღალხარისხიანი სასუქი. ამგვარი პრაქტიკის ფართოდ დანერგვა ხელს შეუწყობს მოსახლეობის ცხოვრების დონის გაუმჯობესებას, შეამცირებს სათბურის გაზების ემისიებს და დაზოგავს მოსახლეობის ფულად სახსრებს. გარდა ამისა, აღსანიშნავია, რომ თხილის წარმოების ნარჩენების სახით, რეგიონში არსებობს ბიომასის მნიშვნელოვანი რესურსი, რომელიც ეფექტიანად შეიძლება იქნეს გამოყენებული ენერგეტიკული მიზნით.

ტყის რესურსები

სამეგრელო-ზემო სვანეთი ქვეყნის ერთ-ერთ ტყით მდიდარ მხარეს წარმოადგენს. რეგიონში ტყეს ტერიტორიის 41% უკავია. რეგიონში ტყის ფონდის ფართობი 276,3 ათას ჰა-ს შეადგენს, საიდანაც ტყით 259,7 ათასი (94%) ჰა არის დაფარული (უნდა აღინიშნოს, რომ 2011- 2012 წლების მერქნის დამზადების მონაცემები არასრულყოფილია და სრულად არ შეესაბამება რეგიონში არსებულ რეალურ მდგომარეობას). რეგიონში შენარჩუნებულია ე.წ „ხელუხლებელი ტყეები“, რომლებიც, სხვა ტყის მასივებთან ერთად, ბიომრავალფეროვნების ერთგვარ საბაღოს ქმნიან. რეგიონის ტერიტორიაზე არსებული ტყეების მნიშვნელოვანი ნაწილი მაღალი დაქანების ფერდობებზეა განფენილი და შესაბამისად, განსაკუთრებული ფუნქციური დანიშნულებით გამოირჩევა. გარდა სამრეწველო პოტენციალისა, უნდა აღინიშნოს მათი ნიადაგდაცვითი, წყალმარეგულირებელი და კლიმატმარეგულირებელი ფუნქციები. ტყის შემქმნელი ძირითადი მერქნიანი სახეობებიდან რეგიონის მასშტაბით მაგარმერქნიანი ფოთლოვნებიდან სჭარბობს წიფელი (გავრცელებულია 77565 ჰა ფართობზე და მერქნის მარაგი შეადგენს 14774,3 ათას კმ-ს). მნიშვნელოვანი ფართობი უკავია რცხილას (16700 ჰა, 1418,4 ათასი კმ), წაბლს (14228 ჰა, 2357,4 ათასი კმ), მუხას (4699 ჰა, 358,3 ათასი კმ), ნეკერჩხალს (472 ჰა, 43 ათასი კმ), ჯაგრცხილას (1083 ჰა, 38,9 ათასი კმ) და აკაციას (1628 ჰა, 67,5 ათასი კმ). გამოსარჩევია უნიკალური კოლხური ბზის კორომები (1639 ჰა, 130,5 ათასი კმ). წიწვოვნებიდან ჭარბობს სოჭი (56545 ჰა, 21793,6 ათასი კმ), ნაძვი (14842 ჰა, 3526,4 ათასი კმ) და ფიჭვი (10888 ჰა, 1688,5 ათასი კმ). რბილმერქნიანი ფოთლოვნებიდან ყველაზე დიდი ფართობი უკავია მურყანს (თხმელა) (51734 ჰა, 2766 ათასი კმ) და ვერხვს (1284 ჰა, 103,4 ათასი კმ). არსებული სანედლეულო ბაზა იძლევა ამ მიმართულებით ინვესტიციების განვითარების შესაძლებლობას. რეგიონის მასშტაბით არსებული ტყეები იძლევა შესაძლებლობას, სრულად იქნეს დაკმაყოფილებული მოსახლეობის მოთხოვნილება როგორც საშეშე, ისე სამასალე მერქანზე. მრავალწლიანი მონაცემების თანახმად, 5 წლის განმავლობაში ათვისებული მერქნული რესურსი წლების მიხედვით ცვლილებას განიცდიდა. საშეშე მერქანი სრულად არის ათვისებული ადგილობრივი მოსახლეობის მიერ, ხოლო სამასალე მერქნის მოპოვების მაჩვენებლის ზრდა რეგიონის ტერიტორიაზე ხე-ტყის სამრეწველო დანიშნულებით დამზადების მასშტაბების ზრდით არის განპირობებული. დღეისათვის, ხორციელდება ხე - ტყის მოპოვება 78019 ჰა ფართობზე, რისთვისაც გაცემულია ხე-ტყის დამზადების 30 სპეციალური ლიცენზია, ხოლო 2092 ჰა ფართობი გამოყენებულია სამონადირეო მეურნეობისათვის. რეგიონში რეგის-ტრირებულია 101 ლიცენზირებული სახერხი. აღსანიშნავია, რომ რეგიონში არ არის განხორციელებული ტყის რესურსების ინვენტარიზაცია.

სოფლის მეურნეობა

სოფლის მეურნეობას სამეგრელო-ზემო სვანეთის ეკონომიკაში მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს და რეგიონში წარმოებულ დამატებულ ღირებულებაში მისი წილი 20%-ია. 2011 წელს რეგიონში სოფლის მეურნეობაში შექმნილმა დამატებულმა ღირებულებამ 300,2 მლნ ლარი შეადგინა, რაც 16,5%-ით აღემატება 2010 წლის, ხოლო 37,6%-ით 2006 წლის ანალოგიურ მაჩვენებელს. ამასთან, რეგიონის სოფლის მეურნეობის წილი ქვეყნის სოფლის მეურნეობის წარმოებაში 14,1%-ს შეადგენს. ამ დარგში შრომისუნარიანი მოსახლეობის უდიდესი ნაწილია დასაქმებული. მათი უმრავლესობა თვითდასა - ქმებულთა კატეგორიას განეკუთვნებიან და ისინი თავიანთ ოჯახურ მეურნეობებში საქმიანობენ. სოფლის მეურნეობა არ არის სათანადოდ მოდერნიზებული და ძირითადად, ნატურალური მეურნეობის ნიშნებს ატარებს. მეტწილად იგი ორიენტირებულია არა ბაზარსა და პროდუქციის წარმოებაზე, არამედ კომლის სასურსათო მოთხოვნების დაკმაყოფილებაზე. გამონაკლისია თხილის წარმოება, რომელიც თითქმის მთლიანად ექსპორტზეა გათვლილი. მნიშვნელოვანი დისპროპორცია შეინიშნება დასაქმებულთა რაოდენობასა და პროდუქციის მოცულობას შორის. რეგიონი მცირემიწიანია. გარდა ამისა, რელიეფისა და სხვა ფაქტორების გამო, იგი გამოირჩევა ფართობების ფრაგმენტაციით, რაც ძალზე ართულებს მეურნეობების გამსხვილებას.

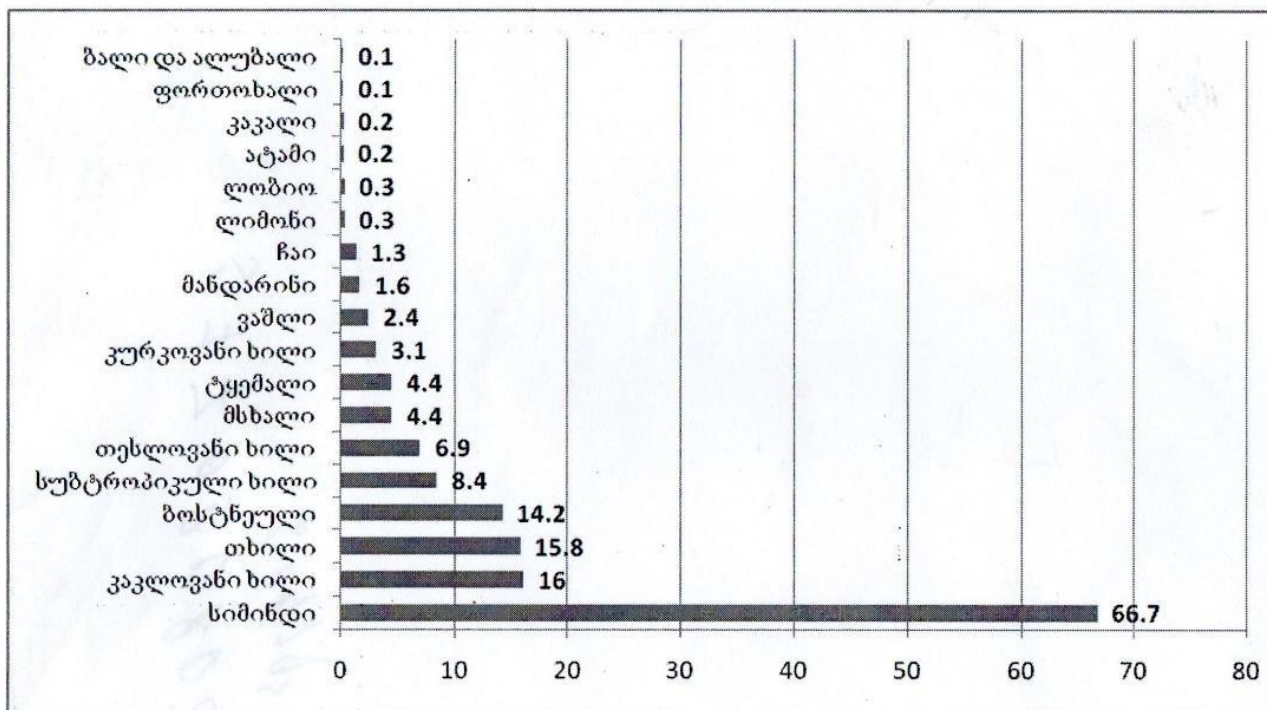
სასოფლო - სამეურნეო მიწის რესურსი. სამეგრელო - ზემო სვანეთი ხასიათდება ძლიერ დანაწევრებული რელიეფით - დიდი შეფარდებითი სიმაღლეებითა და ღრმა ხეობებით (სამეგრელოს ჩრდილოეთი, ზემო სვანეთი) და გაშლილი ვაკით (რეგიონის სამხრეთი ნაწილი მდ. ენგურსა და მდ. ცხენისწყალს შორის). რეგიონის ბუნებრივი პირობების მრავალფეროვნების გამო, მისი ნიადაგური საფარი საკმაოდ ჭრელია და სხვადასხვა ტიპის ნიადაგებით არის წარმოდგენილი. რეგიონის სასოფლო - სამეურნეო სავარგულის ფართობი შეადგენს 268 ათას ჰა-ს. სოფლის კომლექსის აბსოლუტურ უმრავლესობას საკუთრებაში 1,25 ჰა-ზე ნაკლები სავარგული აქვს. რეგიონის მდებარეობა განაპირობებს როგორც სამედიკალინო, ისე სარწყავი სისტემების საჭიროებას. აბაშის მუნიციპალიტეტში სადრენაჟე მიწების ფართობი შეადგენს 14,6 ათას ჰექტარს, საიდანაც რეაბილიტაციას 14 ათასი ჰა საჭიროებს. 1,9 ჰა მიწაა სარეაბილიტაციო ხობის, ხოლო 4,5 ათასი ჰა მიწა - სენაკის მუნიციპალიტეტში. წალენჯიხის მუნიციპალიტეტში ურწყავი მიწების ფართობი 3 ათას ჰა-ს შეადგენს. რეგიონის ერთ-ერთი პრობლემაა აუთვისებელი სავარგულები - სახელმწიფო საკუთრებაში არსებული და მიტოვებული გაბუნჩებულ-გაუხეშებულ-დასარეველიანებული ფართობები. აუთვისებელი ფართობები სულ შეადგენს 14,8 ათას ჰა-ს - მთლიანი სავარგულების 5,5%-ს. აქედან, დეგრადირებულია 5000 ჰა-ზე მეტი გაველურებული ჩაისა და ტუნგოს ფართობები. სახელმწიფო და დეგრადირებული სავარ-

გულების ათვისება რეგიონის სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის წარმოების გაზრდის მნიშვნელოვან პოტენციალს შეიცავს. აღსანიშნავია, რომ რეგიონში აღრიცხული არ არის სასოფლო - სამეურნეო დანიშნულების მიწის მნიშვნელოვანი ნაწილი.

მემცენარეობა. რეგიონის კლიმატური და ნიადაგობრივი პირობები იძლევა მემცენარეობის სხვადასხვა დარგის განვითარების საშუალებას. 2011 წელს მემცენარეობის სექტორში წარმოებულ იქნა 138,8 მლნ ლარის პროდუქცია, საიდანაც თხილის წარმოებაზე მოდიოდა 60,8 მლნ ლარი, ხოლო სიმინდის წარმოებაზე - 47,7 მლნ ლარი. 2011 წელს, რეგიონში ნათესი ფართობების ყველაზე დიდ წილს მარცვლეულები შეადგენდა (69%), კაკლოვანის წილი - 15%-ს, ვენახის - 4%, სუბტროპიკული კულტურების - 4 %, ხეხილსა და პარკოსან კულტურებს - 2%, ხოლო ციტრუსის კულტურების და ჩაის კულტურების წილი მხოლოდ 1 პროცენტს შეადგენდა, იგივე , რაც კარტოფილისა და ბოსტნეულის.

შემდეგი სახით იყო წარმოდგენილი რეგიონში მემცენარეობის პროდუქციის სტრუქტურა: სოფლის მეურნეობის პროდუქცია (ათასი ტონა, 2011)

სოფლის მეურნეობის პროდუქცია (ათასი ტონა, 2011)



წყარო: საქსტატი.

ნათესი ფართობების მიხედვით, თხილის წარმოებამ 2011 წელს 24,4 ათასი ჰა შეადგინა. 12,3 ათასი ჰა მსხმოიარეა, რაც 2009 წელთან შედარებით, 3 ათასი ჰა-ით, ხოლო 2010 წელთან შედარებით - 500 ჰა-ით არის მომატებული. მიუხედავად მსხმოიარე ნარგაობების ფართობების ზრდის დინამიკისა, არადაამაკმაყოფილებელი მდგომარეობაა პროდუქტიულობის თვალ-

საზრისით. 2011 წელს თხილის საშუალო საჰექტარო მოსავლიანობამ შეადგინა 1,3 ტ/ჰა, თხილის წარმოება ძალზე მომგებიანია მცირე ფერმერებისათვის. ამჟამად, სამეგრელოს რეგიონში დაახლ. 700 მცირე ფერმერია, რომელიც თხილის ბიზნესით ირჩენს თავს. ფერმერების უმრავლესობას დაახლ. 1-2 ჰა-ზე აქვს პლანტაციები გაშენებული. საქართველოში თხილის პლანტაციების 85% სამეგრელოშია გაშენებული.

სიმინდის ფართობებმა 2011 წელს 55,7 ათასი ჰა დაიკავა, რაც 2009 წლის მაჩვენებელზე (60,8 ათასი ჰა) ნაკლებია. მოსავლიანობის თვალსაზრისით, არადა-მაკმაყოფილებელი მდგომარეობაა. 2011 წლის მონაცემებით, საშუალო საჰექტარო მოსავლიანობა 1,9 ტ/ჰა-ს შეადგენდა.

ციტრუსის ნარგაობები 2009 წელთან შედარებით 2011 წელს თითქმის ორნახევარჯერაა შემცირებული. რადგან ციტრუსი მრავალწლიანი ნარგაობაა, ეს მოვლენა ბაღების ამორტიზებით, დაბერებითა და მოუვლევლობით შეიძლება აიხსნას. რეგიონის მასშტაბით, პროდუქტიულობა საშუალოდ 1,8-3,4 ტ/ჰა-მდე ვარირებს, რაც საკმაოდ დაბალი მაჩვენებელია, ხოლო მისი პოტენციული მნიშვნელოვნად გაზრდას მოითხოვს.

სუბტროპიკული კულტურების (ხურმა, კარალოკი, ფეიხოა, კივი, მუშმალა) ნათესებმა 2011 წელს 3,1 ათასი ჰა, ხოლო 2010 და 2009 წლებში, შესაბამისად, 3,5 და 2,5 ათასი ჰა დაიკავა. საშუალო მოსავლიანობა, 2009 წელთან შედარებით, 5-ჯერ გაიზარდა და მან 2011 წელს 15,2 ტ/ჰა შეადგინა.

ჩაის ფართობებმა 2011 წელს 400 ჰა ფართობი დაიკავა, რაც 2010 წელთან შედარებით, 100 ჰაით ნაკლებია. საშუალო მოსავლიანობამ 2011 წელს 4 ტ/ჰა შეადგინა, რაც 2010 წლის მაჩვენებელზე 1 ტ/ჰა-ით მეტია. არადა-მაკმაყოფილებელია ბოსტნეული კულტურების საშუალო მოსავლიანობაც, რომელმაც 9-10 ტ/ჰა შეადგინა. მოწინავე ტექნოლოგიებით, ბოსტნეულის პროდუქტიულობის გაზრდა რამდენჯერმე არის შესაძლებელი. რეგიონში მემცენარეობის პროდუქტიულობა ძალზე დაბალია, რასაც განაპირობებს თანამედროვე ტექნოლოგიებზე დაბალი ინფორმირებულობა, შრომის დაბალი ორგანიზებულობა, მოძველებული და ამორტიზებული გენეტიკური მასალა, ფინანსების არასათანადო ხელმისაწვდომობა, ექსტენციისა და მომსახურების ცენტრების სიმცირე, სავარგულების დეგრადაცია და ამორტიზება, ინფრასტრუქტურის განუვითარებლობა, მიმღები და გადამამუშავებელი საწარმოების სიმცირე და სხვ. რეგიონში შესაძლებელია ფეიხოს, ხურმის, ხეხილის და ვენახის მოსავლიანობის გაორმაგება, ხოლო ბოსტნეული კულტურებისა და კარტოფილის მოსავლიანობის რამდენჯერმე გაზრდა. შამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონში არსებული თერმული წყლები ქმნის ხელსაყრელ პირობებს სასათბურე და სანერგე მეურნეობების განვითარებისათვის. ზუგდიდის, სენაკისა და ხობის მუნიციპალიტეტებში მოქმედი სასათბურე მეურნეობები წარმატებით იყენებენ თერმულ წყლებს, რაც

პროდუქციის წარმოებაზე გაწეულ ხარჯებს მნიშვნელოვნად ამცირებს. აღნიშნულ მეურნეობებში ძირითადად იწარმოება კიტრი და პომიდორი. თუმცა, რეგიონის სხვა სასათბურე მეურნეობებში ხორციელდება მწვანილისა და ყვავილების წარმოებაც. ამჟამად, რეგიონში არსებობს 250 სასათბურე მეურნეობა, რომელთა საერთო ფართობი შეადგენს 23 ჰექტარს, ხოლო წარმადობა - 500 ტონამდეა. რეგიონს აქვს დიდი პოტენციალი, თერმული წყლების ეფექტიანად გამოყენების ხარჯზე, არა მარტო გაზარდოს წარმოება, არამედ მთლიანად ჩაანაცვლოს შესაბამისი იმპორტირებული პროდუქცია, როგორც რეგიონში, ისე ქვეყანის მასშტაბით. რეგიონში, ზუგდიდისა და ხობის მუნიციპალიტეტებში, ორგანიზებულია 12 სანერგე მეურნეობა, რომელთა საერთო ფართობი 44,8 ჰა-ს შეადგენს. მეურნეობებში იწარმოება ისეთი კულტურების ნერგები, როგორცაა ხილი, ციტრუსი, პალმა, მოცვი, ბოსტნეული და ეთერზეთების შემცველი კულტურები.

მეცხოველეობა. 2011 წელს რეგიონში მეცხოველეობის პროდუქციის ღირებულებამ 180,1 მლნ ლარი შეადგინა, მათ შორის მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის ხორცისა და რძის პროდუქციის ღირებულებამ შეადგინა 123,5 მლნ ლარი, ხოლო მეფრინველეობაში წარმოებული პროდუქციის ღირებულებამ - 29,2 მლნ ლარი. 20 სამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014-2021 წლებისთვის 2011 წელს სამეგრელო-ზემო სვანეთში აღირიცხებოდა 197,4 ათასი სული მსხვილფეხა საქონელი (წარმოებული პროდუქცია შეადგენს 6,1 ათას ტონა ხორცს და 93,2 ათას ტონა რძეს), 30,4 ათასი სული ღორი (2011 წელს ღორის ხორცის წარმოებამ დაკლულ წონაში 2,2 ათასი ტონა შეადგინა), 1016,2 ათასი ფრთა ფრინველი (წარმოებული პროდუქცია შეადგენს 31 მლნ კვერცხს), 13,3 ათასი სული თხა (წარმოებული პროდუქცია აღრიცხული არ არის) და 109,1 ათასი სკა ფუტკარი (წარმოებული თაფლის მოცულობა 1,1 ათას ტონას შეადგენს). 2011 წელს მსხვილფეხა პირუტყვის სულადობა 5,2 ათასი ერთეულით, ხორცის წარმოება 1,6 ათასი ტონით, ხოლო რძის წარმოება 7,3 ათასი ტონით გაიზარდა 2010 წლის ანალოგიურ მაჩვენებლებთან შედარებით (აღსანიშნავია, რომ რეგიონში პირუტყვის სულადობამ მაქსიმალურ მაჩვენებელს (204,2 ათასი სული) 2008 წელს მიაღწია). ანალოგიურად, 2011 წელს 200 ტონით გაიზარდა ღორის ხორცის წარმოება. ამავდროულად, 67,2 ათასი ფრთით შემცირდა ფრინველის სულადობა, ხოლო 10,8 მლნ ცალით - კვერცხის წარმოება. 2011 წელს 8,4 ათასი ერთეულით გაიზარდა ფუტკრის ოჯახების რაოდენობა. პროდუქტიულობის თვალსაზრისით, მეცხოველეობაში არაღამაკმაყოფილებელი მდგომარეობაა, რასაც, ძირითადად, გენეტიკური მოძველება, არასათანადო ვეტერინალური მომსახურება, ტექნოლოგიებზე დაბალი ინფორმირებულობა და საკვები ბაზის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი სიმწირე განაპირობებს (2010 წელს, კერძო კომპანიამ ჰოლანდიური საექსპორტო კომპანიისგან შეიძინა 64 სული ჰოლშტეინოფრიზის ჯიშის ძროხა, რომელიც მსოფლიოს ერთ-ერთ საუკეთესო ჯიშს განეკუთვნება და რომლის საშუალო წველადობა ექვსჯერ აღემატება ქართული ჯიშის ძროხების საშუალო წველადობას). უნდა აღინიშნოს, რომ მეცხო-

ველეობით დაკავებული ფერმერებისთვის იონჯის თივის წარმოება საუკეთესო საშუალებაა პირუტყვის გამოსაკვებად.

თევზჭერა. რეგიონში დიდი რესურსი არსებობს თევზჭერის განვითარებისათვის, შავი ზღვის და უხვად არსებული მდინარეების და ტბების რესურსების ეფექტურად გამოყენებით, ეს დარგი შეიძლება გახდეს რეგიონის ეკონომიკის შემდგომი განვითარებისათვის ხელშემწყობი ფაქტორი. ამასთან თუ გავითვალისწინებთ იმას, რომ ქალაქ ფოთში არსებობს თევზის გადამამუშავების მოდერნიზებული ქარხნები, რომელთაც შეუძლიათ აწარმოონ თევზისაგან სხვადასხვა სახის პროდუქტები.

აგროწარმოება და ლოჯისტიკა. რეგიონში, ძირითადად, ფუნქციონირებს თხილისგადამამუშავებელი საწარმოები, რომლებზეც სოფლის მეურნეობის მთლიანი პროდუქციის გადამამუშავების 80% მოდის. თხილის პროდუქცია გადის ევროპისა და აზიის ქვეყნებში. რეგიონში მცირე მასშტაბით ხორციელდება ჩაისა და ყურძნის გადამამუშავება, რომლის პროდუქციის რეალიზება ხორციელდება როგორც ადგილობრივ ბაზარზე, ისე ქვეყნის ფარგლებს გარეთ. ზუგდიდში მოქმედებს 8 თხილის გადამამუშავებელი საწარმო, რომელიც წელიწადში 40 ათას ტონა თხილს გადაამუშავებს. წალენჯიხაში მოქმედებს 5 საწარმო, რომლებიც, ძირითადად, თხილისა და ჩაის გადამამუშავებით არის დაკავებული და საერთო ჯამში, 727 ტონა პროდუქციას აწარმოებს. მარტვილში ჩაის წარმოებითაა დაკავებული ერთი საწარმო, რომელიც 50 ტონა ჩაის აწარმოებს. რეგიონში მოქმედებს 10 სამაცივრე და 9 დახურული ტიპის სასაწყობე მეურნეობა: ქ. ფოთში 8 სამაცივრე-სასაწყობე მეურნეობა და 8 დახურული საწყობი, ზუგდიდის მუნიციპალიტეტში - ერთი სამაცივრე მეურნეობა, სენაკის მუნიციპალიტეტში - ერთი სამაცივრე მეურნეობა და ერთი დახურული

სოფლის მეურნეობის საექსპორტო პროდუქცია და ინვესტიციები. სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონის ძირითადი საექსპორტო პროდუქტებია თხილი, ღვინო, ჩაი, ხურმა, თევზის ფქვილი, რომლებიც გადის ევროკავშირის, დსთ-ის, აზიისა და ამერიკის ბაზრებზე. ექსპორტი სტაბილურად იზრდება, რაც, ძირითადად, თხილის ექსპორტის ზრდით არის განპირობებული. 2012 წლის პირველი ოთხი თვის განმავლობაში, საქართველოდან (ძირითადად, სამეგრელოდან) 45,9 მლნ ლარის ღირებულების 7,2 ათასი ტონა თხილის ექსპორტი განხორციელდა, რაც ქვეყნის ექსპორტის 9%-ს შეადგენს. ქართული თხილის ძირითადი საექსპორტო ბაზრებია იტალია (7,6 მლნ ლარი), გერმანია (7,9 მლნ ლარი), აზერბაიჯანი (4,6 მლნ ლარი), საფრანგეთი (1,5 მლნ ლარი), ბელგია (3,8 მლნ ლარი) და უკრაინა (2,9 მლნ ლარი). სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონის განვითარების სტრატეგია 2014-2021 წლებითვის 21 რეგიონის სოფლის მეურნეობაში ერთ-ერთი მსხვილი ინვესტორია იტალიური კომპანია „ფერერო“, რომელმაც 5 ათას ჰა-ზე მეტი სასოფლო-სამეურნეო სავარგული შეიძინა და თხილის კულტურა გააშენა. პირდაპირმა

უცხოურმა ინვესტიციამ ამ საწარმოში 30 მლნ აშშ დოლარი შეადგინა. საექსპორტო პროდუქტს ასევე განეკუთვნება ჩაი „გურიელი“ რომლის დაფასოებაც ხდება ქ.ზუგდიდში. ასევე ხორციელდება დაფნის ფოთლისა და ეთერზეთების ექსპორტი.

ახალი ტექნოლოგიები, მასტიმულირებელი სისტემები და მექანიზმები. მასტიმულირებელი სისტემები და მექანიზმები. შამეგრელო - ზემო სვანეთის რეგიონში მოქმედი სასოფლო-სამეურნეო სერვისცენტრი გარკვეულ დონეზე უზრუნველყოფს ინოვაციების დანერგვას. ამჟამად, ზუგდიდში არსებულ სერვისცენტრში განთავსებულია 64 დიდი და მცირე ტრაქტორი და 13 სატვირთო ავტომანქანა, ხობში - 4 კომბაინი და 50 მცირე და დიდი ტრაქტორი, სენაკში - 119 მცირე და დიდი ტრაქტორი და 1 კომბაინი, მესტიაში - 9 ტრაქტორი, მარტვილში - 48 ტრაქტორი, ჩხოროწყეში - 52 ტრაქტორი, წალენჯიხაში - 41 ტრაქტორი, ხოლო აბაშაში - 77 დიდი და მცირე სიმძლავრის ტრაქტორი. არსებული მანქანა-სატრაქტორო პარკი ვერ აკმაყოფილებს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის წარმოების მოთხოვნებს და რამდენჯერმე გაზრდას საჭიროებს. რეგიონი მცირეგაბარტიანი ტექნიკის დეფიციტს განიცდის. გარდა ამისა, აქტუალურია ტექნიკის ფინანსური ხელმისაწვდომობის პრობლემაც. მოსახლეობა ხშირად ვერ ახერხებს მაღალხარისხიანი მასალების შეძენას, რაც ასევე უარყოფითად მოქმედებს პროდუქციის მოსავლიანობაზე. აღსანიშნავია, რომ რეგიონში ფუნქციონირებს სხვადასხვა არასამთავრობო, საერთაშორისო და სხვა ორგანიზაცია, რომლებიც სოფლის მეურნეობის მხარდამჭერ პროექტებს ახორციელებენ.

სურსათის უვნებლობა. მცენარეთა დაცვის სფეროში რეგიონში ხორციელდება საკარანტინო ღონისძიებები სპეციალური სახელმწიფო პროგრამის ფარგლებში. ფინანსდება განსაკუთრებით საშიში საკარანტინო მავნებლის, ამერიკული თეთრი პეკლის წინააღმდეგ ბიოლოგიური და ქიმიური ბრძოლის ღონისძიებები. პერიოდულად წარმოებს სასოფლო - სამეურნეო სავარგულების ფიტოსანიტარული მონიტორინგი, დიაგნოსტიკა, მავნე ორგანიზმების გავრცელების პროგნოზირება და მათ წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებების შემუშავება. ხორციელდება კარანტინს დაქვემდებარებული საექსპორტო პროდუქციის ფიტოსანიტარიული საკარანტინო შემოწმება და ფიტოსანიტარიული სერთიფიკატის გაცემა. ვეტერინარიის დარგში მიმდინარეობს ცხოველების განსაკუთრებით საშიში სნეულებების საწინააღმდეგო პროფილაქტიკურ-სამეურნეო და სალიკვიდაციო ღონისძიებები. იმდინარეობს თურქულის საწინააღმდეგო პროფილაქტიკური აცრები, ხორციელდება კერძო ვეტერინარული საქმიანობის კოორდინაცია და ზედამხედველობა და სერთიფიკატების გაცემა კანონმდებლობით დადგენილი წესით. მიმდინარე მონიტორინგის პროგრამით, ხორციელდება სასმელი წყლისა და კვების პროდუქტების შესყიდვა და კვლევა. სურსათის უვნებლობის მოქმედი სისტემა ვერ უზრუნველყოფს რეგიონში არსებული საჭიროებების სრულად დაკმაყოფილებას.

3. რეგიონის საექსპორტო პოტენციალი და მისი ამოქმედების ინოვაციური ტექნოლოგიები

3.1. პროექტის დასახელება: „კოლხური დაუჟანგავი ღვინისა და ალკოჰოლიანი სასმელების ინოვაციური ტექნოლოგიები“

მსოფლიო ყველა საშუალებებით ცდილობს დაიბრუნოს კვების პროდუქტების ნატურალობა და ხელით გააკეთოს ყველაფერი ის, რისი გაკეთებაც შეიძლება სინთეზური საშუალებების გარეშე. რაც შეეხება ღვინოს, აქ წარმოების ალტერნატიული მეთოდების ისტორია სხვა დარგებთან შედარებით ადრე - ჯერ კიდევ გასული საუკუნის 70-იან წლებში დაიწყო. დრმა იდეური მიზეზების გამო არაფერ არ იცის მიწასა და მასზე მოყვანილი მცენარის შესახებ უხილავი კავშირის შესახებ იმაზე მეტი, ვიდრე ეს იცის მეღვინემ.

ქვემოთ მოყვანილია ბოლო ათწლეულებში მეღვინეობის ქვეყნებში დამკვიდრებული ახალი ტერმინები და განმარტებები, რომლებიც ასახავენ ღვინის ნატურალობის ხარისხს.

ბიოდინამიური ღვინო

ბიოდინამიკა – ესაა უნივერსალური სასოფლო-სამეურნეო მეთოდი, რომელიც ითვალისწინებს მცენარეული ნედლეულის მოვლა – მოყვანას დედა ბუნების ბიორითმებთან ჰარმონიზაციაში, რათა მოზიდულ იქნას წყლის, სინათლის, მიწისა და ჰაერის ენერჯია მიზნობრივი პროდუქტის მისაღებად.

ორგანული ღვინო

ორგანიკა ბიოდინამიკასთან შედარებით არ არის მკაცრად რადიკალური მეთოდი. ის უფრო დაახლოებულია ჩვეულებრივი ღვინის მსმელის სასიცოცხლო მოთხოვნებებთან. მისი არსი – მაქსიმალურად მივიღოთ ყველაფერი მიწისაგან და იმავდროულად არ მოვახდინოთ მისი დაბინძურება ძნელად დაშლადი არაორგანული სასუქებით.

თუ ბიოდინამიკაში, ვთქვათ, აუცილებელია მხოლოდ ცხენებით ან ხარებით მოხვნა, ორგანიკაში ამის გაკეთება არ არის აუცილებელი და შეიძლება მიწა მოიხნას ტრაქტორით და მოსავალი ავიღოთ მექანიზირებულიადაც.

განასხვავებენ კიდევ ბიო და ნატურალურ ღვინოებს, რომლებიც ასევე გამორიცხავენ სასუქების გამოყენებას ყურძნის მოყვანისას. როგორც უცხოელი მეცნიერების, ასევე ჩვენს მიერ ჩატარებული მრავალწლიანი გამოკვლევის შედეგები უფლებას გვაძლევს დავასკვნათ, რომ ბიო მეურნეობაში მოყვანილი ყურძნისაგან არსებული ტექნოლოგიებით დამზადებული ღვინო არც ქიმიური შედგენილობითა და არც უვნებლო-

ბის მაჩვენებლებით არ აღემატება ჩვეულებრივი აგროწესების დაცვით მოყვანილი ყურძნის ღვინოს.

საინტერესოა აღინიშნოს, რომ 2011 წლამდე ევროპული ღვინის ეტიკეტზე მიეთითებოდა მხოლოდ ის, რომ ღვინო წარმოებულია ბიოლოგიური ყურძნისაგან. მხოლოდ 2012 წლის თებერვალში, ევროკავშირის ქვეყნების მეწარმებმა, საამისოდ საჭირო დასაბუთების გარეშე, მიიღეს ნებართვა, რომ ეტიკეტზე დააწერონ "ბიოლოგიური ღვინო", რაც გაუმართლებლად მიგვაჩნია როგორც ლოგიკური, ასევე პრაქტიკული თვალსაზრისითაც.

რაც შეეხება ნამდვილ ბიო ანუ ნატურალურ ღვინოს, ასეთ სასმელს კოლხები უძველეს დროში დებულობდნენ, რასაც ადასტურებს დასავლეთ საქართველოში დღემდე შემონახული ღვინის წნევის ქვეშ დაყენების ტექნოლოგია, რომელსაც მეღვინეობის მსოფლიო პრაქტიკაში ანალოგი არ გააჩნია; ვარძიაში დღესაცაა დაცული ორტანიანი ქვევრი, რომელშიც არეგულირებდნენ ალკოჰოლური დუღილის ტემპერატურას, რის აუცილებლობაში ევროპელები მხოლოდ მე-19 საუკუნეში დარწმუნდნენ. ამდენად ჩვენ, ქართველები, სხვების ფეხის ხმას კი არ უნდა აყვევთ, არამედ უნდა აღვადგინოთ ძველი ქართული (კოლხური) ტექნოლოგია და გავაცნოთ ის მსოფლიოს, დავამკვიდროდ პარლამენტის დონეზე ეს ტექნოლოგია და ეტიკეტზე ხაზგასმით მივუთითოთ, რომ სწორედ კოლხური ტექნოლოგიით დამზადებული ღვინო შეიძლება იწოდებოდეს ბიო ანუ ნატურალურ პროდუქტად.

ღვინის კოლხური ტექნოლოგია

ჰომეროსი (მე-10 საუკუნე ჩვ.წ.ა.) თავის ილიადაში წერდა, რომ კოლხები ამზადებენ ცქრიალა და სურნელოვან ღვინოებს. ღვინის დამზადების ეს უძველესი ტექნოლოგია, როგორც აღვნიშნეთ, დღესაცაა შემორჩენილი დასავლეთ საქართველოში. მისი არსი იმაში მდგომარეობს, რომ ყურძნის ტკბილს იმთავითვე ათავსებენ ქვევრში და მას მჭიდროდ ხუფავენ. ნახშირორჯანგის ამოსასვლელად სახურავს უდგამენ წვრილ მილს ("სასულეს"). ალკოჰოლური დუღილის მძაფრი პერიოდის დასრულების შემდეგ ქვევრს შეავსებენ ღვინით და ის მჭიდროდ იხუფება. ასეთ მდგომარეობაში ხდება ღვინის დადუღება და დავარგებაც 3-4 თვის მანძილზე. მიიღება ბუნებრივად დაგაზული ცქრიალა ღვინო, რომელშიც მაქსიმალურადაა შენარჩუნებული ნატურალური, დაუჟანგავი სახით ფენოლური ნაერთები და ღვინის სხვა შემადგენელი კომპონენტები; ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს ყურძენზე არსებული ბუნებრივი საფუვრების მონაწილეობით. ღვინოში არ შეაქვთ არანაირი გარეშე ნივთიერებები, არ ხდება მისი ქიმიური რეაგენტებით დამუშავება.

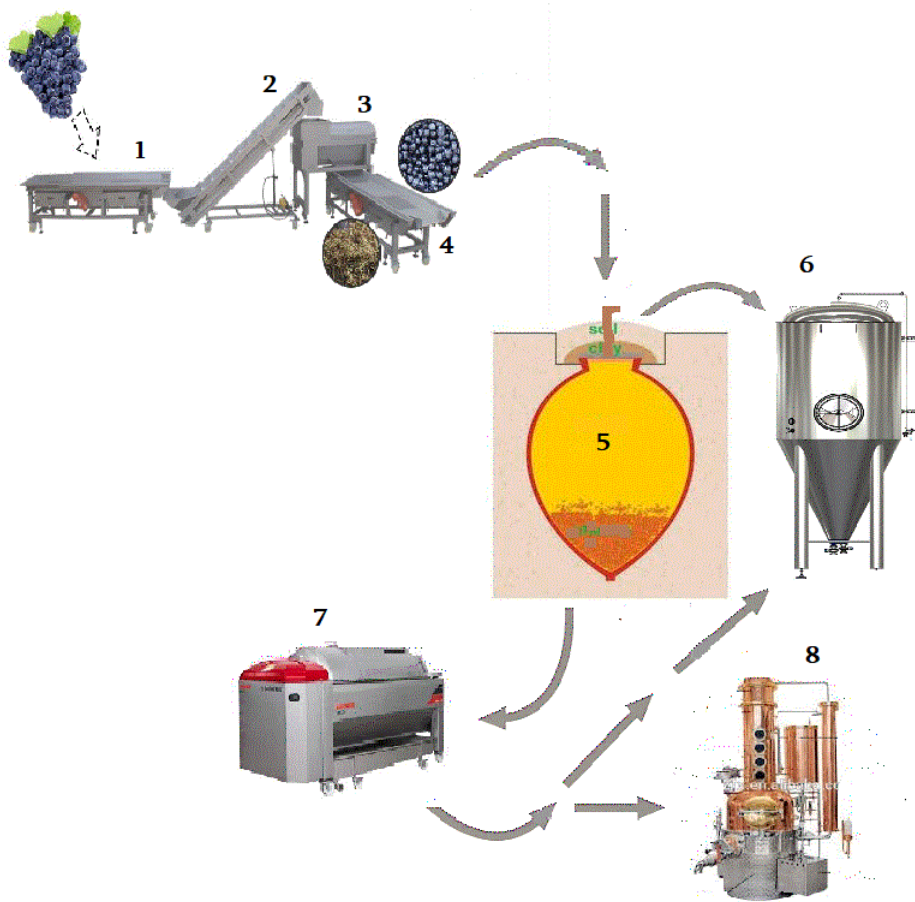
ერთად-ერთი ნაკლი, რაც გააჩნია კოლხურ ტექნოლოგიას არის ის, რომ დუღილის პროცესში სადულარ ჭურჭელში წარმოიშობა მაღალი წნევა, რაც თრგუნავს საფუვრების ცხოველმობას. საფუვრები გროვდება ჭურჭლის ფსკერზე, შემდეგ განიცდის ავტოლიზს და ამდიდრებს

ღვინოს ცილოვანი ნივთიერებებით, რაც შემდგომი შენახვის პერიოდში იწვევს ცილოვან სიმღვრივეს, ანუ ღვინის არამდგრადობას.

ჩვენს მიერ მოდიფიცირებული კოლხური დაუჟანგავი ღვინის დაყენების ტექნო-ლოგიის არსი მდგომარეობს იმაში, რომ ღვინის საწარმოებლად გამოიყენება არა ყურძნის ტკბილი, არამედ კლერტგაცილილი ღურდო. ალკოჰოლური ღუღილისა და დადუღებული ტკბილის დავარგება მიმდინარეობს უკუსარქველიდ აღჭურვილ იმავე სადუღარ ჭურჭელში. ამით გამოირიცხა მადუღარ ჭურჭელში მაღალი წნევის არსებობა. ღურდოზე დადუღებისას ღვინო ჭაჭაზე იფილტრება და თავისუფლდება ტოქსიკური ნივთიერებებისაგან.

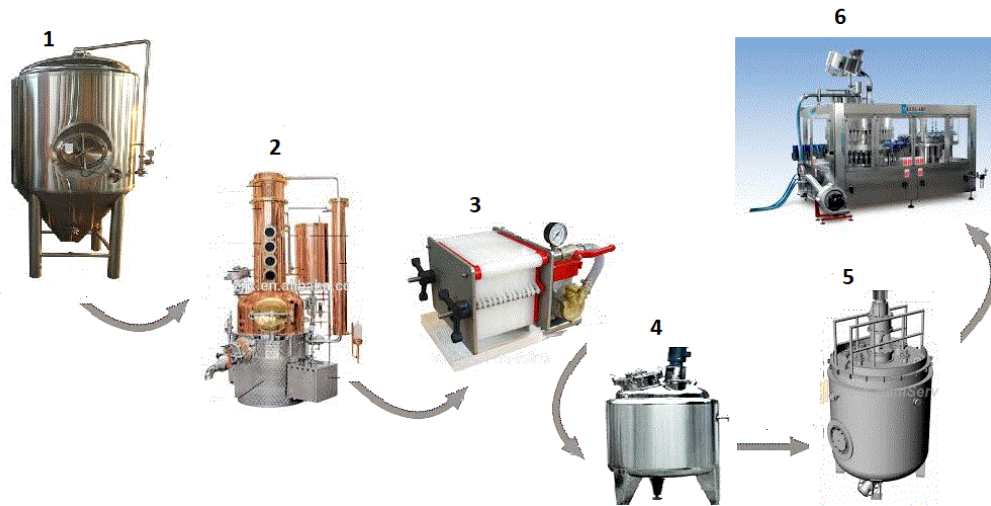
ინსტიტუტში ასევე შემუშავებულია კოლხური ჭაჭის არყისა და ვისკის ტექნოლოგიები. ქვემოთ მოყვანილია ამ სასმელების წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის სქემები.

დაყენავი კოლხური ღვინის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის სქემა



1 - ყურძნის სარეცხი დანადგარი; 2 - ელევატორი; 3 - ყურძნის კლერტგამცლელ-დამქუცმაცებელი; 4 - ტრანსპორტიორი; 5 - ქვევრი უკუსარქველით; 6 - ღვინის შემკრები; 7 - წნეხი; 8 - სპირტსახდელი

ჭაჭის არყისა და ვისის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესის სქემა



1 - წნევის ქვეშ დასადუღებელი აპარატი; 2 - გამოსახდელი აპარატი; 3 - ფილტრი; 4 - ექსტრაქტების შემრევი აპარატი; 5 - დასაყოფნებელი აპარატი; 6 - პროდუქციის ჩამოსასხმელი დანადგარი

3.2. ციტრუსოვანთა ნაყოფების გაღაფუჭავების ინოვაციური ტექნოლოგიები

ტექნოლოგიის დასახელება: „მანდარინის პექტინ-P-ვიტამინიანი პასტის წარმოების ტექნოლოგია“

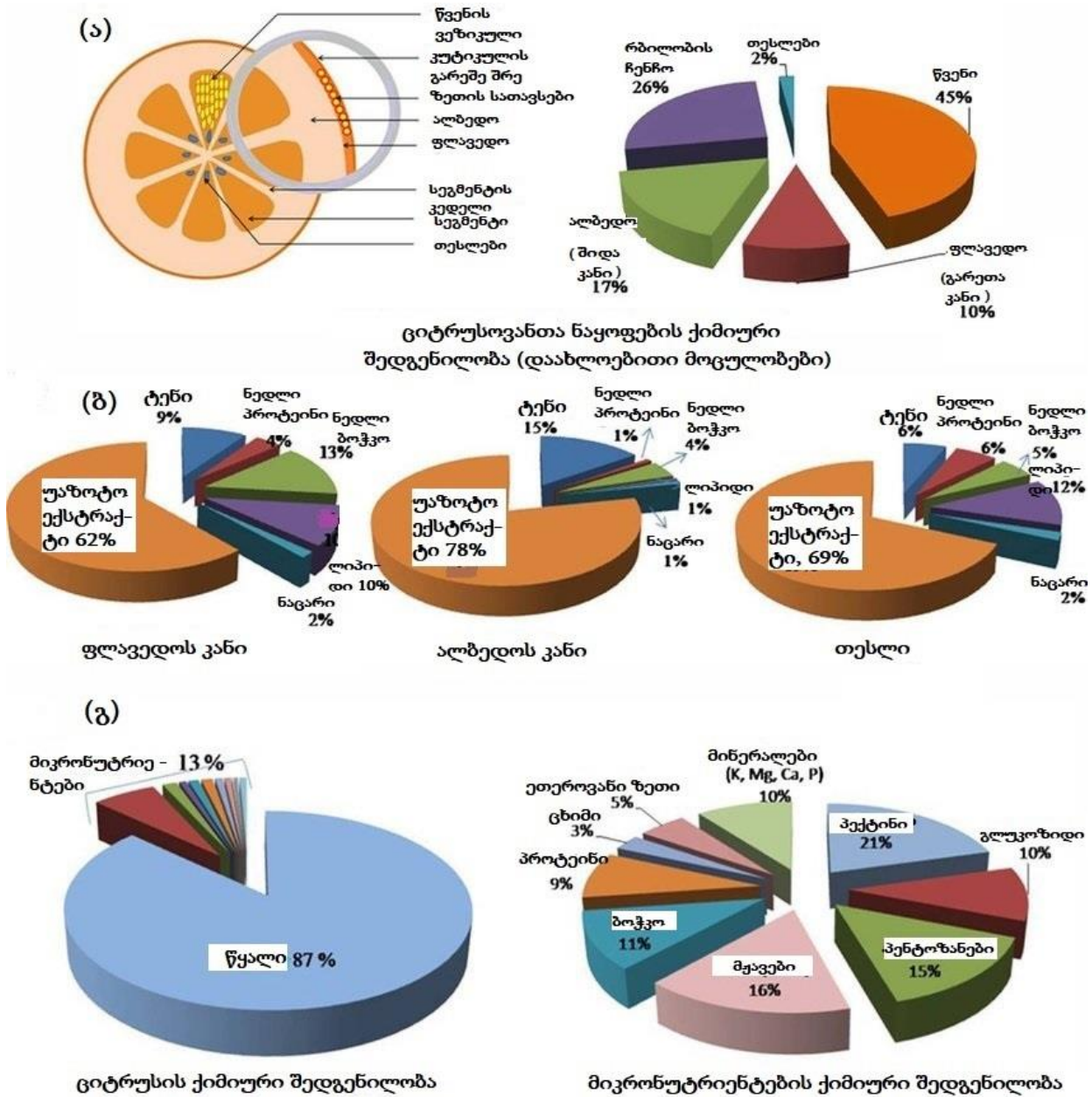
ცხრილი 1-ის და სურ. 1 – ის მონაცემებიდან ჩანს, რომ მანდარინის ნაყოფის როგორც რბილობი, ასევე კანიც მდიდარია სასარგებლო ნივთიერებებით, რაც საშუალებას იძლევა მთლიანად, უნარჩუნოდ გადამუშავდეს აღნიშნული ნედლეული. კერძოდ, კავიტაციურ დამქუცმაცებელში გატარების შემდეგ შეიძლება მივიღოთ თხევადი ნაყოფი, რომელიც წარმატებით იქნა გამოყენებული პურ-ფუნთუშეულის დამზადებისას. ციტრუსოვანთა ნაყოფების გადამუშავების შედეგად სპეციალური ტექნოლოგიით დამზადდა პექტინ-P-ვიტამინიანი პასტა, რომელიც წარმოადგენს ნატურალურ დანამატს სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების ფუნქციური კვების პროდუქტების მისაღებად.

ცხრილი 1
მანდარინის ნაყოფის ქიმიური შედგენილობა (%)

დასახელება	წყალი	შაქრები				პექტინო-ვანი ნივთიერებები	მჟავები (ლიმონ-მჟავაზე გადათვლით)
		ფრუქტოზა	გლუკოზა	საქაროზა	საერთო		
კანი	74,74	3,54	3,06	1,25	7,85	3,87	0,19
რბილობი	87,20	1,45	1,04	4,85	7,34	0,65	0,95
მთლიანი ნაყოფი	83,88	2,04	1,62	3,83	7,49	1,56	0,74

ცხრილი 1 – ის გაგრძელება

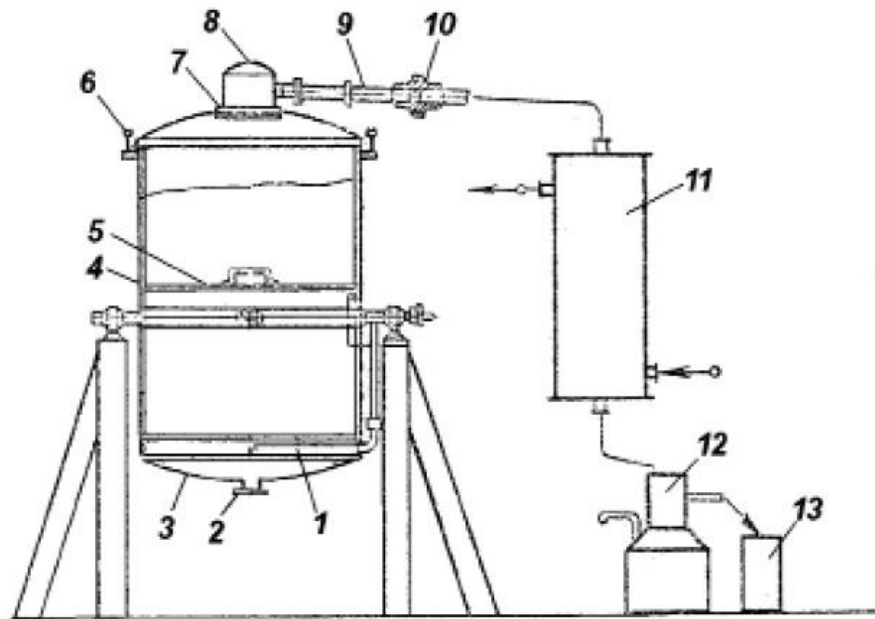
დასახელება	უჯრედანა	ეთეროვანი ზეთი	მინერალური ნივთიერებები	ვიტამინები, მგ%				
				A	B ₁	B ₂	C	PP
კანი	3,53	1,20	0,87	0,43	0,03	0	131	0,28
რბილობი	0,34	კვალი	0,45	0,42	0,06	0,06	38	0,13
მთლიანი ნაყოფი	1,24	0,34	0,57	0,41	0,03	0,04	64	0,18



სურ.1. ფორთოხლის ნაყოფის სხადასხვა ნაწილების ქიმიური შედგენი ლობა

მე-2 სქემის მიხედვით (სურ.2) არასტანდარტული მანდარინის მთლიანი ნაყოფები შეიძლება გადამუშავდეს გამოსახდელ კუბში, რომლის დროს მიიღება 3 დამოუკიდებელი პროდუქტი – პარფუმერული ლიმონენი, მანდარინის ჰიდროლატი და მანდარინის პიურე.

მე – 3 სქემის შესაბამისად მანდარინის არასტანდარტული ნაყოფებიდან შეიძლება მიღებულ იქნას კონცენტრირებული ნატურალური წვენი, ხოლო გამონაწნეხი, რომელიც ასევე მდიდარია ბიოლოგიურად აქტიური, ანტიოქსიდანტური თვისებების მქონე ნივთიერებებით, მიიღება მანდარინის ლიმონენი და პიურე.



სურ.2. მანდარინის ნაყოფების გამოსახდელი აპარატის სქემა

1-გამაცხელებელი ელემენტი; წყლის ჩამოსასხმელი ვენტილი; 3,4-ორთქლის პერანგი; 5-ტიხარი; 6-სახურავის ვენტილი; 7-გადასადენი კუბის სახურავი; 8,9-ორთქლის გამყვანი მილი; 10- ორთქლის გამყვანი მილის ვენტილი; 11-კონდენსატორი (მაცივარი); 12-მიძღები (ფლორენტინის ჭურჭელი); 13-ზეთის შეშერები

მანდარინის კანისა და ჩენჩოს ქიმიური შედგენილობა და ანტიოქსიდანტური მოცულობები

მაჩვენებელი	მანდარინის ჯიშები			
	სატსუმა		უნშიუ	
	ჩენჩო	კანი	ჩენჩო	კანი
მშრალი ნივთიერება, %	13,1	37,2	13,0	28,6
ფლავანოიდების ჯამი: გ/100გ ნედლ მასაზე, მგ/გ მშრალ მასაზე	165,4 12,6	1155,85 31,0	163,8 12,6	804,2 28,1
ნარირუტინი, გ/100გ ნედლ მასაზე მგ/გ მშრალ მასაზე	45,1 34,0	182,0 49,4	36,8 28,2	167,6 58,8
ნარინგინი, გ/100გ ნედლ მასაზე მგ/გ მშრალ მასაზე	18,4 14,3	106,9 28,7	43,2 33,3	135,2 47,2
ჰესპერიდინი, გ/100გ ნედლ მასაზე მგ/გ მშრალ მასაზე	73,3 56,0	157,4 42,0	51,3 39,5	135,3 47,2
ანტიოქსიდანტური მოცულობა, მმოლ Fe ²⁺ /Kg ნედლ მასაზე მმოლ Fe ²⁺ /kg მშრალ მასაზე	17,6 134	87,9 236	25,3 194	95,12 332

ცნობილია, რომ მანდარინის კანში არსებულ პექტინს აქვს ორგანიზმიდან რადიონუკლიდების გამოტანის უნარი. ამასთან ერთად, არსებული გამოკვლევების თანახმად, პექტინი ასევე დადებითად მოქმედებს პურცხოვის მაჩვენებლებზეც. ჩვენ მიერ ჩატარებული გამოკვლევებით დადგინდა, რომ ცომში მანდარინის დაქუცმაცებული ნაყოფების შეტანა მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს პურის ორგანოლექტიკურ მაჩვენებლებს და, რაც მთავარია, მთლიანად გამორიცხავს პურის ცხოვისას ხელოვნური, ადამიანის ჯანმრთელობისათვის მავნე დანამატის (გლუტენის) გამოყენების აუცილებლობას.

კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტში ასევე დამუშავდა მანდარინის არასტანდარტული ნაყოფებიდან ჰიდრატოპექტინის მიღების ტექნოლოგია.

ჰიდრატოპექტინი არის წყალში ხსნადი, არაგაუწყლოებული პექტინი. „თხევადი“ პექტინები ითვლება ყველაზე უფრო ეფექტურ ნივ-

თიერებად სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვებისათვის. მათი კომპლექსწარმომქმნელი თვისებები 2-3-ჯერ აღემატები მშრალი პექტინის იმავე მაჩვენებელს.

ტექნოლოგიის დასახელება: მანდარინის პექტინ-ვიტამინიანი პასტის წარმოების ტექნოლოგია

დანიშნულება: რადიაციით დაბინძურებულ რეგიონებში მოსახლეობის სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციით უზრუნველყოფა

მოთხოვნადობა ადგილობრივ და საზღვარგარეთის ბაზრებზე: რადიო-პროტექტორული თვისებების მქონე პროდუქტებზე დიდია მოთხოვნილება უკრაინაში, ბელორუსიაში, იაპონიაში. თუ მხედველობაში მივიღებთ იმ გარემოებას, რომ ჩერნობილის ავარიის შედეგად მნიშვნელოვნად დაზარალდა დასავლეთ საქართველოც, აღნიშნული პროდუქტი ასევე მოთხოვნადია საქართველოშიც.

შედარება უცხოურ ანალოგთან. უცხოური ანალოგი არ არსებობს.

ტექნიკო-ეკონომიკური მაჩვენებლები: ამჟამად საქართველოში ყოველწლიურად მზადდება 80-100 ათასი ტონა მანდარინის ნაყოფი. ნედლეულის ამ რაოდენობიდან 40-45% შეადგენს არასტანდარტულ ნაყოფს, რომლებიც შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას მხოლოდ სამრეწველო გადამუშავებისათვის.

კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტში დამუშავებულია ციტრუსოვანთა ნაყოფების არასტანდარტული ნედლეულიდან რადიოპროტექტორული თვისებების მქონე პასტის წარმოების ტექნოლოგია, რომელიც, როგორც საკვები დანამატი, შეიძლება მივაწოდოთ რუსეთის, ბელორუსიისა და უკრაინის შესაბამის საწარმოებს.

3. 3. პროექტის დასახელება:

ნატურალური ეთეროვანი ზეთებისა და საპპიბი დანამატების წარმოება

პროექტის მიზანი:

საქართველოში ეკოლოგიურად სუფთა ეთეროვანი ზეთების წარმოების მოწყობა და ეთეროვანი ზეთების რეალიზაცია; ეთეროვანი ზეთის საფუძველზე კონკურენტუნარიანი სამამულო ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელებისა და კვების პროდუქტების წარმოება.



სურ.9. ეთეროვანი მცენარეების კომპლექსური
გადამუშავების ტექნოლოგია

დანიშნულება. ეთეროვანი ზეთები წარმოადგენენ ნატურალურ არომატიზატორებს და ფართოდ გამოიყენება ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების, საკონდიტრო ნაწარმის და სხვა კვების პროდუქტების არომატიზაციისათვის. მსოფლიოში ეთეროვან ზეთებზე, როგორც ნატურალურ არომატიზატორებზე მოთხოვნილება ყოველწლიურად იზრდება, მაგრამ ეკოლოგიურად სუფთა ეთეროვანი ზეთების წარმოება ჩამორჩება მოთხოვნილებას.

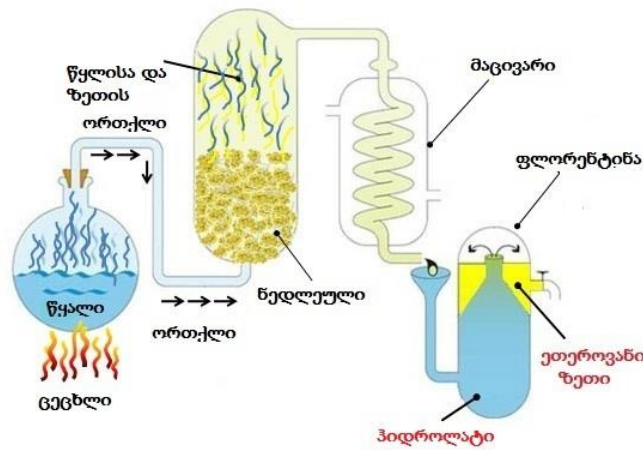
ახალი ტექნოლოგიის შედარება უცხოურთან. კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტში დამუშავებული ახალი ტექნოლოგიის უპირატესობა არსებულთან შედარებით მდგომარეობს იმაში, რომ მისი გამოყენების შედეგად მიიღება ეკოლოგიურად სუფთა ეთეროვანი ზეთები, მკვეთრად მცირდება (50-60%-ით) 1კგ ეთეროვანი ზეთის გამოსხდისათვის საჭირო ორთქლის ხარჯი, 50-60%-ით იზრდება გამოსახდელი აპარატების წარმადობა, რადგანაც შესაბამისად მცირდება გამოსახდელი ნედლეულის მასა.

აღ
აღსანიშნავია ისიც, რომ ყოველი 1 ტონა ნედლეულის გადამუშავებისას ეთეროვან ზეთთან ერთად (1-5 კგ) ახალი ტექნოლოგიით დამატებით მიიღება 500-600 კგ ბიოაქტიური ნივთიერებებით გამდიდრებული ნატურალური წვენი, რომლის 1 კგ-ის ღირებულება საშუალოდ შეადგენს 1 ლარს, ე.ი. თანამდევი პროდუქტის სახით მიიღება 500-600 ლარის ღირებულების ნატურალური წვენები, რაც მნიშვნელოვნად ზრდის ეთეროვანი ზეთის წარმოების რენტაბელობას.

ტექნოლოგიის დასახელება: „ჰიდროლატის წამოება“

ტექნოლოგიით გათვალისწინებულია ეთერზეთოვანი ნედლეულიდან ორი დამოუკიდებელი პროდუქტის – ეთეროვანი ზეთისა და ჰიდროლატის მიღება.

ჰიდროლატი წარმოადგენს ეთეროვანი ზეთების გამოსდის პროცესში მიღებულ დისტილაციურ წყალს, რომელიც შეიცავს დეტერპენიზებულ ეთეროვან ზეთს და, როგორც ასეთი, გამოიყენება მედიცინასა და პარფუმერიულ - კოსმეტიკურ წარმოებაში.



სურ.10. ეთერზეთოვანი ნედლეულიდან ეთეროვანი ზეთისა და ჰიდროლატის მიღება



დაფნის ჰიდროლატი
(\$ 4,5 /100 მლ)



მანდარინის ჰიდროლატი
(\$ 4/100 მლ)

**წარმოების შესაძლებლობები ეთერზეთოვანი
მცენარეების არსებული ნარგავებიდან საქართველოში**

	პროდუქტი		ნედ- ლეუ- ლის გადა- მუშავებ ა, ათასი ტონა	წარმოების შესაძლო მოცულობა		მოგე- ბა, %
	დაფასო- ების მოცულო- ბა, მლ	ფასი, აშშ დოლარი		ათასი ტონა	მლნ აშშ დოლა რი	
ჰიდრო- ლატი	100	4.5	40	10	450	40
დაფნის	100	1.7	1	1	17	40
თეთრი აკაციის ყვავილე- ბი	100	3.1	1,0	0,5	15	20
მანდა- რინის ყვავილი	100	4.0	4.5	4.5	80	20
უჯანგარა	100	2.7	1.0	1.0	27	40
ეკალიპტი	100	2.93	0.8	0.8	23	40
ჯამი:					612	

საქართველოს ეთერზეთოვანი მცენარეების არსებული ნარგავებიდან
საწარმოებელი პროდუქციის რაოდენობა და ღირებულება

ნედლეულის დასახელება	ნედლეულის არსებული რესურსები, ათასი ტონა	პროდუქციის წარმოება						ჯამი, მლნ აშშ დოლარი
		დაფასებული ეთეროვანი ზეთები (10 მლ)		საკვები დანამატები		ჰიდროლატი		
		ტ	მლნ დოლარი	ათასი ტონა	მლნ დოლარი	ათასი ტონა	მლნ დოლარი	
მანდარინი	40	40	6.8	40	40	10	450	496.8
დაფნა	1	5	3	-	-	2	17	20
თეთრი კაციის ყვავილები	1	1	0,3	-	-	0,5	15	15.3
მანდარინის ყვავილები	4.5	4.5	7.0	-	-	4.5	80	87
ევკალიპტი	0.8	4	6.4	-	-	0.8	23	29.4
გარა	1	4	9.6	-	-	1	27	36.6
ჯამი:			33.1		40		612	685.1

ტექნოლოგიის დასახელება: „არომატიზებული ალკოჰოლიანი, უალკოჰოლო სასმელებისა და მინერალური წყლების წარმოება“

პროექტი ითვალისწინებს ქართული ჯიშის ყურძნისაგან დამზადებული პროდუქტების ასორტიმენტის გაფართოებას. კერძოდ, გამიზნულია მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი საექსპორტო პროდუქციის - არომატიზებული ღვინოების, არომატიზირებული ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების წარმოების მოწყობა.

მსოფლიო ბაზარზე დიდი პოპულარობით სარგებლობს არომატიზებული მინერალური წყლები. აღსანიშნავია, რომ საზღვარგარეთ მინერალური წყლების არომატიზაცია ხდება ნატურალურის იდენტური არომატიზატორებით, რომელთაც არანაირი სარგებელი ადამიანის ორგანიზმისათვის არ მოაქვთ. პირიქით, როგორც მეხსიერე ხელოვნურად მიღებულ დანამატი, ისინი უარყოფით გავლენას ახდენს ადამიანის ორგანიზმზე.

კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტში პირველად შეიქმნა სამკურნალო-პროფილაქტიკური თვისებების მქონე ნატურალურ არომატიზატორებზე დამზადებული ბორჯომის, ნაბეღლავისა და სხვ. მინერალური წყლები, რაც იძლევა ქართული მინერალური წყლების კონკურენტუნარიანობის ამაღლებისა და ასორტიმენტის გაფართოების საშუალებას.

ნატურალური ეთერზეთოვანი არომატიზატორების შესაძლო ექსპორტის მოცულობები

<i>არომატიზატორის დასახელება</i>	<i>წარმოების მოცულობა, ათასი ტონა</i>	<i>საშუალო საბითუმო ფასი, \$/კვ</i>	<i>საერთო ღირებულება, მლნ აშშ დოლარი</i>	<i>მოგება, %</i>
არომატიზატორები ხორცისა და რძის მრეწველობისათვის	1,0	500	50	10
არომატიზატორები საკონდიტრო მრეწველობისათვის	2,0	400	80	10
არომატიზატორები ალკოჰოლიანი სასმელებისათვის	6,0	250	150	20
არომატიზატორები უალკოჰოლო სასმელების, წვენებისა და მინერალური წყლებისათვის	6,0	250	150	20
ჯამი:		430		

ნატურალურ ეთერზეთებზე დაყრდნობული ანტიოქსიდანტური ხილ-კენკროვანთა ჯვენები და უალკოჰოლო სასმელები



ტექნოლოგიის დასახელება: „ქართული საწებლების წარმოება ნა-ტურალური ეთეროვანი ზეთების გამოყენებით“

საქართველო მსოფლიოში ერთადერთი ქვეყანაა, სადაც უძველესი დროიდან ტყემალი გამოიყენებოდა საწებლების დასამზადებლად. ამასთან დაკავშირებით ქართველი მეცნიერების მიერ გამოყვანილია ტყემლის სამრეწველო ჯიშები, რომლებიც შეიძლება გამოყენებულ იქნას საწებლების დასამზადებლად.



სურ.11. ტყემლის საწებელი

კვების მრეწველობის ინსტიტუტში დამუშავებულია საწებლების დამზადების ინოვაციური ტექნოლოგია, რომელიც ითვალისწინებს არომატიზატორად ნატურალური ეთეროვანი ზეთების გამოყენებას, რაც საშუალებას იძლევა მიღებულ იქნას ეკოლოგიურად სუფთა ტყემლის საწებლების ფართო ასორტიმენტი.

3.4. პროექტის დასახელება: ნატურალური საკვები საღებავების წარმოება

ტექნოლოგიის დასახელება: „ნატურალური წითელი საღებავების წარმოება ანწლისა და შავი სტაფილოს ნედლეულის გამოყენებით“.

დიდი მოთხოვნილებით სარგებლობს მსოფლიო ბაზრებზე ნატურალური საკვები დანამატები – ნატურალური არომატიზატორები და საღებავები. კერძოდ, ბოლო წლებში მსოფლიოში მკვეთრად გაიზარდა მოთხოვნილება ნატურალურ საღებავებზე მას შემდეგ, რაც გამოქვეყნდა ე.წ. „საუტოპონის ექსპედიციის“ გამოკვლევის შედეგები, რომელთა მიხედვით ხელოვნური საღებავების გამოყენება იწვევს მთელ რიგ დაავადებებს და მათ შორის ბავშვთა ჰიპერაქტიურობას. 2010 წელს ევროპარლამენტმა მიიღო გადაწყვეტილება ხელოვნური საღებავების გამოყენების მკვეთრი შეზღუდვის შესახებ.

ევროპარლამენტისა და ევროსაბჭოს №1333/2008 რეგლამენტის შესაბამისად კვების პროდუქტებზე, რომლებიც შეიცავს ისეთ ხელოვნურ საღებავებს როგორცაა აზორუბინი (E22), ყვითელი ხინოლინი, ყვითელი „მზის ჩასვლა“, „წითელი მომხიბვლელი“, პონსო და ტარტრაზინი, დამტკიცდა შეზღუდვები ჯერ კიდევ 2010 წლის დეკემბრის თვეში. ამ რეგლამენტის თანახმად 2010 წლიდან ევროკავშირის მწარმოებელი ქვეყნები ვალდებული არიან ეტიკეტზე გამოიტანონ ინფორმაცია იმის შესახებ, რომ პროდუქტის დამზადებისას გამოყენებული სინთეზური საღებავები ნეგატიურ გავლენას ახდენს ჯანმრთელობაზე. საბაჟო კავშირის ქვეყნებში ანალოგიური გადაწყვეტილება მიღებულ იქნა 2011 წელს.

როგორც აღვნიშნეთ, ევროპარლამენტმა 2010 წლიდან აკრძალა კვების პროდუქტებში ხელოვნური წითელი საღებავების უკონტროლო გამოყენება, მათი უარყოფითი ზეგავლენის გამო, განსაკუთრებით ბავშვთა ორგანიზმზე. ამასთან დაკავშირებით მკვეთრად გაიზარდა მოთხოვნილება ნატურალურ საღებავზე.

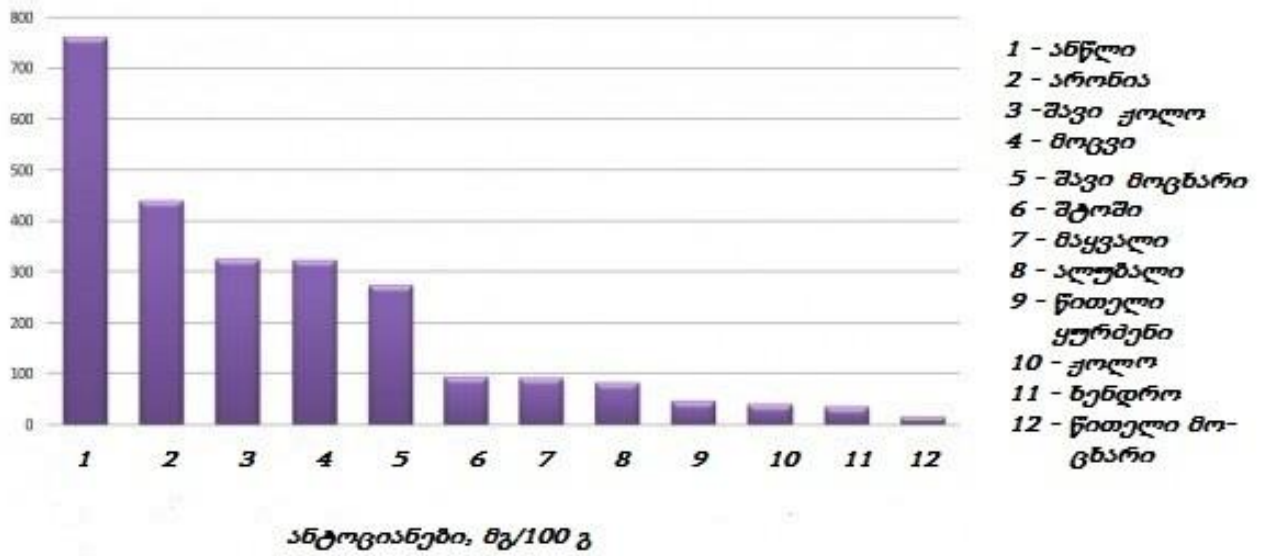
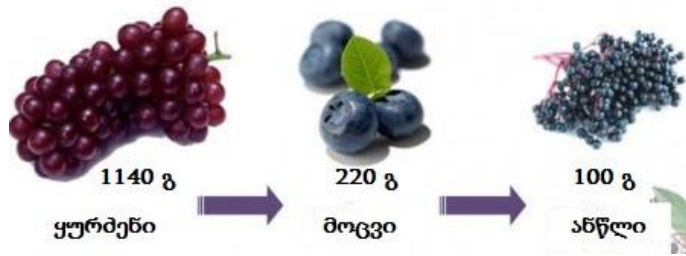
პროექტი ითვალისწინებს საქართველოში ველურად მზარდი ანწლის წითელი საღებავისა და ანტიოქსიდანტური კუპაჟირებული წვენების წარმოებას. საღებავების მისაღებად ასევე გამოყენებული იქნა ყურძნის ჯიშები და ერთწლიანი ბოსტნეული – შავი სტაფილო და ჭარხალი. ექსტრაგენტს ამ ტექნოლოგიებში წარმოადგენს ღვინის გადამუშავების ნარჩენები (ბუყი).

ანწლის ნატურალური საღებავის წარმოება პირველად ორგანიზებულ იქნა საქართველოში კვების მრეწველობის ინსტიტუტის მიერ გასული საუ-

კუნის 70-იან წლებში. ველურად მზარდი ანწლიდან იწარმოებოდა 2-3 ათასი ტონა ნატურალური საღებავი, რომელსაც მოიხმარდნენ რუსეთსა და სოციალისტური ბანაკის ქვეყნებში. სოციალისტური ბანაკის დაშლის შემდეგ, ანწლის საღებავის წარმოება აითვისა სლოვენიამ, სადაც გაშენებული ანწლის პლანტაციებიდან საექსპორტოდ მზადდება 2-4 ათასი ტონა ანწლის საღებავი. ასეთივე რაოდენობა იწარმოება ქვეყნის შიგა მოხმარებისათვის. აშშ-სა და ევროკავშირში გამოყვანილ იქნა ანწლის სამრეწველო ჯიშები.

მოთხოვნილება აღნიშნულ საღებავზე განუხრელად იზრდება, რის გამოც ეს მცენარე კულტურაშიც შეჰყავთ ევროპასა და ამერიკაში, ანტიოქსიდანტური სასმელებისა და ნატურალური საღებავების საწარმოებლად.

- ანწლისადმი დაინტერესება გამოწვეულია იმითაც, რომ მისი წვენი წარმოადგენს ყველაზე ძლიერ ანტიოქსიდანტს – მსოფლიო ბაზარზე ყველაზე მოთხოვნად პროდუქტს. ანტიოქსიდანტური აქტიურობით, როგორც ეს ქვემოთ მოყვანილი სურათიდან ჩანს, ანწლი ბევრად აღემატება ყურძენსაც და მოცვისაც. კერძოდ, რომ მივიღოთ ანტიოქსიდანტების ისეთივე რაოდენობა, როგორიცაა 100 გრამ ანწლში, საჭირო იქნება 220 გ მოცივი და 1140 გ ყურძენი.



სურ. 12. ანტოციანების შემცველობა სხვადასხვა დასახელების ხილსა და კენკრაში

ანწლის წვენი კონცენტრატი წარმოადგენს საექსპორტო პროდუქტს – ნატურალურ საღებავს. ანწლი, როგორც აღვნიშნეთ, ასევე გამოიყენება ანტიოქსიდანტური წვენების დასამზადებლად. მისი დამატება, მაგალითად, მოცვის, ბროწეულის ან ყურძნის წვენში ზრდის ამ წვენების ანტიოქსიდანტურ მაჩვენებლებს. გამიზნულია მოცვისა და ანწლის, ვაშლისა და ანწლის, ბროწეულისა და ანწლის და ა. შ. ნატურალური კუპაჟირებული წვენების წარმოება როგორც საექსპორტოდ, ისე ადგილობრივი მოსმარებისთვის.

ნატურალური წითელი საღებავის მისაღებად ასევე შეიძლება გამოვიყენოთ ერთწლიანი კულტურა – შავი სტაფილი. შავი სტაფილო ანტოციანურ საღებავთან ერთად შეიცავს ინულინს. ამდენად ფენოლური ნივთიერებითა და ინულინით გამდიდრებული სტაფილოს წვენი წარმოადგენს საუკეთესო სამკურნალო – პროფილაქტიკური დანიშნულების პროდუქტს დიაბეტით დაავადებულთა სამკურნალო კვებისა და ზოგადად პროფილაქტიკური კვებისათვის.

ცხრილი 5

სტაფილოს ჯიშების მოკლე დახასიათება

ჯიშის დასახელება	სავეგეტაციო პერიოდი, დღეები	ძირხვენის ფორმა	მოსავლიანობა, ტ/ჰა
ფანსი	110	ცილინდრული	38
რედკო	89	კონუსური	49
შავი სტაფილო	155	კონუსური	43
კარატანი	153	ცილინდრული	53



სურ.13. შავი სტაფილო

ცხრილი 6

სხვადასხვა ნედლეულიდან მიღებული წითელი საღებავის მაჩვენებლები

როდუქტის დასახელება	პიგმენტის კონცენტრაცია	თერმომდგრადობა	სინათლისადმი მდგრადობა	pH-მდგრადობის ზღვრები	ხსნადობა	რეკომენდაციები დოზირებაზე, %	გამოყენება
მოცვის საღებავი (ანტოციანი)	0,5	კარგი	კარგი	2,5–8,0	წყალში ხსნადი	0,1–0,5	რძისა და ხორცპროდუქტები, საკონდიტრონაწარმი, სასმელები
ყურძნის საღებავი (ანტოციანი)	0,5	კარგი	კარგი	2,5–8,0	წყალში ხსნადი	0,1–0,5	“-“
შავი შტაფილოს საღებავი (ანტოციანი)	0,5	კარგი	კარგი	2,5–8,0	წყალში ხსნადი	0,1–0,5	“-“
ჭარხლის საღებავი (ბეტაინი)	0,5	კარგი	კარგი	2,5–8,0	წყალში ხსნადი	0,1–0,5	“-“

ტექნოლოგიის დასახელება: „ნატურალური ყვითელი საღებავისა და კაროტინით გამდიდრებული ზაფრანის ზეთის წარმოება“

პროექტი ითვალისწინებს ზაფრანის ადგილობრივი ნედლეულის გამოყენებას ორი პროდუქტის – ყვითელი ნატურალური საღებავისა და ბეტა-კაროტინით გამდიდრებული ცხიმზეთის მიღებას.

დამუშავებულია ადგილობრივი ნედლეულის – ზაფრანის გამოყენებით ნატურალური ყვითელი საღებავისა და კაროტინით გამდიდრებული მცენარეული ზეთების წარმოების ტექნოლოგია.

ნატურალური ყვითელი საღებავი გამოიყენება კვების მრეწველობაში, როგორც ცხიმში ხსნადი საღებავი.

პროექტში დაგეგმილი ბეტა-კაროტინით გამდიდრებული ზეთი წარმოადგენს ფუნქციური დანიშნულების – ანტიოქსიდანტურ და ანტიკანცეროგენურ – პროდუქტს. თავისი სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულებით ბეტა-კაროტინით გამდიდრებული ზაფრანის ზეთი მნიშვნელოვნად აღემატება ზეთუნის, მზესუმზირის, სოიოს, ასევე მსოფლიოში ძვირადღირებულ ქაჯვის ზეთს.

3.5. პროექტის დასახელება: „მცენარეული ზეთების წარმოება ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით“

საქართველოში მცენარეული ზეთების წარმოების პერსპექტივები ნაჩვენებია ცხრილში 7, რომლის ანალიზი გვიჩვენებს, რომ პერსპექტივაში საქართველოში შეიძლება ვაწარმოოთ 20-25 ათასი ტონა ზეთი. ამასთან ერთად, ასევე შეიძლება ვაწარმოოთ საექსპორტო პროდუქცია კაროტინითა და სხვა ნატურალური დანამატების გამოყენებით დამზადებული ფუნქციური დანიშნულების ზეთები, როგორც ადგილობრივი წარმოების, ისე იმპორტირებული ნედლეულის გამოყენებით.

ცხრილი 7

კაროტინის შემცველობა სხვადასხვა ნედლეულში

მცენარე	ზეთშემ- შემ- ცველო- ბა, %	ნედლეუ- ლის მო- სავალი, ც/ჰა	ზეთის გამოსავა- ლი, ც/ჰა	და- კავებული ფართი, ათასი ჰა	ზეთის წარმოება, ათასი ტონა
მზესუმზირა	45,0	11,0	4,95	20,0	20,0
სოიო	20,0	4,0	25,0		25,0
რაფსი	35,0	12,0	4,2	-	25,0

ამათგან გასაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს კაროტინით გამდიდრებული მცენარეული ზეთები.

კაროტინით გამდიდრებული მზესუმზირის ზეთი წარმოადგენს სამკურნალო-პროფილაქტიკური დანიშნულების პროდუქტს კუჭის წყლულის, ღვიძლის, თორმეტგოჯა ნაწლავის და სხვა დაავადებების მკურნალობისას; პროდუქტში არსებული ნატურალური კაროტინი ეფექტურია

როგორც კეთილთვისებიანი, ისე ავთვისებიანი სიმსივნის საწინააღმდეგო პრეპარატი. კაროტინი წარმოადგენს მძლავრ საშუალებას კიბოსა და გულ-სისხლძარღვთა დაავადებების პროფილაქტიკისათვის, ებრძვის იმუნიტეტის დაქვეითებას, ამცირებს სისხლში ქოლესტერინის დაგროვებას.

გამოიყენება როგორც სასალათო საკვები ზეთი. ასევე შეიძლება მი-სი მიღება დოზით 1 სუფრის კოვზი 1-2 –ჯერ დღეში, ჭამამდე 15-20 წუთით ადრე. ბავშვებს ასაკის პროპორციულად (ჩაის, სადესერტე კოვზი).

უკუჩვენება არ გააჩნია. ასორტიმენტის გაფართოების მიზნით, წარმოებული იქნება ასევე არომატიზებული საკვები ზეთები.



**სურ. 14. ფუნქციური დანიშნულების მცენარეული ზეთები
თხილის სამამულო ზეთის წარმოების
მოწყობის შესახებ**

გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის პროგრამის (UNDP) მიერ განხორციელებული კვლევის – „სამხრეთ კავკასიაში სოფლის მეურნეობის შედარებითი ანალიზი“ -ს თანახმად, 2006-2010 წლებში საქართველოში სოფლის მეურნეობის პროდუქტებიდან ერთ-ერთი ყველაზე მაღალი ზრდის ტემპით ხასიათდებოდა თხილის წარმოება (ზრდა 23%). არაოფიციალური მონაცემებით, თხილის წარმოება 2013 წელს, 2000 წელთან შედარებით, გაიზარდა 3.6-ჯერ და შეადგინა 51.8 ათასი ტონა.

ცხრილი 8

თხილის წარმოება საქართველოში რეგიონების მიხედვით

რეგიონები	2003	2010	2011	2012	2013
სამეგრელო	6,2	15,2	18,6	17,2	21,2
გურია	3,7	5,8	7,3	6,9	9,8
იმერეთი	3,8	3,8	4,9	5,4	7,9
კახეთი	0,5	1,7	3,7	4,1	7,9
აჭარა	0,4	1,1	2,6	2,9	3,1
დანარჩენი	0,3	1,0	1,1	1,2	1,8
სულ საქართველო	14,8	28,6	37,2	37,7	51,8

ცხრილი 9

საქართველოს თხილის ექსპორტი 2010-2012 წლებში

თხილის ექსპორტი	2010		2011		2012	
	ათასი აშშ დოლარი	ტონა	ათასი აშშ დოლარი	ტონა	ათასი აშშ დოლარი	ტონა
	64 011	15150	129 920	21655	83 588	15625

თხილის დამზადებისას საკმაოდ დიდი რაოდენობით წარმოიშობა არასტანდარტული ნაყოფები, ასევე დაობებული გულები, რომლებიც შეიძლება გამოყენებულ იქნას მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი, ძვირადღირებული პროდუქტის – თხილის ზეთის მისაღებად.



ამასთან, მხედველობაშია მისაღები ის, რომ დაობებული თხილი შეიცავს ტოქსიკურ ნივთიერებას – აფლატოქსინს, რაც გამორიცხავს ამ ნედლეულის გამოყენების შესაძლებლობას სპეციალური ტექნოლოგიის გამოყენების გარეშე.

ცხრილი 10

მცენარეული ზეთების ფასები

ზეთის დასახელება	ზომის ერთეული	ფასი, აშშ დოლარი
მზესუმზირის	1 ლ	1,03
კაკლის	0,5 ლ	7,57
თხილის	0,250 ლ	9,0
ზეითუნის	1 ლ	7,0
სიმინდის	1 ლ	4,76

დღეს ბათუმის ერთ-ერთი ფირმა დაობებული თხილიდან მცირე რაოდენობით იღებს ნედლ ზეთს და აგზავნის მას თურქეთში, სადაც ქართული ნედლი ზეთიდან აწარმოებენ სასაქონლო პროდუქტს - თხილის ზეთს, რომლის 0, 250 ლ-ის ღირებულება შეადგენს 9,0 აშშ დოლარს.

საქართველოში საშუალოდ რჩება თხილის არასტანდარტული და დაობებული ნაყოფები 2-3 ათასი ტონის ოდენობით. იმ შემთხვევაში, თუ მოვაწყოთ მსოფლიო სტანდარტების შესატყვისი თხილის ზეთის წარმოებას საქართველოში, წარმოების ნარჩენებიდან შეიძლება ვაწარმოოთ საექსპორტო პროდუქცია.

3.6. ხილ-კენკროვანთა ნედლეულიდან ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტებისა და ნატურალური საკვები დანამატების წარმოება

ტექნოლოგიის დასახელება: „ხილ-კენკროვანთა ანტიოქსიდანტური წვენების წარმოების ტექნოლოგია“

კვების მრეწველობის ინსტიტუტში დამუშავებულია ხილ-კენკროვანთა ნედლეულიდან ფრუქტოზითა და ფენოლური ნაერთებით გამდიდრებული ნატურალური წვენების (გრეიპანტი) წარმოების ტექნოლოგია. ახალი პროდუქტი შეიძლება გამოყენებულ იქნას დიაბეტით დაავადებულთა სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვებისათვის. მსგავს პროდუქტებზე დიდია მოთხოვნილება რადიაციით დაბინძურებულ რეგიონებში მცხოვრები მოსახლეობის სამკურნალო-პროფილაქტიკური კვებისათვის.

ნატურალური წვენების ფენოლურ ნაერთებს აქვს ადამიანის ორგანიზმში არსებული თავისუფალი რადიკალების ნეიტრალიზაციის უნარი, რის გამოც მათ საფუძველზე დამზადებული კვების პროდუქტები იძენს სამკურნალო-პროფილაქტიკურ თვისებებს გულ-სისხლძარღვთა დაავადებების (ინფარქტი, ინსულტი, თრომბოზები) წინააღმდეგ.

ქვემოთ მოყვანილია ფუნქციური დანიშნულების ნატურალური ანტიოქსიდანტური წვენების (ნატურანტი) ეტიკეტები.



დასკვნები და რეკომენდაციები

1. დაუქანგავი ღვინოები განეკუთვნება ნატურალური ღვინის უმაღლეს კატეგორიას. სამეგრელოს რეგიონში უნდა დაინერგოს კოლხური დაუქანგავი ღვინის წარმოების ტექნოლოგია, რომელსაც მსოფლიო მეღვინეობის პრაქტიკაში ანალოგი არ გააჩნია. დაუქანგავი კოლხური ღვინის უნიკალურობა, რომელიც ცნობილი იყო ძველ მსოფლიოში მე-10 საუკუნეში ჩვ.წ.ა., მდგომარეობს იმაში, რომ თანამედროვე დავარგებული ბიო ღვინისაგან განსხვავებით, ის არ შეიცავს გარეშე, მუხის კასრის მავნე ნივთიერებებს და წარმოადგენს აბსოლუტურად ნატურალურ პროდუქტს; ძვირადღირებული კოლხური ღვინის მისაღებად გამართლებულია ყურძნის კახეთის რეგიონიდანაც შემოტანა;
2. თხილის დამზადებისას საკმაოდ დიდი რაოდენობით წარმოიშობა არასტანდარტული ნაყოფები, ასევე დაობებული გულები, რომლებიც შეიძლება გამოვიყენოთ მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი, ძვირადღირებული პროდუქტის – თხილის ზეთის მისაღებად, რომლის დაფასობული 0, 250 ლ-ის ღირებულება შეადგენს 9,0 აშშ დოლარს.
3. დიდი პერსპექტივები აქვს სამეგრელო – ზემოსვანეთში ჭაჭის არყისა და ვისკის წარმოების ახალი, ინოვაციური ტექნოლოგიის დანერგვას, რომელსაც საფუძვლად უდევს კოლხური ღვინის ტექნოლოგია. ვისკის საწარმოებლად შეიძლება გამოვიყენოთ როგორც ადგილობრივი, ასევე იმპორტირებული ნედლეული (ხორბალი, სიმინდი). რეგიონში შეიძლება გაწარმოთ 50 – 60 მლნ დოლარის ღირებულების საექსპორტო პროდუქცია;
4. აქვე შეიძლება მოეწეოს დასავლეთ საქართველოში არსებული მანდარინის არასტანდარტული ნაყოფებიდან ნატურალური საკვები დანამატის - პექტინ-ვიტამინიანი პასტის ცენტრალიზებული წარმოება. შეიძლება გაწარმოთ 80-100 მლნ აშშ დოლარის ღირებულების მსოფლიო ბაზარზე მოთხოვნილი ნატურალური საკვები დანამატი;
5. ნატურალური წითელი (ანწლის) და ყვითელი (ზაფრანის) საღებავების წარმოების აღდგენა ადგილობრივი ნედლეულის გამოყენებით საშუალებას იძლევა რეგიონში გაწარმოთ 30 - 40 მლნ აშშ დოლარის ღირებულების საექსპორტო პროდუქცია;
6. როგორც იმპორტირებული, ასევე ადგილობრივი ეთეროვანი ზეთების გამოყენებით შეიძლება გაწარმოთ 30-40 მლნ დოლარის ღირებულების ფუნქციური დანიშნულების ხილ-კენკროვანთა წვენები (“ბიოანტი”) და სასმელები;
7. დღეს არსებული ეთერზეთოვანი მცენარეების (დაფნა, უჯანგარა, მანდარინი) შეიძლება მოეწეოს 20-30 მლნ დოლარის ღირებულების ჰიდროლატის წარმოება პარაფუმერულ-კოსმეტიკური მრეწველობისათვის;
8. ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენება უნდა მოხდეს მოსახლეობის უშუალო ჩართვით წარმოების პროცესში, ანუ მოსახლეობას უნდა დაურიგდეს მინი გამოსახდელი აპარატები ხილისა და ეთერზეთოვანი მცენარეებიდან (კულტურული და ველურად მზარდი) ნახე-

ვარფაბრიკატების მისაღებად. მიზნობრივი პროდუქტების მიღება მოხდება ცენტრალიზებულ ქარხნებში. ამ სქემით ფუნქციონირებს კონიაკის წარმოება საფრანგეთში, ევკალიპტის ეთეროვანი ზეთების წარმოება ავსტრალიაში და ა.შ. ანუ ფერმერი, სოფლის მოსახლე ყიდის არა ნედლეულს, არამედ მისგან მიღებულ ნახევარფაბრიკატს და ადგილზე, სახლიდან გაუსვლელად იღებს გასამრჯელოს.

დანართი 1

სამეგრელოს მეღვინეობის რეგიონები

ნიკოლოზ გელაშვილის წიგნიდან, “მეღვინეობა” (1961)

მევენახეობა-მეღვინეობა სამეგრელოში უძველესი დროიდანაა ცნობილი. აქ ეს დარგი ვაზის სხვადასხვა ავადმყოფობის გაჩენამდე და ფილოქსერის შემოჭრამდე ყვალდა, ცნობილია, რომ გასული საუკუნის 80-იან წლებში ვენახების ფართობი სამეგრელოში იყო 14,200 ჰექტარი და ღვინოებიც საკმაოდ მაღალი ღირსების დგებოდა. ცნობილი ფრანგი მოგზაური ჟ. შარდენი წერს: "მეგრული ღვინო მაგარია, დიდსხეულიანი, სასიამოვნო გემოსი და ჯანმრთელობისათვის მარგებელი"-ო. შემდეგში მთელი რიგი მიზეზების გამო ვენახების ფართობი საგრძნობლად შემცირდა.

მევენახეობის აღდგენა-განვითარებას სამეგრელოში, ისევე როგორც საქართველოს სხვადასხვა მხარეში ყურადღება ექცევა მხოლოდ საბჭოთა ხელისუფლების დამყარების შემდეგ.

აგროკლიმატური მაჩვენებლების მიხედვით სამეგრელოს ტერიტორიას ყოფენ შემდეგ ზონებად: 1) შავი ზღვის სანაპირო, 2) დაბლობი, 3) მთისპირა და 4) მაღალმთიანი.

პირველი და მეორე ზონები მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით საყურადღებო არ არის, რაც იმითაა გამოწვეული, რომ აქ ნალექები გადაჭარბებულია და გრუნტის წყლები ახლოსაა. ყველაფერი ეს ძლიერ უარყოფითად მოქმედებს ვაზის კულტურისა და ღვინის ღირსებაზე. მაგრამ სამაგიეროდ ამ მხარეში ხელსაყრელი პირობების გამო ძლიერ კარგ შედეგებს იძლევა სუბტროპიკული კულტურები. არც მაღალმთიანი ზონაა ხელსაყრელი ვაზის კულტურისათვის მკაცრი კლიმატის გამო. მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით სამეგრელოში მხოლოდ მესამე - მთისპირა ზონაა საყურადღებო. თუმცა ამ ზონაში ნალექების რაოდენობა ნორმალურზე მეტია, მაგრამ მაინც თუ კი შერჩეული იქნება შესაფერისი დაქანებანი და ნიადაგები (რის საშუალებაც ამ მხარეში საკმაოდ მოიპოვება), შეიძლება მივიღოთ მაღალი ღირსების ღვინოები.

სამეგრელოში უმეტესად გავრცელებულია იმერული ვაზის ჯიში ცოლიკოური. იგი მდიდარია ადგილობრივი ჯიშებითაც, რომელთაგან ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით განსაკუთრებით საყურადღებოა - ოჯალეში.

ცალკეული ადმინისტრაციული რაიონების მიხედვით მევენახეობა-მეღვინეობის თვალსაზრისით სამეგრელოში შემდეგი მდგომარეობაა:

1. **ზუგდიდის რაიონი.** ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით მნიშვნელოვანია რაიონის მთისპირა ზონა, რომლის სიმაღლე ზღვის დონიდან 70-350 მეტრამდეა. ვენახები გაშენებულია მთელ რიგ სოფლებში, რომელთაგან შედარებით დიდი მასივებია: ჯიხასკარის, ორჯონიკიძის, აბასთუმნის, ჭითაწყაროს, ახალსოფლის, გრი-გოლიშის, ჭაქვინჯის, ნარაზენის, ჭკადუაშის,

ჩხორის, ოდიშისა და ზუგდიდის მიდამოებში. აქ განსაკუთრებით აღსანიშნავია ჭკადუაშისა და კორცხელრიყის ზონა, სადაც ცოლიკოურიდან საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინო დგება.

2. **წალენჯიხის რაიონი.** ვენახები უმთავრესად გავრცელებულია: ხობისწყლის, ჭანისწყლისა და ენგურის ხეობების ზემო წელში, სადაც მეღვინეობის თვალსაზრისით საყურადღებოა შემდეგი სოფლები: ობუჯი, ნაკიფუ, წალენჯიხა, ფუქი, ჯგალი, საჩინო, ჯვარი, ჭალე, მუჟავა, ქალადალი და სხვ. რაიონში ძირითადი ვაზის ჯიშია ცოლიკოური. ადგილობრივი ჯიშებიდან საყურადღებოა: ოჯალეში, პანეში და ავშილური.

წალენჯიხის რაიონი მეტად პერსპექტიულია სამეგრელოში ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით.

3. **ჩხოროწყუს რაიონი.** ვენახები უმთავრესად გაშენებულია მთისპირა ზონაში მდ. ხობისწყლისა და ოჩხომურის ხეობების შემდეგ სოფლებში: ახუთში, მუხურში, კირცხში, ჭოლაში, საბუმეში, ნაფიხხოუში, ზუმში, ლეწურწუმეში, თაიაში, ჩხოროწყუში, ქვედა ჩხოროწყუში, ნაკიანში და ლესიჭინეში, რომელთაგან ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით საყურადღებო სოფლებია: კირცხი, ჭოლა, მუხური და ლეწურწუმე. რაიონში მეტწილად გავრცელებულია ცოლიკოური.

4. **მარტვილის რაიონი.** ამ რაიონში ვენახები უმთავრესად გავრცელებულია მდ. ტეხურისა და ცივის ხეობებში. მდ. ტეხურის ხეობაში მარცხენა ნაპირზე ვენახების ნარგაობათა მხრივ მნიშვნელოვანია სოფ. გეჯეთის მიდამოები, ხოლო მარჯვენა მხარეზე – ცხაკაიას, შხეფის, ძველი სენაკის, ნოქალაქევის, ბეთლემისა და ლეძაძამეს მიდამოები. მდ. ცივის ხეობაში კი მარჯვენა მხარეზე მევენახეობა-მეღვინეობის მხრივ მნიშვნელოვანი სოფლები: ხორში და ზანა, ხოლო მარცხენა მხარის გაყოლებით – სოფ. ეკი, უშაფათი და ფოცხო.

ხარისხოვანი მეღვინეობის თვალსაზრისით რაიონში მნიშვნელოვანია განსაკუთრებით ძველი სენაკინოქალაქევისა და ფოცხო-უშაფათის მიკრორაიონები. ამ რაიონშიც ძირითადად გავრცელებულია ცოლიკოური, ძლიერ პერსპექტიულია ადგილობრივი ვაზის ჯიშებიდან ოჯალეში და ჭვიტილური. გეგეჭკორის რაიონი. საწარმოო მნიშვნელობის ვენახები გაშენებულია მდინარე ტეხურისა და აბაშის ხეობების შუა და ზემოწელის მარჯვენა და მარცხენა ნაპირის გასწვრივ მთელ რიგ სოფლებში, რომელთაგან სიდიდით გამოირჩევა: სალხინოს, გეგეჭკორის, ნაგვაზაოს, ხუნწის, თამაკონის, ბანძისა და ჭოლევის მიკრორაიონები.

მეგრული მევენახეობა-მეღვინეობის დღემდე უცნობი ფაქტები

30 ნოემბერი, 2017

https://allwine.ge/ka/blog/megrelebi-da-rvino_1019/

სამეგრელოში ყურძნის საკრეფად ხეზე ადიან - იქ მიწა ნოტიოა, ვაზს კი მცხუნვარე მზე სჭირდება დასამწიფებლად. ამიტომაც ოდიშში ყურძნის ძველებიც ხეებზე უშვებდნენ ან ტალავერზე ზრდიდნენ. ტრადიცია დღესაც გრძელდება.

ჩვენამდე მეგრული ყურძნის ჯიშის აუარება სახელმა მოაღწია. დღეს ამ ჯიშებიდან ნაწილი აღარც არსებობს - ოჯალეში კი სამეგრელოში ყველაზე გავრცელებული ჯიშია. თუმცა, ძველქართულ დოკუმენტებსა და გეოგრა-

ფიულ ნაწარმოებებში სხვა ჯიშებზეც ბევრს წერენ, როგორც განსაკუთრებულ, მხოლოდ ამ კუთხისათვის დამახასიათებელ და ამ მხრივ ორიგინალურ ჯიშებზე.



ხარდანის ვაზი ღონიერი და მოსავლიანი ყოფილა. დიდი და მომრგვალო, მუქი მწვანე და გლუვი, ოდნავ დაკბილული ფოთლებით. ბუსუსიანი. მტევანი "დიდი, წოწოლა და მეჩხერი" სცოდნია. მარცვალი მრგვალკვერცხისებრი და თხელკანიანი. ხორცი მაგარი და ტკბილი. ძველების აღწერით, ეს ჯიში მაგარი "სატკვერი",



შონური ანუ სვანური, რომელიც მთელ სამეგრელოში ოჯალეშის სახელითაა ცნობილი, ღონიერ ვაზად ითვლება, მაგრამ როგორც სპეციალისტები ამბობენ, შედარებით ნაკლებმოსავლიან ჯიშია. მისი ნორჩი რქის სიგრძე 2 მეტრს აღწევს ხოლმე. ფოთოლი დიდი და მრგვალი და მასაც ოდნავ დაკბილული აქვს. ორივე მხარეს გლუვია. მტევანი კი "პატარა და კუმსი" იცის. მარცვალი შავი. მრგვალი და საშუალო სიდიდისა. საკმაოდ სქელკანიანი და ხორციანია, რაც მთავარია, ტკბილი და გემრიელი. ოჯალეშის დამწიფებას მეგრელები ნოემბრის მეორე ნახევრამდე ელიან და შემდეგ მისგან მუქ წითელ, სურნელოვან ღვინოს აყენებენ.

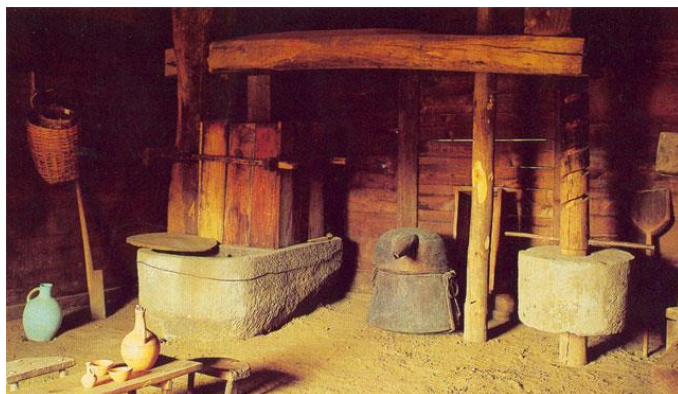
ტოროკუჩხი მაღლარი ვაზი ყოფილა. კუჩხი მეგრულად ფეხსა ნიშნავს, ტორონჯი მტრედს ეწოდება. და ყურძენსაც ასე ერქვა - მტრედის ფეხა.

არანაკლებ უცნაური სახელები ერქვა ყურძნის სხვა ჯიშებსაც. არავინ იცის რატომ დაარქვეს ერთ-ერთ ჯიშს კერთოლი - ეს ყურძენი სენაკში, ნოქალაქევისა და მის ახლოს მდებარე სოფლებში ყოფილა გავრცელებული. კერი მეგრულად ტახს ნიშნავს, თოლი - თვალს. კერთოლი კი ტახის თვალს. მეცნიერები იმასაც ფიქრობდნენ, რომ ეს იგივე გურიაში შემორჩენილი ყურძნის ძველი ჯიში - "ღორისთვალაა".

უფრო მეტიც, მეგრელებმა ერთ ჯიშს დედოფლის კითი (იგივე დედოფლის თითი), დაარქვეს. უფრო უცნაური - დღუდღუში, პუმპულაში, კოლოში (რომლისგანაც მოვარდისფრო მშვენიერი ღვინო დგებოდა), მდინარე ენგურს გაღმა ყოფილა გაგრცელებული. შავი ყურძნებიდან გამოირჩეოდა პანეში, გოდავათური, მაჭკვატური, მახვატელი, კეთილური....

აკიდოს თვისებებზე მხოლოდ ის ვიცით, რომ ის კინჩხაში, მარტვილში, თამაკონსა და სხვა სოფლებში ყოფილა გაგრცელებული. წყაროებში ნაკლებია ცნობები ტოროკუჩხის ჯიშზეც. ნათქვამია მხოლოდ, რომ მისი ყურძნისაგან კარგი ღვინო დგებოდა და ჯვარში, ჭკადუაში, ხიბულაში იზრდებოდა.

დიდი რთველი სამეგრელოში არასოდეს სცოდნიათ. ყურძნის დაკრეფის წესი ხომ ოდიშელებს დანარჩენი საქართველოსაგან განსხვავებული ჰქონდათ. ყურძნის კრეფა აგვისტოს დამლევს იწყებოდა და ზოგჯერ დეკემბრამდე გრძელდებოდა. მაღლარი ვახის საკრეფად გიდელს ხმარობდნენ. ამ გიდელს სახელურების მაგივრად ნახვრეტები ჰქონდა, რომელშიც ბოლოკავიანკვანძიან თოკს უყრიდნენ ხოლმე ასაწევ-დასაწევად. სამეგრელოში ამ თოკს ოწილარი თოკი ერქვა. ხეზე ასული ყურძნის მკრეფელი, რომელსაც სამეგრელოში "ყურძენიში მაწილარი" ეწოდებოდა, გიდელს რომ ყურძნით აავსებდა, კავსა და თოკს გიდელის ნახვრეტებს გაუყრიდა, ყურძნით დატვირთულ ამ კალათს ჩაუშვებდა დაბლა და თანაც ჩასძახებდა: "ა გიდელი" -ო. იქ მდგომი გიდელის მცველი ანუ მეგიდლე, როგორც ოდიშში უწოდებდნენ, ყურძენს გიდელიდან გოდორში, ანუ კალათაში აწყობდა. გიდელს რომ დაცლიდა, ყურძნის მკრეფელს შესძახებდა, "მშვიდობით გიმართიო". ამ შეძახილით მკრეფელი ხვდებოდა, რომ გიდელი ცარიელი იყო და მისი აწევა შეიძლებოდა. ერთი გიდლის მცველი 3-4 ყურძნის მკრეფავს ემსახურებოდა.





მოკრეფილ ყურძენს ფერის მიხედვით გადაარჩევენ ხოლმე, რადგან თეთრი ან მწვანე და შავ-წითელი ყურძენი ცალ-ცალკე უნდა დაწურულიყო, რომ ღვინოს სათანადო ფერი ჰქონოდა. დასაწურად იყოფოდა მალღარი და დაბლარი ჯიშის ყურძენიც. თუ დანარჩენ საქართველოში საღვინე წვენის მიღებას ყურძენის დაწურვას უწოდებენ, მეგრელებისთვის ამ საქმეს წილახუა ჰქვია. ამ პროცედურის ჩასატარებლად კი მათ ნავის მსგავსი ხის საჭყლეტი ჰქონდათ, იგივე ოჭინახი ანუ საწნახელი. უფრო მომცრო საწნახეს კი ჯერუკს უწოდებდნენ. ამ უკანასკნელს ღარი არ ჰქონდა. ოჭინახი, როგორც წესი, ცაცხვის ან წაბლის ხისგან მზადდებოდა. საწნახის ხის მანქანა სამეგრელოშიც ყოფილა და მას ხარხენი ერქვა. რაც ხრახნილისგან უნდა იყოს წარმომდგარი.

ჭურ-ქვევრების დამზადების ხელობა სენაკში, მუხურაში, ჯვარში და სხვა ადგილებში იყო გავრცელებული. სამეგრელოში ჭურს სახელს მისი სიდიდის მიხედვით არქმევდნენ. საშუალო ტანის ჭურჭელს ლაგვანი ერქვა, მომცროს კი ლახუტი. ოდიშში ჭურებს ისე ვიწრო ყელს უკეთებდნენ, რომ ჭურის მრეცხავს მასში ჩასვლა არ შეეძლო და აუცილებლად სარცხით უნდა ამოერეცხათ. მისი სარქველიც სხვადასხვაგვარი იყო. სამეგრელოში ჭურს ფიცრის სახურავს ახურავდნენ, რომელსაც ორგუს ეძახდნენ, მაგრამ არსებობდა ქვის სარქველიც, რომელსაც მარტივად "ქუა" ერქვა. ჭურს ჯერ ბლის ხის ქერქს გადააფარებდნენ, რომელსაც ბულეში ე.ი. ბალისა ერქვა, ზედ კი ორგუს ან ქვას დააფარებდნენ. მაგრამ ეს ყველაფერი არ არის. ადგილობრივებმა ჭურის მიწაში ჩაფვლის რამდენიმე წესიც შემოიღეს. ზოგჯერ ღვინის ჭურჭელი მიწაში უფრო ღრმად იყო ხოლმე ჩაფლული, ხანაც უფრო მომაღლო მდგომარეობას ურჩევდნენ. ყველაფერი ადგილსა და ნაიდაგზე იყო დამოკიდებული. მშრალ ადგილას ჭურს ღრმად ჩაფლავდნენ ხოლმე, ნოტიო ნიადაგში კი პირიქით. როდესაც ის ნიადაგის პირამდე იყო ჩასული, მას თავდაბალი ერქვა. ხოლო ზოგჯერ ისინი მიწის ზედაპირიდან 2-3 გოჯით მაღლა იყო ამოშვერილი და ასეთს თავმაღალს უწოდებდნენ. ისეთ ჭურს, რომელიც 12 გოჯის სიმაღლეზე იყო მიწის ზემოთ ამოწეული, ბორკილიანი ერქვა.

მეგრელებს სარცხიც თავისებური ჰქონდათ. იქ ჭურს "ორჩხეშით" რეცხავდნენ. რომელიც აგრეთვე გრძელი სარია, რომელსაც ძმერხლის ფოთლების კონა აქვს ბოლოში წამოცმული. ქვევრს ცივი წყლით, რამდენჯერმე და

მეტად გულმოდგინედ რეცხავდნენ. ტრადიციულად ამ საქმეს მამაკაცი ან ქვრივი ქალი აკეთებდა.

ღვინის დაღუღების საკმაოდ ხანგრძლივი პროცესის დასრულების შემდეგ მას განსაკუთრებული ჭურჭლით, რომელსაც ჩხრიკე ეწოდებოდა, კოკაში ანუ ლაგვანში ჩაასხამდნენ ხოლმე. სამეზის დაწურული ყურძნის ჭაჭა ხის საწნახელიდან ქვის საწნახელში გადაჰქონდათ, სადაც უკვე საწნეხით წნეხდნენ, რომლის საშუალებითაც მიღებულ ყურძნის სქელ წვენს იმ ჭურბში ასხამდნენ, სადაც დაწურული ღვინო ჰქონდათ. მერე ქვევრებს სარქველით ხურავდნენ, მიწას წააყრიდნენ და გაზაფხულამდე ეს ღვინო ამ ქვევრებში ჰქონდათ, შემდეგ კი ადგილს ისევ უცვლიდნენ... ასე "უვლიდნენ" ღვინის არცთუ ისე უხვ მოსავალს მეგრელები.

დანართი 2

მეღვინეობის სფეროში გამოყენებული ტერმინები და განმარტებები

საქართველოს მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციაში შესვლასთან დაკავშირებით განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს მეღვინეობის პროდუქციის, ისევე როგორც სხვა საექსპორტო პროდუქციის ტერმინებისა და განმარტებების მოყვანა იმპორტიორი ქვეყნების კანონმდებლობებთან. მხედველობაში ვიდრე რა იმ უდავო ფაქტს, რომ რუსეთი წარმოადგენს ერთ-ერთ ძირითად პოტენციურ იმპორტიორ ქვეყანას საქართველოს მეღვინეობის პროდუქციისათვის, ჩვენ გავითვალისწინეთ ამ ქვეყნის სახელმწიფო სტანდარტებში არსებული ტერმინები და განმარტებები, მით უფრო, რომ რუსეთის კანონმდებლობა მაქსიმალურად ითვალისწინებს ამ სფეროში არსებულ ევროკავშირის მოთხოვნებს.

ქვემოთ მოყვანილი ძირითადი ტერმინები და განმარტებები შეესაბამება ევროკავშირის მოთხოვნებს, რომლებიც ადგენენ მეღვინეობის ერთიანი ბაზრის ორგანიზაციას (1493/99, 17.05.99), არომატიზირებული ღვინოების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო წესებს (№ 1601/91, 10.06.91), მაგარი სასმელების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო მოთხოვნებს (№ 1576/89, 29.05.89).

მეღვინეობის პროდუქცია, ნედლეული და ნახევარფაბრიკატივი

<p>1.მეღვინეობის პროდუქცია</p> <p>მეღვინეობის პროდუქცია</p>	<p>ალკოჰოლური პროდუქტი, დამზადებული ყურძნის მარცვლების ან ხილის მთელი ან დაქუცმაცებული ნაყოფის ან მათი ტკბილის სრული დადუღებით; მათი გადადენით, შემდგომი დავარგებით ან დავარგების გარეშე.</p> <p>ყურძნის მარცვლების, ხილის ნედლეულის ან მათი ტკბილის სრული ან არასრული ალკოჰოლური დუღილით, საკვები ნედლეულიდან მიღებული რექტიფიცირებული ეთილის სპირტის, ღვინის, ყურძნის ან ხილის სპირტების, ღვინის, ყურძნის ან ხილის დისტილატების, შაქარშემცველი ნივთიერებების, ნატურალური ან ნატურალურის იდენტური საკვები არომატიზატორების, ნახშირბადის ორჟანგის დამატებით ან დამატების გარეშე.</p>

1.1. ღვინო	მეღვინეობის პროდუქტი, დამზადებული ახლად დაკრეფილი ყურძნის მთელი ან დაქუცმაცებული მარცვლების ან ყურძნის ტკბილის სპირტული დუდილის შედეგად.
1.1.1. სუფრის ღვინო	მეღვინეობის პროდუქტი, დამზადებული ახლად დაკრეფილი ყურძნის მთელი ან დაქუცმაცებული მარცვლების ან ყურძნის ტკბილის სრული ან არასრული სპირტული დუდილის შედეგად. ღვინოში ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს 9,0-15,0%.
1.1.1.ა. სუფრის მშრალი ღვინო	ახლად დაკრეფილი ყურძნის მთელი ან დაქუცმაცებული მარცვლების ან ყურძნის ტკბილის სრული სპირტული დადულებით დამზადებული ღვინო.
1.1.1.ბ. სუფრის ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოები	ღვინოები, დამზადებული ალკოჰოლური დუდილის შეწყვეტით ნარჩენი შაქრიანობის მოთხოვნით მნიშვნელობაზე ან მშრალი ღვინომასალის ყურძნის ტკბილთან, კონცენტრირებულ ყურძნის ტკბილთან ან რექტიფიცირებულ კონცენტრირებულ ყურძნის ტკბილთან შერევით.
1.1.2 ლიქიორული ღვინო	<p>მზადდება: მხოლოდ ყურძნისეული წარმოშობის ეთილის სპირტის გამოყენებით. ეთილის სპირტის შექნილი მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 15 და არა უმეტეს 22%-ს. ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილი – არანაკლებ 17,5%, ზოგიერთი ადგილწარმოშობის დასახელების მაღალხარისხიანი ლიქიორული ღვინოების გარდა.</p> <p>მიიღება:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ან ყურძნის ტკბილისაგან, მისი დადულების პროცესში, – ან ღვინისაგან, – ან აღნიშნული პროდუქტების ნარევისაგან. <p>ემატება:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ყურძნისეული წარმოშობის ნეი-

	<p>ტრალური სპირტი, რომლის შექმნილი მოცულობითი წილი შეადგენს არანაკლებ 96%,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ღვინის დისტილატი, რომელიც შეიცავს არანაკლებ 52% - ს და არა უმეტეს 86% შექმნილ მოცულობით წილეთილის სპირტს, - ყურძნის კონცენტრირებული ტკბილი.
1.1.3. ცქრიალა ღვინო	<p>პროდუქტი, დამზადებული ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუდილის ან ღვინომასალების მეორადი ალკოჰოლური დუდილის შედეგად წარმოქმნილი ნახშირბადის დიოქსიდით ღვინომასალების გაჯერების შედეგად. ბოთლში არსებული წნევა 20°C-ზე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 300კპა-ს, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი – 8,5-დან 12,5%.</p>
1.1.4. მარგალიტის ცქრიალა ღვინო	<p>ცქრიალა ღვინო, რომლისთვისაც ბოთლში არსებული წნევა 20°C-ზე უნდა შეადგენდეს 100-დან 250კპა-ს.</p>
1.1.5. რუსეთის (საბჭოთა) შამპანური	<p>სპეციალური ჯიშების ყურძნისაგან დამზადებული ცქრიალა ღვინო. ბოთლში არსებული წნევა 20°C-ზე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 350კპა-ს, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი – 10,5-დან 12,5%.</p>
1.1.6. დაგაზული ღვინო	<p>პროდუქტი, დამზადებული ღვინომასალის ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნური გაჯერებით. ბოთლში არსებული წნევა 20°C-ზე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 300კპა-ს, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი – 8,5-დან 12,5%-მდე.</p>
1.1.7. დაგაზული მარგალიტის ღვინო	<p>დაგაზული ღვინო, რომლისთვისაც ბოთლში არსებული წნევა 20°C-ზე უნდა შეადგენდეს 100-დან 250კპა-ს.</p>

<p><i>1.1.8. ადგილწარმოშობის მიხედვით კონტროლირებული დასახელების ღვინო</i></p>	<p>ყველა ტიპის მაღალხარისხოვანი ღვინო, რომლის დასამზადებლად გამოსაყენებული ყურძენი მოიყვანება იმ გარკვეულ გეოგრაფიულ ადგილზე, რომლის ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობები ღვინოს სძენს გამორჩეულად მაღალ ორგანოლექტიკურ მაჩვენებლებს.</p>
<p>1.2 არომატიზირებული ღვინო</p>	<p>მეღვინეობის პროდუქტი, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილით 14,5-დან 22,0%-მდე, დამზადებული სუფრის, ლიქიორული, დაგაზული, ცქრიალა ღვინოებისაგან, რომლებშიც დამატებულია სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტი, ნატურალური არომატიზირებული და საგემოვნო ნივთიერებები, ასევე ყურძნის ტკბილი, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი და სხვა შაქარშემცველი ნივთიერებები. პროდუქტში სუფრის ღვინის, ლიქიორული ღვინის, დაგაზული ღვინის, ცქრიალა ღვინის, ყურძნის ტკბილის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილისა და სხვა ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქტებისა და მათი ნარეგების საერთო მოცულობითი წილი არ უნდა იყოს არომატიზირებული ღვინის მოცულობის 75%-ზე ნაკლები.</p>
<p>1.3. ხილ-კენკროვანთა ღვინოები</p>	<p>პროდუქტები, დამზადებული დაქუცმაცებული ხილის ნაყოფის ან ხილის ტკბილის სრული ან არასრული სპირტული დუდილის შედეგად, მეღვინეობაში დაშვებული ტექნოლოგიური ხერხების გამოყენებით, თითოეული მათი ტიპებისათვის დამახასიათებელი ორგანოლექტიკური თვისებების მისანიჭებლად. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს 8,5-დან 22,0%-მდე.</p>
<p><i>1.3.1. ხილ-კენკროვანთა სუფრის ღვინო</i></p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული დაქუცმაცებული ხილის ნაყოფის ან ხილის ტკბილის სრული ან არასრული სპირტული დუდილის შედეგად, შაქარშემცველი ნივთიერებების დამატებით ან დამატების გარეშე. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა</p>

	შეადგენდეს 8,5-დან 15,0%-მდე.
<i>1.3.2. ხილ-კენკროვანთა სპეციალური ღვინო</i>	ხილის ღვინომასალისაგან წარმოებული პროდუქტი, საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტისა და შაქარშემცველი ნივთიერებების დამატებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს 15,0-დან 22,0%-მდე.
<i>1.3.3. ხილ-კენკროვანთა არომატიზირებული ღვინო</i>	ხილის ღვინომასალისაგან წარმოებული პროდუქტი, საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტის, შაქარშემცველი, არომატული და საგემოვნო ნივთიერებების დამატებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს 14,5-დან 22,0% - მდე.
<i>1.3.4. ხილ-კენკროვანთა თაფლის ღვინო</i>	პროდუქტი, დამზადებული თაფლისა და ხილის ტკბილის სრული ან არასრული სპირტული დუდილის შედეგად, საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტისა და შაქარშემცველი ნივთიერებების დამატებით ან დამატების გარეშე. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს 8,5-22,0%-ს.
1.4. ყურძნისა და ხილის მაგარი სასმელები	
<i>1.4.1. ღვინისაგან მიღებული სპირტიანი სასმელი</i>	სპირტიანი სასმელი, დამზადებული ღვინის გადაღენით მიღებული დისტილატის გამოყენებით. სასმელში მეთილის სპირტის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 2,0გ/დმ ³ - ს აბსოლუტურ სპირტზე გა-დაანგარიშებით.
<i>1.4.2. ღვინისაგან მიღებული ადგილწარმოშობის დასახელების სპირტიანი სასმელი</i>	სპირტიანი სასმელი, რომლის დასახელება მიუთითებს პროდუქციის წარმოშობის იმ ქვეყანაზე, რაიონზე ან ქვეყნის სხვა ადგილზე, სადაც არსებული კანონის დაცვით იწარმოებოდა და ამ დასახელებით გაეთქვა მას სახელი.
<i>1.4.3 კონიაკი</i>	მეღვინეობის პროდუქტი, დამზადებული საკონიაკე დისტილატის მუხის ტკეითან

	<p>კონტაქტში არანაკლებ 3 წლის განმავლობაში დავარგებით. პროდუქტში ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 40%-ს;</p> <p>უმაღლესი სპირტების მასური კონცენტრაცია კონიაკში უნდა იყოს არანაკლებ 170 მგ/100სმ³-ის და არა უმეტეს 500 მგ/100სმ³-ის, უწყლო სპირტზე გადაანგარიშებით; მქროლავი მჟავების მასური კონცენტრაცია, ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით, კონიაკში უნდა იყოს არა უმეტეს 200 მგ/100სმ³-ზე მეტი; მეთილის სპირტის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 2,0 გ/დმ³, უწყლო სპირტზე გადაანგარიშებით.</p>
<p><i>1.4.4. გეოგრაფიული ადგილმდებარეობის დასახელების კონიაკი</i></p>	<p>კონიაკი, რომლის წარმოება შემოიფარგლება გარკვეული გეოგრაფიული ზონით (ქვეყნით), დამზადებული ამ ქვეყანაში დადგენილი სუფრის ღვინოების ფრაქციული გამოხდის მეთოდით მიღებული საკონიაკე დისტილატის გამოყენებით, და ამ ქვეყნის დასახელებით გაეთქვა მას სახელი ბოლო 50 წლის მანძილზე.</p>
<p><i>1.4.5. ბრენდი</i></p>	<p>ღვინის სპირტისაგან დამზადებული პროდუქტი, 94,8 მოც.% სიმაგრის მქონე ღვინის დისტილატის დამატებით ან დამატების გარეშე. ღვინის დისტილატის მოცულობითი წილი სასმელში არ უნდა აღემატებოდეს ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილის 50%-ს;</p> <p>დაძველებული მუხის ტკეხთან კონტაქტში არანაკლებ 1 წლის განმავლობაში; გამოყენებული ნედლეულის გადადენის პროცესში წარმოშობილი მქროლავი ნივთიერებების შემცველობა – არანაკლებ 1,25 გ/დმ³ აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით; მეთილის სპირტის შემცველობა სასმელში არ უნდა აღემატებოდეს 2,0 გ/დმ³-ს. აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი – არანაკლებ 37,5%.</p>

<p>1.4.6. ყურძნის არაყო</p>	<p>სპირტიანი სასმელი, დამზადებული ღვინის ან ყურძნის დისტილაციის გამოყენებით, ღვინის ან ყურძნის სპირტის დამატებით ან დამატების გარეშე. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი სასმელში შეადგენს არანაკლებ 37,5 -ს.</p>
<p>1.4.7. ჭაჭა</p>	<p>სპირტიანი სასმელი, დამზადებული დადუღებული ჭაჭის უშუალოდ წყლის მწვავე ორთქლით გადადენით ან ჭაჭაზე წყლის დამატებითა და შემდგომი ჰიდროდისტილაციით. ჭაჭის მასური წილი გადასადენ მასაში უნდა შეადგენდეს არა უმეტეს 86%-ს. სასმელში მეთილის სპირტის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 10,0 გ/დმ³ აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით.</p> <p>ჭაჭა შეიძლება დამზადდეს: ჭაჭის, დადუღებული ღურდოს, ღურდოზე დადუღებული ღვინომასალის, ტკბილი ჭაჭის დადუღებული ექსტრაქტის გამოხდით, მიღებული დისტილაციების შეკუპაუებით ან ამის გარეშე, საგემოვნო და არომატული ნივთიერებების დამატებით, ან ამის გარეშე.</p>
<p>1.4.8. ხილის არაყო</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ერთი ან რამდენიმე დასახელების ხილის დისტილაციისაგან, ხილის რექტიფიცირებული სპირტის დამატებით ან დამატების გარეშე; აქვს გამოყენებული ნედლეულის გემო და არომატი. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი პროდუქტში შეადგენს 37,5-55,0% - ს.</p>
<p>1.4.9. ხილის გამონაპრესის არაყო</p>	<p>სპირტიანი სასმელი, დამზადებული დადუღებული ხილის (ყურძნის გარდა) გამონაპრესის უშუალოდ წყლის მწვავე ორთქლით გადადენით, ან გამონაპრესზე წყლის დამატებითა და შემდგომი ჰიდროდისტილაციით. გამონაპრესის მასური წილი გადასადენ მასაში უნდა შეადგენდეს არა უმეტეს 86%-ს.</p> <p>სასმელში მეთილის სპირტის შემ-</p>

	<p>ცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 1,5 გ/დმ³-ს , აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით. კურკოვანი ხილიდან დამზადებულ სასმელში წყალბადციანმჟავის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 10გ/დმ³-ს, აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით. მქროლავი ნივთიერებების რაოდენობა სასმელში უნდა იყოს არანაკლებ 2გ/დმ³, აბსოლუტურ სპირტზე გადაანგარიშებით.</p>
<p>1.4.10. რუსული კალვადოსი</p>	<p>ხილის (ვაშლის) არაყი, დამზადებული კალვადოსის დისტილატისაგან, დავარგებული არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში მუხის ტკეხთან კონტაქტში. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 38,0-40,0%-ს.</p>
<p>1.5. ღვინოზე დამზადებული ალკოჰოლური სასმელები</p>	
<p>1.5.1. ღვინის სასმელი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ღვინომასალის, შაქარშემცველი, არომატული, საგემოვნო ნივთიერებებისა და წყლის გამოყენებით, სასოფლო-სამეურნეო ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტის დამატებით ან დამატების გარეშე. ღვინომასალის მოცულობითი წილი პროდუქტში არ უნდა იყოს 50%-ზე ნაკლები.</p>
<p>1.5.2. ღვინის დაგაზული კოქტეილი</p>	<p>ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნურად გაჯერებული ღვინის სასმელი. ბოთლში არსებული წნევა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 150 კპა-ს, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი-5,0-დან 12,0%-მდე.</p>
<p>1.5.3. სიდრი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ხილის ღვინომასალების ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნურად გაჯერებით ან ხილის ღვინომასალების მეორადი ალკოჰოლური დუღილის შედეგად წარმოქმნილი ნახშირბადის დიოქსიდით გაჯერების შედეგად. ბოთლში არსებული წნევა 20⁰C-ზე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 200კპა-</p>

	ს, ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი-5,0-დან 8,5%-მდე.
2.ნედლეული და ნახევარფაბრიკატივი	
<p>2.1 ყურძნის ნედლეული და ნახევარფაბრიკატივი</p> <p>2.1.1.ახლად დაკრეფილი ყურძენი (ახლად დაკრეფილი ყურძნის მარცვლები)</p>	მელვინეობაში გამოყენებული ყურძნის მწიფე ნაყოფი, რომელიც შეიძლება დაქუცმაცდეს ან დაიწნეს მელვინეობის ჩვეულებრივი საშუალებებით, და რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს თავისთავადი (სპონტანური) სპირტული დუღილი.
2.1.2. ყურძნის ტკბილი	თხევადი პროდუქტი, რომელიც მიიღება ახლად დაკრეფილ ყურძენზე ფიზიკური ზემოქმედების (დაწნევის) შედეგად. დასაშვებია ყურძნის ტკბილში არა უმეტეს 1 მოც. % შექენილი ეთილის სპირტის არსებობა.
2.1.3. ყურძნის კონცენტრირებული ტკბილი	ტკბილი, რომელიც მიიღება ყურძნის ტკბილის ნებისმიერი დაშვებული მეთოდით ნაწილობრივი გაუწყლოებით, გარდა ღია ცეცხლისა. პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობა შეადგენს 50,9 %-ს (რეფრაქტომეტრით).
2.1.4 ყურძნის წვენი	დაუდუღებელი (მაგრამ დადუღების უნარის მქონე) თხევადი პროდუქტი, რომელიც მიიღება შესაბამისი დამუშავებით, ასეთივე სახით მოსახმარებლად. მიიღება: ა) ახლად დაკრეფილი ყურძნის მარცვლებიდან, ან ყურძნის ტკბილისაგან ან ბ) აღდგენის გზით: - კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის, - კონცენტრირებული ყურძნის წვენის.

	დასაშვებია ყურძნის წვენიში არა უმეტეს 1 მოც. % შექნილი ეთილის სპირტის არსებობა.
<i>2.1.5. ყურძნის კონცენტრირებული წვენი</i>	არაკარამელიზირებული ყურძნის წვენი, რომელიც მიიღება ყურძნის წვენის ნებისმიერი დაშვებული ხერხით ნაწილობრივი გაუწყლოებით, გარდა ღია ცეცხლისა. პროდუქტში მშრალი ნივთიერებების შემცველობა რეფრაქტომეტრით არ უნდა აღემატებოდეს 50,9%-ს, დასაშვებია ყურძნის წვენიში არა უმეტეს 1 მოც.% შექნილი ეთილის სპირტის არსებობა.
2.2. ღვინომასალები და ყურძნისა და ხილის ალკოჰოლ შემცველი ტკბილები	
<i>2.2.1 ღვინომასალები</i>	ღვინოები ჩამოსხმით, გამიზნული სამომხმარებლო ტარაში ჩამოსასხმელად ან სხვადასხვა სახის მეღვინეობის პროდუქციის დასამზადებლად;
<i>2.2.2. ყურძნის დასპირტული ტკბილი (მისტელი)</i>	პროდუქტი, დამზადებული ახლად დაწურულ ყურძნის ტკბილზე საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტის დამატებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 15,0-25,0%-ს.
<i>2.2.3. ხილის დასპირტული ტკბილი</i>	პროდუქტი, დამზადებული ახლად გამოწურული ხილის ტკბილის საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტის დამატებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 15,0-25,0%-ს.
<i>2.2.4. ნაწილობრივ დადუღებული ყურძნის ტკბილი</i>	პროდუქტი, დამზადებული ყურძნის ტკბილის დადუღებით, აქვს 1%-ზე მეტი ეთილის სპირტს შექნილი მოცულობითი წილი და ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილის 3/5-ზე ნაკლები რაოდენობა; ამასთან, ადგილწარმოშობის დასახელების ზოგიერთი მაღალხარისხოვანი ღვინოები, რომლებშიც შექნილი

	ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი ნაკლებია ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილის 3/5-ზე, მაგრამ არანაკლებ 5,5 მოც.%, არ განიხილება ნაწილობრივ დადუღებულ ტკბილად.
<i>2.2.5. ნაწილობრივ დადუღებული ხილის ტკბილი</i>	პროდუქტი, დამზადებული ხილის ტკბილის დადუღებით, აქვს 1%-ზე მეტი ეთილის სპირტის შექმნილი მოცულობითი წილი და ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილის 3/5-ზე ნაკლები რაოდენობა.
<i>2.2.6. ხილის დადუღებული ტკბილი</i>	პროდუქტი, დამზადებული ახლად დაკრეფილი ხილის წველის ან დურდოს დადუღებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 4,0-8,5მოც.% - ს.
<i>2.2.7. ხილის დადუღებულ-დასპირტული ტკბილი</i>	პროდუქტი, დამზადებული დადუღებულ ხილის ტკბილში საკვები ნედლეულიდან მიღებული ეთილის სპირტის დამატებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 16,0 მოც.%.
2.3. ყურძნისა და ხილის დისტილატები და სპირტები	
<i>2.3.1 ღვინის დისტილატი</i>	პროდუქტი, დამზადებული სუფრის ღვინომასალების გადადენით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 52,0-86,0%-ს.
<i>2.3.2. საკონიაკე დისტილატი, ახალგაზრდა</i>	პროდუქტი, დამზადებული არანაკლებ 7,5% ეთილის სპირტის მოცულობითი წილის მქონე სუფრის ღვინომასალების გადადენით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 62 - 70%; უმაღლესი სპირტების მასური კონცენტრაცია – 180-600მგ/100სმ ³ ; მქროლავი მუავების მასური კონცენტრაცია, არა უმეტეს 80 მგ/100სმ ³ .

<p>2.3.3. საკონიაკე დისტილატი, დავარგებული</p>	<p>საკონიაკე დისტილატი, რომელშიც ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 55,0-70,0%-ს. მიიღება ახალგაზრდა საკონიაკე დისტილატის მუხის ტკეჩთან კონტაქტში დავარგებით. უმაღლესი სპირტების მასური კონცენტრაცია – 170-500მგ/100სმ³; მქროლავი მუავეების მასური კონცენტრაცია – არა უმეტეს 250 მგ/100სმ³;</p>
<p>2.3.4. ყურძნის დისტილატი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული დადუღებული ჭაჭისა და ლექების გადადენით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს არა უმეტეს 86,0%-ს.</p>
<p>2.3.5. ხილის დისტილატი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ხილის დადუღებული ტკბილის, ხილის ნედლი სპირტის, ხილის გამონაპრესისა და ლექების გადადენით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 52,0-86,0%-ს.</p>
<p>2.3.6. კალვადოსის დისტილატი - ახალგაზრდა</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ხილის (ვაშლის) დადუღებული ტკბილის ფრაქციული გამოხდით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 62,0-70,0%-ს.</p>
<p>2.3.7. კალვადოსის დისტილატი - დავარგებული</p>	<p>მუხის ტკეჩთან კონტაქტში დავარგებული კალვადოსის ახალგაზრდა დისტილატი. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს 55,0-70,0%-ს .</p>
<p>2.3.8. ყურძნის ნედლი სპირტი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ღვინომასალების, დადუღებული ჭაჭის, ლექების გადადენით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს არა უმეტეს 40,0%-ს.</p>
<p>2.3.9. ყურძნის რექტიფიცირებული სპირტი</p>	<p>პროდუქტი, დამზადებული ღვინომასალების ან ყურძის ნედლი სპირტის რექტიფიკაციით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი შეადგენს არანაკლებ 94,8%-ს.</p>

2.3.10. ღვინის სპირტი	პროდუქტი, დამზადებული სუფრის ღვინომასალის ან ღვინის დისტილატის გამოხდით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი პროდუქტში შეადგენს არანაკლებ 86,0%-ს.
2.3.11. ხილის ნედლი სპირტი	პროდუქტი, დამზადებული დადუღებული ხილის ტკბილის, ხილის გამონაპრესისა და ლექების დადუღებით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი პროდუქტში შეადგენს არანაკლებ 30,0%-ს.
2.3.12. ხილის რექტიფიცირებული სპირტი	პროდუქტი, დამზადებული დადუღებული ხილის ტკბილის ან ხილის ნედლი სპირტის რექტიფიკაციით. ეთილის სპირტის მოცულობითი წილი პროდუქტში შეადგენს არანაკლებ 94,8%-ს.

განმარტებები:

1. ეთილის სპირტის შექნილი მოცულობითი წილი: სუფთა სპირტის მოცულობის რაოდენობა 20°C-ზე, რომელსაც პროდუქტი შეიცავს იმავე ტემპერატურაზე.
2. ეთილის სპირტის პოტენციური მოცულობითი წილი: სუფთა სპირტის მოცულობის რაოდენობა 20°C-ზე, რომელიც შეიძლება მიღებულ იქნას პროდუქტის 100 მოცულობაში არსებული შაქრების სრული დადუღებისას;
3. ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილი: ეთილის სპირტის შექნილი და პოტენციური მოცულობითი წილების ჯამი;
4. ეთილის სპირტის ნატურალური მოცულობითი წილი: პროდუქტში არსებული ეთილის სპირტის საერთო მოცულობითი წილი, მისი ეთილის სპირტით გამდიდრებამდე;
5. ეთილის სპირტის შექნილი მასური წილი: სუფთა სპირტის კილოგრამების რაოდენობა, რომელსაც შეიცავს 100კგ პროდუქტი;
6. ეთილის სპირტის პოტენციური მასური წილი: სუფთა სპირტის კილოგრამების რაოდენობა, რომელიც შეიძლება წარმოებულ იქნას 100 კგ პროდუქტში არსებული შაქრების სრული დადუღებისას;
7. ეთილის სპირტის საერთო მასური წილი: ეთილის სპირტის შექნილი და პოტენციური მასური წილების ჯამი.

სპირტის გამოსავალი სხვადასხვა დასახელების ნედლეულიდან

ნახშირწყლების შემცველი ნედლეული	ნახშირწყლები	ნახშირწყლების შემცველობა, %*	1 კგ ნედლეულიდან აბს. სპირტის გამოსავალი, ლ აბს.სპ /კგ	40%-იანის გამოსავალი, ლ/კგ ნედლეულიდან
კარტოფილის სახამებელი	სახამებელი	78,2	0,461	1,15
ბრინჯი, მარცვალი	სახამებელი	62,3	0,368	0,92
შაქარის ფხენილი	საქაროზა	99,8	0,559	1,40
წიწიბურა, მარცვალი	სახამებელი	59,5	0,351	0,88
რბილი ხორბალი, მარცვალი	სახამებელი	59,5	0,351	0,88
შვრია, მარცვალი	სახამებელი	55,1	0,325	0,81
ჭვავი, მარცვალი	სახამებელი	55,16	0,325	0,81
ფეტვის ბურღული	სახამებელი	66,5	0,392	0,98
ბარდა, მარცვალი	სახამებელი	49,5	0,292	0,73
ქერი, მარცვალი	სახამებელი	56,4	0,333	0,83
კარტოფილი, ძირხვენი	სახამებელი	16,3	0,096	0,24
ყურძენი, მარცვალი	გლუკოზა	15,4	0,082	0,20
ყურძენის წვენი	გლუკოზა	16,3	0,086	0,22

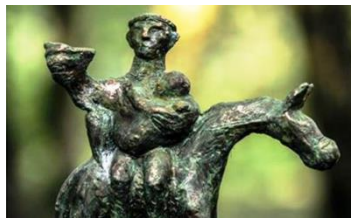
- მონო- და დისაქარიდების არსებობა უგულვებელყოფილია (ჩვეულებრივ, 1-3%) და ისინი ჩართულია სახამებლის შედგენილობაში.
- 1 კგ ნახშირწყლებიდან პრაქტიკული გამოსავალი, ლ აბს. ალკ/კგ; სახამებელი – 0,59; საქაროზა – 0,56; გლუკოზა (ფრუქტოზა) – 0,53.

სუფთა სახამებელი არ არსებობს, მაგალითად, ჭვავში 10%-დე – ესაა მარტივი შაქრები, ხოლო ხილში ერთდროულად მოიპოვება საქაროზა, ფრუქტოზა და სხვა დასადუღებელი შაქრები, ამიტომ წარმოებაში არ ხდება ანგარიში 1 კგ ნედლეულზე, არამედ ხმარობენ ე.წ. პირობითი სახამებლის ცნებას: გამონაწვლილს ბოლომდე უტარებენ მჟავურ ჰიდროლიზს (გლუკოზამდე) და საზღვრავენ გლუკოზის რაოდენობას

ნუგზარ შოთას-ქე ბალათურია

სამეგრელო - გემო სვანეთი

საქსპორტო პოსტერიალი და მისი
ამოქმედების ინოვაციური ტექნოლოგიები



შ.პ.ს. „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი, 2019.

ISBN 978-9941 - 8 - 1613- 0

beneproprint@gmail.co www.bene.ge

