

ტყის არამერქნული პროდუქტების ბაზრის კვლევა



შინაარსი

კვლევის მეთოდოლოგია	3
არამერქნული ტყის პროდუქტების მიმოხილვა - საქართველო და მსოფლიო ბაზრები	4
დუშეთის მუნიციპალიტეტში არსებული არამერქნული პროდუქტები და მათი გამოყენების შესაძლო ფორმები.....	19
არამერქნული პროდუქტები საცალო ქსელში	27
არამერქნული პროდუქტების გადამამუშავებელი საწარმოები	33
არამერქნული პროდუქტების განვითარების საბაზრო პერსპექტივები შემგროვებელი კოოპერატივებისათვის	44

კვლევის მეთოდოლოგია

წინამდებარე ანგარიში მომზადებულია „ტყის არამერქნული პროდუქტების ბაზრის კვლევის“ ფარგლებში. პროექტი ხორციელდება საქართველოს ახალგაზრდა ეკონომისტთა ასოციაციის მიერ ოქსფამ საქართველოს დაფინანსებით.

კვლევის მიზანია ტყის არამერქნული პროდუქტების წარმადობის გაზრდა მცირე ფერმერებისა თუ კოოპერატივებისთვის ბაზრის მოთხოვნების გაზიარებით, ასევე რეკომენდაციების გაწევა მათი წარმოების გაუმჯობესებისა და შემოსავლის გაზრდისათვის. საკვლევ არეალად განისაზღვრა დუშეთის მუნიციპალიტეტი, ხოლო პროდუქტებად - მაჭალო (ველური ვაშლი), პანტა (ველური მსხალი), ასკილი, ტყემალი, ქლიავი და თაფლი.

კვლევის ეფექტიანობისათვის ძირითად და მნიშვნელოვან აქტივობად განისაზღვრა ჩაღრმავებული ინტერვიუების ჩატარება ტყის არამერქნული პროდუქტების შემგროვებლებსა და ჩამბარებლებთან, ასევე არამერქნული მოპოვება რეალიზაციის ღირებულებათა ჯაჭვის სხვა რგოლების წარმომადგენლებს. შესაბამისად საეა დაუკავშირდა თაფლისა და ხილის გადამამუშავებელ კოოპერატივებს, გადამამუშავებელი ქარხნებს, საცალო გაყიდვების მაღაზიათა ქსელებსა და დარგის ექსპერტებს. ჩატარდა 30 ჩაღრმავებული ინტერვიუ, მათ შორის:

საკვლევი ჯგუფი	რაოდენობა
კოოპერატივები	4 ინტერვიუ
მწარმოებელი კომპანიები	8 ინტერვიუ
გადამამუშავებელი ქარხნები	4 ინტერვიუ
დარგის ექსპერტები	4 ინტერვიუ
საცალო გაყიდვების მაღაზიები	5 ინტერვიუ
საინფორმაციო საკონსულტაციო სამსახურის წარმომადგენლები	5 ინტერვიუ

მოხდა ინტერვიუების დეკოდირება და ანალიზი. კვლევა ეყრდნობა მათ მიერ მოწოდებულ ინფორმაციასა და რეკომენდაციებს. გარდა ამისა საეა-ს გუნდმა ჩაატარა სამაგიდე კვლევა. კვლევაში გამოყენებულია საქსტატისა და სხვადასხვა საერთაშორისო ორგანიზაციების მიერ გამოქვეყნებული რაოდენობრივი ინფორმაცია.

საბოლოო ანგარიში მოიცავს რეკომენდაციებსა და მარკეტინგულ გზამკვლევს მცირე და საშუალო ზომის ტყის პროდუქტების შემგროვებლებისათვის. ასევე, პრიორიტეტულ და გასათვალისწინებელ საკითხებს კოოპერატივებისა და ფერმერებისათვის, რათა მათ შეძლონ ბაზარზე დამკვიდრება და მდგრადი განვითარება.

არამერქნული ტყის პროდუქტების მიმოხილვა - საქართველო და მსოფლიო ბაზრები

ტყის პროდუქტიულობაზე საუბრისას, პირველ რიგში განიხილება მერქნული ანუ ხე-ტყის მასალა. ხის ბაზარი, როგორც წესი, სტრუქტურირებული და კარგად განვითარებულია. ამასთან, ტყეში მოიპოვება სხვა არამერქნული პროდუქტების მრავალი სახეობა. კერძოდ, სხვადასხვა სახის სამედიცინო მცენარეები, საღებავი ნივთიერებები, სოკოები, ხილი, ფისი, მცენარის წვენი, ასევე ნედლეული მასალა რომლისგანაც ამზადებენ თოკებს, ჭილობებს, ტანსაცმელს და სხვა სახის სამომხმარებლო პროდუქციას.

მოსახლეობის შემოსავლების ზრდის ერთ-ერთ რეალურ წყაროდ შეგვიძლია განვიხილოთ ტყის არამერქნული პროდუქტების შეგროვება-რეალიზაცია. მიუხედავად ამისა, თემების ძირითად ნაწილში ისინი სრულიად გამოუყენებელი და აუთვისებელია. თუმცა, არის შემთხვევები, როდესაც ტყის მიმდებარე ტერიტორიაზე მცხოვრები მოსახლეობა მაქსიმალურად ითვისებს ტყის რესურსს, მაგრამ მათი კომერციული ღირებულება საკმაოდ დაბალია. ბაზარი, როგორც წესი მერქნულ და ტრადიციულ სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებთან შედარებით, გაცილებით რთულად ითვისებს არამერქნულ პროდუქტებს. სწორედ ამიტომ, მცირე ზომის მწარმოებლები აწყდებიან გარკვეულ სირთულეებს მათი რეალიზაციის დროს ტყის არამერქნული პროდუქტები ძირითადად იკავებენ ბაზრის სპეციფიკურ სეგმენტს, რომელიც როგორც წესი პატარა და გაფანტულია. მომხმარებლის არჩევანი ასეთი პროდუქტების მიმართ სპეციფიურია და დამოკიდებულია ისეთ ფაქტორებზე როგორცაა ბაზრის სახეობა (ადგილობრივი ან/და ტურისტული), სეზონი და სხვა.

საქართველოში არამერქნული ტყის პროდუქტების მოპოვებასა და მოხმარებას მრავალსაუკუნოვანი ისტორია აქვს. დღესაც სოფლად მცხოვრები მოსახლეობა, აქტიურად არის ჩართული ამგვარი პროდუქტების შეგროვებაში. თუმცა, ძირითად შემთხვევაში ტყეში შეგროვებული ხილი და სხვა მცენარეები მხოლოდ საკუთარი მოხმარებისათვის გამოიყენება და არ ხდება მათი სამომხმარებლო ბაზრებზე მიწოდება.

არამერქნულ ტყის პროდუქტებს აქვთ კომერციალიზაციის მნიშვნელოვანი პოტენციალი, როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო ბაზრებზე. აღნიშნული პოტენციალის რეალიზაცია საჭიროებს რიგი ღონისძიებების გატარებას პროდუქტების შემგროვებლების მხრიდან ადგილობრივი არასამთავრობო და საერთაშორისო ორგანიზაციების მხარდაჭერით. ამასთან, მნიშვნელოვანია ღირებულებათა ჯაჭვში ჩართული სხვა რგოლების აქტიურ მონაწილეობაც.

სასურველია სახელმწიფო პროგრამებში არამერქნული პროდუქტების კომერციალიზაციის მხარდამჭერი კომპონენტების ჩართვა.

განვითარებული ქვეყნების მოსახლეობისთვის მნიშვნელოვანია მათი საკვები რაციონი შედგებოდეს ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქტისგან. შესაბამისად, ისინი მზად არიან მეტი დანახარჯები გასწიონ ამგვარი პროდუქტების შესაძენად, რაც იწვევს ორგანულ საკვებზე მოთხოვნის ზრდას.

ოფიციალური სტატისტიკა ჩვენი კვლევის პროდუქტებისათვის რთულად ხელმისაწვდომია. სტატისტიკური მონაცემები არსებობს მხოლოდ არამერქნულ ტყის ხილზე (პანტა და მაჟალო), რომლებიც ევროპის ბაზარზე ძირითადად ჩირის სახით არის წამრმოდგენილი. სხვა ფორმით გადამუშავებული (მაგალითად ჯემი, ტყლაპი, წვენი) პროდუქტების შესახებ მონაცემები არაა გამოქვეყნებული.

ხილის ჩირის შესახებ ოფიციალური მონაცემების თანახმად, 2002-2006 წლებში ჩირის მოხმარება ევროპის ბაზარზე გაიზარდა საშუალოდ წლიური 6.9%-ით და შეადგენდა 2.2 მილიარდ ევროს / 871 ათას ტონას 2006 წელს. ყველაზე დიდი ჩირის მომხმარებელი იყო იტალია, რომელსაც მოსდევდა დიდი ბრიტანეთი და ესპანეთი. ყველა ქვეყანაში, გარდა ესპანეთისა და ნიდერლანდებისა, მოხმარება ბოლო წლების განმავლობაში გაზრდილია ¹.

	2002		2004		2006	
	ღირებულება	რაოდენობა	ღირებულება	რაოდენობა	ღირებულება	რაოდენობა
ევროკავშირი	1 724	771	1 584	746	2 254	871
იტალია	685	178	484	136	1 03	217
დიდი ბრიტანეთი	285	162	344	181	397	195
ესპანეთი	300	92	269	84	264	82
გერმანია	159	113	167	114	199	124
საფრანგეთი	110	70	122	65	123	68
ნიდერლანდები	38	39	45	43	37	42

ცხრილი 1. ჩირის მოხმარება, 2002-2006 წლებში, ღირებულება მილიონი ევრო / რაოდენობა ათასი ტონა. წყარო (Eurostat, 2008)

მიუხედავად იმისა, რომ კონკრეტული სტატისტიკა ორგანული ჩირის მოთხოვნაზე არაა ხელმისაწვდომი, დარწმუნებით შეიძლება ითქვას, რომ ჯანსაღი პროდუქტის მოხმარების უფრო და უფრო მაღალი ტენდენცია ევროპის მომხმარებლებს შორის. ხილი და ბოსტნეული ძირითადად ასოცირდება ჯანმრთელ კვებასთან. ასევე, სხვადასხვა საჯარო თუ კერძო ინსტიტუციები ცალკეული ქვეყნებისა თუ

¹ CBI Market Information Database

ევროკავშირის დონეზე პოპულარიზაციას უწევენ ჯანმრთელ საკვებს, როგორც სამკურნალო საკვებს.

ევროპის ბაზარზე ორგანული საკვების ინტერესისა და გაყიდვების ზოგადი ზრდა მნიშვნელოვანი გახდა ბოლო ათწლეულის განმავლობაში. ტრენდი მეტად შესამჩნევია დიდი ბრიტანეთის, ნიდერლანდებისა და გერმანიის, ხოლო შედარებით ნაკლებად - ესპანეთისა და საფრანგეთის ბაზრებზე. ორგანული პროდუქტები განსაკუთრებით პოპულარულია იტალიასა და გერმანიაში. მათ მოთხოვნაზე გაზრდილი ინტერესი გავლენას ახდენს მოხმარებაზე.

ორგანული ჩირის ბაზრის წილი ყველაზე დაბალია ნიდერლანდებში (დაახლოებით 2%) და ყველაზე მაღალია დიდ ბრიტანეთსა და გერმანიაში. ბაზრის წილის დაბალი მაჩვენებელი ძირითადად მიწოდების სიმცირითაა განპირობებული. მნიშვნელოვნად განსხვავდება ფასები ორგანულსა და ჩვეულებრივ ჩირს შორის. ფასების მნიშვნელოვანი სხვაობის გამო საშუალო ევროპელი მომხმარებელი ჯერ მზად არა არის იმისათვის, რომ ორგანული პროდუქტი შეიძინოს.

ქვემოთ მოცემულია ხუთი პროდუქტის მიმოხილვა და საქართველოსა და მსოფლიო ბაზარზე არსებული მდგომარეობის გათვალისწინებით.

მაჟალო (*Malus orientalis* Uglitz)

მაჟალო ვარდისებრთა ოჯახში შედის. დაბალი, 10 მეტრამდე სიმაღლის ხეა, ყლორტები არც თუ იშვიათად ეკლებიანია. უფრო ხშირად მთის შუა და ქვედა სარტყლებშია გავრცელებული, ზღვის დონიდან 1500 მ სიმაღლეზე. გვხვდება როგორც ტყისპირებსა და ღია ადგილებში, ასევე წიფლისა და სხვა ფორმაციის კორომებში შენარევის სახის. მაჟალო ძირითადად იზრდება კავკასიის რეგიონში. კვლევებმა აჩვენეს, რომ არსებობს ოთხი ცენტრი სადაც გვხვდება განსხვავებული გენეტიკური სახეობები. ესენია-ცენტრალური აზია, დასავლეთ აზია, ჩინეთი და ჩრდილოეთ ამერიკა. კავკასიაში აღმოჩენილია ორი ჯიში - მალუს ორიენტალის უგლიცი და მალუს პუმილა მილი (*Malus orientalis* Uglitz და *Malus pumila* Mill).



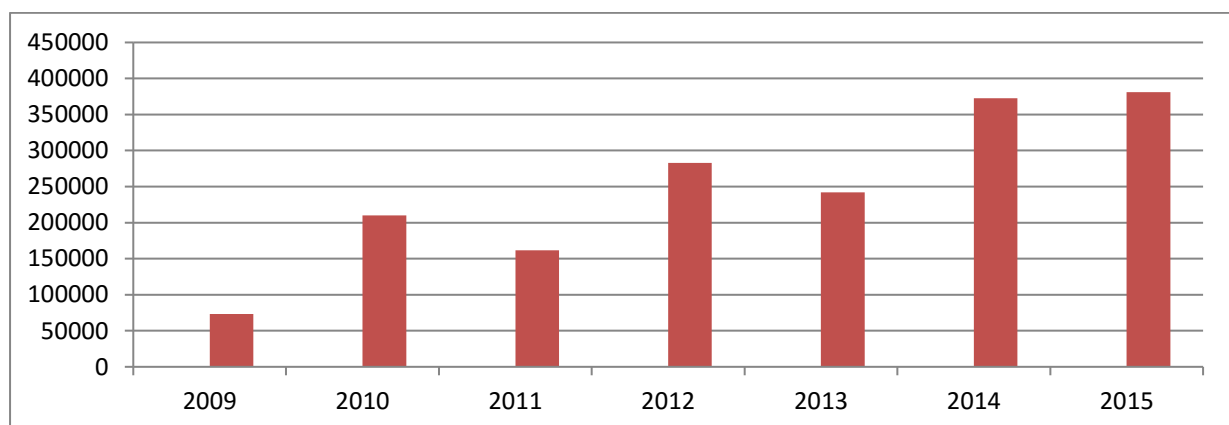
სურათი 1. მაჟალოს ხე

ველური ვაშლის სხვა ჯიშის - *Malus sylvestris* -ის ტყეში შეგროვების შესახებ მონაცემებს აღრიცხავენ ისეთი ქვეყნები, როგორებიცაა: სერბეთი, მაკედონია,

ალბანეთი და რუმინეთი. აღნიშნულ ქვეყნებში 285,900 ჰექტარ ტყეში საშუალოდ 1700 ტონა ველურ ვაშლს აგროვებენ². საქართველოში არ არის დათვლილი არც ტყეების მოცულობა, სადაც ხარობს მაჟალო და არც ის, თუ რა რაოდენობის პროდუქტს აგროვებენ ფერმერები ტყეში ყოველწლიურად.

ოფიციალური სტატისტიკა უშუალოდ მაჟალოს ან მსგავსი ჯგუფის პროდუქტის შეგროვების ანდა მოხმარების შესახებ არაა ხელმისაწვდომი არც გლობალურ და არც ადგილობრივ დონეზე. მსოფლიო და ევროპულ სტატისტიკურ მონაცემებში მხოლოდ მსხვილ ჯგუფებშია ასახული, მაგალითად ჩირის მოხმარებისა და ექსპორტ-იმპორტის მონაცემები, საიდანაც შეუძლებელია დადგინდეს რა წონა მოდის ველური ვაშლის ჩირზე.

საქართველოდან ბოლო წლებში ვაშლის ჩირის ექსპორტი შედარებით მზარდი დინამიკით ხასიათდება. 2015 წელს მაჩვენებელმა უმაღლეს ნიშნულს მიაღწია და 380 970 აშშ დოლარი შეადგინა, რაც 2009 წლის მონაცემთან (73 214 აშშ დოლარი) შედარებით 420%-ით მეტია.



დიაგრამა 1 . ვაშლის ჩირის ექსპორტი საქართველოდან (აშშ. დოლარი)³

რაც შეეხება ქვეყნებს, მონაცემები მხოლოდ ბოლო ორი წლისათვისაა ხელმისაწვდომი. 2014 წელს სულ გახორციელდა 176.4 ტონა ვაშლის ჩირის ექსპორტი, საიდანაც მხოლოდ 9,2 ტონა მოვიდა რუსეთზე, დანარჩენი კი გერმანიაზე. 2015 წელს კი ექსპორტი მხოლოდ გერმანიაში მოხდა - 184.9 ტონა მოცულობით.

² Overview of World Production and Marketing of Organic Wild Collected Products; International Trade Centre UNCTAD/WTO; 2007;

³ წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

პანტა (*Pyrus caucasica* A. Fed.)

პანტა — მსხლის (*Pyrus*) გვარის ველური სახეობები, რომლებიც ჩვეულებრივ იზრდება მეზოფილურ ტყეში, მთის შუა, იშვიათად ზემო სარტყლამდე. კავკასიაში ოთხი სახეობაა გავრცელებული. საქართველოში ძირითადად გვხვდება კავკასიური პანტა (*Pyrus caucasica*), რომელიც სწრაფმზარდი ეკლიანი ხეა, მრგვალი ან შებრტყელებულ სფეროსებრი ნაყოფი აქვს; პანტას გავრცელების არეალი მოიცავს რუსეთის ჩრდილოეთ ნაწილს, ყირიმს, საქართველოს, აზერბაიჯანს და სომხეთს. ზღვის დონიდან 1500, ზოგჯერ კი 2200 მ-მდე აღწევს. იგი მაღალი, 15-25 მ-მდე სიმაღლის ხეა.



სურათი 2. პანტა

საქართველოში ფერმერები ტრადიციულად აგროვებენ პანტას ტყეში და ძირითადად საკუთარი მოხმარებისათვის ამზადებენ ჩირს, მურაბასა და არაყს. მონაცემები ტყის ფართობებისა და შეგროვებული პროდუქტის სავარაუდო მოცულობის შესახებ არ არსებობს. თუმცა, ხელმისაწვდომია ზოგადი ჯგუფის „მსხლის ჩირის“ ექპორტის მაჩვენებლები, რომელშიც შედის პანტას ჩირიც, (ან შეიძლება მთლიანად პანტაა, რადგან მხოლოდ გერმანიაში გადის). სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მიერ მოწოდებული ინფორმაციის თანახმად, 2014 წელს მსხლის ჩირი (HS კოდი: 0813403000) მხოლოდ ერთ ქვეყანაში - გერმანიაში გავიდა სულ რაღაც 4 ტონა, საერთო ღირებულებით 8,4 ათასი აშშ დოლარი; ხოლო 2015 წელს კი მაჩვენებელი კიდევ უფრო შემცირდა და მხოლოდ 1,7 ტონა შეადგინა.

სხვა მონაცემები პანტის ან მისგან დამზადებული პროდუქტების მოხმარების ანდა რეალიზაციის შესახებ არ არსებობს.

ასკილი (*Rosa canina*)

ასკილი - *Rosa canina* ვარდისებრთა ოჯახის ბუჩქია, 1-3 მ სიმაღლის. ეკლიანი ტოტები წაბლისფერ-მოწითალო ფერისაა. ფოთლები 4-9 სმ. სიგრძისაა და 5-7 ფოთოლაკიანია. ყვავილები თეთრი, ვარდისფერი, 3-7 სმ დიამეტრისაა. ნაყოფი კენკრისებურია, ცრუ, სფეროსებრი ან კვერცხისებრი ფორმის. ნაყოფის შიგა კედლები მოფენილია



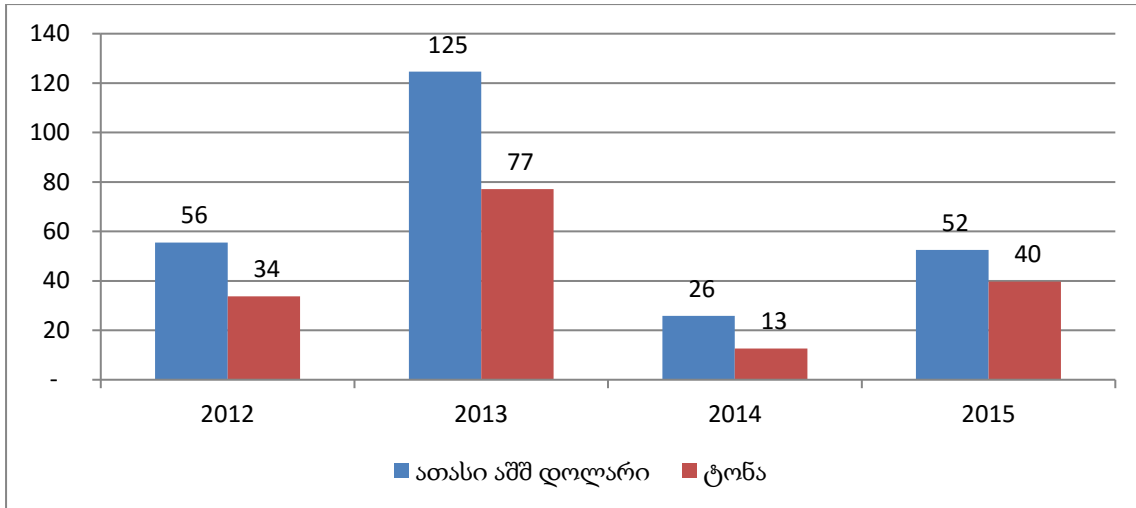
სურათი 3. ასკილი

მრავალრიცხოვანი ჯაგრისებური ბუსუსებით, რომელთა შორის მოთავსებულია მრავალრიცხოვანი მკვრივი ნაყოფი-კაკალი. ყვავილობს მაის-ივნისში, ნაყოფი აგვისტო-ოქტომბერში მწიფდება. ასკილი ველურად იზრდება ევროპაში (ასევე ბრიტანეთში), ჩრდილო-დასავლეთ აფრიკასა და დასავლეთ აზიაში. საქართველოში, 25 სახეობის ასკილი მოდის (მათ შორის 5 ენდემური). ყველა მათგანს ერთი და იმავე დანიშნულებით იყენებენ. ასკილი გავრცელებულია როგორც ზღვისპირეთში, ასევე მთიან ადგილებში, შეთხელებულ ტყეებში, ტყის, გზის პირებზე, ნაკადულების, მდინარეების ნაპირებზე.

შეგროვებული ასკილის შესახებ მონაცემებს აღრიცხავენ ისეთი ევროპული ქვეყნები, როგორებიცაა: რუმინეთი, ბულგარეთი, ალბანეთი, მაკედონია და სერბეთი. ჯამში, აღნიშნულ ქვეყნებში 11,791,561 ჰექტარ ტყეში საშუალოდ 3,268 ტონა ასკილს აგროვებენ, სადანაც 3000 ტონაზე მეტი რუმინეთზე მოდის⁴.

საქართველოში ასკილის შესახებ სტატისტიკა „მშრალი ასკილის“ ექსპორტის მონაცემებით შემოიფარგლება. ყველაზე მაღალი მაჩვენებელი 2013 წელს დაფიქსირდა, როდესაც ქვეყნიდან 77 ტონა მშრალი ასკილი გავიდა 125 000 აშშ დოლარის საერთო ღირებულებით. მომდევნო პერიოდში კი მონაცემები საკმაოდ მცირეა. რაც შეეხება საექსპორტო ქვეყნებს, შედარებით სტაბილურად შედის გერმანიაში, საშუალოდ 3,5 ტონა თუმცა 2012 წელს იგივე გერმანიაში 21 ტონა მშრალი ასკილი იქნა ექსპორტირებული. წლების მიხედვით იცვლება ძირითადი საექსპორტო ქვეყნები, 2013 წელს ქართული ასკილისთვის მთავარი საექსპორტო ბაზარი ბულგარეთია, სადაც 2013 წელს 77,8 ათასი დოლარის ღირებულების, 44 ტონა ასკილის ექსპორტი განხორციელდა. თუმცა, ამ ქვეყნისთვისაც მომდევნო 2014 წელს მაჩვენებელი 9 ტონამდე შემცირდა. 2015 წელს კი ექსპორტის თითქმის ნახევარი რუსეთზე მოვიდა, თუმცა წინა წელს ამ ქვეყანაში მშრალი ასკილის ექსპორტი საერთოდ არ დაფიქსირებულა.

⁴ Overview of World Production and Marketing of Organic Wild Collected Products; International Trade Centre UNCTAD/WTO; 2007;



დიაგრამა 2. საქართველოდან მშრალი ასკილის ექსპორტი⁵

უნდა ვივარუდოთ, რომ ექსპორტის ისედაც მცირე მაჩვენებლები და ქვეყნების მიხედვით მაღალი არასტაბილურობა გამოწვეულია პირველ რიგში იმ ფაქტორით, რომ ექსპორტიორი კომპანიები ვერ ახერხებენ ევროპის ბაზრებზე ადგილის დამკვიდრებას. დამატებითი ფაქტი შეიძლება იყოს ზოგიერთ წელს არსებული ასკილის უკიდურესად დაბალი მოსავალი. მიუხედავად იმისა, რომ ოფიციალური სტატისტიკა მოსავლიანობის შესახებ არაა ხელმისაწვდომი, კვლევის შედეგად გამოვლინდა, რომ მცირე მოსავალი ნეგატიურად აისახება ადგილობრივ კომპანიებზე. მაგალითად, კომპანია BPC–ის, რომელიც ახდენს ასკილის წვენის წარმოებასა და დისტრიბუციას, წარმომადგენელმა ნინო აბაშიძემ განაცხადა, რომ „2015 წელს ფიზიკურად არ იყო ასკილი საქართველოში და აგვისტოში არ გვეყო აქ მოკრეფილი პროდუქტი და სომხეთიდან ჩამოვიტანეთ, 6 ლარი მივეცით კილოში, რაც ძალიან ძვირი იყო“.

ტყემალი (*Prunus cerasifera*)

ქლიავი (*Prunus domestica*)

ტყემალი მრავალწლოვანი ხეხილოვანი მცენარე ვარდისებრთა ოჯახის კურკოვანთა გვარისაა. ხის სიმაღლე 3-10მ აღწევს, ზოგჯერ ხისმაგვარი ბუჩქია, ძლიერ დატოტვილი, ეკლიანი ან უეკლო. ნაყოფი მომრგვალო, მობრტყო-მომრგვალო ან უკუკვერცხისებრი აქვს. ფერად ყვითელი, წითელი და იისფერია, ზოგჯერ თითქმის შავი. ნიადაგისადმი ნაკლებ მომთხოვნი, დაავადებებისადმი



სურათი 4. ტყემლის ხე

⁵ წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

მედეგი, გვალვა და ყინვაგამძლეა. მოსავლიანობა ზრდასრული ხიდან 300 კგ-მდეა.

ტყემალი ასევე მოდის სამხრეთ-აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებში (ბალკანეთის ნახევარკუნძული. ყირიმი), დასავლეთ და შუა-აზიაში (კავკასია, ირანი, ერაყი). ბოლო ხანებში, ის წარმოდგენილია ყველა კონტინენტზე, ნატურალიზებული საკმაოდ მოშორებით თავისი ბუნებრივი არეალიდან ყველგან სადაც შესაბამისი კლიმატური პირობებია. ავსტრალიაში და ახალ ზელანდიაში წარმოდგენილია ბალახის სახეობად. ტყემალი ბუნებრივად იზრდება საქართველოში, და გვხვდება გაშლილ სივრცეში, როგორცაა ტყის კიდეებთან, მთის ფერდობებზე ტყიან ან ბუჩქნარ ადგილებში, კლდოვან ფერდობებზე, წყალთან ახლოს და მთაგორიან მდინარის ხეობებში. არაოფიციალური მონაცემებით საქართველოში მოიპოვება 40 000 ტონამდე ტყემალი⁶.

ქლიავიც ასევე კურკოვანთა გვარის საშუალო სიმაღლის ხეა ვარდისებრთა ოჯახიდან. იკეთებს წყვილ-წყვილად განლაგებულ ყვავილს და გრძელყუნწიან, კურკიან, მომჟავო-ტკბილ ნაყოფს. საქართველოში გავრცელებულია ქლიავის სხვადასხვა ქვეჯიშები, მათ შორის: ალიბუხარი; კოკორა ქლიავი; ჭანჭური, ლურჯი ქლიავი და შავი ქლიავი. ტყეში მოდის ქლიავის მხოლოდ ერთი ქვესახეობა - კვრინჩხი- (*Prunus spinosa*).

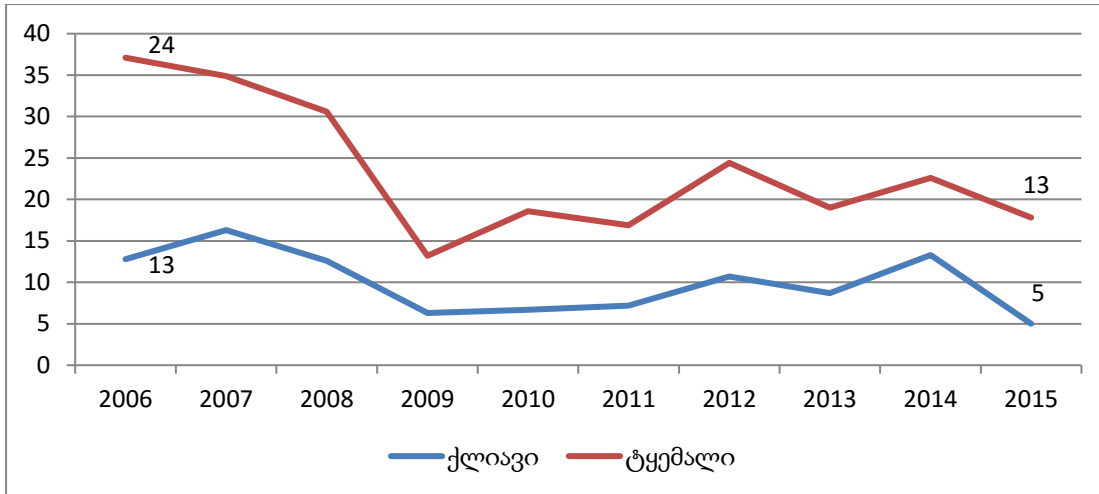


სურათი 5. ქლიავის ხე

ქლიავისგან დამზადებულ პროდუქტებს შორის ყველაზე პოპულარული ქლიავის ჩირია. იგი გამოიყენება როგორც კულინარიაში ასევე სამედიცინო დანიშნულებითაც.

ტყემალიც და ქლიავიც საკმაოდ მოთხოვნადი პროდუქტებია საქართველოს სამომხმარებლო ბაზრებზე. თუმცა საგულისხმოა, რომ ოფიციალური მონაცემების თანახმად ტენდენცია კლებადია, რაც მხოლოდ არანაყოფიერი წლებით ვერ აიხსნება. წარმოების მოცულობა ორივე პროდუქტისათვის 2006 წელთან შედარებით თითქმის განახევრებულია.

⁶ Income Opportunities in Non-Timber Forest Products; RCDA,2016



დიაგრამა 3 . ქლიავისა და ტყემლის წარმოება საქართველოში, ათასი ტონა⁷

საინტერესოა ექპორტის მონაცემებიც. ქლიავისა და ტყემლის ექპორტი ძირითადად ხორციელდება პოსტ-საბჭოთა სივრცეში. ახალი ქლიავის ექსპორტის ძირითადი ნაწილი 2014 წელს რუსეთზე მოვიდა (212 ტონა), მაგრამ 2015 წელს იგივე რუსეთში მხოლოდ 60 ტონა ქლიავი შევიდა. რაც შეეხება ახალ ტყემალს, ძირითადი საექსპორტო ქვეყანა არის აზერბაიჯანი, სადაც 2015 წელს 35 ტონა ტყემალი იქნა შეტანილი.

მიუხედავად იმისა, რომ ქლიავის ჩირი ერთ-ერთი მაღალმთხოვნადი პროდუქტია მსოფლიო ბაზრებზე, საქართველოდან მისი ექპორტი მხოლოდ 0,7 ტონის მოცულობით სომხეთში გახორციელდა 2014 წელს.

საინტერესოა ე.წ. ტყემლის საწებლის შესახებ მონაცემები. ოფიციალური სტატისტიკა ვერ იქნა მოპოვებული ადგილობრივი წარმოების და ექპორტის შესახებ. თუმცა, კვლევის შედეგად გამოვლინდა, რომ რამოდენიმე კომპანიას გააჩნია ტყემლის საწებლის ექსპორტის კონკრეტული გეგმა და მათ უკვე მიმდინარე წელს კონკრეტული ნაბიჯებიც გადადგეს. 2016 წლიდან მარნეულის სასურსათო ქარხანა ევროპის ქვეყნებში ტყემლისა და პომიდვრის საწებლის გატანას გეგმავს. ბიზნესპრესნიუსის ინფორმაციით კი 2016 წლის დასაწყისში „ნენას“ ბრენდის ქვეშ წარმოებული ქართული ტყემალი, ჯემი და მურაბა ექსპორტზე ჩეხეთსა და რუსეთში გავიდა. მოლაპარაკებები სხვა ქვეყნებთან, მათ შორის უკრაინასა და ისრაელთანაც მიმდინარეობს და ახლო მომავალში კომპანია კიდევ რამდენიმე საექსპორტო ბაზრის ათვისებას გეგმავს.

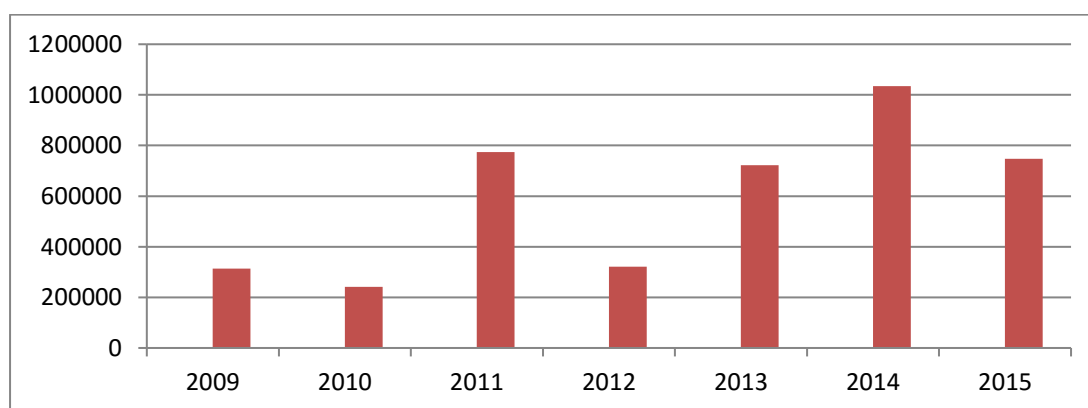
ტყემლის საწებლის ექპორტის შესახებ დაზუსტებული ინფორმაცია არაა ხელმისაწვდომი, თუმცა ცნობილია რომ იგი შედის HS კოდის - 210390 -ის ჯგუფში. შეგვიძლია ვივარაუდოთ, რომ აღნიშნულ მონაცემში ძირითადი ნაწილი სწორედ

⁷ საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტო.

ტყემლის მზა საწებელს უჭირავს. 2014 წელს ექსპორტის ღირებულებამ 1 მლნ დოლარს გადააჭარბა, 2015 წელს კი შემცირდა და 747 448 აშშ დოლარი შეადგინა.

დასახელება	ქვეყანა	2014		2015	
		ათასი აშშ დოლარი	ტონა	ათასი აშშ დოლარი	ტონა
ახალი ტყემალი	სულ	18.9	18.8	24.4	35.0
8094005001	მათ შორის:				
	აზერბაიჯანი	18.9	18.8	22.8	29.6
	ყაზახეთი	-	-	1.6	5.4
ახალი ქლიავი	სულ	125.5	34.6	22.1	59.7
8094005009	მათ შორის:				
	რუსეთი	105.4	211.8	17.3	47.6
	ბელარუსი	16.0	20.0	-	-
	ყაზახეთი	-	-	4.9	12.1
	სომხეთი	3.3	0.8	-	-
	აზერბაიჯანი	0.8	1.9	-	-
შავქლიავის ჩირი	სულ	6.4	0.7	0.0	0.0
8132000000	მათ შორის:				
	სომხეთი	6.4	0.7	-	-

ცხრილი 2. ქლიავისა და ტყემლის ექსპორტი 2014-2015 წლებში.⁸



დაგრაფა 4. HS კოდი 210390 -ის ჯგუფის პროდუქტების ექპორტი, აშშ დოლარი. (მზა საწებელი, გარდა პომიდვრის, მდოგვისა და სოიოსგან დამზადებული საწებლებისა⁹)

⁸ საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტო
⁹ საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტო

მსოფლიო ბაზრებზე ტყემლის ცოცხალი ან გადამამუშავებული ფორმით მოხმარების ანდა იმპორტის შესახებ მონაცემები, ბუნებრივია, არაა ხელმისაწვდომი. თუმცა, ცალკე აღნიშვნის ღირსია ქლიავის ჩირი, რომელიც ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული ჩირის სახეობაა.

მსოფლიო მოხმარება და იმპორტიორი ქვეყნები.

2014/2015 წლებში ქლიავის ჩირის მსოფლიო წარმოებამ 230,000 ტონას მიაღწია, რაც 2013 წლის წარმოებას 16%-ით აღემატება. ამერიკის შეერთებულ შტატებში -86,182, ჩილეში 70,000, საფრანგეთში 35,9000 ხოლო არგენტინაში 30,000 ტონა ქლიავის ჩირი იქნა წარმოებული, რაც მსოფლიო წარმოების 96% შეადგენს.

2013 წელს შავი ქლიავის ჩირის გლობალურმა ექსპორტმა 226,500 ტონა შეადგინა, რაც 2004 წელთან შედარებით 32%-ითაა გაზრდილი. აშშ იყო ყველაზე მსხვილი ექსპორტიორი (72.728 ტონა). იაპონია, გერმანია და ჩინეთი იყო ძირითადი აშშ-ის პროდუქციის იმპორტიორი. მეორეს მხრივ კი ჩილემ ბოლო ათი წლის განმავლობაში თითქმის გააორმაგა შავი ქლიავის წარმოება.

ქლიავის ჩირის ყველაზე მსხვილი იმპორტიორია რუსეთი, 2013 წელს ქვეყანაში 30 383 ტონა ჩირი შევიდა, მას მოყვება გერმანია 20 199 ტონით და მესამე ადგილზეა იაპონია 14869 ტონით. საგულისხმოა, რომ პოლონეთში, ჩინეთსა და უკრაინაში ქლიავის ჩირის იმპორტის მოცულობა კლებადი ტენდენციით ხასიათდება.

	2011	2012	2013	ზრდა (2011-2013)
ჯამური მსოფლიო მაჩვენებელი	206723	21515	226528	19805
რუსეთი	26512	2819	30383	3871
გერმანია	18818	21538	20199	1381
იაპონია	12829	15505	14869	2040
იტალია	10278	10076	10831	553
პოლონეთი	9838	9269	9252	-586
ბრიტანეთი	8822	8185	9000	178
ესპანეთი	6296	6248	7116	820
კანადა	5325	5602	5633	308
ნიდერლანდები	3761	3923	4016	255
ჩინეთი	7625	10959	3889	-3736
ლიტვა	2098	2284	2406	308
უკრაინა	3244	3704	2329	-915

ცხრილი 3. ქლიავის ჩირის იმპორტიორი ქვეყნები, ტონა¹⁰

¹⁰ INC (International Nuts&Dried fruit), Global statistical Review 2014-2015, Nuts and Dried Fruits Global Statistical Review. https://www.nutfruit.org/wp-content/uploads/2015/11/global-statistical-review-2014-2015_101779.pdf

საინტერესოა ქლიავის ჩირის მოხმარების მაჩვენებელი. მონაცემებიდან ჩანს, რომ მოთხვნა ამ პროდუქტზე მზარდია და 2013 წელს მსოფლიო მოხმარების მაჩვენებელმა 1 232 894 ტონა შეადგინა. აბსოლუტური მაჩვენებლების მიხედვით ყველაზე დიდი რაოდენობით ქლიავის ჩირს მოიხმარენ შემდეგ ქვეყნებში; რუსეთი (30 254 ტონა); აშშ (29 909 ტონა); საფრანგეთი (29 270ტ.); გერმანია (16 878ტ.) და ა.შ. რაც შეეხება მოხმარებას ერთ სულ მოსახლეზე გაანგარიშებით, საშუალოდ მსოფლიოში 1 პირი წელიწადში 34 გრამ ჩირს მოიხმარს. თუმცა გამორჩეულია საფრანგეთისა და დანიის მონაცემები, სადაც ერთ სულ მოსახლეზე გაანგარიშებით წლიური მოხმარება 465 და 317 გრამია, შესაბამისად.

	2011		2012		2013	
	მოხმარება	ერთ სულ მოსახლეზე	მოხმარება	ერთ სულ მოსახლეზე	მოხმარება	ერთ სულ მოსახლეზე
მსოფლიო მაჩვენებელი	271815	0.039	311479	0.045	232894	0.034
რუსეთი	26489	0.186	28101	0.197	30254	0.212
აშშ	60578	0.196	65791	0.213	29909	0.097
საფრანგეთი	44958	0.714	34692	0.551	2927	0.465
გერმანია	16238	0.199	18259	0.223	16878	0.206
იაპონია	12829	0.1	15505	0.121	14869	0.116
იტალია	10725	0.177	9942	0.164	11317	0.187
პოლონეთი	9158	0.24	8324	0.218	8199	0.215
ბრიტანეთი	8501	0.137	7828	0.126	8239	0.132
ესპანეთი	1888	0.019	2018	0.044	3417	0.074
კანადა	5315	0.156	559	0.164	5597	0.164
საბერძნეთი	2118	0.187	1558	0.138	2044	0.181
ჩინეთი	6153	0.005	9062	0.007	2385	0.002
დანია	1689	0.305	1694	0.305	1758	0.317
უკრაინა	1514	0.033	2478	0.054	2329	0.051

ცხრილი 4. ქლიავის ჩირის მოხმარება მსოფლიოში¹¹

¹¹ INC (International Nuts&Dried fruit), Global statistical Review 2014-2015, Nuts and Dried Fruits Global Statistical Review. https://www.nutfruit.org/wp-content/uploads/2015/11/global-statistical-review-2014-2015_101779.pdf

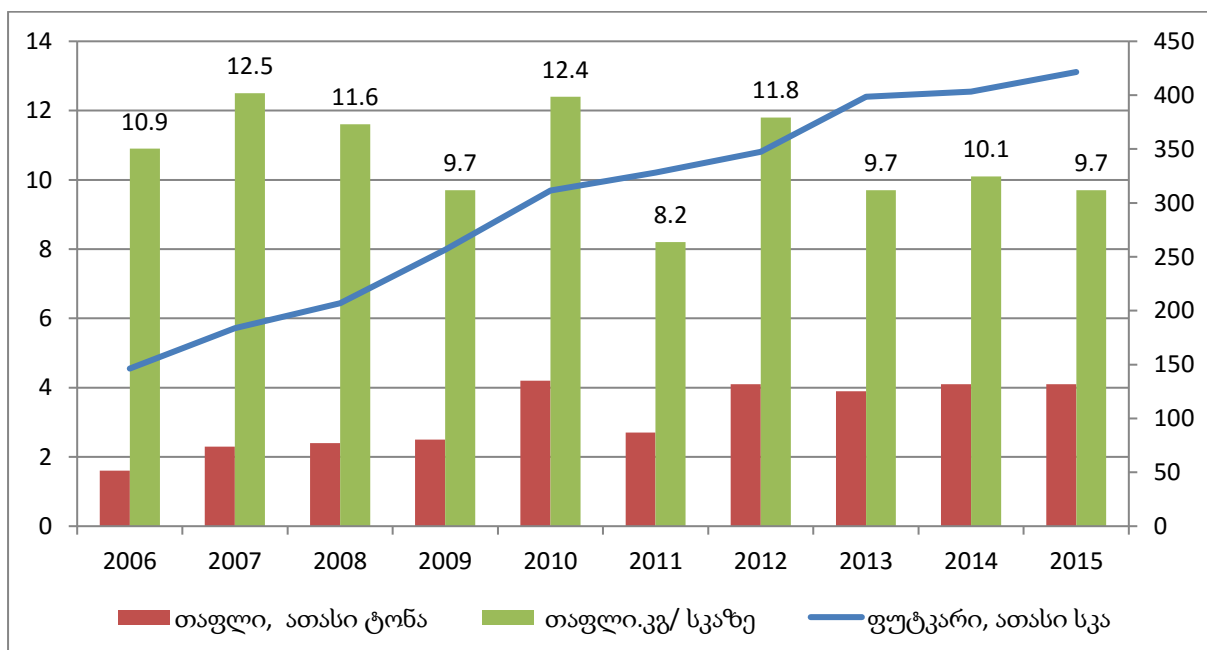
თაფლი

მსოფლიოში თაფლის წარმოება მასშტაბით გაიზარდა და 2013 წლისთვის 1.7 მილიონ ტონას მიაღწია (FAO). თაფლის 5 უდიდესი მწარმოებელი ქვეყანაა: (1) ჩინეთი (470 000 ტონა - მსოფლიო წარმოების 28 %), (2) თურქეთი (90 000 ტონა); (3) არგენტინა (80 000); (4) უკრაინა (70 000 ტონა) და (5) რუსეთი (70 000 ტონა).



რაც შეეხება საქართველოს, სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემების თანახმად, ბოლო წლების განმავლობაში მეტ-ნაკლებად მსგავსია და 4,1 ათას ტონას არ აღემატება.

ფუტკრის სკებისა და თაფლის პროდუქციის რაოდენობა მკვეთრად იზრდება აზიაში, მაშინ როდესაც შეერთებულ შტატებსა და ევროკავშირში ამ მხრივ სტაგნაცია შეინიშნება. საქართველოში, ოფიციალური მონაცემების თანახმად, ფუტკრის სკების რაოდენობა მზადი დინამიკით ხასიათდება. 2015 წელს სკების რაოდენობა 2010 წელთან შედარებით 35%-ით გაიზარდა.



დიაგრამა 5. თაფლისა და სკების რაოდენობის დინამიკა საქართველოში¹²

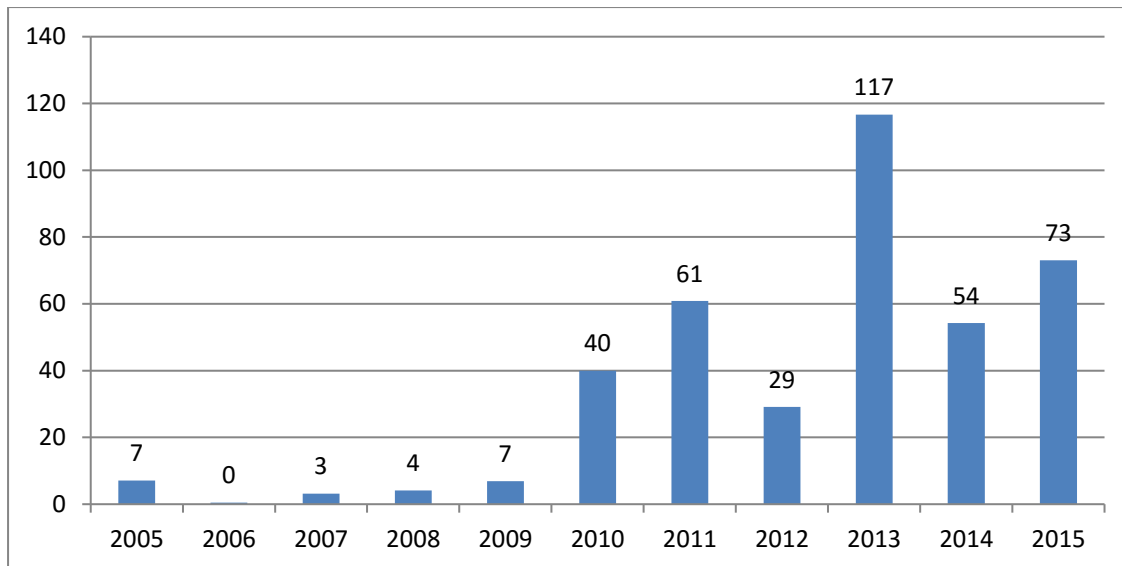
¹² საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტო

ოფიციალური მონაცემის თანახმად, მაშინ როდესაც სკების რაოდენობა მზარდი დინამიკით ხასიათდება, წარმოებული თაფლის მოცულობა 2010 წელს იყო ყველაზე მაღალი 4,2 ათასი ტონა, ხოლო 211 წელს კი თითქმის განახევრდა, მომდევნო პერიოდში კი მსგავსია. ვახტან ლლონტის (მრჩეველი მეფუტკრეობაში, ელკანა) აზრით, ამის ერთერთი მთავარი მიზეზი არის ცოდნის ნაკლებობა, ის რომ ზოგადად ინფორმირებულები არ არიან და საკითხს კარგად არ იცნობენ; სკების მატება პროგრამების დამსახურებაა, არასამთავრობის გავლენაა მათზე; მრავალი პროგრამის ფარგლებში დარიგდა სკები, მაგრამ წარმოება არ გაიზარდა.

ევროკავშირის ქვეყნები თაფლის წარმოების თვითუზრუნველყოფას ვერ ახდენენ. მათი თვითუზრუნველყოფის წილი 2014 წელს 60% იყო, რაც იმას ნიშნავს, რომ ევროკავშირში ყოველწლიურად მოხმარებული თაფლის 40% იმპორტირებულია (Eurostat 2015). ოფიციალური ინფორმაციით (Eurostat), ევროკავშირის ქვეყნებში 2014 წელს თაფლის იმპორტმა 315 ათასი ტონა შეადგინა (861 მილიონი ევროს ღირებულებით). გერმანია არის ყველაზე მსხვილი იმპორტიორი და მასზე მთლიანი იმპორტირებული თაფლის მოცულობის 26% მოდის. სხვა მსხვილი იმპორტიორი ქვეყნებია - დიდი ბრიტანეთი (12%), საფრანგეთი (11%), ბელგია (9%) და ესპანეთი (8%).

ევროკავშირი თაფლის მოხმარების მაჩვენებლების მიხედვით პირველ ადგილზეა და მასზე მთლიანი მოხმარების 20% მოდის. ასევე უმსხვილეს მომხმარებელ ქვეყნებს განეკუთვნებიან: ჩინეთი, აშშ და თურქეთი. ოფიციალური მონაცემების თანახმად 2009-2013 წლების პერიოდში თაფლის მოხმარების ყველაზე მაღალი ზრდა ევროკავშირის შემდეგ ქვეყნებში დაფიქსირდა: ირლანდია (+26%); ლატვია (+22%); რუმინეთი (+15%); ხორვატია (+14%), ესტონეთი (+11%) და მალტა (+11%).

საქართველოდან თაფლის ესპორტის მაჩვენებლები საკმაოდ მოკრძალებულია და დინამიკა არასტაბილური. ექპორტის ყველაზე მაღალი მაჩვენებელი 2013 წელს დაფიქსირა 117 000 აშშ დოლარის ღირებულებით (17 ტონა თაფლი).



დიაგრამა 6 . თაფლის ექსპორტი (ათასი აშშ დოლარი)¹³

ქართული თაფლი ბოლო წლების განმავლობაში ექსპორტზე ძირითადად ლიბიაში, არაბთა გაერთიანებულ საემიროებში, საუდის არაბეთში, ერაყსა და ლიბანში გადის. ამ ქვეყნებს ჩინეთისა და კორეის რესპუბლიკის სახით ახალი საექსპორტო მიმართულებები დაემატა. ექსპორტზე თაფლი ძირითადად შპს "ფუტკარას" გააქვს. "ჩვენი ძირითადი მომხმარებლები არაბეთის და აზიის ქვეყნები არიან. ევროკავშირის ქვეყნებიდანაც არაერთხელ გვქონდა შემოთავაზება იქ ქართული თაფლის გატანაზე. პირველი ასეთი შემოთავაზება ერთ-ერთი მსხვილი ავსტრიული დისტრიბუტორისგან ჯერ კიდევ 5 წლის წინ მივიღეთ. ქართული თაფლი ძალიან მოეწონათ, მაგრამ შემოთავაზებას ერთი მოთხოვნა ახლდა თან: თაფლი აუცილებლად მონოფლორული, ანუ ერთი სახეობის მცენარისგან უნდა ყოფილიყო მიღებული. საქართველოში კი ძირითადად პოლიფლორული - რამდენიმე სახეობის მცენარის ყვავილისგან მიღებული თაფლი გვაქვს. პირველად მაშინ მივხვდი, რომ ევროკავშირის ბაზარზე შესვლა არც ისე მარტივი იქნებოდა," - ამბობს მეფუტკრეობის განვითარების ჯგუფ "ფუტკარას" დირექტორი მიხეილ თეთრუაშვილი¹⁴.

მსოფლიო და მათ შორის ევროკავშირის ბაზრებზე მზარდი მოთხოვნა ტყის არამერქნულ პროდუქტებზე არ ნიშნავს, რომ მათი ექსპორტირება მარტივად და შესაბამისი ხარისხის მოთხოვნების გარეშე შესაძლებელი.

მიუხედავად პროდუქტის სახეობისა თუ მისი დამუშავების ფორმისა, აუცილებელია მწარმოებელმა დაიცვას უსაფრთხოებისა და უვნებლობის სტანდარტები, როგორც პროდუქტის შეგროვების, ასევე გადამუშავების პროცესში.

¹³ საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სააგენტო

¹⁴ <http://eugeorgia.info/ka/article/208/taflis-warmoeba-eqspordi-da-damabrcolebeli-faqtorebi/>

შესაბამისად, მნიშვნელოვანია აღნიშნულ პროცესებში მკაცრად იყოს დაცული სურსათის უვნებლობის და სურსათის უსაფრთხოების (HACCP) სტანდარტები. ხოლო კავკასიურ ტან (caucascert.ge) თანამშრომლობის შემთხვევაში მიმწოდებლებს შესაძლებლობა გაუჩნდებათ პროდუქციის წარმოება რეალიზაცია მიუსადაგონ ბიოსტანდარტებს და ბიოსერტიფიკატის მქონე პროდუქტი კი უფრო მაღალ ფასად გაყიდონ.

დუშეთის მუნიციპალიტეტში არსებული არამერქნული პროდუქტები და მათი გამოყენების შესაძლო ფორმები

კვლევის მიზნების შესაბამისად, შესწავლილ იქნა დუშეთის მუნიციპალიტეტში არსებული ხუთი არამერქნული პროდუქტის მოპოვების, დამუშავებისა და გაყიდვების პერსპექტივები. ეს პროდუქტებია მაჭალო, პანტა, ტყემალი, ასკილი და თაფლი.

რთულია დარწმუნებით ითქვას, თუ რა არის დუშეთის მუნიციპალიტეტში ზემოთხსენებული პროდუქტების მოსავლიანობა ან რა რაოდენობის პროდუქტს აგროვებს ადგილობრივი მოსახლეობა. აღნიშნული მონაცემის მოპოვება ანდა მისი სანდო კალკულაცია ფაქტობრივად შეუძლებელია და დამოკიდებულია რიგ ფაქტორებზე, მათ შორის: წლების მიხედვით მოსავლიანობა კარდინალურად განსხვავებულია, თუმცა არასოდეს არავის აღურიცხავს ეს მონაცემი; არ არსებობს რაიმე თუნდაც საორიენტაციო მონაცემი ტყეებში შესაბამისი მცენარეების რაოდენობის შესახებ. მოსავლიანობასთან დაკავშირებული დაშვებები ემყარება ადგილობრივი ფერმების მოსაზრებებს და მათ მიერ მოწოდებული პირად დაშვებით შეფასებებს.

მაჭალო (ლათ. *Malus orientalis* Uglitz)

მაჭალო სხვა პროდუქტებთან შედარებით ნაკლები პოპულარობით სარგებლობს ფერმერებს შორის. კვლევის მომენტისათვის ისინი მაჭალოს აგროვებენ ძირითადად საკუთარი მოხმარებისათვის. „მაჭალოს სამკურნალო თვისებები აქვს. ჩვენ ძირითადად ჩაის სახის დასალევ საშუალებას ვამზადებთ“- განაცხადა რესპოდენტმა. ადგილობრივი ფერმერების ინფორმაციით, მაჭალოს შეგროვება ძირითადად აგვისტო-სექტემბრის თვეში ხდება, საშუალოდ 20 დღის მანძილზე.

ამასთან, მაჭალოს ხეების რაოდენობა მაგალითად იგივე პანტასთან შედარებით მცირეა. მიუხედავად იმისა, რომ ადგილობრივები იცნობენ მაჭალოს სამკურნალო თვისებებს, მათთვის მაჭალოს დამუშავება შედარებით მეტ სირთულეებთანაა დაკავშირებული.

სეზონის განმავლობაში შესწავლილი კოოპერატივის წევრები საშუალოდ 20 ტონა მაჭალოს აგროვებენ. საშუალოდ ერთი პირს დღის განმავლობაში 100-150 კგ მაჭალოს შეგროვება შეუძლია. საშუალოდ კოოპერატივის 25 წევრი აგროვებს მაჭალოს. იმ შემთხვევაში თუ გაიზრდება მოთხოვნა ამ პროდუქტზე, ადგილობრივი მოსახლეობა გაცილებით დიდი რაოდენობის პროდუქტის შეგროვებას შეძლებს.

ადგილობრივი ფერმერების შეფასებით, მიმდინარე ეტაპზე ისინი ტყეში არსებული მაჭალოს რესურსის დაახლოებით 5 %-ს ითვისებენ. აქვე გასათვალისწინებელია ის ფაქტებიც, რომ მაჭალო და პანტა დათვის და გარეული ღორის ერთ ერთი გამორჩეული საკვებია, მითუმეტეს შემოდგომით, როდესაც დათვის ზამთრისათვის ემზადებიან და ცხიმოვანი მარაგის შესავსებად დიდი რაოდენობით საკვებს იღებენ, ამიტომ შეგროვების პროცესში საკმაოდ დიდია ადამიანსა და დათვის შორის არასასურველი ინციდენტის რისკი. გარდა ამისა გასათვალისწინებელია ისიც რომ, მაჭალოს და პანტის, ისევე როგორც ყველა ველური მცენარის გამრავლება ხდება თესლით, ამიტომ აღნიშნული ხილის პოტენციალის სრულად ათვისებამ მდგრადობის მხრივ შესაძლებელია სამომავლო პრობლემები შეუქმნას ამ სახეობებს

ადგილობრივი ფერმერები მაჭალოსაგან ამზადებენ ჩირს, რაც კომერციალიზაციის კუთხით ერთ-ერთი ყველაზე პერსპექტიული მიმართულებაა. თუმცა არსებობს მაჭალოს დამუშავების სხვა ფორმებიც. მაჭალოსაგან ამზადებენ ალკოჰოლურ სასმელებს - ღვინის მსგავს სითხეს და არაყს. ასევე მისგან შეიძლება დამზადდეს წვენი, სიროფი, ესენცია, მურაბა და ხილფაფა. კარგ მასალად ითვლება ტყლაპის, მარმელადისა და სხვა ტკბილეულობის დასამზადებლად.

მაჭალოს ნაყოფი ასევე აქტიურად გამოიყენება როგორც ხალხურ, ასევე თანამედროვე კლასიკურ მედიცინაში სხვადასხვა პრეპარატების დასამზადებლად.

მიმდინარე ეტაპზე მუნიციპალიტეტში არსებული კოოპერატივისათვის მაჭალოს დამუშავების ყველაზე ოპტიმალურ ფორმებად შეიძლება მივიჩნიოთ ჩირისა და ტყლაპის ფორმით გადამამუშავება. ასევე, პერსპექტიულია უშუალოდ მაჭალოს ცოცხალი ხილის მიწოდება მსხვილ გადამამუშავებელ საწარმოებში.

პანტა (ლათ. *Pyrus caucasica* A. Fed. (= *Pyrus communis* L. pp.)

პანტა სექტემბრიდან იწყებს სიმწიფეს, ოქტომბერში უკვე კარგადაა დამწიფებული და მზადაა მოსაკრევად. ადგილობრივი ფერმერების ინფორმაციით, რეგიონში არსებობს სხვადასხვა ჯიშის პანტა, ზოგიერთი ჯიში დეკემბერშიც კი მწიფდება. არსებობს მსხვილი, წვრილი, ტკბილი, მწარე პანტა. ყველაზე კარგია ტკბილი და დიდი პანტა. ფერმერები პანტას



სურათი 6. პანტა

დაახლოებით 5 კვირის განმავლობაში კრეფენ სექტემბერისა და ოქტომბრის თვეების პერიოდში.

მიმდინარე ეტაპზე პანტას და სხვა პროდუქტებს კოოპერატივის 25 წევრი აგროვებს. ერთი პირი საშუალოდ 100 კგ-ს დღეში. საშუალოდ სეზონზე 20 ტონა გროვდება, რაც ადგილობრივი ფერმერების აზრით, საშუალო მოსავლიან წელს მთლიანი რესურსის დაახლოებით 5 %-ია. საჭიროების შემთხვევაში შეიძლება უფრო მეტი პირი გავიდეს ტყეში და მეტი დღეები იმუშაონ პანტას შეგროვებისათვის.

ისევე როგორც სხვა არამერქნულ პროდუქტებსაც, პანტასაც ძირითადად საკუთარი მოხმარებისთვის აგროვებენ: „პანტას ძირითადად სახლისთვის ვაგროვებთ. ჩვენგან არავის გაუტანია ბაზარზე“- განაცხადა ფოკუს-ჯგუფის მონაწილე ფერმერმა.

მიუხედავად იმისა, რომ შესაძლებელია პანტას სხვადასხვა ფორმით დამუშავება, ძირითადად მას ადგილობრივი მოსახლეობა არყის გამოსახდელად იყენებს და ამზადებს ჩირს. თუმცა, ფერმერები მიიჩნევენ, რომ პანტის გამოყენების ყველაზე პერსპექტიული ფორმა ჩირია. რაც შეეხება არაყს, მათი აზრით პანტას არაყზე მოთხოვნა ძალიან დაბალია, თუმცა გრძელვადიან პერიოდში შესაძლოა ამ მიმართულებითაც განვითარდეს ადგილობრივი კოოპერატივის წარმოების მიმართულება.

პანტას გამოყენება შესაძლებელია როგორც კულინარიული, ასევე სამედიცინო დანიშნულებით. კულინარიაში იყენებენ კომპოტების, ჯემის, წვენის დასამზადებლად. შაქარშემცველობის გამო ნაყოფები ვარგისია ღვინისმამკარი

სითხის, და ძმრის დასამზადებლად, ასევე არყის გამოსახდელად. მისგან აკეთებენ ტელაპს, თათარას ჩურჩხელეებისათვის და სხვა.

რაც შეეხება სამედიცინო გამოყენებას - პანტას შემადგენლობაში ჯანმრთელობისათვის საჭირო მკვებავი ელემენტები როგორცაა ანტი-ოქსიდანტები, მინერალები, ვიტამინები და სხვა. ასევე, პანტა გამოირჩევა ყველაზე დაბალი კალორიულობით და შეიცავს C ვიტამინის საჭირო რაოდენობას. ხილი წარმოადგენს ისეთი მინერალების კარგ რესურსს, როგორებიცაა სპილენძი, რკინა, კალიუმი, მარგანეცი და მაგნეზიმი. ასევე შეიცავს B ვიტამინის კომპლექს-ფოლატებს, რიბოფლამინს იგივე B2 და პირიდოქსინს იგივე B6. პანტა რეკომენდირებულია ტრადიციულ მედიცინაში ისეთი დაავადებების სამკურნალოდ როგორებიცაა კოლიტი, ქრონიკული ნაღვლის ბუშტის ტკივილები, ართრიტი და სხვა.

ტყემალი (ლათ. *Prunus cerasifera*) და ქლიავი

ტყემლის საწებელი შეიძლება ითქვას ქართული კულინარიული კულტურისა და თითოეული ოჯახის სასურსათო მარაგების განუყოფელი ნაწილია. ისევე როგორც სხვა კულტურების შემთხვევაში, ადგილობრივი მოსახლეობა ტყემალს კრეფს, ადუღებს საწებელს და ინახავს საჭირო მარაგს მთელი წლის განმავლობაში საკუთარი მოხმარებისთვის.



სურათი 7. ტყემლის ტელაპი

ტყემლის მოკრეფას აგვისტოს შუა რიცხვებიდან იწყებენ და დაახლოებით სექტემბრის შუა რიცხვებამდე გრძელდება, საშუალოდ 4 კვირა. ერთი ადამიანი დღეში 50 კგ-მდე ტყემალს აგროვებს. კოოპერატივის წევრები საშუალოდ 10 ტონა ტყემალს კრეფენ სეზონზე. ადგილობრივი ფერმერები მიიჩნევენ, რომ ისინი ტყემლის არსებული რესურსის დაახლოებით 10 %-ს ითვისებენ. „არსებობს ტყის ტყემალი და საკარმიდამო. განმასხვავებელი მახასიათებელი არის ის რომ ტყის უფრო მუქი ფერისაა, ძირითადად შავი, უფრო მჟავე და პატარაა“- განაცხადა ფოკუს-ჯგუფის მონაწილე ფერმერმა.

ტყემლისგან მზადდება საწებელი, არაყი, ტყლაპი, მურაბა და ა.შ. თუმცადა ტყემლის დამუშავების კუთხით განსაკუთრებული კომერციალიზაციის პერსპექტივა სწორედ ტყემლის საწებელს გააჩნია. ამ კონტექსტში გათვალისწინებულია, რომ ადგილობრივ და საერთაშორისო ბაზრებზე ადგილს იმკვიდრებენ მსხვილი საწარმოები, რომლებიც მომხმერებელს აწვდიან შესაბამისი ტექნოლოგიური პროცესების დაცვითა და მიმზიდველი შეფუთვით დამზადებულ პროდუქტს. ამდენად, ადგილობრივი კოოპერატივებისათვის, საწყის ეტაპზე, შესაძლოა შედარებით მომგებიანი იყოს ნედლი პროდუქტის ჩაბარება მსხვილ საწარმოებზე. თუმცა აუცილებლად არის განხილვის ღირსი ტყემლის საწებელას დამზადების და დიდი ზომის შეფუთვებით მისი ექპორტის შესაძლებლობა ე.წ. პოსტ საბჭოთა სივრცეში. ამასთან, ტყემლის ტყლაპსაც გააჩნია გაყიდვების პერსპექტივა.

რაც შეეხება ქლიავს, იგი საკარმიდამო ნაკვეთებში მოდის. მისი მოკრეფა ხდება აგვისტოს ბოლო პერიოდიდან სექტემბრის ბოლომდე 3-4 კვირის განმავლობაში. ამ შემთხვევაშიც ერთ პირი დღეში დაახლოებით 50 კგ ხილს კრეფს. კოოპერატივის წევრების მიერ საშუალოდ სეზონზე 20-25 ტონა ქლიავის მოკრეფა ხდება.



სურათი 8. ქლიავის ჩირი

ქლიავის დამუშავების სხვადასხვა გზები არსებობს, მათ შორისაა არაყი, წვენი, ჯემი, კომპოტი და ა.შ. ამასთან ქლიავი გამორჩეულად სასარგებლო პროდუქტია და ის მედიცინაშიც გამოიყენება. თუმცა, ცალკე აღნიშვნის ღირსია ქლიავის ჩირი, რომელიც ერთ-ერთი განსაკუთრებულად მოთხოვნადი პროდუქტია ადგილობრივ და საერთაშორისო ბაზრებზე. შესაბამისად, მნიშვნელოვანია კოოპერატივის მიერ ქლიავის დამუშავების სწორედ ამ მიმართულებაზე კონცენტრაცია. კოოპერატივის წევრები ამზადებენ ქლიავის ჩირს ტრადიციული მეთოდებით. „მე ძირითადად ქლიავის ჩირს ვაკეთებ. მისი გაშრობის და გაკეთების ტრადიცია ბებიაჩემისგან მერგო სახსოვრად“ - განაცხადა რესპონდენტმა. იმ შემთხვევაში თუ დაცული იქნება შესაბამისი სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმები „ბებიას მეთოდით“ დამზადებულ ჩირს შეუძლია დაიმკვიდროს განსაკუთრებული ადგილი ბაზარზე.

ასკილი (ლათ. *Rosa canina*)

დუშეთის მუნიციპალიტეტში ასკილის შეგროვებას ოქტობრიდან იწყებენ და ეს პროცესი დეკემბრის ბოლომდე გრძელდება. შეგროვების ხანგრძლივობა დამოკიდებულია მოთხოვნაზე. სხვა ზემოთ ჩამოთვლილ პროდუქტებისაგან განსხვავებით ასკილის შეგროვება მეტ სირთულეებთანაა დაკავშირებული და ერთ პირს საშუალოდ დღეში მხოლოდ 10-15 კგ ასკილის მოკრეფვა



სურათი 9. ასკილის ჩაი

შეუძლია. კოოპერატივის წევრები სეზონზე საშუალოდ 5 ტონა ასკილის მოკრეფას ახერხებენ. ადგილობრივების შეფასებით ისინი ასკილის ტყეში არსებული რესურსის დაახლოებით 5 %-ის ათვისებას ახერხებენ.

მიუხედავად იმისა, რომ ასკილის გადამამუშავების მრავალი ფორმები არსებობს, ადგილობრივი მოსახლეობა მხოლოდ მშრალ ასკილს ამზადებს. ამასთან, ძირითადად საკუთარი მოხმარებისათვის და როგორც წესი სამედიცინო გამოყენებით. „ასკილს ვაშრობთ, ძალიან სასარგებლოა მისი ნაყენი, რომელიც ძალიან კარგია თირკმელებისთვის. ამბობენ რომ ენერგეტიკული თვისებებიც აქვს” - განაცხადა რესპოდენტმა.

ასკილი ძალიან პოპულარული და აქტიურად გამოყენებადი პროდუქტია როგორც მედიცინაში ასევე კულინარიაში.

სამედიცინო გამოყენება - ასკილი მნიშვნელოვან ხილს წარმოადგენს თავისი ფარმაცევტიკული, შემადგენელი საკვები პროდუქტების და კომერციული დანიშნულებით. ის სასარგებლოა ჯანმრთელობისათვის მასში შემავალი მაღალი ხარისხის მკვებავი ელემენტების, ვიტამინების, მინერალებისა და ბიოაქტიური ნივთიერებების გამო. წყალში მოხარშული ასკილი გამოიყენება როგორც დიურეტიკული (შარდმდენი) საშუალება. ასკილი არის ტრადიციული მკურნალი გრიპის, ანთებისა და ქრონიკული ტკივილების დროს. უფრო მეტიც, ასკილი გამოიყენება კანის დაავადებებისა და წყლულის სამკურნალოდ. სხვა დამატებითი სარგებელი არის მასში შემავალი ცხიმოვანი მჟავა, რომელიც ადამიანს არ შეუძლია გამოიმუშაოს და უნდა მიიღოს დიეტის დროს. კლინიკურმა კვლევებმა აჩვენეს რომ ასკილის ფხვნილი, რომელიც იყიდება როგორც საკვები დანამატი ზოგიერთ ევროპულ ქვეყანაში, ამცირებს სახსრებისა და ბარძაყების ოსტეოართრიტს.

კულინარიული გამოყენება - ასკილი შეიძლება გამოყენებულ იქნას როგორც ნედლი ასევე მშრალი ფორმით. როგორც ვთვით იქ საკმაოდ მდიდარი წყაროა

მინერალების (კალიუმი, ფოსფორი), C ვიტამინის, კაროტინოიდების და არომატიზირებადი კომპონენტების. ასკილს აქვს ზოგიერთ კულინარიული და საკვები გამოყენება. ასკილზე, როგორც ბუნებრივ და სასარგებლო პროდუქტზე, მოთხოვნა საკმაოდ მზარდია და ის გვხვდება სხვადასხვა საკვები დანამატის სახით. ასკილი არის ხილი, რომელიც გამოიყენება სპეციალურ საკვებსა და პრეპარატებში. ასკილისგან დამზადებული პროდუქტები, რომელთა პოპულარობა იზრდება შემდეგნაირია: წვენი, ჩაი, ღვინისმაგვარი სითხე, ზეთი და ჯემი. მიმდინარე ეტაპზე საცალო ქსელში წარმოდგენილია ზემოთ ჩამოთვლილი თითქმის ყველა პროდუქტი, თუმცა მათ შორის საქართველოში დამზადებულია ასკილის წვენი და ჩაი. ასევე აფთიაქებში იყიდება ქართული წარმოების მშრალი ასკილი, ძირითადად მცირე ზომის შეფუთვებით.

თაფლი

ზოგადად თაფლი გამორჩეული და მაღალი მოთხოვნის პროდუქტია, როგორც ადგილობრივ, ასევე საერთაშორისო ბაზრებზე. თაფლის რეალიზაცია კოოპერატივში გაერთიანებული ფერმერებისათვის მიმდინარე ეტაპზე არ წარმოადგენს მნიშვნელოვან გამოწვევას. უფრო მეტიც, მათ მიერ მოწოდებული ინფორმაციის საფუძველზე, როგორც წესი, დეკემბრის თვეში გასაყიდი პროდუქციის მარაგი სრულიად ამოწურულია.



სურათი 10. ფუტკრის რძე

თუმცა, ხაზგასმით უნდა აღინიშნოს, რომ რეგიონში წარმოებული თაფლის მოცულობა ძალიან დაბალია საქართველოს სხვა რეგიონებთან შედარებითაც კი. სკების მცირე რაოდენობა არ იძლევა არათუ საექსპორტო პოტენციალის ათვისების, არამედ ადგილობრივ ბაზარზე საშუალო ზომის სასტუმროებსა თუ მეზღვევებზე სტაბილური მიყიდვის შესაძლებლობას. ამასთან, გრძელვადიან პერიოდში მზა პროდუქტის რაოდენობის გაზრდის შემთხვევაშიც კი რიგი გამოწვევები იქნება გადასალახი ექსპორტის განხორციელებისათვის.

მეფუტკრეობისთვის მეტად მნიშვნელოვანია ის გარემოება, რომ ამინდი ძლიერ ზეგავლენას ახდენს ფლორაზე, ფუტკრის ქცევებსა, თუ ქმედებებზე, რითიც აიხსნება თაფლის წარმოების არამდგრადობა წლებისა და სეზონების მიხედვით.

საერთაშორისო სტატისტიკის მიხედვით, თითო სკიდან ყოველწლიურად დაახლოებით 15 კილოგრამ თაფლს იღებენ. თუ შევადარებთ ევროკავშირის ქვეყნებთან - მაგ. ფერმერები პოლონეთში თითო სკიდან 9 კგ. თაფლს იღებენ, გერმანიაში - 34 კგ-ს, შვედეთში 31 კგ-ს (FAO). დიდი განსხვავება დაკავშირებულია კლიმატურ პირობებთან, ნექტარის ხარისხთან, ფუტკრის ჯგუფების რაოდენობასა და კომპაქტურობასთან, ასევე, თითოეულ რეგიონში წარმოებული სკების განსხვავებულ ზომასა და ფორმასთან. რაც შეეხება უშუალოდ დუშეთის მუნიციპალიტეტში, მეთაფლეები ასევე მნიშვნელოვნად არაინ დამოკიდებულები ამინდზე და სხვა დაკავშირებულ პირობებზე. საშუალოდ 1 სკიდან წელიწადში იღებენ 20 კგ თაფლს, ხოლო დაბალპროდუქტიულ წელს კი ეს მაჩვენებელი შესაძლოა 10 კგ-მდეც კი ჩამოვიდეს. გამოკვლევულ კოოპერატივს მიმდინარე ეტაპზე შეუძლია საშუალოდ 1500 კგ თაფლის გამომუშავება.

დუშეთის რაიონი და ზოგადად მცხეთა მთიანეთის რეგიონი მაღალმთიანია და ამიტომ განსაკუთრებულად მკაცრი ზამთრით გამოირჩევა, შესაბამისად, ადგილობრივი მეფუტკრეების ძირითადი პრობლემა ფუტკრის გამოზამთრებაა, რასაც სპეციალური სათავსო ესაჭიროება, ამიტომ ადგილობრივი მოსახლეობა, ვინც მთელი წლით რეგიონშია, თავს არიდებს ფუტკრის წარმოებას და მხოლოდ რამდენიმე სკით კმაყოფილდება, ხოლო ის მოსახლეობა რომელიც სხვა რეგიონებთან ურთიერთობს, ძირითადად მომთაბარე მეფუტკრეობას ეწევა და ზამთრის პერიოდში თბილისთან სიახლოვეს აზამთრებს ფუტკარს. რაც შეეხება სამიზნე რეგიონის თაფლოვანი კულტურების პოტენციალს, არანაირი აღრიცხვა არ არსებობს, მაგრამ რეგიონის ტყის მასივები და ალპური მდელოების სიმრავლე თვალსაჩინოს ხდის მის სიმდიდრეს

მიმდინარე ეტაპზე თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენება არ ხდება და ოჯახები ტრადიციულ მიდგომებს იყენებენ. „მამა-პაპური მეთოდების გამოყენებით დაახლოებით 70 ძირს უვლის ერთი მეფუტკრე. კანადაში დაახლოებით 250-300 ძირს უვლის ერთი მეფუტკრეო და ძალიან კარგი იქნება თუ გაგვიზიარებენ გამოცდილებას, როგორ ახერხებს ამდენს ერთი კაცი“- განაცხადა რესპოდენტმა. ამასთან, არ ხდება თაფლის რაიმე ფორმით შეფუთვა ან მარკირება. იგი იყიდება ტრადიციულად შუშის ქილებით.

მიუხედავად იმისა, რომ მეფუტკრეობის დარგი არ შემოიფარგლება თაფლის წარმოებით, ადგილობრივი ფერმები ძირითადად მხოლოდ თაფლს აწარმოებენ. მეფუტკრეობის პროდუქტებიდან აღნიშვნის ღირსია: ფუტკრის ცვილი; ფუტკრის რქე; დინდგელი, პროპოლისი და ა.შ. გძელვადიან პერიოდში შემოსავლების გენერირების მიზნით აუცილებელი იქნება თაფლის გარდა სხვა დაკავშირებული პროდუქტების წარმოება და მიწოდება ბაზრებზე.

არამერქნული პროდუქტები საცალო ქსელში

კვლევის ფარგლებში განსაზღვრული ტყის პროდუქტები (მაჭალო, პანტა, ასკილი, ტყემალი, ქლიავი) გადამუშავდება სხვადასხვა სახით და მიეწოდება ადგილობრივ ბაზარს. თუმცა საქართველოს საცალო ბაზარზე წარმოდგენილი პროდუქცია არ მოიცავს ყველა იმ პროდუქტს რაც პოტენციურად შესაძლებელია იქნეს მიღებული და რაც სხვა ქვეყნების ბაზარზე იყიდება. აღსანიშნავია, რომ ზოგიერთი პროდუქტის ნაირსახეობა, რომელიც მსხვილ ქსელებშია წარმოდგენილი იმპორტირებულია ძირითადად გერმანიიდან და თურქეთიდან.

საცალო ქსელებისათვის მნიშვნელოვანია ისეთი ფაქტორები როგორებიცაა: მიწოდების სტაბილურობა, ასორტიმენტის მრავალფეროვნება, საფასო პოლიტიკა და ა.შ. შესაბამისად, მათთვის ცალკეულ ფერმერებთან ურთიერთობა ნაკლებ მიმზიდველია და უპირატესობას ანიჭებენ მსხვილ მეზობლებსა და მსხვილ მწარმოებლებს.



სურათი 11. ქლიავის ჩირი. მწარმოებელი: ქარელის ხილი

მსხვილ საცალო გაყიდვების ქსელებში საქართველოში წარმოებული პროდუქტების ნაირსახეობებია:

- ✓ ვაშლისაგან ნაწარმოები ჯემები და წვენები;
- ✓ მსხლისგან ნაწარმოები ჯემები;
- ✓ ქლიავის ჩირი (სხვადასხვა შეფუთვით),
- ✓ ჯემი (როგორც ცალკე ასევე სხვა ხილთან ერთად);
- ✓ ასკილის წვენები (შაქრით, უშაქროდ და ბიო) მინის ქილებში;
- ✓ ასკილის ჩაი (პაკეტებისა და ჩირის სახით) მუყაოს შეფუთვაში;
- ✓ ტყემლის სოუსები მინის ქილებში.
- ✓ სხვადასხვა სახეობის თაფლი მინის და პასტმასის შემფუთვებში.

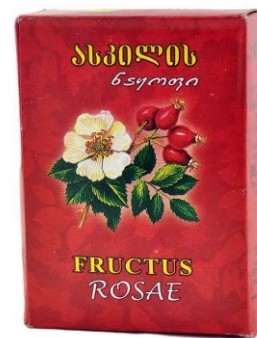
საგულისხმოა რომ სოუსებისა და ჯემების წარმოების კუთხით უკანსკნელ პერიოდში მნიშვნელოვნად განვითარდა ადგილობრივი წარმოება. მათმა უმეტესობამ დაიმკვიდრა ადგილობრივ ბაზარზე ადგილი, ხოლო ნაწილი უკვე ითვისებს საერთაშორისო, მათ შორის ევროპულ ბაზრებს. სოუსებსა და ჯემების

მსხვილი მწარმოებლები საქართველოში არიან: შპს „კულა“, შპს „მარნეული“, შპს „aromaproducts“, შპს „TMT“, შპს „GNP“, შპს „ნენა“. აღნიშნულის კომპანიების მიერ წარმოებული პროდუქცია თითქმის ყველა მსხვილ და საშუალო ზომი საცალო მაღაზიაშია წარმოდგენილი.



სურათი 12. „კულას“ ტყემლის პროდუქცია სხვადასხვა შეფუთვით

რაც შეეხება ასკილის პროდუქციის მწარმოებლებს, ძირითადი მოთამაშეები არიან: შპს „ბიპისი“, შპს „კულა“, შპს „იმედი“, შპს „ბათფარმა“, შპს „ნატუფარმი“. მათ მიერ წარმომებული ჩაი, მშრალი ასკილი და წვენი ხელმისაწვდომია მსხვილ სასურსათო მაღაზიებში, ხოლო მშრალი ასკილი მუყოს შეფუთვაში (როგორც წესი 100გრ მოცულობით) წარმოდგენილია თითქმის ყველა აფთიაქში როგორც ქსელურში, ასევე მცირე ზომის ერთეულებში.



ცსურათი 13. ასკილის ნაყოფი. სააფთიაქო ქსელში

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ მშრალი ასკილი მცირე ზომის შეფუთვის და სათანადოდ დამზადების (სანიტარულ-ჰიგიენური და სხვა სტანდარტების დაცვით) შემთხვევაში, მცირე ზომის მწარმოებელს გაყიდვების ყველაზე კარგი შანსი სწორედ აფთიაქების საშუალებით აქვთ, განსაკუთრებით არაქსელური ობიექტებთან. ისინი არ ითხოვენ დიდი რაოდენობის მიწოდებას, შესაბამისად სამომხმრებლო ბაზრებზე წვდომის კუთხით პირველი ნაბიჯების გადადგმა შედარებით მარტივი იქნება.

თაფლის მსხვილი ადგილობრივი მწარმოებლები არიან: შპს „მაჭახელა დათუნია“, შპს „მეფუტკრე“, შპს „ფეფე“, შპს „ფუტკარა“, შპს „aromaproducts“. მათ მიერ წარმოებული პროდუქტს გააჩნია მიზიდველი შეფუთვა, დიზაინი, ასევე წარმოდგენილი აქვთ სხვადასხვა სახეობის თაფლი სხვადასხვა მოცულობის შეფუთვებში. შესაბამისად, აკმაყოფილებენ მომხმარებელთა განსხვავებულ მოთხოვნებს.



სურათი 14. თაფლი, სხვადასხვა ადგილობრივი მწარმოებელი

ჩირის მწარმოებელი და გადამამუშავებელი კომპანიები: შპს „ჯეოფლაუერსი“, შპს „იბერია ფრუქტსი“, შპს „კაუკასუს ორგანიკ ფრუქტსი“, შპს „ჩირიფრუტი“, შპს „ბიო-მარგი“, „ქარელის ხილი“. ჩირი, მათ შორის ქლიავის ჩირი საკმაოდ პოპულარულია საქართველოს ბაზარზე, ამასთან ის ხელმისაწვდომია მომხმარებელთა ფართო წრისათვის. ჩირი საცალო ქსელში წარმოდგენილია ე.წ. ასაწონი ფორმით, საბრენდო ნიშნის გარეშე დაფასოებული და სხვადასხვა ზომისა და ფორმის შეფუთვებით შესაბამისი დიზაინითა და საბრენდო დასახელებით.



სურათი 15. გერმანული წარმოების აკაციის თაფლი

მსხვილ საცალო ქსელებში ასევე უხვადაა წარმოდგენილი იმპორტირებული ანალოგიური ჯგუფის პროდუქცია, მათ შორის ყველაზე ხშირად გვხვდება:

- თაფლი (წარმოებულია გერმანიაში);
- ასკილის ზეთი (წარმოებულია რუსეთში);
- ქლიავის ჯემები (წარმოებულია გერმანიასა და თურქეთში);
- მსხლის კომპოტი - დიაბეტური (წარმოებულია გერმანიაში);
- ვაშლის ჯემები (წარმოებულია გერმანიაში)



სურათი 16. მარჯვენა: მსხლის კომპოტი - დიაბეტური (გერმანია); მარცხენა: ასკილის სიროფი (რუსეთი)

ძირითადი იმპორტიორი ქვეყანა არის გერმანია, რომლიდანაც შემოდის სხვადასხვა კომპანიების მიერ ნაწარმოები ზემოთ ჩამოთვლილი პროდუქტები. ფასების მხრივ, დახლზე დადებული იმპორტირებული პროდუქტები საშუალოდ ადგილობრივ პროდუქტებზე 5-6 ლარით ძვირია. ქვემოთ მოცემულ ცხრილში ნაჩვენებია საქართველოს მსხვილ საცალო მაღაზიებში დახლზე გამოტანილი პროდუქტების ნაწილის ჩამონათვალი

და მათი საშუალო ფასები.

ტყის არამერქნული პროდუქტი	საცალო გაყიდვებში არსებული პროდუქციის სახეობა	მწარმოებელი ქვეყანა	მოცულობა / ფასი
ვაშლი	ვაშლის ჯემი	საქართველო	600 გრ / 4.50 GEL
	ვაშლის ჩირი	საქართველო	100 გრ / 1 GEL
მსხალი	მსხლის ჯემი	საქართველო	480 გრ / 4.50 GEL
	მსხლის კომპოტი - დიაბეტური	გერმანია	370 მლ / 10.86 GEL
	მსხლის ჩირი (მაღალი ხარისხის)	საქართველო	1 კგ / 9 GEL
ასკილი	ასკილის ჩაი პაკეტებში	აფთიაქი საქართველო	- 20 ცალი 50 გრ / 1.80 GEL
	ასკილის წვენი	საქართველო	0.25 ლ / 1.55 GEL
	ასკილის წვენი უშაქრო	საქართველო	0.25 ლ / 1.65 GEL
	ასკილის წვენი ბიო	საქართველო	0.25 ლ / 1.85 GEL
	ასკილის წვენი	საქართველო	0.5 ლ / 1.60 GEL
	მშრალი ასკილი	სპეც მაღაზია საქართველო	- 150 გრ / 0.50 GEL
	მშრალი ასკილი (მუყაოს შეფუთვაში)	აფთიაქი საქართველო	- 100 გრ / 1.40 GEL
	ასკილის ფხვნილი (სხვა დანამატებით)	აფთიაქი საქართველო	- 15 გრ / -
	ასკილის სიროფი	რუსეთი	250 მლ / 4.95 GEL
	ასკილის ზეთი	რუსეთი	100 მლ / 3.15 GEL
ქლიავი	შავი ქლიავი ჩირი (დაფასოებული)	საქართველო	200 გრ / 8.95 GEL
	შავი ქლიავის ჩირი წონით	საქართველო	1 კგ / 13.90 GEL
	შავი ქლიავის ჩირი კურკით (დაფასოებული)	საქართველო	200 გრ / 3.30 GEL
	შავი ქლიავის ჯემი ვაშლით	საქართველო	200 გრ / 2.25 GEL
	ქლიავის მურაბა	საქართველო	450 გრ / 5.55 GEL
	ქლიავის ჩირი	თურქეთი	200 გრ / 13 GEL

	შავი ქლიავის ჯემი / წითელი ქლიავის ჯემი	გერმანია	330 გრ / 7.55 GEL
	ქლიავის ჯემი	საქართველო	430 გრ / 3.95 GEL
	ქლიავი წონით	სპეც მაღაზია - საქართველო	1 კგ / 14 GEL
ტყემალი	ტყემლის სოუსი (სხვადასხვა)	სპეც მაღაზია - საქართველო	1 ლ / 2.20 GEL
	მწვანე ტყემალი	საქართველო	325 მლ / 2.30 GEL
	წითელი ტყემალი	საქართველო	530 გრ / 3.30 GEL
	წითელი ტყემალი	საქართველო	500 გრ / 2.70 GEL
	ყვითელი ტყემალი	საქართველო	330 გრ / 2.30 GEL
თაფლი	აკაციის თაფლი	გერმანია	500 გრ / 29 GEL
	აკაციის თაფლი	საქართველო	750 გრ/18.90 GEL
	ცაცხვის თაფლი	საქართველო	350 გრ/9.50 GEL
	ალპური ზონის თაფლი	საქართველო	400გრ/12.55 GEL
	თაფლის არაყი	სპეც მაღაზია - საქართველო	0.5 ლ / 12 GEL

ცხრილი 5. საქართველოს საცალო ქსელებში წარმოდგენილი ზოგიერთი პროდუქტის მონაცემები

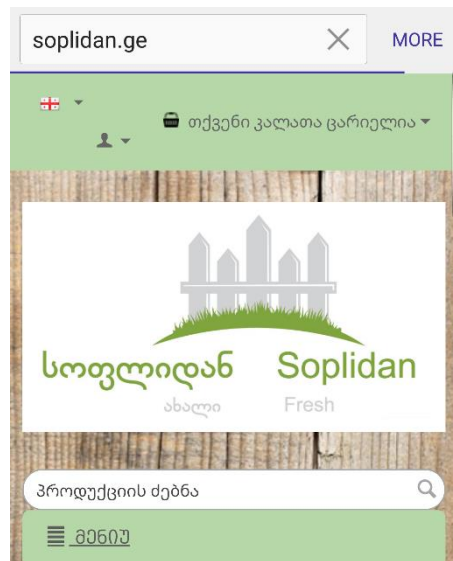


სურათი 17. მაღაზია „ხურჯინი“. დახლზე: თაფლი, ტყემალი, კომპოტები, ჩირი

ბოლო წლების განმავლობაში საქართველოს ბაზარზე პროდუქტის კომერციალიზაციის სხვადასხვა სახეებმა იჩინა თავი. გარდა ტრადიციული საცალო მაღაზიებისა, შესაძლებელი გახდა პროდუქტის სპეციალიზირებულ და ონლაინ მაღაზიების საშუალებით გაყიდვა. ჩამოყალიბდა ახალი სტარტაპები, რომლებიც სწორედ ქართული ბიო პროდუქტებით არიან დაინტერესებული და რაც

პერსპექტიულ საშუალებას აძლევს ტყის პროდუქტების შემგროვებელ ფერმერებსა თუ კოოპერატივებს მოიცვან ბაზრის მეტი წილი, გაზარდონ გაყიდვები და შეიმუშაონ მომხმარებთა მოთხოვნილებაზე ორიენტირებული პროდუქტები

(გადამუშავების ფორმების, შეფუთვების კუთხით). ერთ-ერთი ასეთი სახის ონლაინ მაღაზიაა „სოფლიდან.ჯე“ (<http://soplidan.ge/>), რომელიც 2015 წლის საუკეთესო სტარტაპად დასახელდა. კომპანიის მიზანია სოფლის ჯანმრთელი პროდუქტი მიაწოდოს თბილისის მოსახლეობას. მომხმარებელი სახლიდან გაუსვლელად, კომპანიის საიტზე ახორციელებს სასურველი პროდუქტის შეკვეთას. პროდუქტი დაბრუნდილია, ყველა მათგანს აქვს სტიკერი, ვადისა თუ დასახელების მიხედვით. ინტერნეტ მაღაზიამ მუშაობა 50-მდე დასახელების პროდუქტის გაყიდვით დაიწყო. მომხმარებელთა რაოდენობისა და მოთხოვნის ზრდის შესაბამისად მიმდინარე ეტაპზე 150-ზე მეტი დასახელების აგრარულ პროდუქტს ყიდის.



სურათი 18. სოფლიდან.ჯე-ს ვებ-გვერდი

თბილისში, ტურისტულ ქუჩებზე გახსნილია მაღაზიები, სადაც მხოლოდ სოფლიდან ჩამოტანილ პროდუქტებს ყიდიან. ერთ-ერთი ასეთი მაღაზიაა „ხურჯინი“. ხურჯინი ახალი ქართული სტარტაპია და აერთიანებს ეკოლოგიურად სუფთა სოფლის ნაწარმს საქართველოს ყველა კუთხიდან. მათ შორის სანელებლებს, საწებლებს, მურაბებს, მწნილსა და სხვა პროდუქტს, როგორც დაფასოებული სახით, ასევე წონით.

სტარტაპების წარმომადგენლებმა აღნიშნეს, რომ მათთვის მნიშვნელოვანია ადგილობრივი მწარმოებლებისაგან ნატურალური პროდუქციის ჩაბარება ბაზარზე არსებული მოთხოვნის გათვალისწინებით. „გამოვიძიებთ ჩვენით რამდენად მართალს გვეუბნება ფერმერი და რამდენად ნატურალური პროდუქტია. რა თქმა უნდა პირველ რიგში ხარისხია ჩვენთვის საინტერესო და მერე დანარჩენი მასზე მიბმული საკითხები“, „პროდუქტი რომელიც არის ხარისხიანი, როცა შევხვდები მომწოდებელს, მომეწონება და გადავწყვეტ რომ შეიძლება ამ პროდუქტის დადება საიტზე, ნებისმიერი პროდუქტი შეიძლება დავდოთ საიტზე და მოვსინჯოთ, გამოიწვევს ის ინტერესს თუ არა მომხმარებელში, უნდა დავაკვირდეთ“, „პირველი მოთხოვნა არის ის რომ იყოს მაქსიმალურად გლეხურად დამზადებული, ზედმეტი ქიმიური დანამატების გარეშე“-აღნიშნავენ რესპონდენტები.

მათი თქმით ხშირია შემთხვევები როდესაც ადგილობრივი მწარმოებლები ხშირად მიმართავენ სხვადასხვა სახის მაქინაციებს პროდუქტის გასასაღებლად, ამიტომ მონიტორინგი ყოველთვის მკაცრია და მომავალი პარტნიორობისათვის მათ სანდო

და გრძელვადიან ურთიერთობებზე ორიენტირებული მიმწოდებლები აინტერესებთ.

გარდა ხარისხისა მნიშვნელოვან ასპექტს წარმოადგენს შეფუთვა და პროდუქტის მიწოდების ფორმა. „ჩირი არ დავამატეთ თავიდან საიტზე, იმიტომ რომ არ გვინდოდა სახლში გაკეთებული, სადაც მივედით ეს სახლში დამზადებული იმდენად არაჰიგიენურ გარემოში იყო გაკეთებული რომ უარი ვთქვით თავიდანვე. მერე ქარელის ჩირიც იმიტომ ავიღეთ რომ ძალიან ლამაზ შეფუთვაშია და მე ვფიქრობ რომ ხალხი აქცევს ამას ყურადღებას, მე, როგორც რიგითი მომხმარებელი არ მიმდის გული ისეთ პროდუქტზე რომელიც არ არის შეფუთული“- აღნიშნავს რესპონდენტი.

მცირე მწარმოებლებისა თუ კოოპერატივებისათვის ასეთი ტიპის ონ-ლაინ და სპეციალიზირებული მაღაზიები სამომავლოდ დიდ პერსპექტივას წარმოადგენს უშუალოდ არამერქნული პროდუქტებისა და მათი გადამამუშავების შედეგად მიღებული პროდუქტების გაყიდვების მიზნით.

მომხმარებლებისათვის ყოველთვის არის საინტერესო და მიმზიდველი სოფლისა და ტყის ნატურალური პროდუქტი, რომელიც არის უვნებელი და ჯანმრთელი. შესაბამისად როდესაც პროდუქტი მიტანილია მყიდველამდე შეფუთვით, ჰიგიენური ნორმების დაცვითა და ხარისხის დამადასტურებელი ეტიკეტით, ყოველთვის იარსებებს მოთხოვნა.

კოოპერატივებისათვის ასეთი სახის სტარტაპების წამოწყებაც საინტერესო დამატებით საქმიანობად შეიძლება იქნეს მიჩნეული. მათ შეუძლიათ დადონ კონტრაქტები უკვე არსებულ სპეციალიზირებულ მაღაზიებთან ან თვითონვე შექმნან ასეთი ტიპის მაღაზიები სადაც ფასით, შეფუთვითა და მიწოდების ფორმით ეტაპობრივად დაიმკვიდრებენ ადგილს სამომხმარებლო ბაზრებზე. ასევე შესაძლებელია, რამოდენიმე კოოპერატივმა ერთობლივად შექმნან ინტერნეტ მაღაზია და პროდუქტი, როგორც ნედლი, ასევე სხვადასხვა ფორმით გადამამუშავებული შეთავაზონ საბოლოო მომხმარებელსაც და ბითუმად შემსყიდველებსაც.

არამერქნული პროდუქტების გადამამუშავებელი საწარმოები

არამერქნული პროდუქტების რეალიზაციას - როგორც ნედლი სახით ასევე გამომშრობლი ფორმით - ერთ-ერთი ყველაზე დიდი პერსპექტივა აქვს მსხვილი გადამამუშავებელი საწარმოებთან თანამშრომლობის კუთხით. სტატეგიული თანამშრომლობის შეთანხმების მიღწევის შემთხვევაში არამერქნული პროდუქტების

შემგროვებლებს ექნებათ საშუალება უზრუნველყონ სტაბილური გააყიდვები და შესაბამისად მოახდინონ ფინანსური შემოსავლების პროგნოზირება.



სურათი 19. ასკილის წვენი, BPC

ზოგადად თითქმის ყველა გადამამუშავებელი საწარმო დაინტერესებულია ეკოლოგიურად სუფთა ნედლეულის შეძენით. ამასთან, თუ იქნება შესაბამისი სერტიფიკატები რაც დაადასტურებს პროდუქციის ხარისხს, შემგროვებლებს ექნებათ საშუალება გაყიდონ პროდუქტი უკეთეს ფასად. ამასთან, უკლებლივ ყველა გადამამუშავებელი საწარმოსათვის მნიშვნელოვანია ისეთი ფაქტორები, როგორებიცაა: მიწოდების სტაბილურობა, პროდუქციის რაოდენობა და ა. შ.

მიუხედავად იმისა, რომ საქართველოს ბაზარზე წარმოდგენილია რამდენიმე მსხვილი გადამამუშავებელი საწარმო, რომლებიც შეიძლება დაინტერესდნენ არამერქნული პროდუქციის შეძენით (მაგ. კულა, ნენე, მარნეული და ა.შ.), კვლევის მიზნებიდან გამომდინარე ძირითადად შესწავლილ იქნა ისეთი კომპანიები, რომლებიც ორიენტირებულები არიან სწორედ არამერქნულ მიმართულებაზე და განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევენ ბიო პროდუქციის წარმოებას.



სურათი 20. ქლიავის ჩირი. ჩირიფრუტი

ასკილის წვენები წარმოების კუთხით გამორჩეულია კომპანიაა ბი-პი-სი. კომპანიამ საქმიანობა ქვიშხეთში დაიწყო 2003 წელს. საწყის ეტაპზე ასკილის წვენს პლასტმასის ბოთლებში ასხამდნენ. შემდგომში მნიშვნელოვანი ნაბიჯები გადადგეს და დაიწყეს ასკილის წვენის შუშის ქილებში ჩამოსხმა. ამჟამად ისინი ადგილობრივ ბაზარს თავაზობენ სამი სახის წვენს: შაქრიანი, უშაქრო და ბიო.

კომპანია მიმდინარე ეტაპზე გეგმავს წარმოების მოცულობის გაზრდასა და პროდუქციის ექსპორტს აშშ-ში. ბი-პი-სი წელიწადში საშუალოდ ყიდულობს 5 ტონა მშრალ ასკილს. ისინი პროდუქტს სხვადასხვა რეგიონებიდან იბარებენ. „სხვადასხვა რეგიონების ასკილს ვურევთ ერთმანეთში, ზოგი ფერს აძლევს, ზოგი

არმატს, და მერე საუკეთესო ბუკეტი გამოდის.“ - განაცხადა კომპანიის წარმომადგენელმა.

ბიო წვენის წარმოებისათვის, ისინი ასკილს მხოლოდ სოფლის ნობათისგან იბარებენ, რამდენადაც მათ აქვთ შესაბამისი სერტიფიცირების პროცესი გავლილი. „თუ ორგანულის პრეტენზია ექნება შემგროვებელს, მაშინ სერტიფიცირება უნდა გაიაროს, ინსპექტირება, იქ რანაირად აშრობენ, რა პირობებში, ამაში ჩვენ ყველაფერში ფულს ვიხდით. მაგალითად ტყის ნობათმა იცის როგორ უნდა მოხდეს მოგროვება. თუ ორგანული ასკილი გინდა ჩააბარო მაშინ ბუნებრივად უნდა გამოაშრონ და ა.შ.“

მშრალი ასკილის ჩაბარების ფასი მერყეობს 2-დან 2.5 ლარამდე და დამოკიდებულია მოსავლიანობაზე კონკრეტულ სეზონზე, დეფიციტის შემთხვევაში ფასი იზრდება. „შარშან ჩავიბარეთ 2.5 ლარად ორგანული მშრალი ასკილი. ადრე 1.60-1.70 3-4 წლის წინ ასე ვიბარებდით. ზოგადად მერყეობს 2 ლარიდან 2.5. თუ დეფიციტი იქნება გაძვირდება.“

ტყის არამერქნული პროდუქტების გადამუშავების ყველაზე ხანგრძლივი გამოცდილება აქვს კომპანია ჯეოფლაურს. რაჭაში განთავსებული ეს საწარმო უკვე წლებია არის მარტინ ბაუერის პარტნიორია და მის მიერ გამოშვებული სხვადასხვა ხილის ჩირი თითქმის 100%-ით ექსპორტზე გადის. კომპანიისათვის მთავარი გამოწვევა არა გაყიდვების ბაზრების მოძიება, არამედ სათანადო ნედლეულის სათანადო რაოდენობა წარმოადგენს, „ყველაზე მოთხოვნადი პროდუქტია მაჟალო, პანტა, ასკილი და ძირტკბილას ფესვები, ეს ნედლეული შესაძლებელია მიღებული იქნას გაცილებით მეტი რაოდენობით, მაგრამ პრობლემა მისი მოწოდებაა, აღსანიშნავია რომ კომპანია მუშაობს მხოლოდ ბიოპროდუქტზე, ეს ნიშნავს რომ ის ფართობები, სადაც მათი ნედლეულის დამზადება ხდება სერტიფიცირებულია კავკასსერტის, Fail wild (საერთაშორისო ორგანიზაცია, რომელიც ყოველწლიურად ატარებს მონიტორინგს და კორექტირებას უკეთებს სამიზნე რეგიონებს) მიერ და შეესაბამება ე.წ მაზაგროუს MBGR-ის (Martin Bauer General regulation) სტანდარტს“. განაცხადა კომპანიის წარმომადგენელმა.

კომპანიის ძირითადი პარტნიორია მარტინ ბაუერი, თუმცა პროდუქციის მცირე ნაწილს (მაჟალო, მანდარინის და ლიმონის ქერქი. ასევე მოცვი) აწვდის „გურიელს“, რომელიც ჩირებს იყენებს ხილის ჩაის დასამზადებლად.

ჯეოფლაურსი იბარებს რაჭაში, ლეჩხუმსა და ტყიბულში შეგროვებულ პროდუქციას. როგორც კომპანიის მიერ მოწოდებული ინფორმაცია ცხადყოფს, რომ ყველაზე მზარდი მოთხოვნა მაჟალოზეა, ხოლო პანტასა და ასკილზე 2015 წელს წინა პერიოდებთან შედარებით ნაკლების მოცულობის პროდუქტია ჩაიბარეს.

პანტასა და მაჟალოს შემთხვევაში 1 კგ-ს ჩაბარების ფასი 15 თეთრია, ხოლო ნედლი ასკილისა კი 70 თეთრი.

როგორც კომპანიის წარმომადგენლების განმარტავენ, პროდუქციის რაოდენობის შემცირება განპირობებულია არა მოთხოვნის შემცირებით, არამედ ნაკლებპროდუქტიული მოსავალით. „*მოცულობაზე არ არის შეზღუდვა, მთავარია, მათ გარანტირებული რაოდენობა მიაწოდო, უფრო მეტიც, ხშირად პროდუქცია საკმარისი არ არის. მაგალითად, ფიზიკურად ცოტა იყო ასკილი. იყო პერიოდები, როდესაც ჩვენს მომწოდებლებს ერთ კილოგრამში ლარსაც კი ვუხდიდით; ახლა მისი ფასი 70-80 თეთრია*“, - აღნიშნავენ „ჯეოფლაუერში“.

დასახელება	ნედლეულის რაო-ბა ტონა/წელი			მისაღები ფასი ლარი	სარეალიზაციო ფასი	შრობის %	მყიდველი
	2013	2014	2015				
პანტა	10	20	15	0,15	1,5 €	20	მარტინ ბაუერი-99% გურიელი-1%
მაჟალო	600	850	1200	0,15	1,5 €	15	მარტინ ბაუერი-99% გურიელი-1%
ასკილი	105	70	70	0,7	0.67 \$ კურკა 3.3 \$ კანი	50 (მშრალი მასიდან 60% კურკა, 40% კანი)	მარტინ ბაუერი 99,5% 0,5% გურიელი

ცხრილი 6. კომპანია ჯეფლაუერსის მიერ გადამუშავული ზოგიერთი პროდუქციის შესახებ მონაცემები

განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია დუშეთის მუნიციპალიტეტში არსებული შემგროვებლებისათვის ის გარემოება, რომ რეგიონში ფუნქციონირებას იწყებს ორი გადამამუშავებელი საწარმო, რომლებიც უშუალოდ არამერქნული და ორგანული ნედლეულისაგან სხვადასხვა სახეობის პროდუქტების წარმოებას გეგმავენ. ეს კომპანიები იბერია ფრუქტსი და კალუკაზუს ფრუქტსი. მათ მიერ მოწოდებული ინფორმაცია ძირითადად საპროგნოზო მახვენებლებია, თუმცა ნებისმიერ შემთხვევაში, ამ საწარმოების სრული დატვირთვით ამუშავება მნიშვნელოვან

როლს შეასრულებს, როგორც მთლიანად რეგიონის განვითარებაში, ასევე არამერქნული პროდუქტების შემგროვებლების უნარ-ჩვევების, ცოდნის ამაღლებასა და შესაბამისად, შემოსავლების გენერირებაში.

Iberia fruits - ის პროგნოზით, დუშეთის რაიონში მოლოდინია, რომ ჩაიბარებენ 100-120 ტონა მაჟალოს. მათ გეგმაში შედის მრავალფეროვანი ადგილობრივი ნედლეულის ჩაბარება და გაშრობა. „გათვლილი გვაქვს, რომ 55 ტონა ჩირი უნდა მივიღოთ, ეს დაახლოებით არის 300-400 ტონა ნედლი პროდუქტი. ჩვენ გვაქვს მაჟალო, ქაცვი, ასკილი, კუნელი; 400-500 ტონას ვფიქრობ მაგრამ მინიმუმს ვგეგმავთ. ასევე, სადაც 12 ტონა ქაცვს; კუნელზე წელს პირველი შეკვეთა გვაქვს.“ - განაცხადა კომპანიის წარმომადგენელმა.

იბერია ფრუქტის ასევე ძირითადად ექსპორტზე ორიენტირებული, მათ მიერ წარმოებული ჩირი 25 კილოგრამიანი ტომრებით გადის გერმანიაში.

რაც შეეხება ჩაბარების ფასებს, ასკილი - 60 თეთრი, პანტა, მაჟალო - 15 თეთრი კილოგრამი.

კავკასუს ფრუქტის შეიძლება ითქვას არის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი და გარკვეულწილად ინოვაციური პროექტი. კომპანიაში სტანდარტების დაცვას, ეკოლოგიას და ნორმების დაცვას განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა. შესაბამისად, ნედლეულს, რომელსაც ისინი ჩაიბარებენ, მაღალ მოთხოვნებს წაუყენებენ. თუმცა, დაინტერესების შემთხვევაში კოოპერატივებს შეუძლიათ გაიარონ სპეციალური სასწავლო კურსი სადაც ისინი დეტალურად გაეცნობიან სანიტარულ ჰიგიენურ ნორმებს, მოთხოვნებს პროდუქტის მახასიათებლების მიმართ, მოთხოვნებს მოკრეფის/შეგროვების პროცესის მიმართ.

„...რა თქმა უნდა იმ სოფლის კოოპერატივებისგან შევისყიდით მზა პროდუქციას, და ამისათვის გარემო უნდა იყოს დაცული ელემენტარული სურსათის უვნებლობის წესებით, რომელიც პირველ რიგში მოიცავს სანიმუშო საწარმოო პრაქტიკას - ეს არის Good manufacture practice (GMP), მერე არის Good Hygiene practice (GHP), აი ამ დონეზე ჩვენ იმათთან შეგვიძლია ვითანამშრომლოთ. მერე არის HACCP-ის სერტიფიკატი. მაგრამ ეს ორი საფეხური თუ იქნება დაცული, ჩვენ უნდა გავაკონტროლოთ ისინი. არიან შექმნილი კოოპერატივები სადაც ჩავედით, გავესაუბრეთ. მათ აქვთ აშენებული საშრობები, ჩავუტარეთ ტრენინგები, ეს იყო ჩირების წარმოების კუთხით და GMP და GHP. მოთხოვნები საწარმოო და ტექნოლოგიური კუთხით. ეს ერთი და იგივე ტრენინგის ორი საფეხურია იმისათვის რომ აწარმოონ პროდუქცია. აუცილებელია რომ ბუნებრივი საშრობები ჰქონდეთ. ჩვენ რომ მათგან პროდუქცია შევიძინოთ, უნდა ვაკონტროლოთ მათი საწარმოო პროცესი ანუ ის რაც ვასწავლეთ, უნდა ვნახოთ როგორ გაიგეს და როგორ აკეთებენ. ის რასაც ისინი აკეთებენ ერთი თვალის შევლევაც საკმარისია რომ

მიხვდეთ რომ ბიოა, მაგრამ იმისთვის რომ ბიო დაერქვას ამისთვის სერთიფიცირება უნდა გაიარონ, რაც ძალიან დიდ ხნიანი პროცესია. სამ წლიანი ობსერვაცია უნდა, აუდიტები და თანაც ფული უნდა.“

კომპანია გეგმავს მრავალფეროვანი პროდუქციის წარმოებას, მათ შორისაა ჩირი და ბოი ტყლაპი. „ჩირის და ტყლაპის წარმოება დაბალ გამოსავლიანია, 12% ჩირის სახით ვიღებთ, რაც ძალიან დაბალია, ფასი ყოველთვის არ ემთხვევა ხარჯებს“.

მიმდინარე ეტაპზე კომპანიას აქვს საექსპერიმენტო ბაზა, სადაც ჩაიბარებენ ნედლეულს. მოწოდებული ინფორმაციის თანახმად, კომპანიას 9 კოოპერატივთან აქვს ხელშეკრულება გაფორმებული და საწყის ეტაპზე სწორედ აღნიშნულ ბაზაზე მოხდება ხილის ჩაბარება.

კომპანიის წარმომადგენლები ძალიან პერსპექტიულად მიიჩნევენ ევროპულ ბაზარს. „მარტო ევროპის ჩირის ბაზარი რომ ავიღოთ რამოდენიმე მილიარდით იზრდება ყოველი სამი წლის განმავლობაში. ჩვენ რაზედაც გავაკეთეთ პრიორიტეტი არის 2012 წლის ევრო საბჭოს სარევიზიო დოკუმენტი რომლითაც აღწერილი იყო 2012 წლამდე ბიო პროდუქტის შემოტანა გატანა და მთელი სქემები. 2013-2014 ში დიდი განსხვავებები არ ყოფილა მაგრამ ერთი თვალსაჩინო რამ იყო. ბიო პროდუქტის რაოდენობა ძალიან არ იზრდება, მაგრამ უკვე ფულადი მასის ბრუნვა რადიკალურად იცვლება, ანუ გაყიდვის შედეგად მიღებული თანხა ბიო პროდუქტიდან გაცილებით დიდი პროცენტული ზრდაა. ანუ ეს თვალსაჩინოდ გვაჩვენებს რომ პროდუქტი ძვირდება.“

კოოპერატივებისათვის აღნიშნული ტიპის საწარმოს ამუშავება მნიშვნელოვან შესაძლებლობებს ქმნის. თუმცა, მისმა ყოველმა წევრმა უნდა გაათავინებინოს, რომ დადგენილი ნორმების დაცვას კრიტიკული მნიშვნელობა აქვს.

როგორც კომპანიის წარმომადგენლებმა აღნიშნეს „ხილს რომ მოიტანენ ლაბორატორიამ უნდა შეამოწმონ. თუ რა ზონიდან მოიტანს ამის კონტროლირება ხდება ჩვენგან. შემგროვებლებმა კი აუცილებლად უნდა დაიცვან პირველ რიგში ჰიგიენური ნორმები და მერე დაკრეფვის ნორმები. ამასთან, ისინი თვლიან რომ სეზონზე დღეში 500 კგ ნედლეული მაინც უნდა ჩააბაროს ერთმა კოოპერატივმა მათთან ურთიერთობა რომ განიხილოს კომპანიამ.

რაც შეეხება ჩაბარების ფასებს, ჯერ დაზუსტებული მონაცემები აღნიშნულთან დაკავშირებით არ არის, თუმცა კომპანიის მესვეურები ვარაუდობენ, რომ საშუალო ფასი 30-50 თეთრის ფარგლებში იქნება, თუმცა კონკრეტული პროდუქტისათვის ფასი ბუნებრივია განსხვავებული იქნება.

შესაბამისად, შეგვიძლია დავასკვნათ, რომ თითოეულ კომპანიის გააჩნია საკუთარი სტანდარტები და პროდუქციის ჩაბარების პირობები, თუმცა უკლებლივ ყველასათვის მნიშვნელოვანია, რომ პროდუცია იყოს ორგანული და დაცული იყოს მოგროვების ნორმები. ამ თვალსაზრისით, განსაკუთრებული მნიშვნელობა ექნება მცხეთა- მთიანეთის მწვანე ზონად გამოცხადების ინიციატივიას, რომელიც გააჟღერა რეგიონის გუბერნატორის ადმინისტრაციამ. "გაეროს მიერ მსოფლიოს მდგრადი განვითარების პროგრამის ფარგლებში, მცხეთა-მთიანეთი მწვანე რეგიონად გამოცხადდა, რაც ბიო, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის მოყვანა-წარმოებას გულისხმობს. <http://mtskheta-mtianeti.gov.ge/news/full/176> "

N	დასახელება	საკონტაქტო ინფორმაცია	კატეგორია	პროდუქტები
1.	GEO-FLOWER	მის.: 0400, რაჭა-ლეჩხუმი და ქვემო სვანეთი, ამბროლაურის რაიონი, ამბროლაური, ვაჟა-ფშაველას ქ., 2 ტელ.: +995 599 150999;	კვების პროდუქტები; სოფლის მეურნეობა;	ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება ხილის გადამამუშავება
2.	I L J	მის.: 4600, იმერეთი, ქუთაისი, ნიკვას ქ., 21 ტელ.: +995 599 150296;	კვების პროდუქტები;	ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება
3.	ISTANBUL - 2010	მის.: 6000, აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკა, ბათუმი, ზ. გორგილაძის ქ., 2 ტელ.: +995 577 476507	კვების პროდუქტები;	ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება
4.	დინასტია	მის.: 4512, შიდა ქართლი, ქარელის რაიონი, დვანი ტელ.: +995 577 939486;	კვების პროდუქტები; სოფლის მეურნეობა; დისტრიბუცია;	დისტრიბუტორები ჩურჩხელებით ვაჭრობა ჩურჩხელების წარმოება ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება ხილის გადამამუშავება
5.	თიემთი	მის.: 2600, შიდა ქართლი, კასპის რაიონი, კასპი, ჭავჭავაძის ქ., 35 ტელ. (ქალაქის): +995 790 133383; ელ-ფოსტა: ltd-tmt@mail.ru info@tiemti.ge	კვების პროდუქტები; სოფლის მეურნეობა; დისტრიბუცია;	დისტრიბუტორები დაკონსერვებულ ი საკვები პროდუქტებით ვაჭრობა

		<p>ვებ-გვერდი: http://www.tiemti.ge;</p>		<p>დაკონსერვებულ ი საკვები პროდუქტების წარმოება თაფლით ვაჭრობა თაფლის წარმოება ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავება</p>
6.	ჩირიფრუტი	<p>მის.: 0108, თბილისი, ძველი თბილისის რაიონი, ჩიტაძის ქ., 9 ტელ.: +995 597 589898;</p> <p>ელ-ფოსტა: chirifruit@yahoo.com</p>	<p>კვების პროდუქტები; დისტრიბუცია;</p>	<p>დისტრიბუტორე ბი ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება</p>
7.	არგოლეო	<p>მის.: 1315, ქვემო ქართლი, გარდაბნის რაიონი, კრწანისი ტელ.: +995 570 102297; ელ-ფოსტა: argoleo@mail.ru</p>	<p>კვების პროდუქტები; სოფლის მეურნეობა</p>	<p>ხილის ჩირით ვაჭრობა ხილის ჩირის წარმოება ხილის გადამუშავება</p>
8.	გსქ კულა	<p>მის.: 1400, შიდა ქართლი, გორის რაიონი, გორი, შინდისის გზატკეცილი, 17 ტელ. (ქალაქის): +995 370 272000; ელ-ფოსტა: office@kula.ge ვებ- გვერდი: http://www.kula.ge;</p>	<p>კვების პროდუქტები; სოფლის მეურნეობა; დისტრიბუცია;</p>	<p>დისტრიბუტორე ბი დაკონსერვებულ ი საკვები პროდუქტებით ვაჭრობა დაკონსერვებულ ი საკვები პროდუქტების წარმოება დიაბეტური კვების პროდუქტებით ვაჭრობა თაფლით ვაჭრობა მარინადის წარმოება ნატურალური</p>

				წვენების წარმოება უალკოჰოლო სასმელებით ვაჭრობა (საბითუმო) უალკოჰოლო სასმელების წარმოება ხილისა და ბოსტნეულის გადამამუშავება
9.	მარნეულის სასურსათო ქარხანა	მისამართი: მარნეული, დავით აღმაშენებლის #1 ტელეფონი: +995 32 19 24 24 ელ. ფოსტა: info@mff.ge ვებ-გვერდი: www.mff.ge	კვების პროდუქტები - წარმოება, რეალიზაცია, სანელებლები და სოუსები - წარმოება, რეალიზაცია	
10.	ბი-პი-სი	თბილისი. სარაჯიშვილის გამზ. 12 ტელ: 253 50 27 ელ. ფოსტა: info@bpc.ge ვებ-გვერდი: www.bpc.ge საიდენტიფიკაციო კოდი: 205288712 იურიდიული დასახელება: შპს ბი-პი-სი	უალკოჰოლო სასმელები - წარმოება, რეალიზაცია	ასკილის წვენის წარმოება და დისტრიბუცია
11.	კავკასიური პროდუქტი	მის.: 0180, თბილისი, გლდანი-ნამალაძევის რაიონი, ცისარტყელას ქ., 46 ტელ. (ქალაქის): +995 32 2698468; ელ-ფოსტა: svanidze.tengiz@gmail.com	კვების პროდუქტები; დისტრიბუცია	დისტრიბუტორები თაფლით ვაჭრობა თაფლის წარმოება ჩაით ვაჭრობა ჩაის წარმოება ეროვნული კლასი
12.	სოფლიდან	მის.: 0177, თბილისი, ვაკე-საბურთალოს რაიონი, ნუცუბიძის ქ., 77 ტელ.: +995 557 470441; ელ-ფოსტა: info@soplidan.ge ვებ-	კვების პროდუქტები; კომპიუტერული და პროგრამული მომსახურება; სოფლის მეურნეობა;	თაფლით ვაჭრობა კვების პროდუქტებით ვაჭრობა კვერცხით ვაჭრობა

		გვერდი: http://www.soplidan.ge ;		(საცალო) რძის ნაწარმით ვაჭრობა ღვინით ვაჭრობა ჩურჩხელებით ვაჭრობა ცხიმპროდუქტებით ვაჭრობა ხილ-ბოსტნეულით ვაჭრობა (საცალო) ხილის ჩირით ვაჭრობა ინტერნეტ მაღაზიები კაკლითა და თხილით ვაჭრობა ფქვილით ვაჭრობა (საბითუმო)
13.	ჩურჩხელა & ქართული ტრადიციული ხილის პროდუქტები	577939486; 595958113 product@dinastia.ge	საკვები და სასმელი პროდუქტები	ჩურჩხელა, ტყლაპი, ტკბილი კვერი, თათარა, ჩირი, ხილის პიურე (საკონდიტროები სთვის), ხილის ჯემი (ნაყინისთვის ან/და საკონდიტროები სთვის) და ა.შ.
14.	ბიო-მარგი, შპს	კომპანიის დასახელება: შპს ბიო-მარგი მისამართი: ბაღდათის რაიონი, სოფელი დიმი ვებსაიტი: Facebook გვერდი: https://www.facebook.com/CHIRKOLADI საკონტაქტო პირი: გოგი არწივიძე ტელეფონი: 595 284 224 ელ.ფოსტა: arwividze@inbox.ru		გარგარი ნიგვზით შოკოლადში, ფინიკი ნიგვზით შოკოლადში, ფორთოხალი შოკოლადში, ფორთოხლის ბურთულა, ფორთოხლის ცუკატი, ქლიავი ნიგვზით შოკოლადში, ჩირიანი

				შოკოლადის ასორტი, ხურმა ნიგვზით შოკოლადში.
15.	სმარტი - სადღეღამისო სუპერმარკეტი	თბილისი. რუსთაველის გამზ. 31/13 ცხელი ხაზი: 2 557 557 ელ. ფოსტა: office@smart.ge ვებ-გვერდი: www.smart.ge	მარკეტი	პროდუქტის შეტანის შემთხვევაში ცხელი ხაზი ამისამართებს შესაბამის დეპარტამენტთან
16.	კარფური - ჰიპერმარკეტი	თბილისი. აღმაშენებლის ხეივ. 16 კმ. ტელ: 217 70 70 ელ. ფოსტა: customerservicetbl@mafcarrefour.com ვებ-გვერდი: www.carrefour.com.ge	მარკეტი	პროდუქტის შეტანის შემთხვევაში ცხელი ხაზი ამისამართებს შესაბამის დეპარტამენტთან
17.	ფრესკო	თბილისი. კალოუზნის ქ. 9 ტელ: 276 00 08 კომერციული დეპარტამენტი +995 322 907 907 (810) ელ. ფოსტა: office@fresco.ge ვებ-გვერდი: www.fresco.ge	მარკეტი	პროდუქტის შეტანის შემთხვევაში დაუკავშირდით კომერციულ დეპარტამენტს
18.	გუდვილი	თბილისი. ფარნავაზ მეფის გამზ. 1 ცხელი ხაზი: 240 00 02 ტელ: 224 36 73 ელ. ფოსტა: info@goodwill.ge ვებ-გვერდი: www.facebook.com/GOODWILL HYPERMARKET	მარკეტი	პროდუქტის შეტანის შემთხვევაში ცხელი ხაზი ამისამართებს შესაბამის დეპარტამენტთან
19.	სპარი	თბილისი. ორხევი, ჩანტლადის ქ. 40 ცხელი ხაზი: 230 20 30 ტელ: 243 45 45 ელ. ფოსტა: office@spar-georgia.com ვებ-გვერდი: www.spar-georgia.com	მარკეტი	პროდუქტის შეტანის შემთხვევაში ცხელი ხაზი ამისამართებს შესაბამის დეპარტამენტთან
20.	მაღაზია ხურჯინი	555 55 88 56; 555 55 47 30 - სანდრო ხაჯალია კოტე აფხაზის 27; e-mail: khurjini@gmail.com	მარკეტი	ეკოლოგიურად სუფთა ქართული სოფლის ნაწარმი საქართველოს ყველა კუთხიდან : სანელებლები,

				საკმაზები, საწებლები და ტყემალი; ჩაი : შავი, მწვანე, ხილის, ასკილი, ციტრუსის, კუნელის, პიტნის, დეკას, ბექონდარი, ქაცვის, ჩურჩხელა, ჯანჯუხა, ტყლაპი, ჩირი, ჭრელი ჩირი, ჩამიჩი, ქიშმიში, გოზინაყ ი თაფლი ზეთი : კახური, არომატუ ლი; ძმარი; წვენები, კომპოტები, კონსერვები; მწნილი; არაყი და სხვ.
--	--	--	--	--

ცხრილი 7 . არამერქნული პროდუქტებით დაინტერესებული კომპანიების ნუსხა

არამერქნული პროდუქტების განვითარების საბაზრო პერსპექტივები შემგროვებელი კოოპერატივებისათვის

არამერქნული პროდუქტების კომერციალიზაცია შეიძლება ითქვას გარკვეული ინოვაციის ადგილობრივი მოსახლეობისათვის. მიუხედავად იმისა, რომ ტყისპირა თემების მცხოვრები ოჯახები ტრადიციულად აგროვებენ ტყის სხვადასხვა პროდუქტს, მათ თითქმის არ გააჩნიათ აღნიშნული პროდუქტების მოთხოვნაზე ორიენტირებული გადამამუშავებისა და სამომხმარებლო ბაზრებზე მიწოდების გამოცდილება. უფრო მეტიც, ისინი აღნიშნული პროდუქტების შეგროვებას არ განიხილავენ როგორც ეკონომიკური შემოსავლების ზრდის შესაძლებლობას.

ზოგადად მცხეთა მთიანეთის რეგიონი და მათ შორის დუშეთის რაიონიც ძალიან მდიდარია ტყის და მცენარეული რესურსებით, რომელთა გონივრული და მიზანმიმართული გამოყენება არცთუ მცირე შემოსავალს მოუტანს ადგილობრივ მოსახლეობას, შესაძლებელია აქცენტის გაკეთება არ მარტო ზემოთჩამოთვლილი არამერქნული რესურსებზე, არამედ თავისუფლად შეიძლება ასორტიმენტის

გაზრდა სხვა ტყის და ალპური ზონის სამკურნალო და საკვებ მცენარეებზე: ძახველი (*Viburnum*), ღანძილი (*Allium ursinum*), კრაზანა (*Hypericum*), გვირილა (*Matricaria*), ქაცვი (*Hippophae rhamnoides*) და სხვა.

უკანასკნელ პერიოდში ბიო პროდუქციაზე გაზრდილმა მოთხოვნამ ადგილობრივ და ევროპულ ბაზრებზე ხელი მეტად შეუწყო ადგილობრივი მწარმოებლების განვითარებას. მათმა დიდმა ნაწილმა დაიწყო ორგანული პროდუქციის წარმოება. ისინი ეტაპობრივად გადიან განვითარებული ქვეყნების ბაზრებზე და გააჩნიათ ექსპორტის პოტენციალის რეალიზაციის გეგმა. შესაბამისად, ამგვარი წარმოებების ზრდა პირდაპირ პროპორციულად ზრდის ადგილობრივი შემგროვებლების და განსაკუთრებით მათ მიერ შექმნილი კოოპერატივების განვითარების პერსპექტივებს.

ამგვარი კოოპერატივებისათვის შემოსავლების გენერირების სხვადასხვა გზები არსებობს. მათ შეუძლიათ მიაღწიონ შეთანხმებას მსხვილ საწარმოებთან, მოიყვანონ შესაბამისობაში საკუთარი საქმიანობა საწარმოების მოთხოვნებთან და სტანდარტებთან. ასევე შესაძლებელია თვითონ მოახდინონ პროდუქციის გადამუშავება, უზრუნველყონ შეფუთვა, ბრენდინგი და მიაწოდონ საცალო ქსელებს.

სათანადო მოცულობის შემთხვევაში სავსებით შესაძლებელია კოოპერატივმა საკუთარი რესურსებით მოახდინოს საექსპორტო ბაზრების ათვისება. განსაკუთრებით რეალისტურია ეს პერსპექტივა ტყემლის სოუსის პოსტ-საბჭოთა სივრცეში გატანის შემთხვევაში. ამის კარგი მაგალითია იმერეთში მოქმედი ერთ-ერთი საწარმო. იგი შეისყიდის საოჯახო მეურნეობებში მიღებულ, ან მოსახლეობის მიერ ტყეში შეგროვებულ ტყემლის ნაყოფს. შესყიდვის საშუალო ფასი არი 0,3 ლარი კილოგრამზე. შესყიდული ნედლეული მუშავდება და მიიღება ტყემლის ფაფა - საწებელი, რომელიც თითქმის 100%-ით გადის ექსპორტზე, ძირითადად რუსეთში, ბელორუსიაში, ბალტიისპირეთის ქვეყნებში და ა.შ. მისი ფასი საერთაშორისო ბაზარზე ძირითადად სტაბილურია და შეადგენს დაახლოებით 1\$ - ს კილოგრამზე. ისინი ტყემალს ადუღებენ ტრადიციული რეცეპტით და საექსპორტოთ ასხამენ 20 ლიტრიან ჭურჭელში. ანუ მინის ბოთლებში დაფასოება, მარკირება და სამარკო ნიშნის გამოყენება არ ხდება. შესაძლო ყველაზე მარტივი ფორმით ხდება პროდუქციის დაფასოება მსხვილ პარტიებად და ექსპორტირება.

საცალო ქსელებში არამერქნული პროდუქტები ნედლი ფორმით არააა მოთხოვნადი. შესაბამისად აუცილებელია მათი გადამუშავება. გაყიდვების თვალსაზრისით ყველაზე პერსპექტიულია ხილისგან ჩირის დამზადება. თუმცა, როგორც კვლევის შედეგებმა ცხადყო, აუცილებელია პროდუქციის შეფუთვა.

შეუფუთავი პროდუქტი მომხმარებელში უნდობლობას იწვევს და არ არის მარკეტინგულად მიმზიდველი. შეფუთვა ერთის მხრივ უნდა უზრუნველყოფდეს პროდუქტის საგემოვნო თვისებების შენარჩუნებას, ხელს უწყობდეს შენახვას და მეორეს მხრივ უნდა იყოს ვიზუალურად თვალსაჩინო და მიმზიდველი. ამ კუთხით რეკომენდებულია ქაღალდის ან მუყაოს პაკეტებში შეფუთული ხილის ჩირი.

რაც შეეხება ასკილის ჩირს, 100 გრამიანი მუყაოს შეფუთვების დამზადების შემთხვევაში, არსებობს პროდუქტის ავთიაქებზე მიწოდების კარგი შესაძლებლობები.

ზოგადად, შეფუთვას განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს ბაზარზე ადგილის დამკვიდრების კუთხით. პირველ შთაბეჭდილებას სწორედ შეფუთვა ქმნის. კონკრეტულ შემთხვევებში შეფუთვა პროდუქტის ვარგისიანობის და უსაფრთხოების განმსაზღვრელიცაა. მეწარმეს შეუძლია სხვადასხვა სტრატეგიისა და მასალის გამოყენება შეფუთვისას. მან უნდა მიიღოს განაწყვეტილებები შემდეგი საკითხების ირგვლივ:

- მასალისა და დიზაინის შერჩევა
- პროდუქციის ბრენდირებული შეფუთვა (საბრენდო სახელწოდება, ფერები, ინფორმაცია პროდუქტის წარმოშობის შესახებ, და ა.შ)
- გამოიყენებს თუ არა ბიო-შეფუთვას
- ინდივიდუალური დიზაინით შეფუთვა თუ დანადგარის გამოყენება.

მზა პროდუქტი, მათ შორის ჩირი შეიძლება შეიფუთოს ქაღალდის, მუყაოს კოლოფებში, დაწულ მცირე კალათებში, ჯვალოს ან სხვა ქსოვილისაგან დამზადებულ პატარა ტომრებში და ა.შ.

შეიძლება გამოყენებულ იქნეს პლატიკატის ან შერეული ფორმის კოლოფები. შეფუთვა რაც უფრო ორიგინალური და მიმზიდველია, მით მეტია მოთხოვნა და ინტერესი პროდუქტის მიმართ. ზოგადად, არსებობს შეფუთვის ფორმისა და მისი დიზაინის მრავალი შესაძლებლობა. სწორედ მეწარმეზეა დამოკიდებული შექმნას და გამოიყენოს შეფუთვის საინტერესო და მომხიბვლელი ფორმები.

სამარკო სახელწოდება ასევე რეკომენდირებული პირობაა საცალო ქსელებში პროდუქციის გატანისათვის. სამარკო სახელწოდების შეფუთვაზე დატანილ მიმწოდებელი უზრუნველყოფს პროდუქციის ცნობადობის დონეს საბოლოო მომხმარებელში და ხარისხის სტაბილურად შენარჩუნების შემთხვევაში შეძლებს ერთგული მომხმარებელთა ჯგუფების ფორმირებას. ასევე აუცილებელია შესაბამისი ეტიკეტირება, რისი საშუალებითაც საბოლოო მომხმარებელი მიიღებს

ინფორმაციას პროდუქციის წარმომავლობის, დამზადების ორიგინალური მეთოდისა თუ შენახვის ვადების შესახებ.

არამერქნული პროდუქტების შემგროვებლების შემოსავლების გენერირების გაუმჯობესებისათვის აუცილებელია, რომ მათ მიიღონ შესაბამისი ცოდნა და აიმაღლონ უნარები, როგორც უშუალოდ პროდუქტების მოგროვებასთან დაკავშირებული ნორმებისა და სტანდარტების შესახებ, ასევე პროდუქტების გადამუშავების მეთოდებისა და მათი ეფექტიანი გაყიდვების მეთოდების შესახებ.

ორგანული პროდუქციის მიმართულების პოპულარიზაციასთან ერთად იზრდება რეგიონში არსებული ტყეების აღიარებისა და სერტიფიცირების პროცესის მნიშვნელობა და როლი. ამ კუთხით განსაკუთრებული ფუნქცია ენიჭება როგორც ადგილობრივ, ასევე ცენტრალურ ხელისუფლებას და იმ კონკრეტულ ნაბიჯებს, რომლებსაც ისინი გადადგამენ. სერტიფიცირების პროცესი გრძელვადიანია და შესაბამისად პროცესის სწრაფად დაწყება პირდაპირ აისახება ადგილობრივი მოსახლეობის შემოსავლების დონეზე.

წარმოების პროცესისათვის მნიშვნელოვანია გათვალისწინებული იქნას არსებული ტყის რესურსები, ეს კი თავის მხრივ მოითხოვს ამ რესურსების აღწერას და მათი მოხმარების კვოტების დადგენას მდგრადობის შესანარჩუნებლად (ანთროპოგენული მოპოვება, ველური ცხოველების მოხმარება, თვითგამრავლების ბალანსი) რაც თავის მხრივ სატყეო ფონდმა უნდა გააკეთოს, ამიტომ რეკომენდებულია ამ საკითხზე სატყეო ფონდთან კონსულტაციების გამართვა;

რესურსების მდებარეობის სიტუაციური რუქების შედგენა და მტაცებელ ცხოველთა სამიგრაციო ადგილებთან შესაბამისობაში მოყვანა მინიმუმამდე დაიყვანს შეგროვების პროცესში ადამიანსა და მსხვილ მტაცებელ ცხოველთა შორის კონფლიქტური სიტუაციის რისკს, თუმცა აღსანიშნავია ისიც, რომ ამის გაკეთება მოკლე პერიოდში შეუძლებელია, ამიტომ სასურველია შემგროვებელი ჯგუფებისათვის ინსტრუქტაჟების ჩატარება მტაცებელ ცხოველებთან შეხვედრის დროს ქცევის შესახებ;

მნიშვნელოვანია ასევე შეგროვება გადამუშავების პროცესში მკაცრად იყოს დაცული სურსათის უვნებლობის და სურსათის უსაფრთხოების (HUCCP) სტანდარტები, ხოლო კავკასსერთან (caucascert.ge.) თანამშრომლობის შემთხვევაში შესაძლებლობა ექნებათ თავიანთი პროდუქციის წარმოება რეალიზაცია მიუსადაგონ ბიოსტანდარტებს და ბიოსერტიფიკატის მქონე პროდუქტი უფრო მაღალ ფასად გაყიდონ.

ზოგადად არამერქნული პროდუქტების მოპოვება, დამუშავება და გაყიდვები განვითარების საწყის ეტაპზე აღნიშნული მიმართულებით, როგორც დარგის,

განვითარება მოითხოვს ყველა მხარის აქტიურ მონაწილეობას; განსაკუთრებული როლი ენიჭებათ ღირებულებათა ჯაჭვში ჩართულ რგოლებს - შემგროვებლიდან დაწყებული სპეციალური საცალო მაღაზიებით დამთავრებული, ასევე სახელმწიფოსა და საერთაშორისო სექტორს. მნიშვნელოვანი შედეგების მიღწევა მხოლოდ ერთობლივი, ურთიერთშეთანხმებული და თანმიმდევრული გადაწყვეტილებებითაა შესაძლებელი.