



კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტი

საერთაშორისო მარკეტინგის საგანმანათლებლო პროგრამა

გიორგი ბაიაშვილი

მეფუტკრეობის საბოლოო პროდუქტების მარკეტიგი

ნაშრომი შესრულებულია საერთაშორისო მარკეტინგის მაგისტრის
აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად

ხელმძღვანელი: კავკასიის
საერთაშორისო უნივერსიტეტის
ეკონომიკის აკადემიური დოქტორი,
ასოც. პროფესორი
ლია ბერიკაშვილი

თბილისი

2018

ანოტაცია

„მეფუტკრეობის საბოლოო პროდუქტების მარკეტიგი“ წარმოადგენს ნაშრომის მთავარ თემას.

სამაგისტრო ნაშრომი მოიცავს საქართველოში მეფუტკრეობის განვითარების და წარმოების ისტორიას. ასევე მეფუტკრეობის შედეგად წარმოქმნილი პროდუქტების მოხმარების კვებით მნიშვნელობას. მისი დადებით და სამკურნალო თვისებები.

მეორადი ინფორმაციის საფუძველზე შესწავლილი და გაანალიზებულია თაფლის მსოფლიო და რამდენიმე ქვეყნის შიდა (ბულგარეთი, თურქეთი, რუსეთი) ბაზრები.

სამაგისტრო ნაშრომში განხილულია თაფლის ადგილობრივი ბაზარი, ამავე ბაზარზე არსებული ბრენდები და კომპანიები. ზოგიერთი მათაგანის ისტორია, მიზნები, ამოცანები, სტრატეგიები, ძლიერი და სუსტი მხარეები. ასევე ქართული თაფლის სტრატეგიულ ბაზრები.

Annotation

"Beekeeping end products marketing" is the main topic of the work.

Master's thesis includes the history of development and production of beekeeping in Georgia. Also, the nutritional value of consumption of products derived from beekeeping. Its positive and medicinal properties.

Based on secondary information, the honey world and the domestic (Bulgaria, Turkey, Russia) markets are analyzed.

Master's work deals with honey's local market, brands and companies on the same market. Some of the stories, Goals, tasks, strategies, strengths and weaknesses about them. Georgian honey strategic markets.

ნაშრომის სტრუქტურა

ანოტაცია.....	2
Annotation.....	3
შესავალი.....	5
თავი1. ფუტკრის პროდუქტების კლასიფიკაცია და სამომხმარებლო თვისებები	14
1.1 მეფუტკრეობის შედეგად წარმოქმნილი პროდუქტები	14
1.2 მეფუტკრეობის პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებები, პირველადი დამუშავება და შენახვა.	16
თავი 2. თაფლის მსოფლიო ბაზრის მარკეტინგული ასპექტები.....	30
2.1 საერთაშორისო ფასები და მსოფლოვო ვაჭრობა	30
2.2 ბულგარეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მომხილვა	49
2.3 თურქეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მიმოხილვა	53
2.4 რუსეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მიმოხილვა.....	55
თავი 3. ადგილობრივი თაფლის ბაზრის მარკეტინგული კვლევა.....	57
3.1 ქართული თაფლის წარმოება	57
3.2 ქართული თაფლის ფასები და მისი იმპორტ-ექსპორტი	64
3.3 ქართული კომპანიები	69
დასკვნა	72
გამოყენებული ლიტერატურა.....	75
ინტერნეტრესურსები.....	75

შესავალი

თემის აქტუალობა

“ფუტკარი - ღვთაებრივი მწერი, ბუნების საოცრებაა!”

ბულგარელმა ხალხმა ადამიანის ცხოვრების ყველაზე ბედნიერ მომენტს შემთხვევით როდი უწოდა „თაფლობის თვე“.

ჩვენი ქვეყნის მრავალდარგოვან სოფლის მეურნეობაში მეფუტკრეობა ერთ-ერთი უძველესი და მეტად მნიშვნელოვანი დარგია.

მეფუტკრეობის საბოლოო პროდუქტები და განსაკუთრებით თაფლი მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე პროდუქტია, თავისი უნიკალური ქიმიური შემადგენლობის გათვალისწინებით.

ფუტკარი იძლევა ისეთ მნიშვნელოვან სპეციფიკურ პროდუქტებს, როგორებიცაა, ცვილი, ფუტკრის შხამი, ფუტკრის რძე, ღინდგელი, ყვავილის მტვერი. ის გამოიყენება სასოფლო სამეურნეო ენტომოფილური კულტურების ჯვარედინი დამტვერვისთვის.

საქართველოში თაფლის წარმოებით ძირითადად მცირე და საშუალო მეფუტკრეები არიან დაკავებული. თაფლის წარმოება-რეალიზაცია პრიმიტიულ დონეზეა და ახასიათებს მასშტაბის უარყოფითი ეკონომიკური ეფექტი. პროდუქტიულობის დაბალი დონე განპირობებულია კვების არასათანადო პრაქტიკით და დაავადებების და პარაზიტების წინააღმდეგ ბრძოლის არადეკვატური ზომებით. წარმების ხარჯები მაღალია, ხოლო ფასწარმოქმნის სტრატეგია მიწოდების ჯაჭვში არაკონკურენტული. ღირებულების მატება მიწოდების ჯაჭვში ძალიან მცირეა. თაფლით საერთაშორისო ვაჭრობის ღირებულება და მოცულობა მცირეა, მაგარამ სწრაფად იზრდება არალეგალური ექსპორტი. ადგილობრივ ბარზრებზე ხშირია ფალსიფიცირებული პროდუქცია.

არ არსებობს ექსტენციის და კონსულტირების მომსახურება მეფუტკრეებისთვის და მცირეა სპეციალური აღჭურვილობით მოვაჭრე მალაზიების რაოდენობა. ევროკავშირის თაფლის ბაზარი უდიდესია და თაფლის მოხმარების მაჩვენებელი სავარაუდოდ მაღალი დარჩება. ევროკავშირის ბაზარი ასევე ბევრ შესაძლებლობას სთავაზობს განვითარებადი ქვეყნების ექსპორტიორებს. პროგნოზების მიხედვით მომავალ ხუთ წელიწადში გაიზრდება თაფლის იმპორტი ევროკავშირის ბაზარზე, ევროპაში თაფლის წარმოების შემცირების საკომპენსაციოდ. ახლახან ქართული თაფლი შეტანილი იქნა ე.წ. „მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში“, რაც ევროკავშირის ბაზარზე იმპორტის მზარდ მოთხოვნასთან ერთად, კარგ პერსპექტივებს ქმნის საქართველოში თაფლის წარმოებისათვის. მიუხედავად ამისა, აუცილებელია ინსტიტუციონალური გაუმჯობესება ამ შესაძლებლობების სათანადოდ გამოყენებითვის.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის და საერთოდ, ხელისუფლება აპირებს სოფლის მეურნეობაში ფინანსურ წახალისებების დანერგვას. შეიძლება თუ არა ეს წახალისება გამოიყენოს ადამიანი მეფუტკრეობის მეურნეობის ჩამოსაყალიბამდე? რადგან მეფუტკრეობის პროდუქცია გაყიდვადი და ნაკლებადფუჭებადია, ამიტომ ფუტკრის მოშენება ყოვლისმომცველი სასარგებლოა. ამდენად, დიდია ამ დარგის შესწავლის ინტერესი.

კვლევის მიზნები და ამოცანები: სამაგისტრო კვლევის მიზანია მსოფლიოსა და ქართული მეფუტკრეობის საბოლოო პროდუქტების ბაზრის გაანალიზება. კვლევის საგანს წარმოადგენს მარკეტინგული კვლევა , ხოლო ობიექტია მეფუტკრეობის საბოლოო პროდუქტების ბაზარი.

ნაშრომში განხილულია შესაბამისი საკითხები :

1. ფუტკრის პროდუქტები, მათი მიღება, პირველადი დამუშავება და შენახვა;
2. თაფლის მსოფლიო ბაზრის მარკეტინგული ასპექტები;
3. ადგილობრივი თაფლის ბაზრის მარკეტინგული კვლევა.

საკითხის კვლევის მოკლე მიმოხილვა ისტორიულ ჭრილში

კაცობრიობისათვის ფუტკარი უხსოვარი დროიდან არის ცნობილი და მეფუტკრეობას, როგორც სამეურნეო საქმიანობის ერთ-ერთ მიმართულებას ადამიანი მრავალი ათასწლეულის განმავლობაში მისდევს. ესპანეთში, ვალენსიის მახლობლად, აღმოჩენილ გამოქვაბულ „არანა“-ში აღბეჭდილია ფუტკარზე მონადირეთა ფრესკა, რომელიც არქეოლოგთა აზრით, პალეოლითის (ქვის ხანის) ეპოქაშია შესრულებული.

ველი ინდოეთის მითებში, „ვედაში“ („ვედა“ სანსკრიტის ენაზე „ცოდნას“ ნიშნავს), ჯერ კიდევ 4000 წლის წინ ფუტკარი და თაფლი მრავალჯერ სახედება. ღმერთებს „მადარა“ ერქვათ, რაც „ნექტრიდან წარმოშობილს“ ნიშნავდა.

ძველ ეგვიპტურ პაპირუსებში, იეროგლიფურ დამწერლობაში დედა ფუტკარი წარმოჩენილია როგორც ეგვიტეს და მისი ფარაონის ძალაუფლების ამსახველი სიმბოლო. მეფუტკრეობას აქ უძველესი დროიდან (ჩვ.წ. აღ. 2000 წლიდან) მიჰყვებოდნენ. უტკარს გამომწვარი თიხიდან დამზადებულ დასაბინავებელში ათავსებდნენ. ძველ ეგვიპტეში მეფუტკრეები ჩვ.წ. აღ. მეორე ათასწლეულში განსხვავებულ სოციალურ ფენასაც წარმოადგენდნენ. ძველი სამყაროს ამ პერიოდში მეფუტკრეობა კარგად იყო ცნობილი ბაბილონის, პალესტინის, არაბეთის, კუნძულ კრეტას მოსახლეობისათვის.

ძველ ებრაელებს მათ წმინდა წიგნებში ნახსენებია, რომ იოანე იკვებებოდა კალიებითა და ველური ფუტკრის თაფლით, თალმუდში მოცემულია ცნობები ფუტკრის განვითარების და მისი ნაყრიანობის შესახებ.

ძველი საბერძნეთი და ძველი რომი. ამ ეპოქის წერილობით ძეგლებში მრავალია თქმული ფუტკრის შესახებ. მეფუტკრეობა აქ ეგვიპტედან შემოვიდა. საინტერესო მონაცემები ფუტკრის თაობაზე შეგვიძლია ამოვიკითხოთ პომპროსის, პესიოდეს და ჩვ.წ. აღ. V – IV საუკუნეების ბერძენი მკვლევარების ნაშრომებში. ძვ. წ. IX-VIII საუკუნეების სხვა თხზულებებში მოცემულია მინიშნებები იმის თაობაზე, რომ ძველი ბერძნები ყოველდღიურ ცხოვრებაში აქტიურად იყენებდნენ თაფლსა და ცვილს. ბერძენი მეფუტკრეებისათვის უკვე ცნობილი იყო, რომ ფუტკრის ოჯახი შედგება დედა, მუშა და მამალი ფუტკრისგან, თუმცა ისინი ბოლომდე ვერ ერკვეოდნენ მათ ფუნქციებსა და დანიშნულებაში. რომაელები ფუტკრის მოშენებას ახდენდნენ წვნილისგან მოწნულ, თიხით გალესილ სკებში. არისტოტელეს (384 -322 წ.წ. ჩვ.წ. აღ.) მისი ნაშრომის ცხოველთა შესახებ მე-V და მე-IV წიგნებში დეტალურად აღწერილი აქვს ფუტკრის ცხოვრება, მისი განვითარება და მოვლა. ძველ რომშიც სოფლის მეურნეობაზე შექმნილი ნაშრომების ავტორებს (ვარო, კოლუმელა, ვერგილიუსი, სენეკა, პლინიუსი) განხილული აქვთ ფუტკრთან დაკავშირებული საკითხები.

მუსლიმთა უძველესი რელიგიური ძეგლის ყურანის მე -16 სურაში მოცემული ტექსტი რომლითაც ყოვლისშემძლე ღმერთი მიმართავს ფუტკარს. თაფლის თაობაზე აქ ნათქვამია: „მათი ხორცი მომდინარეობს ნეტარი თაფლი, რომელიც განსხვავებული ფერით, მაგრამ წარმოადგენს ნამდვილ სამკურნალო წამალს ადამიანისათვის“. ფრიად საყურადღებოა ის მნიშვნელობა, რომელსაც სხვადასხვა ისტორიულ ეპოქაში ადამიანი ანიჭებდა ფუტკრის გამოსახულებას: მაგალითად, ძველ ეგვიპტეში, ფარაონების პირველი დინასტიიდან დაწყებული (3222 – 2780 ჩვ.წ. აღ.) ფუტკრის გამოსახულება გამოიყენებოდა სხვა და სხვა ემბლემებზე. ძველ საბერძნეთში მის გამოსახულებას ქალაქების გერბებზე და მონეტებზე იყენებდნენ. არსებობს ალექსანდრე მაკედონელის ვერცხლის მონეტა, სადაც ტახტზე მჯდომი ზავსის გვერდით ფუტკარია ასახული.

ცენტრალური და ჩრდილოეთი ევროპის ტერიტორია. გერმანიის ტერიტორიაზე ჩატარებული არქეოლოგიური გათხრის დროს აღმოაჩინეს ძვ. წ. IV საუკუნის ბუკები. ახალი წელთაღრიცხვის შუა საუკუნეებში კი გარმანელ მეფუტკრეები უკვე დაეუფლნენ ნაყრის მეშვეობით ფუტკრის გამრავლებას, აწყობდნენ საფუტკრეებს და ეწოდნენ მთაბარობას, თაფლი და ცვილი გაჰქონდათ ესპანეთში, სირიასა და პალესტინაში.

მეფუტკრეობის მეცნიერულ დარგად ჩამოყალიბებას ხელი შეუწყო რუსი მეფუტკრის პ. პროკოპოვიჩის მერ ჩარჩოიან სკისა(1814) დაჩეხი მეფუტკრის ფ. გრუშკას მიერ თაფლსაწურის გამოგონებამ (1865), ფ. იუბერის, ი. ჯერზონის, ი. სვამერდამის და სხვათა გამოკვლევებმა. 1897 წელს შვეიცარელი, ფრანგი და ინგლისელი მეფუტკრეების ინიციატივით შეიქმნა საერთაშორისო ფედერაცია „აპიმონდია“, რომელიც 2-3 წელიწადში ერთხელ აწყობს საერთაშორისო კონრესსა და სიმპოზიუმს. აქვს ხუთენოვანი პერიოდული ჟურნალი „აპიატკა“, რომელიც აშუქებს მეფუტკრეობი აქტუალურ საკითხებს და აწარმოებს სამეცნიერო-ტექნიკურ ინფორმაციის გაცვლას.

საქართველოში ფუტკარზე ნადირობა აგრეთვე უხსოვარი დროიდანაა ცნობილი. ამის თაობაზე მეტყველებს მრავალი ისტორიული წყარო და ეთნოგრაფიული მასალა. „ახლაცაა შემორჩენილი იმ ადგილების სახელწოდებები, სადაც ძველთაგანვე ყოფილა გავრცელებული ფუტკარი, რომელზეც ნადირობდა ქართველი ადამიანი. ასეთია კახეთში - თაფლია კლდე, სოფ. შაქრიანის იმ სანახებში, რომელთაც დიდყური ეწოდება, ხევსურეთში - შავარდნის კლდე, ვანის რაიონში, მდინარე სულორის ზედა დინებაში - სათაფლია ქვა, ქუთაისთან - სათაფლია, ლანჩხუთში - სათაფლო კლდე. 12 ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფაში შინაური მეფუტკრეობის არსებობის შესახებ ადრინდელი უტყუარი ცნობა ძვ.წ. აღ. IV საუკუნეს მიეკუთვნება, საქართველოს დალაშქვრისას დამარცხებული და აფხაზეთიდან გაქცეული ბიზანტიის მთავარსარდალი და ისტორიკოსი ქსენოფონტე თავის „ანაბასისში“

წერდა, რომ კოლხეთში ბევრი ფუტკარი იყო, თაფლით დამთვრალი ჯარისკაცები ფეხზე ველარ დგებოდნენ, გიჟებს ჰგავდნენ და გრძნობაზე მხოლოდ 2-3 დღის შემდეგ მოდიოდნენ, რაც იმის დამადასტურებელია, რომ უკვე იმ ეპოქაში მეფუტკრეობა მძლავრად იყო განვითარებული საქართველოს ტერიტორიაზე. CNC World - Georgian ancient honey 1- არქეოლოგებმა აღმოაჩინეს რომ ქართველები მეფუტკრეობასა და თაფლის შენახვას უკვე 5500 წლის წინ ეწეოდნენ

ქართული თაფლის მათრობელა თვისებებს პლინიუსიც (I ს. ჩვ. წ. აღ.). აღნიშნავდა. ჭანების შესახებ იგი წერდა, რომ მათ თაფლს მათრობელა თვისებები აქვს. ამ თვისებას იგი იელის ყვავილის არსებობით განმარტავს და მიუთითებს, რომ „ეს ტომი რომაელებს ხარკს ცვილის სახით უხდის, მაგრამ თაფლით ვაჭრობას არ აწარმოებენ მისი დამლუპველი თვისებების გამო“. ბერძენი გეოგრაფი სტრაბონი კოლხეთის თაფლს ასე ახასიათებს: „ქვეყანა კარგია და ნაყოფიც კარგია, გარდა თაფლისა, რომელსაც ჩვეულებრივ მწარე გემო აქვს“. აგრეთვე იმ ეპოქის აღწერილობაში აღნიშნავდნენ, რომ კოლხებს სამხედრო ეშმაკობაც გააჩნდათ, პომპეუსის შემოსევის დროს კოლხებს გზაზე, სადაც ჯარს უნდა გაეგლო, მათრობელა თაფლით სავსე ჯამები დაუდგამთ, რომელი ჯარისკაცები თაფლის ჭამით გაბრუებულან, რის შედეგად კოლხებს ადვილად დაუმარცხებიათ ისინი“. ქართველი ხალხი ფუტკარს ოდიდგან ღვთაებრივ მწერად მიიჩნევდა. ფუტკრის კულტიც არსებობდა. წელიწადში ერთი დღე ფუტკარს ეძღვნებოდა. ფუტკრის ოჯახთა რაოდენობის მიხედვით აცხოდნენ კვერებს და შუა საფუტკრეში ხეზე ჰკიდებდნენ, საღამო ხანს კი ბავშვებს ურიგებდნენ. წესად იყო ქცეული ფუტკრის შელოცვა ავი თვალისაგან. ამ დღეს მამაკაცები სკებს ამზადებდნენ, საფუტკრეს ასუფთავებდნენ, ღობავდნენ და ა.შ. დიდ დანაშაულად ითვლებოდა ფუტკრისადმი უდიერი მოპყრობა, უპატივცემლობა, შემდგომ საუკუნეებში კი ფუტკარს, როგორც ღვთაებრივ მწერს, ეკლესიასაც კი სწირავდნენ. საქართველოში, როგორც მსოფლიოს უმეტესი

ქვეყანის ისტორიაში, მეფუტკრეობის განვითარების სამ ეტაპს განასხვავებენ: - ტყიური ფორმა, რომელიც ველური ფუტკრის თათლზე ნადირობით ხასიათდებოდა. ის შეიცავდა ფუტკრის ოჯახების ხის ფულუროებსა და კლდის ნაპრალებში მოძებნას და თაფლიანი ფიჭის ამოყრას. ვახუშტი ბაგრატიონი დასძენს „ვიეთნი ან კაცთაგან მოუსვლელნი არიან და მას შინა ფუტკარნი მრავალნი, რომელთაგანაც გადმოედინების თაფლნი“. ფუტკარზე ნადირობა, ფიჭის დაუნდობელი ამოყრა, ფუტკრის ოჯახის ბუდის განადგურებასა და ფუტკრის რიცხოვნების შემცირებას იწვევდა;

ნახევრად შინაური ფორმა, რომელიც ტყიურ ფორმასთან შედარებით უფრო პროგრესულ სახეს ღებულობდა. ამ ეტაპზე ადამიანები ბუკებს ხეებზე აწყობდნენ, ბუდიდან მხოლოდ თაფლის ნაწილს იღებდნენ და ფუტკრის ოჯახს სააბსებო ნაწილს უტოვებდნენ. გარდა ამისა ნაყრის გამოსვლის შემთხვევაში მას აგროვებდნენ და წინასწარ მომზადებულ საცხოვრებელში აბინავებდნენ, ანუ ადამიანმა უკვე დაიწყო ფუტკრის ოჯახების გამრავლების რეგულირება. შეიძლება ითქვას, რომ ამ დროს წარმოიქმნა ფუტკრის მოვლა- პატრონობის პირველი პრიმიტიული ტექნოლოგიები და ამ ისტორიულ ეტაპზე გაჩნდა მეფუტკრის პროფესია; - შემდგომ ეტაპს შინაური მეფუტკრეობა წარმოადგენს. ამ დროს უკვე გაჩნდა სხვა და სხვა სახის და ფორმის ფუტკრის ხელოვნური დასაბინავებელი, შემდგომ კი განსხვავებული სახეობისა და ტიპის სკებიც, ადამიანის საცხოვრებლის მახლობლად დაიწყო საფუტკრის მოწყობა, მისი მთაბარობა, ფუტკრის გამრავლებისა და მოვლა - პატრონობის ტექნოლოგიების სრულყოფა და განვითარება. უძველესი დროიდან ქართველი ხალხისათვის მეფუტკრეობას როგორც საოჯახო, ისე სამრეწველო მნიშვნელობა გააჩნდა. მეფუტკრეობა აკმაყოფილებდა არა მარტო ქვეყნის შიდა მოთხოვნებს, არამედ ქართველებს სხვა პროდუქტებთან ერთად ის სავაჭროდ გაჰქონდათ სხვა ქვეყნებშიც. ქართული ჯიშის რუხი ფუტკრის შესწავლა მეთვრამეტე საუკუნის მეორე ნახევრიდან დაიწყო. მეცნიერების მიერ დადგენილ იქნა მისი უნიკალური

ნიშან-თვისებები. ამის გამო 1886 წელს საფუძველი ჩაეყარა საჯიშეების ჩამოყალიბებას სოხუმში, ბორჯომში, ახალციხეში, ახალ ათონში, გორში, ქუთაისში, გაგარაში და სხვაგან. XX საუკუნე ქართულ მეფუტკრეობაში გამოირჩევა უდიდესი წინსვლით. დაარსდა საცდელი სადგური, შეიქმნა სპეციალიზებული ბიბლიოთეკა, მეფუტკრეთა ნებაყოფლობითი გაერთიანება, შემდგომ კი კავშირი და ასოციაცია, დაარსდა სპეციალიზებული ჟურნალი „საქართველოს მეფუტკრეობა“, სახალხო უნივერსიტეტი, საკონსულტაციო და ფუტკრის დაავადებათა დიაგნოსტიკის ლაბორატორია, ინსტიტუტი. მეფუტკრეობის დარგში მოღვაწეობდა ქართველ მეცნიერთა და მკვლევართა ღირსეული პლეადა, რომელმაც დიდი წვლილი შეიტანა საქართველოში მეფუტკრეობის განვითარების საქმეში. ამ პერიოდში მსოფლიომ აღიარა ქართული ფუტკრის სასარგელო ნიშან-თვისებები და სამი ოქროს მედალი მიანიჭა:

1961 წელს, გერმანიაში, ქ. ერფურტში გამართულ მებაღეობის საერთაშორისო გამოფენაზე, სადაც ჩხორონყუს რაიონის საჯიშედან წარმოდგენილმა ქართული ფუტკრის მეგრული პოპულაციის ორმა ოჯახმა სხვა ქვეყნების ფუტკარს აჯობა და გამოფენის მსვლელობის დროს ყველაზე მეტი (97,3 კგ.) თაფლი შეაგროვა;

1965 წელს, რუმინეთში, ქ.ბუქარესტში, მეფუტკრეობის XX საერთაშორისო კონგრესზე, მრავალი სამეურნეო-სასაგრებლო ნიშან-თვისებების გამო ქართული ფუტკარი მეორედ დაჯილდოვდა ოქროს მედლით;

1971 წელს, მოსკოვში, მეფუტკრეობის XXIII საერთაშორისო კონგრესზე მან მესამე ოქროს მედალი მოიპოვა.

ამ ჯილდოებმა სერიოზული ბიძგი მისცეს საქართველოში მეფუტკრეობის დარგის განვითარებასა და მეფუტკრის პროფესიის პოპულარიზაციას.

კვლევის თეორიულ-მეთოდოლოგიური საფუძვლები

ნაშრომში დასმული პრობლემების, განხილული საკითხების შესწავლისა და კვლევის თეორიულ და მეთოდოლოგიურ საფუძველს წარმოადგენს ქართველ და უცხოელ მეცნიერთა მარკეტინგული თეორიები, თანამედროვე გამოკვლევები, ინტერნეტ მასალები და პუბლიკაციები. საერთაშორისო ორგანიზაციათა ანგარიშები, სტატისტიკური კვლევები და ა.შ.

სამაგისტრო ნაშრომით განსაზღვრული მიზნების მიღწევისა და ამოცანების რეალიზების დროს, ცალკეული საკითხის დამუშავების პროცესში, კვლევის ზოგად-მეცნიერულ მეთოდებთან ერთად გამოყენებულია: სინთეზის, ანალიზის, დაჯგუფების, აბსტრაქტულ-ლოგიკური, სტატისტიკური, ანალოგიების, შედარებითი, გრაფიკული და სხვა მეთოდები.

ნაშრომის მოცულობა და სტრუქტურა:

ნაშრომი მოიცავს 80 გვერდს. იგი შედგება შესავლის, 3 თავის, 9 ქვეთავის, დასკვნებისა და წინადადებისაგან. ნაშრომს თან ერთვის ლიტერატურა.

თავი1. ფუტკრის პროდუქტების კლასიფიკაცია და სამომხმარებლო თვისებები

1.1 მეფუტკრეობის შედეგად წარმოქმნილი პროდუქტები

მეთაფლე ფუტკრისაგან ტრადიციულად იღებენ ექვსი დასახელების პროდუქტს: თაფლს, ცვილს, ყვავილის მტვერს, დინდგელს, ფუტკრის რძესა და შხამს. ბოლო დროს სპეციალურ ლიტერატურაში ვხვდებით, აგრეთვე, ჭეოს დამზადების ხერხებს და ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების მისაღებად მკვდარი ფუტკრის გამოყენების მაგალითებს, მაგრამ ეს პროდუქტები რიგი მიზეზების გამო ჯერ არ არის საყოველთაოდ აღიარებული. ფუტკრის ზემოთ ჩამოთვლილი ექვსი პროდუქტი ორ ძირითად ჯგუფად იყოფა: 1. ბუნებაში

არსებული მცენარეული ნივთიერებების მოგროვებით მიღებული; 2. ფუტკრის ორგანიზმში წარმოებული და გამოყოფილი; პირველ ჯგუფს ეკუთვნის: თაფლი, ყვავილის მტვერი და დინდგელი; მეორე ჯგუფში შედის ფუტკრის ცვილი, რძე და შხამი. ზოგადად განვიხილოთ მათი წარმომავლობა და გავარკვიოთ, რა დანიშნულება აქვთ მათ ფუტკრის ოჯახის სასიცოცხლო პროცესებისთვის.

თაფლი მიიღება იმ მცენარეების (ენტომოფილური) ყვავილებიდან, რომლებიც მწერებით იმტვერება, აგრეთვე, მის ვეგეტატიურ ნაწილებზე მობინადრე ცხოველური ორგანიზმებიდან (ბუერი) გამოყოფილი ტკბილი ნივთიერებების - ნექტრისა და მანანას ფუტკრისმიერი გადამუშავების შედეგად. ფუტკარი მას კონცენტრირებული პროდუქტის სახეს აძლევს, როცა თაფლს ბუდეში (ფიჭებში), ჩვეულებრივად, თხევადი სახით ინახავს. ფუტკარი თაფლს მთელი წლის განმავლობაში მოიხმარს, როგორც ენერგიის წყაროს.

ყვავილის მტვერი ფუტკრისათვის ძირითადი საზრდო ნივთიერებების (ცილების, ცხიმების, მინერალური ნივთიერებებისა და ვიტამინების) წყაროა, რადგან ეს ნივთიერებები თაფლში შედარებით უმნიშვნელო რაოდენობით გვხვდება. ფუტკარი ბუდეში მოტანილ ყვავილის მტვერს ამატებს ადვილადფერმენტირებად შაქრებს თაფლის ან ნექტრის სახით და აკონსერვებს ფიჭის უჯრედებში, სადაც მიმდინარეობს რძემჟავა დუღილი. ამნაირად დაკონსერვებულ მტვერს (ჭეოს) ფუტკარი მოიხმარს მთელი აქტიური სეზონის განმავლობაში. ჭეოს (მტვრის) გარეშე ფუტკრის ოჯახი საერთოდ ვერ განვითარდება.

დინდგელის შემადგენელ ფისოვან ნივთიერებებს ფუტკრის ოჯახის ერთი ჯგუფი აგროვებს მცენარეთა გარკვეული ნაწილებიდან (კვირტები, ღერო, ფოთლები), სკაში მოტანილს გადაამუშავებს და ინახავს კონკრეტულ ადგილზე (სკის ნარიმანდი, საფარი ტილო, კედლები, საფრენი ჭრილი და სხვა). ამ პროდუქტს მრავალმხრივი დანიშნულება აქვს. მათგან ძირითადია ანტიმიკრობული აქტივობა – იგი ახშობს სკაში დაავადებების გამომწვევ მიკროფლორას. ამასთან, დინდგელი გამოიყენება: სკაში სათანადო მიკროკლიმატის შესაქმნელად, ფიჭის უჯრედთა კედლების გასაპრიალებლად (ბარტყის გამოსაზრდელად), ფუტკრის მიერ მოკლული მაკროსხეულების დასაკონსერვებლად, სკის მოძრავი ნაწილების (ჩარჩოების) დასამაგრებლად და სხვა. მას ფუტკრები აგროვებენ სკაში და მარაგს აახლებენ მთელი აქტიური სეზონის განმავლობაში.

ცვილს მუშა ფუტკარი გამოიმუშავებს თხევადი სახით მუცლის ქვედა ნახევარ- რგოლებზე (სტერნიტებზე) არსებული საცვილე ჯირკვლებიდან. იგი

ფირფიტების სახით მაგრდება ე.წ. საცვილე სარკეებზე, ფუტკარი ცვილს იყენებს ფიჭის ასაშენებლად.

ფიჭა არის სკის ძირითადი კონსტრუქციული ნაკეთობა. მასში ფუტკარი გამოზრ- დის მომავალ თაობას, აგროვებს საკვებს და მასზევე განლაგდება გამოსაზამთრებ- ლად. თბილ ქვეყნებში ფუტკარმა შეიძლება სკა ან მისი ბუნებრივი შემცვლელი არ გამოიყენოს, მაგრამ ფიჭას აუცილებლად ააშენებს.

რძეს გამოიმუშავებს მუშა ფუტკრის თავში არსებული ხახისა და ყბისშედა ჯირკვლები. გამონაყოფს იგი აძლევს ბარტყს ემბრიონული განვითარების დროს, რძითვე კვებას ღედა ფუტკარს კვერცხდების მთელ პერიოდში, რაც ამ უკანასკნე- ლისათვის აუცილებელია ნივთიერებათა ცვლის მეტად აქტიურ ფაზაში. რძის სეკრეცია ხდება ზრდასრული მუშა ფუტკრის სიცოცხლის პირველ პერიოდში.

ფუტკარს შხამი სჭირდება მტრების მოსაგერიებლად (ბუდის დასაცავად). შხამს გამოყოფს მუცლის დაბოლოებაში არსებული საშხამე ჯირკვლებიდან. შხამი უგროვდება საშხამე ბუბტში და ფუტკარს მტრის ორგანიზმში შეჰყავს ნესტრის მეშვეობით. შხამის სეკრეცია მუშა ფუტკარში მიმდინარეობს გამოჩეკიდან 25-ე დღემდე. შხამი ღედა ფუტკარს სჭირდება მეტოქე დედებთან საბროლველად.

ინტენსიური ღალის დროს ფუტკარი გარედან შემოტანილ ნექტარს სკაში მომუშავე ფუტკარს გადასცემს, რომელიც მას განალაგებს წვეთების სახით თავისუფალ უჯრედებში. აქ მიმდინარეობს ნექტრის გადამუშავების პროცესები: მასში შერეული ყვავილის მტვრის ნაწილაკებისაგან გასუფთავება, სანერწყვე ჯირკვლების გამო- ნაყოფით გამდიდრება, ნექტრიდან ზედმეტი წყლის აორთქლება, რისთვისაც ბუდეში იქმნება საჭირო მიკროკლიმატი: ტემპერატურა 34-350 C-ის ფარგლებში და ბუდის ინტენსიური ვენტილირება. ამის წყალობით 3-4 დღეში ნექტრის კონდიცირება (შედ- გენილობის საჭირო ცვლილებები) ძირითადად დამთავრებულია: წყლის შემცველობა დამწიფებული თაფლის მაჩვენებელს უახლოვდება, მაგრამ რთული შაქრების გარ- დაქმნა მონოშაქრებად (ფრუქტოზა, გლუკოზა) კიდევ გრძელდება 2-3 კვირას. ამა- ვე პერიოდში თაფლში გლუკოზიდან წარმოიქმნება გლუკონის მჟავა, რომელიც, გავრცელებული შეხედულებით, თაფლს იცავს ამჟავებისაგან. ამრიგად, ნექტრის შე- გროვებასთან ერთად ფუტკრის ოჯახში მიმდინარეობს ინტენსიური მუშაობა ნექტრის თაფლად გარდაქმნისათვის.

1.2 მეფუტკრეობის პროდუქტების სამომხმარებლო თვისებები, პირველადი დამუშავება და შენახვა.

მეფუტკრეს შეუძლია ამ პროცესის გაადვილება ფუტკრისათვის: ზედმეტი ტენიის ასაორ-თქლებლად კორპუსებს შორის დატოვოს ღრიჭოები და ნექტრის განსათავსებლად სკა მოამარაგოს საჭირო რაოდენობის სათადარიგო ჩარჩოებით. უნდა გახსოვდეთ, რომ ამ პირობების შეუსრულებლობა ფუტკარს ხელს უშლის თაფლის მოპოვებასა და გადამუშავებაში, რამაც შეიძლება არსებითად შეამციროს სათაფლზე პროდუქტიულობა.

მნიშვნელოვანია თაფლოვანი მცენრეებიდან ნექტრის მოტანის ინტენსივობის განსაზღვრა ბუნებრივი საკვების დინამიკის შესასწავლად და მთაბარობისათვის შე-საფერისი მომენტის დასადგენად. ამისათვის მეფუტკრე არჩევს ძლიერ ოჯახს, აყენებს მას საკონტროლო სასწორზე (ტვირთამწეობით 100-150 კგ), მოაწყობს ნალექებისაგან დაცულ ფარდულს და საღამოობით, ფუტკრის ფრენის დამთავრების შემდეგ, ისევ აწონის, რათა დაადგინოს წონის მატება. აუცილებელია სათანადო ჩანაწერის გაკეთება. ჩანაწერების სისტემატური შესრულება ეხმარება მეფუტკრეს იმის განსაზღვრაში, რამ-დენად ეფექტურია მისთვის მოცემულ ადგილზე ფუტკრის ყოლა.

სკაში შემოტანილი თაფლის რაოდენობის დასადგენად თქვენ უნდა აწონოთ გამოწურული თაფლის მასა და დაუმატოთ დატოვებული თაფლის მარაგი (მიახლოებით). ცნობისათვის, თაფლით სრულად გავსებული დადან-ბლათის სკის ბუდის ჩარჩო 3-4კგ თაფლს შეიცავს. ამავე მიზნით თქვენ შეიძლება აწონოთ ჩარჩოები ციფერბლატიანი სასწორის გამოყენებით. გაითვალისწინეთ, რომ საკუთრივ ჩარჩოიანი ფიჭის მასა 250-300გ-ს შეადგენს (სიძველის მიხედვით)

თაფლის გადამუშავება დასრულებულად შეიძლება ჩაითვალოს მას შემდეგ, რაც ფუტკარი თაფლიან უჯრედებს გადაბეჭდავს ცვილის თხელი ფენით (ფირფიტებით). თაფლის წურვა ფიჭებიდან მაშინ შეიძლება, თუ თაფლის 2/3 მაინც ცვილით არის გადაფარული, თუმცა არის საკმაო მიზეზი იმისათვის, რომ ეჭვი შევითანოთ ამ დებულების სისწორეში. თაფლიანი უჯრედების ცვილით დასაფარად საჭიროა ნექტრის საჭირო მარაგის მოტანა, რაც ხშირად წყდება. მიუხედავად თაფლის ღია მარაგის დამწიფებისა, მას ფუტკარი აღარ გადაფარავს.. თაფლის დაგროვებასთან ერთად (აქტიურ სეზონზე) ფუტკარი მას ინტენსიურად ხარჯავს. დადგენილია, რომ წლიურად სრულფასოვანი ოჯახი ხარჯავს 90-110 კგ თაფლს, აქედან 20-25 კგ-ს - ზამთრობის პერიოდში (მისი ხანგრძლივობიდან გამომდინარე), ხოლო სასაქონლო თაფლის რაოდენობა საშუალოდ 10-30 კგ-ს არ აღემატება. მე-ფუტკრეს შეუძლია ამ მაჩვენებლებში არსებითი ცვლილებების შეტანა მიმდინარე პრო-ცესებში გარკვევის შედეგად.

თაფლის თვისებები: ის რთული შედგენილობისაა, მასში არსებული ცალკეული ნივთიერებები 250-ს აღემატება. თაფლის წყაროა ყვავილოვან

მცენარეთა ნექტარი, ან მცენარეებზე მობინადრე ბუგრის მიერ გამოყოფილი ტკბილი წვენი (მანანა), რომელსაც ფუტკარი აგროვებს. თაფლი შეიძლება იყოს თხევადი ან დაკრისტალებული სახით, სხვადასხვა შეფერილობის. თაფლში დაუშვებელია სხვა პროდუქტების შერევა.

ფიზიკური მაჩვენებლები:

ოპტიკური აქტივობა განპირობებულია მისი ძირითადი შემადგენელი ნივთიერებების (ფრუქტოზა, გლუკო-ზა, საქაროზა) ერთმანეთისგან განსხვავებული ოპტიკური აქტივობით, რის შედეგადაც საბოლოო ჯამში თაფლი პოლარიზებულ სხივს მარცხნივ აბრუნებს, თუმცა საერთო წესიდან არსებობს გამონაკლისიც: თუ ის გლუკოზას ჭარბად შეიცავს, შეიძლება თაფლი აღმოჩნდეს მარჯვნივაბრუნებელი. მაგალითად, მანანა თაფლი მარჯვნივაბრუნებელია დექსტრინების მაღალი შემცველობის გამო.

სიბლანტე დამოკიდებულია თაფლის ტემპერატურასა და წყლის შემცველობაზე. მათი ზრდის კვალად თაფლის სიბლანტე იკლებს. აღნიშნულის გამო ფიჭიდან თაფლის გამოსაწურად სასურველია, ტემპერატურა იყოს 30-350 C ფარგლებში, რაც ამ პროცესს არსებითად უწყობს ხელს.

ჰიგროსკოპულობა ერთ-ერთი საყურადღებო თვისებაა. ეს არის თაფლის მიერ წყლის ორთქლის შთანთქმისა და შენარჩუნების უნარი. შედარებით დაბალ ტემპერატურაზე, ნოტიო ჰაერზე თაფლს შეუძლია ატმოსფერული ტენის შთანთქმა, რის გამოც იგი განზავდება და იქმნება პირობები საფუარა სოკოების გამრავლებისთვის, რასაც ჯერ სპირტული დუღილი მოსდევს, შემდეგ – ამჟავება. საბოლოოდ დაგროვებულმა გაზმა შეიძლება გადაბეჭდილი ფიჭის დასკდომა გამოიწვიოს. პირიქით, მაღალ ტემპერატურაზე კი შეიძლება ტენი გასცეს. აშშ სოფლის მეურნეობის დეპარტამენტის ქიმიისა და მიწათმოქმედების ბიუროს მონაცემებით (რუტი და სხვ., 1964) 200 C-ზენორმალური შედგენილობის თაფლი ტენს შთანთქავს ჰაერიდან. თუ ფარდობითი ტენიანობა 60%-ზე დაბალია, თაფლი პირიქით, ტენს გასცემს.

დაკრისტალების უნარი მეტ-ნაკლებად ყველა თაფლს ახასიათებს, მაგრამ უფრო სწრაფად ღია ფერის თაფლი კრისტალდება (გარდა აკაციის თაფლისა). კრისტალების ზომები მერყეობს 0,04 მმ-დან 0,5 მმ-მდე და უფრო მეტ სიდიდემდე. დაკრისტალებას აჩქარებს გლუკოზა, საქაროზა და მელიციტოზა, ანელებს – ფრუქტოზა, მალტოზა, დექსტრინები, პროტეინები. თაფლის მთელი მასა ერთიანად კრისტალდება, თუ წყლის შემცველობა მასში 18,5%-ს არ აღემატება. დაკრისტალდება გრძელდება, თუ თხევად თაფლს შეურევნ 10% და უფრო მეტ დაკრისტალბულ თაფლს და შეინახავენ 140 C ტემპერატურაზე 14-15 დღე. თაფლის გაღებობა მისი თვისებების გაუარესების გარეშე შეიძლება 500 C ტემპე-

რატურაზე 6 საათის განმავლობაში. თაფლის არათანაბარი დაკრისტალება (ცაკლკეული შრეების წარმოქმნა) ხდება, თუ მას დიდხანს ინახავენ 25-280 C ტემპერატურაზე გაცხელებისა და ჩამოსხმის რეჟიმის დარღვევით, შაქრის სიროფით ფალსიფიცირებისას, წყლის შემცველობის გადიდებით. თაფლის დაკრისტალების სისწრაფე გლუკოზის შემცველობაზეა დამოკიდებული: რაც მეტია ეს შაქარი, მით უფრო ჩქარა კრისტალდება თაფლი. გახსოვდეთ, დაკრისტალება არ არის თაფლის ბუნებრიობის მაჩვენებელი, რაც უნდა განუმარტოთ თქვენი პროდუქციის მყიდველსაც!

თაფლის ქიმიური შედგენილობა ძირითად შემადგენელ ნაწილს მარტივი შაქრები (ფრუქტოზა + გლუკოზა) წარმოადგენენ (მშრალი ნივთიერებიდან 82%-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს), წყლის შემცველობა არა უმეტეს 20%-ია (სასურველია 17-18%), საქაროზა არა უმეტეს 5%, თუმცა თაფლის შენახვის კვალად ეს მაჩვენებელი იკლებს (ფერმენტ ინვერტაზას მოქმედების შედეგად). თაფლში ასევე შედის მცირე რაოდენობით მალტოზა, დექსტრინები (1-4%-ის ფარგლებში), ცილოვანი ნივთიერებები (0,4-0,6%), ორგანული მუჟავები (ვაშლის, ლიმონის, გლუკონის, ფუმარის, მუჟუნის), მინერალური ნივთიერებები (37-მდე ელემენტი), არომატული ნაერთები (125-მდე დასახელების (Tan et al, 1989), ვიტამინები (განსაკუთრებით B ჯგუფის), ფერმენტები (ინვერტაზა, ღიასტაზა (ამილაზების ნაკრები), გლუკო-ზოოქსიდაზა), მღებავი ნივთიერებები და სხვა.

თაფლის სასაქონლო პროდუქციის წარმოება ეს მაჩვენებელი დამოკიდებულია მრავალ სხვადასხვა ფაქტორზე, რომელთაგან შეიძლება გამოიყოს რამდენიმე (მნიშვნელობის მიხედვით): ფუტკრის ოჯახის სიძლიერე (მუშა ფუტკრის რაოდენობა) გადამწყვეტია თაფლის წარმოებაში. ცნობილია, რომ რაც უფრო ძლიერია ოჯახი, მით მეტი თაფლის შეგროვება შეუძლია. მაგალითად, ნკვ მასის მქონე (მუშა ფუტკარი) ოჯახმა 2 კვირის განმავლობაში 3-ჯერ მეტი თაფლი შეაგროვა, ვიდრე ოთხმა ოჯახმა, რომელთა საშუალო მასა 1,5კგ იყო. ამასთან, არსებობს თითოეული ჯიშის ფუტკარში ბიოლოგიური სიძლიერის ოპ-ტიმალური მაჩვენებელი, რომლის ზემოთ ოჯახის პროდუქტიულობა მათების ნაცვლად იკლებს. სამწუხაროდ, ეს მაჩვენებელი ქართული ფუტკრის მაგალითზე დადგენილი არ არის; ოჯახის ასაკობრივი შემადგენლობა გულისხმობს ცალკეულ ჯგუფებს შორის (ნექტრის შემგროვებელი, მიმღები, ძიძა ფუტკრები) ოპტიმალურ თანაფარდობას (მნიშვნელოვანი ღალიანობის პირობებში). ამის გარეშე ოჯახის ნორმალური ფუნ-ქციონირება არ არსებობს. თუ სკაში ნექტრის მიმღები და გადამმუშავებელი ფუტკრების ჯგუფი არ ფუნქციონირებს, ან ოჯახში მაქსიმალური ღალიანობის დროს მუშა ფუტკრების გამოზრდა შეწყვეტილია, ეს არღვევს ნექტრის

შეგროვებისა და გადამუშავების პროცესს, რაც საბოლოოდ სათაფლზე პროდუქტიულობას ამცირებს.

დედა ფუტკრისა და ბარტყის არსებობა ოჯახში ღალიანობის დროს აუცილებელია, უამისოდ ოჯახის აქტივობა მცირდება, თაფლის შემოსავალი იკლებს. ამასთან, ის ოჯახები, რომელთაც ახალგაზრდა დედები ჰყავთ, 20,8-42,4%-ით უფრო მეტ თაფლს აგროვებენ. ინტენსიური ღალიანობის დროს დედა ფუტკრის წართმევა ან შეცვლა დაუშვებელია. ეს ოჯახის პროდუქტიულობას 41,5%-ით ამცირებს (Г.Туников и др.2001);

აშენებული ცარიელი ფიჭების მარაგი ძალზე მნიშვნელოვანი ფაქტორია მაქსიმალური პროდუქტიულობის მისაღწევად: ეს მარაგი 3-ჯერ უნდა აღემატებოდეს დამწიფებული თაფლის მოსათავსებლად საჭირო ფიჭების რაოდენობას. სათანადო ფიჭების უქონლობისას სათაფლე პროდუქტიულობა 40%-ით მცირდება (Г.Туников и др.2001);

ბუდის ვენტილირება ნექტრის აქტიური შეგროვებისას აუცილებელი პირობაა მოტანილი პროდუქტის კონდიციონისათვის;

ფუტკრის მთაბარობა აქტიურ სეზონზე ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი პირობაა მაქსიმალური პროდუქტიულობის მისაღწევად. ამ პერიოდში მთაბარობა (საფუტკრის ადგილმონაცვლება) უნდა მოახდინოთ 3-4-ჯერ მაინც, რამაც შეიძლება პროდუქტიულობა რამდენჯერმე გაზარდოს, ამასთან ერთად, მხედველობაში მისაღებია ფუტკრის ოჯახების რაოდენობა ერთ ადგილზე (არა უმეტეს 100 ოჯახისა), აგრეთვე, საფუტკრეთა ურთიერთდაშორება (არანაკლებ 1კმ-სა). გარდა ზემოაღნიშნულისა, საფუტკრე მეურნეობის პროდუქტიულობისა და შესაბამისად რენტაბელობის გაზრდისათვის გასათვალისწინებელია: – საფუტკრის მოცულობის ზრდა პრომითი და მატერიალური დანახარჯების შემცირებით (მომსახურების რგოლური სისტემის დანერგვა); – ფუტკრის ოჯახების დათვალიერების ჯერადობის მაქსიმალურად შემცირება; – ტექნიკური საშუალებების (მ.შ. მცირე მექანიზაციის ელემენტების) დანერგვა საფუტკრის მოვლის პროცესში და სხვა.

უმნიშვნელოვანი და ამჟამად უგულის გადამუშავება ასეთი თაფლის გამოწერვის შემთხვევები საკმაოდ ხშირია მეფუტკრეობის პრაქტიკაში, რაც განპირობებულია შემდეგი ფაქტორებით: – თუ მეფუტკრეს არ აქვს სათანადო ფიჭების საკმარისი მარაგი, ის იძულებულია, თაფლი გამოწეროს ნაადრევად, ნექტრის მარაგის სრულად ათვისების მიზნით. თაფლის ასეთი წერვის შემთხვევები განსაკუთრებით ხშირია რეგიონებში, სადაც შედარებით უხვი თაფლოვანი ფლორა და ჰაერის მაღალი ფარდობითი ტენიანობაა, რის გამოც ფუტკარი ვერ ახერხებს თაფლის სწრაფად კონდიციონებას. ამერიკული

მეფუტკრეობის პრაქტიკაში უმნიშვარი თაფლი დამატებით სითბურ დამუშავებას გადის. მისი კონცენტრაცია 80,5 მას.%-ს შეადგენს, ე.ი. სტანდარტით დასაშვები ტენიანობის ნორმის მქონეც კი. ამ ქვეყანაში მიაჩნიათ, რომ ასეთი კონცენტრაციის თაფლში გამორიცხული არ არის ამჟავების პროცესის დაწყება. აღნიშნულის გამო სავალდებულოდ ითვლება ტენიანობის შემცირება 17,5-18%-მდე. ამ მიზნით დადანის კორპორაციაში შემუშავდა ვაკუუმამორთქლებლის კონსტრუქცია, რომელშიც 1 საათის განმავლობაში სითბური დამუშავებით წყლის შემცველობა 1,5- 2%-ით მცირდება (Tew, 2010). თაფლის ზემოაღნიშნული კონცენტრაციის პირობებში საკმაოდ ხშირია მისი ამჟავების დაწყება, რასაც ხელს უწყობს ის გარემოება, რომ მეფუტკრე აქტიურ სეზონზე (ნექტრის შეგროვება) ვერ იცლის თაფლის დასამუშავებლად. საქართველოს მეფუტკრეობის ინსტიტუტში შემუშავდა უმნიშვარი და ამჟავებული თაფლის დამუშავების ახალი ხერხი. ეს პროცესი მიმდინარეობს სერიული წარ- მოების ვაკუუმამორთქლებელში ან ღია სახარშ ქვაბში, რომელშიც დამატებით ჩამონტაჟებულია მარტივი მოწყობილობა, აორთქლების ზედაპირული ფართობის რამდენჯერმე გაზრდის მიზნით. დასამუშავებელი მასალა წინასწარ თბება იმ რეჟიმით, რომელიც საკმარისია დაკრისტალებული თაფლის გასაღვობად (450 C-მდე). ამავე რეჟიმით ამორებენ წყლის ორთქლსა და წარმოქმნილ ძმარმჟავას (საბოლოო კონცენტრაცია 81-82%), რაც, საწყისი ტენიანობიდან გამომდინარე, (77-79%) გრძელდება 40-70 წუთის განმავლობაში და რომელიც უზრუნველყოფს თაფლის ფერის, ბიოქიმიური მაჩვენებლებისა და გემოვნური თვისებების შენარჩუნებას.

თაფლი სპეციალური ტუმბოთი ან შეკუმშული ჰაერით მიეწოდება საწარმოს, სადაც საბოლოო სასაქონლო სახეს აძლევენ მას. ეს მოწყობილობა ჩართულია ერთიან ტექნოლოგიურ ხაზში, სადაც დამამთავრებელ ეტაპზე ჩამოასხამენ და მზა პროდუქციას ბლოკებად შეფუთავენ.

თაფლი უნდა შევინახოთ მშრალ შენობაში, თუ ის ჩამოსხმულია არაჰერმეტიკულ ჭურჭელში, ან ინახება ფიჭიანი თაფლის სახით. შენობაში ფარდობითი ტენიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 60%-ს, ხოლო ტემპერატურა 10 C-ს.

თაფლის ჩამოსხმამდე რეკომენდებულია მისი შეთბობა 30-450 C-მდე, რათა შემცირდეს მისი სიბლანტე. ეს ტემპერატურა კარგია როგორც ახლადგამონჭრული, ისე დაკრისტალების სტადიაში მყოფი თაფლისთვის. იგი შეიძლება ჩაისხას მინის ან სასურსათო პლასტმასისგან დამზადებულ გამჭვირვალე (არა შეფერილ!) ჭურჭელში, რომელიც სრულად წარმოაჩენს პროდუქტის მიმზიდველობას. ჭურჭელი შეიძლება იყოს ნებისმიერი ფორმისა და მოცულობის. ჭურჭელზე დაკრული ეტიკეტი არ უნდა ფარავდეს პროდუქტს მთლიანად, იყოს ლამაზად გაფორმებული და სადა.

შეფუთული (ჩამოსხმული) თაფლის მარკირება ერთ-ერთი საყურადღებო ელემენტია თაფლის ბიზნესში. ჭურჭელს უნდა გაუკეთდეს ეტიკეტი, რომელზეც იქნება აღნიშნული: პროდუქტის დასახელება, წარმოებისა და ჩამოსხმის თარიღი, ბოტანიკური წარმოშობა (სასურველია), პროდუქციის დამამზადებელი, შენახვის პირობები, შემადგენლობა, სახელმწიფო სტანდარტის ნომერი. დაფასოებული თაფლის შეკვრა მიზანშეწონილია ბლოკებად, რაც აადვილებს მის გადაზიდვას.

სექციური ფიჭიანი თაფლის წარმოება ასეთ თაფლში სრულად არის შენარჩუნებული პროდუქტის მიმზიდველობა და შესაბამისად, მომხმარებელი მას უფრო მეტად აფასებს, თუმცა მისი დამზადება მეფუტკრისათვის უფრო რთულია. ფიჭიანი თაფლის დასამზადებლად უნდა შეირჩეს მოგრძო (არაკვადრატული) სექციები. მის საწარმოებლად საჭირო რეკომენდაციები მოცემულია ა. რუთისა და სხვ. (1982) „მეფუტკრეობის ენციკლოპედიაში“.

თაფლის ხარისხის შეფასება ამ საქმეს ემსახურება სხვადასხვა ქვეყანაში არსებული თაფლის სტანდარტები, რომელთა შემუშავება განპირობებულია მომხმარებლის ინტერესების დაცვით. სტანდარტებში შესული მაჩვენებლები ძირითადად ერთნაირია, მათი განსხვავების დიაპაზონი ძალიან მცირეა. სტანდარტები შეიცავს ორგანო-ნოლეპტიკურ, ფიზიკურ და ბიოქიმიურ მაჩვენებლებს. ევროპულ სტანდარტში (1979-87) ასეთი მაჩვენებელი თორმეტია. მათგან წყლის მაქსიმალური შემცველობა ამ საუკუნის დასაწყისში შეადგენდა: ევროპულ სტანდარტში – 20%-ს, რუსულში – 21%. ამჟამად მოქმედ სტანდარტში ეს მაჩვენებელი შემცირებულია 20%-მდე, თუმცა როგორც ზევით აღინიშნა, აშშ-ში სარეალიზაციო თაფლში ეს მაჩვენებელი მცირდება 17,5-18%-მდე, რადგან მიაჩნიათ, რომ ამ კონცენტრაციის თაფლი ამჟავებისგან უკეთესად არის დაცული. თაფლის სტანდარტების ადრეულ გამოცემებში საქაროზის მაქსიმალური დასაშვები რაოდენობა 6% იყო, ამჟამად იგი შემცირებულია 5%-მდე. თაფლი, რომელიც უფრო მეტი რაოდენობით შეიცავს ამ ნივთიერებას, ფალსიფიცირებულად განიხილება, თუმცა უნდა ვივარაუდოთ, რომ დახელოვნებულ ფალსიფიკატორს ეს ხელს არ შეუშლის. ხელშემშლელი არ არის, აგრეთვე, ფერმენტ დიასტაზის ნორმებიც, რადგან ეს მაჩვენებელი ძალზე მერყევიანია. აღნიშნულის გამო ფალსიფიცირებასთან ბრძოლა დღესაც მეტად აქტუალურია, რადგან ზემოთ აღწერილი სტანდარტები არ შეიცავენ ისეთ მაჩვენებელს, რომელიც პირდაპირ მიუთითებს, თაფლი ფალსიფიცირებულია თუ არა.

ქართული თაფლის სახეობანი საქართველოში გაძნელებულია ერთგვაროვანი წარმოშობის თაფლის წარმოება, თუმცა არსებობს ცალკეული ზონები ამა თუ იმ სახეობის თაფლის სტაბილურად მიღებისთვის. მათგან აღსანიშნავია: **თეთრი აკაციის თაფლი, ცაცხვის თაფლი, წაბლის თაფლი, მზესუმზირის თაფლი, ძიძოს თაფლი, თამბაქოს თაფლი.**

თაფლის გამოყენება ეს პროდუქტი ადამიანის ორგანიზმზე მრავალმხრივ სასურველ ზემოქმედებას ახდენს: სწრაფად აღადგენს ძალებს (გაადვილებული მონელებადობის წყალობით), დადებითად მოქმედებს ნერვულ სისტემაზე, ორგანიზმის რეგისტენტობაზე, მადის გაუმჯობესებაზე, უჭრედშიგა ნივთიერებათა ცვლაზე. კვებისა და საკონდიტრო მრეწველობაში შაქრის შეცვლა თაფლით აუმჯობესებს ნაწარმის ხარისხს (სილბო, არომატი). იგი გამოიყენება ალკოჰოლიანი ნაწარმის დასამზადებლად (სანთლის არაყი), თაფლის ძმრის მისაღებად, დიეტურ კვებაში, ხანდაზმული ნაავადმყოფარი პირების კვებისათვის, შინაგანი ორგანოების სამკურ-ნალოდ, ზედმეტი სიმსუქნის საწინააღმდეგოდ, სამკურნალო დანიშნულებით, საერთო გამაჯანსაღებელი, დამწვრობის, ჭრილობების, კუჭ-ნაწლავის წყლულოვანი დაავადე-ბების სამკურნალოდ და სხვა. გამოიყენება ასევე კოსმეტიკაში.

ფუტკრის ცვილი თავისი მნიშვნელობით მეორე პროდუქტია, რადგან მის გარეშე არ არსებობს ფუტკრის ოჯახი, როგორც ერთიანი ორგანიზმი. თანამედროვე მოთხოვნების დონეზე აშენებული ფიჭის გარეშე შეუძლებელია მეფუტკრეობის გაძლოლა. იგი დაკავშირებულია ბარტყის გამოზრდასა და ბუნებრივი საკვების სკაში დაბინავებასთან. ცვილს გამოიმუშავებს ფუტკრის მუ-ცლის პირველ ოთხ სტერნიტზე (ქვედა ქიტინოვანი ნახევარგოლი) არსებუ-ლი საცვილე ჯირკვლები. ცვილი სა-ცვილე სარკვეზე წარმოიქმნება ფირ-ფიტების სახით გამოჩეკის III-V დლი-დან და გრძელდება მე-18 დღემდე. ცვილის გამოყოფისას ფუტკრები სკაში ძენკვისებურად ერთდებიან ასაშენებელ ფიჭაზე.

ფიჭის დაძველების გავლენა ფუტკრის ოჯახზე ფიჭა ძველდება უჭრედებში ბარტყის გამოზრდის შედეგად, ბარტყი ტოვებს მასში პერანგს და ექსკრემენტებს. ეს ნივთი-ერებები რეაგირებენ ცვილთან, რომელიც თანდათან მუქდება. დადან-ბლატის სკის ბუდის ფიჭა აშენების შემდეგ ინონის 140გ-ს, მასში ბარტყის 6 თაობის გამოზრდის შემდეგ - ორჯერ მეტს, 17 თაობის შემდეგ - სამჯერ მეტს. თუ ფიჭაში ბარტყი არ იზრდება (საკუჭნაოს ჩარჩო), მაშინ მისი მასა არსებითად არ იცვლება. ყავისფერ ფიჭაში უჭრედის მოცულობა მცირდება 4,1 და 13,8%-ით, ბარტყის გამოზრდაზე დახარჯული საკვების რაოდენობა იზრდება 2,5-დან 3,7კგ-მდე (1 კგ ფუტკარზე გაანგარიშებით). ფუტკრის ოჯახის პროდუქტიულობა მცირდება 40-47%-ით (Туников и др.2001). ამასთან ძველ ფიჭას აქვს რიგი უარყოფითი თვისებებისა: იგი ხშირად ინფექციური და ინვაზიური დაავადებების წყაროა,

გაზრდილი რაოდენობით შეიცავს მძიმე ლითონებს, პესტიციდებს, ცეზიუმის რადიოიზოტოპებს, მასში უფრო ადვილად კრისტალდება თაფლი, რაც სახიფათოა ზამთრობის დროს.

ცვილის გათეთრება საჭირო ხდება, როცა საცვილე ნედლეული დაბალი ხარისხისაა, მუქად ან შავად შეფერილი, აქვს ჭეოს და დინდგელის მინარევი ან ფუტკრის მიერ შეგროვებული გუდრონის ნიშნები. თუ შესაძლებელი იქნება, ასეთი ნედლეული უნდა დახარისხდეს: ფრაქცია, რომელიც წყალში იძირება, ნადლეულს უნდა გამოეყოს, წყალში დაღობით მოსცილდეს ჭეო, ხოლო გამოწურვის შემდეგ მზგზე დადგმულ ტაფაზე დაიყაროს გასათეთრებლად ცვილის დაქუცმაცებული კვერეული. ეს ხერხი ყველაზე უსაფრთხოა, ხოლო ნედლეული – საუკეთესო ხარისხის. ცვილის გასათეთრებლად შეიძლება გამოიყენოთ, აგრეთვე, წყალბადის ზეჟანგი (30%-იანი), 0,01%-იანი კალიუმის ბიქრომატი, მწვავე კალის სპირტიანი ხსნარი, მინერალური მუავები და სხვა.

ცვილის გამოყენება მისი ძირითადი მასა მეფუტკრეობის საჭიროებას ხმარდება, მაგრამ, ამასთან, ფართოდ გამოიყენება სრულიად განსხვავებულ დარგებში. მათგან უძველესია: სანთლის წარმოება და საწერი მონყობილობების დამზადება, მხატვრობა, მოქანდაკეობა. ცნობილია, აგრეთვე, რომ მას იყენებენ სხვადასხვა კრემის, ხელსაწყოებისა და ქიმიური აპარატურის დამზადებაში, პოლიგრაფიაში, კოსმეტიკაში, მედიცინაში: წყლულების, ძირმაგარის, დამწვრობის, ჭრილობების სამკურნალოდ, სტომატოლოგიაში, ელექტრორადიოტექნიკაში, სხვადასხვა საჟღენთი მასალის მოსამზადებლად, ელექტრობატარეების, აკუმულატორების, ტრანსფორმატორების, საღებავებისა და სხვა ნაკეთობათა დამზადებაში. ინტერნეტრესურსებში აღ- ნიშნულია ამ ნაკეთობათა წარმოებაში ცვილის გამოყენების 102 შემთხვევა.

ყვავილის მტვერი მცენარეთა მამრობითი სასქესო უჯრედებია, რომლებიც ფუტ- კრისათვის პროტეინების, ცხიმების, მინერალური ნივთიერებებისა და ვიტამინების ძირითადი წყაროა. ყვავილის მტვრის მოხმარება მუშა ფუტკარს საშუალებას აძლევს, გამოიმუშავოს ფუტკრის რძე ბარტყისა და კვერცხმდებელი დედა ფუტკრის საკვებად. ძიძა ფუტკარი ამ პროდუქტის დიდი რაოდენობით მოხმარებას იწყებს გამოჩევიდან 42-50 საათის შემდეგ. ეს მაჩვენებელი მაქსიმუმს აღწევს მე-5 დღეს და პროცესი გრძელდება ორ კვირას (Hagedorn and Moeller, 1967), მის ორგანოებში (თავი, მუცელი) მკვეთრად იზრდება პროტეინის შემცველობა და ვითარდება შინაგანი ორგანოები (ხახის ჯირკვლები, ცხიმოვანი სხეული და სხვა).

ყვავილის მტვრის შეგროვების ინტენსივობის განსაზღვრა შედარებით ადვილია სკასთან მოფრენილი ფუტკრის რაოდენობით, რომელსაც უკანა ფეხის

წვივზე ყვავილის მტვრის მარცვალ აქვს მიკრული (ჭეოს კალათაში). რაც უფრო ინტენსიურად გროვდება ყვავილის მტვერი, მით უფრო მეტია მოტანილი მტვრის მარცვლის მასა. გარდა ამისა, სკიდან ამოღებულ ჩარჩოზე მზვერავი ფუტკრის მოლაქეუცე გარბენის ტრაექტორიით ადვილად შეინიშნება, რა მანძილზეა დაშორებული ნექტრის წყარო სკიდან.

Herbert-ის (2010) მტკიცებით, ფუტკრის ოჯახის მოთხოვნილება წელიწადში 44 გირვანქა (19,9 კგ) ყვავილის მტვერს უდრის, რაც საკმარისია 200 000 ინდივიდის გამოსაზრდელად (1 გირვანქა 4000 ბარტყზე). თუ ბუდეში ყვავილის მტვრის უკმარისობაა, ფუტკარი რძეს გამოიმუშავებს საკუთარი ორგანიზმის სამარაგო ნივთიერებებიდან, რაც საზიანოდ აისახება მის სიცოცხლისუნარიანობაზე და გამოზრდილი ბარტყის ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე.

სკაში მოტანილ ფეხგუნდას ფუტკარი ფიჭაზე განალაგებს უშუალოდ ბარტყის სიახლოვეს, რაც ძიძა ფუტკარს ეხმარება, ჭეო ადვილად მოიხმაროს და მოზარდი თაობა უზრუნველყოს რძით. ბარტყიან ფიჭაზე ჭეოსა და თაფლს ისე განათავსებს, რომ ბარტყი ჭეოს უშუალოდ ეხება, რაც, გარდა ზევით აღნიშნული უპირატესობისა, ბარტყისათვის სითბურ რეჟიმს უკეთესად ინარჩუნებს. ფუტკრის ოჯახი აქტიურ სეზონზე ჭეოს (ყვავილის მტვერს) სხვადასხვანაირად ხარჯავს. ადრე გაზაფხულზე ფუტკარი ამ საკვებს ჩვეულებრივად აგროვებს საადრეო მტვეროვანი მცენარეებიდან (ნუში, შინდი, ენძელა), თუმცა ამინდი ყოველთვის არ იძლევა ახალი მტვრის მოტანის შესაძლებლობას. ასეთ ვითარებაში ბევრი რამ არის დამოკიდებული ბუდეში არსებულ ჭეოს მარაგზე: თუ ის წინა წლიდან საკმარაოდენობით არის დარჩენილი, მაშინ ბარტყი შეუფერხებლად იზრდება. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მეფუტკრემ სკა უნდა მოამარაგოს ყვავილის მტვრის შემცვლელით. ახალი ყვავილის მტვრის (ჭეოს) მოხმარება მაღალი აქტივობით გრძელდება მთელ გაზაფხულზე, რაც ბარტყის ინტენსიურ გამომზრდას უკავშირდება. როცა ფუტკარს სკაში მნიშვნელოვანი რაოდენობით ნექტარი შემოაქვს, იგი ზღუდავს ბარტყის გამომზრდას და შესაბამისად, ეს ყვავილის მტვრის მოტანაზეც აისახება.

მეორე პერიოდი, როცა სკაში ფუტკარი ჭეოს გაძლიერებით მოიხმარს, იწყება ღალიანობის დასასრულს, მოზამთრე თაობის გამომზრდასთან დაკავშირებით. თუ ამ პროდუქტის მარაგი შეზღუდულია, მაშინ ფუტკარი ზამთრობაში შეიძლება შევიდეს ჭეოს უმნიშვნელო მარაგით.

აღმოსავლეთ საქართველოს მშრალი სუბტროპიკების გარდამავალ ზონაში ფუტკრის ოჯახებზე დაკვირვებამ გვიჩვენა, რომ აქტიურ სეზონზე საკმაოდ ხანგრძლივი უღალობის პირობებში ფუტკარი ვერ ახერხებს ღალიანობისათვის მომზადებას, თუ დამატებით მიცემული საკვები (მაქრის ფხვნილი) შეზღუდულად

მიენოდება – 3-4 კგ- ის ოდენობით. მაქსიმალურ განვითარებას ოჯახი აღწევს ივნისის ბოლოს-ივლისის დასაწყისში, რის გამოც სათაფლე პროდუქტიულობა 12-15 კგ-ს შეადგენს (საარსებო საკვები), ხოლო შემოდგომაზე (ოქტომბერი) ჭეოს საშუალო მარაგი 450-500 გ-ს არ აღემატება, რაც მომდევნო სეზონის დასაწყისში ბარტყიანობის ზრდის შემაფერხებელ ფაქტორად იქცევა. ეს გარემოება იმაზე მიუთითებს, რომ მწირი საკვები ბაზის პირობებში დამატებითი კვება ფუტკრის საადრეო განვითარებისათვის უმთავრესი ფაქტორია.

ჭეოიანი ფიჭის შენახვა საქართველოს დაბლობ ზონებში (კოლხეთი, ალაზნის ველი, გარდაბნის ნაკრძალი) ფუტკარი ყვავილის მტვერს ინტენსიურად აგროვებს. ჭეოიანი ფიჭა აქტიურ სეზონზე ფუტკრის ბუდეში ინახება, წინააღმდეგ შემთხვევაში, მას ჩრჩილი გაანადგურებს.

ყვავილის მტვერის წარმოება და პირველადი დამუშავება პროდუქტის გამოყენების სფეროებია: საკუთრივ ფუტკრის კვება უღალაო პერიოდში, რადგან ყვავილის მტვერი ფუტკრის საკვების ჯერჯერობით შეუცვლელი კომპონენტია ოჯახის სტიმულირებისთვის; ადამიანის კვებაში ზოგიერთი უარყოფითი შედეგის (დაძაბული მუშაობა, სხვადას- ხვა ავადმყოფობა და სხვ.) სწრაფი დაძლევისათვის, სამკურნალო დანიშნულებით; კოსმეტიკური პრეპარატების დასამზადებლად.

ყვავილის მტერის მოტანის ინტენსივობა პირდაპირ და ძალზე მჭიდროდ უკავშირდება ფუტკრის ოჯახში ბარტყის გამოზრდისა და ატმოსფერული ტემპერატურის მაჩვენებლებთან, მაგრამ უარყოფითი კავშირი აღინიშნება ქარის სიჩქარესთან.

ამასთან ერთად, აღსანიშნავია, რომ მტერის შეგროვება (ე.ი. წართმევა) გარკვეულ გავლენას ახდენს ფუტკრის ოჯახზე. არსებული რეკომენდაციებით, ყვავილის მტვერს აგროვებენ ნექტრის ნაკლები (საარსებო) ლალიანობის დროს. წართმეული მტერის სანაცვლოდ ოჯახს უფრო აქტიურად მოაქვს იგი დანაკლისის საკომპენსაციოდ. მაგრამ ნექტრის მნიშვნელოვანი ლალის დროს მტერის შეგროვება უნდა შეწყდეს, რადგან ფუტკრის მთელი მასა მობილიზებულია ნექტრის ასათვისებლად და ამ პირობებში მტერის შემგროვებლის დაყენება ზღუდავს თაფლის მოტანას (საშუალოდ 30%-ით).

ხარისხის მონიტორინგი საერთაშორისო ნორმებით, ყვავილის მტერის მიმართ წაყენებული მოთხოვნებიდან შეიძლება აღინიშნოს: ყვავილის მტვერი უნდა იყოს გამშრალი ან შერეული შემავსებელთან (შაქრის ფქვილი ან თაფლი), რომელიც მას იცავს გაფუჭებისაგან; არ უნდა შეიცავდეს შხამიან (თაფლოვანი ან მტვეროვანი მცენარეები) ან სამრეწველო საწარმოს მტვერს; გასატიტრი მჟავიანობა უნდა იყოს 0,3%-ის ფარგლებში, ან 2%-იანი სუსპენზიის PH უნდა

შეადგენდეს 4,3-5,3; არ უნდა შეიცავდეს მიკრობების საერთო რაოდენობას 100 ათასზე მეტს (1 გ) ან ობის კოლონიებს 100-ზე მეტს; _ ნარევი (პოლიფლორული) წარმოშობის მტვერში პროტეინის შემცველობა არ უნდა იყოს 21%-ზე ნაკლები, ფლავონოიდების შემცველობა არანაკლებ 2,5%, ჟანგვალობა-არა უმეტეს 23წმ. რაც შეეხება ორგანოლექტიკურ მაჩვენებლებს, ის არ უნდა იყოს დაბინძურებული გარეშე მინარევებით, გემოთი უნდა იყოს სასიამოვნო მოტკბო, დასაშვებია სიმწკლარტე, არ უნდა ჰქონდეს გარეშე სუნი (სიმუავის და სხვ.), ხოლო ფერი უნდა მერყეობდეს ზღვრულ ფარგლებში მტვეროვანი მცენარეების მიხედვით (მაგ, თეთრი, შავი ან ლურჯი და სხვა).

დინდგელი თავისი თვისებების წყალობით ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი და კომერ-ციული თვალსაზრისით პერსპექტიული პროდუქტია. ფუტკრისთვის მას საკმაოდ მრავალმხრივი დანიშნულება აქვს: დინდგელის საშუალებით იგი სკაში ქმნის საჭირო მიკროკლიმატს (ბუდის ზედმეტი აერაციის აღკვეთა) ყველა არასაჭირო ხერელების ამოქოლვით, დაუპატიჟებელი არსებების (თავი, მწერები და სხვა) მოკვლის შემდეგ ფუტკარი მათ ფარავს დინდგელის ფენით, გახრწნის დავიდან ასაცილებლად (მუმი-ფიცირება); სკის მოძრავ ნაწილებს ამაგრებს კორპუსზე, რომ მათი რყევით მუშაობაში ხელი არ შეეშალოს, საფრენის ნაწილის ამოქოლვით აუმჯობესებს სკის დაცვის მექანიზმს. დედა ფუტკრის მიერ კვერცხის ჩადების წინ უჯრედის მომზადების ერთ-ერთი ოპერაცია არის კედლების მოპრიალება ინფექციურ დაავადებათა გამომწვევების საწინააღმდეგოდ. ამ საინტერესო თვისებების გამო პროდუქტმა ჯერ კიდევ ანტიკურ ეპოქაში მიიქცია ყურადღება და მისი შესწავლა (ახალი თვისებების გამოვლენა) დღემდე გრძელდება. კვლევის უახლესი მეთოდების გამოყენებით დადგინდა: _ მაგნე მიკროფლორის მოქმედების ჩახშობის ან ლიკვიდაციის (მათ შორის ევ-როპული და ამერიკული სიღამპლევების გამომწვევი ბაქტერიების) უნარი; იგი არის ტკივილგამაყუჩებელი საშუალება; _ ახასიათებს ანტიბაქტერიული, ანტივირუსული და ანტიმიკოზური აქტივობა; _ გააჩნია სასურსათო პროდუქტების კონსერვაციის უნარი; შეუძლია საზრდო საშუალებებში ზოგიერთი ნივთიერების (ვიტამინები, ცხიმები) დაცვა დაჟანგვისაგან. აღნიშნულის გამო დინდგელი სულ უფრო პოპულარული ხდება, თუმცა მისი წარმოებისა და გადამუშავების ხერხები ჩვენს ქვეყანაში საკმაოდ შებლუდული და ჩამორჩენილია.

დინდგელის მოპოვება ფუტკარი დინდგე-ლს აგროვებს მცენარის კვირტებიდან და მისი მერქნიდან აღებული ფისოვანი ნივთიერებების სახით. დინდგელი გროვდება შემდეგი ხე-ცენარეებიდან: ტირიფი, ალვის ხე, ცხენისნაბ-ლი, იფანი, მურყანი, თელა, ქლიავი, ბალახეული მცენარეები. სკაში დინდგელის დაგროვების ადგილებია: ჩარჩოთა ზედა თამასები (კიდები), სკის ნარიმანდი,

საფრენის შიგა მხარე, კედ- ლები, აგრეთვე, სკის ჭუჭრუტანები (ხვრელები). დინდგელს ფუტკარი აქტიურად აგროვებს გაზაფხულზე (წინა წლის ნაშთი უკვე საკმაოდ დაძველებულია) და სექტემბერში. დინდგელის გარეშე ფუტკარი, როგორც წესი, ცუდად ზამთრობს.

დინდგელის გადამუშავება საოჯახო პირობებში დინდგელს იყენებენ როგორც ბუნებრივი, ისე სხვადასხვა მაღამოებისა და ნაყენების სახით. ბუნებრივ დინდგელს მტკივან ადგილზე იდებენ სალბუნად. ნაყენის დასამზადებლად ჩვეულებრივად გა- მოიყენება ღვინის სპირტი 70-930 კონცენტრაციით. დინდგელს წვრილად აქუცმაცებენ, ჩაყრიან ჭურჭელში, სპირტს ან მის წყალხსნარს 1:5 მასური შეფარდებით დაასხამენ და ინახავენ სიბნელეში, პერიოდულად (დღეში რამდენჯერმე) ანჯღრევენ. 5-7 დღის შემდეგ ნაყენს უხსნად ნალექს მოაცილებენ განურვით ან გაფილტვრით და იყენებენ დანიშნულებისამებრ. სამრეწველო საწარმოში დინდგელის გადასამუშავებლად საჭიროა ტექნოლო- გიური მოწყობილობა, რომლის გამოყენებით იზოგება სამუშაო დრო და მცირდება სხვა საწარმოო დანახარჯები: მაცივარი; დამაქუცმაცებელი წვრილი ნაწილაკების (არა უმეტეს 2სმ დიამეტრით) მისა- ღებად; ჩაქუჩებიანი წისქვილი ფქვილოვანი მასის წარმოსაქმნელად; ჰორიზონტალური მბრუნავი რეაქტორი გამათბობლით და შიგ ჩამონტაჟებული ფრთებით, სუსპენზიის ასარევად; ფილტრი ვაკუუმიანი ორმაგი ძირით, მჭიდრო გასაფილტრი ქსოვილით და შიგა დახვრეტილი ფირფიტით; _ რესივერი, რომელშიც იქმნება როგორც ვაკუუმი, ისე დადებითი წნევა გასა- ფილტრად და ფილტრატის ჩამომსხმელ მოწყობილობაში გადასატანად; ჩამომსხმელი მოწყობილობა; ასეთი დანადგარებით მთლიანი საწარმოო ციკლი გრძელდება 12-13 საათს, მი- იღწევა სასურველი გამოსავლიანობა და ნაყენში გადავა ყველა საჭირო სამკურნალო ნივთიერება.

დინდგელის პრეპარატების გამოყენების ფორმები და მასშტაბები

ეს ფორმები საკმაოდ მრავალრიცხოვანია: 1) ექსტრაქტები, ძირითადად ღვინის სპირტის გამოყენებით; 2) დინდგელიანი მაღამოები, სხვადასხვა (მყარ) გამხსნელზე მომზადებული; 3) დინდგელიანი პასტა; 4) დინდგელის ემულსია, სპირტში უხსნადი ნალექის წყალთან ან რძესთან შერევით; 5) დინდგელის საფენები; 6) სხეულში დინდგელის შეყვანა ინჰალაციით; 7) ბიოლოგიური შესახვევები; 8) საღეჭი რეზინა და კანფეტები, ძირითადად სტომატოლოგიაში; დინდგელი გამოიყენება სრულიად განსხვავებული დანიშნულებით: _ ძნელად შეხორცებადი ჭრილობების დასამუშავებლად; _ ზედა სასუნთქი გზების ანთებითი პროცესების, სხეულის როგორც შიგნით, ისე გარეგანი ანთებითი კერებისა და დამწვრობის სამკურნალოდ; _ ვეტერინარიაში დინდგელის პრეპარატები გამოიყენება ანალოგიური დანი- შნულებით: ქირურგიული ოპერაციების, შინაგანი დაავადებების დროს, მასტიტის, გამონაყარის, თურქელის გაჩენის შედეგად

წარმოქმნილი დერმატოზის, ცურის ფუ- რუნკულოზის, ყვავილის, ეგზემის, მკრეჭავი მუნის, პარატიფის, წინა კუჭების ატონიის, ჩირქოვანი ენდომეტრიტის, ვაგინიტის, ქათმის წიტას, ავითამინოზების, ფუტკრის ბარტყის სიღამპლეების სამკურნალოდ; _ წარმოების სხვადასხვა დარგში: ხისა და ლითონის ნაკეთობათა დეკორაციული და წყალმედვეი საფარვლის შექმნისათვის, საპნის არომატიზაციისათვის, მუსიკალური ხელსაწყოების წარმოებაში და სხვა.

დინდგელის ხარისხის შეფასებისთვის გამოყენებული მაჩვენებლებიდან აღსანიშნავია (ГОСТ 28886-90 „Прополис“) 1) ორგანოლექტიკური: გარეგნული სახე (გუნდა, ნამსხვრევები და სხვა); ფერი: სხვადასხვა (მუქი მწვანე, წაბლა ან რუხი, მოყვითალო) სუნი: დამახასიათებელი, ფისოვანი გემო: მწარე, მოცხარო; კონსისტენცია: 20-400 C-ზე _ წელვადი, 200 C ქვევით _ მაგარი; 2) ბიოქიმიური: ჟანგვალობა, წმ, არა უმეტეს _ 22,0 ცვილის შემცველობა, % არაუმეტეს _ 25,0 ფლავონოიდებისა და სხვ. ფენოლური ნაერთების რაოდენობა, არანაკლებ _ 25,0 იოლური რიცხვი, % არანაკლებ-35,0.

ფუტკრის რძე ადამიანის მხრიდან ინტენსიური შესწავლის ობიექტად XX საუკუნეში იქცა. რძეს გამოიმუშავებს მუშა ფუტკარი ხახისა და ყბისზედა ჯირკვლები გამოწყოფის სახით. კვერცხის განვითარებისათვის რძე აუცილებელი საზრდოა ოჯახის ყველა ემბრიონისათვის. სამუშე და სამამლე ბარტყი რძეს იღებს მხოლოდ პირველ სამ დღეს, შემდეგში ფუტკარი მას კვებავს თაფლისა და ჭეოს ნაზავით. რაც შეეხება სადღე ბარტყს, მთელი ემბრიონული განვითარების პერიოდში ის მხოლოდ რძეს იღებს. ამასთან, სადღე რძე განსხვავებულია შედგენილობის მხრივაც: მშრალ ნივთიერებას და პროტეინს უფრო მეტს შეიცავს, ვიდრე სამუშე ბარტყის რძე, რის გამოც ბარტყობის სტადიაში დედის მასა 1700-ჯერ იზრდება, სამუშე ბარტყისა _ მხოლოდ 1400-ჯერ. განსხვავებულია, აგრეთვე, რძის შედგენილობა ვიტამინების შემცველობითაც. ძიძა ფუტკარი თავლია სადღე ბარტყს უხვად ამარაგებს თავისი რძით. შემდგომშიც, კვერცხდების პერიოდში დედა ფუტკარი მხოლოდ რძით იკვებება, რაც აუცილებელია მის ორგანიზმში მიმდინარე ნივთიერებათა ცვლის უზრუნველყოფისთვის: ამ პერიოდში დედა ფუტკარი დღე-ღამეში იმდენ მშრალ ნივთიერებას გამოყოფს კვერცხის სახით, რაც მისი ორგანიზმის შემცველობას აღემატება.

ფუტკრის რძის წარმოება პროცესის წარმოება დასაწყისში ისეთივეა, როგორიც დედა ფუტკრის გამოზრდისას ბარტყის გადატანით. კერძოდ: ფუტკრის ოჯახის მომზადება სადღე ბარტყის აღსაზრდელად (ბარტყიანობის მაქსიმალური ზრდა ნახშირწყლოვანი საკვების მარაგით -12-14 კგ და ჭეოს მარაგი 1,5-2-ჩარჩოს ოდენობით); სადღე ჯამების დამზადებისათვის ცვილის მომზადება (გალლობა) და ჯამების დამზადება; ჩარჩოს მომზადება ჰორიზონტალურ თამასებზე სადღე ჯამების დამაგრებით; აღმზრდელი ოჯახის

დაობლებს; 12-18 საათის (გამოჩეკვიდან) აღსაზრდელი თავლია ბარტყის გადატანა ჯამებიან ჩარჩოებში და აღმზრდელ ოჯახში ჩადგმა; ფუტკრისათვის დამატებითი საკვების მიცემა კანდის სახით. აღნიშნული კანდი შემადგენლობით განსხვავებულია, რის გამოც მასზე უფრო დაწვრილებით ვისაუბრებთ. რძის წარმოებისათვის ძალზე მნიშვნელოვანია, რომ კანდის კონსისტენცია იყოს უფრო ადვილად ასათვისებელი, ხოლო პროდუქტი შეიცავდეს მაღალხარისხიან ყვავილის მტვერს (მაგ. ნაბლისას) მაქსიმალური რაოდენობით. ი. ნიკოლაძე (2006) ურჩევს ცილოვანი კომპონენტების ასეთნაირ სტრუქტურას: ყვავილის მტვერი – 60%, სოიოს ცხიმგაცლილი ფქვილი – 20%, მშრალი, ინაქტივირებული საკვები საფუარი – 20%. ამასთან, ევროპული ქვეყნების გამოცდილებიდან გამომდინარე, უპირატესობას ანიჭებს დაბალ ტემპერატურაზე (-180 C) შენახულ და არა გამშრალ ყვავილის მტვერს. ფუტკრის რძის წარმოების ერთ-ერთი აუცილებელი პირობაა ძლიერი აღმზრდელი ოჯახის შერჩევა – არანაკლებ 7-8 ჩარჩო ბარტყით და 10 ჩარჩო ფუტკრით (Туников და სხვ., 2001). იმავე ავტორების აზრით, ოჯახში უნდა ითვლებოდეს 45-50 ათასი მუშა ფუტკარი, რაც დაახლოებით 16-18 ჩარჩოს შეადგენს, თუმცა ქართული ფუტკრისათვის ასეთი მოთხოვნის წაყენება, რადგან ამ უკანასკნელს შეზღუდული კვერცხმდებლობა ახასიათებს, ნაკლებად გამართლებულია. როგორც ჩანს, რაოდენობრივ დანაკლისს ქართული ფუტკარი სხვა მექანიზმით აკომპენსირებს. რძის მაქსიმალური რაოდენობა სადედე უჭრედებში გროვდება მათი გადაბეჭდვის (ჭუპრობის სტადიის დასაწყისი) მომენტში, რძე უნდა ამოიღონ ბარტყის გადატანიდან 72 საათის შემდეგ.

ქილა რძით უნდა შეივსოს მისი შეგროვებიდან ერთი საათის განმავლობაში. ქილის მოხუფვის შემდეგ სახურავით უნდა ჩაეშვას გამდნარ ცვილში მისი სრული ჰერმეტიზაციისათვის. ფუტკრის რძის წარმოებაში დამატებით უნდა აღინიშნოს: – სკის კონსტრუქციის შერჩევისას ამჯობინებენ წოლელა სკას; – ოჯახში, რომელიც გათვალისწინებულია რძის წარმოებისათვის, მხოლოდ მწი- ფეხბარტყიანი ჩარჩოებია (დამხმარე ოჯახებიდან), თავლის რაოდენობა მაქსიმალურად იზღუდება; – ფუტკარს დამატებით აძლევენ ყვავილის მტვერით და მისი შემცველეთ გაძიდრებულ შაქრის 40%-იან სიროფს, საკვებურს აწყობენ უშუალოდ ბარტყიან ჩარჩოზე; – ჭეოიან უჭრედებს ზედა ნაწილს აათლიან, რომ აიძულონ ფუტკარი, ჭეო გაძლი- ერებით მოიხმაროს; – ცვილის ჯამების ნაცვლად იყენებენ პლასტმასის ნაკეთობას, რომელსაც ფუტკარი ვერ ღრღნის; – ჩარჩოები ბარტყის გადანერგვისათვის უფრო მოკლეა, ბარტყის გადანერგვის დასაჩქარებლად (გამოშრობის საწინააღმდეგოდ)

ფუტკრის რძის შენახვა ახლადშეგროვებული რძე უნდა შეინახოს მაცივარში 4-6 C პირობებში არა უმეტეს ორი დღე-ღამისა (Туников და სხვ 2001), თუმცა

ზოგიერთი ავტორი თვლის, რომ ბუნებრივი სახით ფუტკრის რძის შენახვა შეიძლება 1 წლამდე -15-20 C ტემპერატურაზე. ზემოაღნიშნული რუსული წყაროების მიხედვით, ხანგრძლივი დროით ფუტკრის რძის შენახვა მიზანშეწონილია: ბუნებრივი ადსორბირებული (ლაქტოზით ან გლუკოზით) 4-6 C ტემპერატურაზე – 3 თვემდე (გაშრობამდე); გამშრალი ადსორბირებული ოთახის ტემპერატურაზე – 3 წლის განმავლობაში; მშრალი ლიოფილიზებული (გაყინულ მდგომარეობაში გაშრობა) ნარჩენი ტენით 2%-მდე: 6 C 2,5 წლით (საზრდო ნივთიერებების შენარჩუნებით), ან -60 C-ზე ბიოლოგიური აქტივობის შენარჩუნებით.

თავი 2. თაფლის მსოფლიო ბაზრის მარკეტინგული ასპექტები

2.1 საერთაშორისო ფასები და მსოფლოვ ვაჭრობა

საერთაშორისო წლიური საშუალო CIF (ღირებულება, დაზღვევა და ფრახტი) ფასებში კლების ტენდენცია აღინიშნება. გამონაკლისს წარმოადგენს ავსტრალიური ექსტრა ლია/ლია ქარვისფერი თაფლის ფასი. არგენტინული, მექსიკური და ჩინური თაფლის ფასებმა შესაბამისად 6%, 3% და 3%-ით დაიწია. ამავე პერიოდში ფასების ცვალებადობა გაიზარდა 25%, 14% და 32%-ით, შესაბამისად. ავსტრალიური თაფლის ფასი 4%-ით გაიზარდა და ის უფრო სტაბილურია, ვიდრე არგენტინული, ჩინური და მექსიკური თაფლის ფასები. მთლიანობაში 2015-2016 წლებში ფასების ღონე უფრო დაბალია, ვიდრე 2012-2014 წლებში (ცხრილი 9 და 10; დიაგრამა 9).

ცხრილი 1. საერთაშორისო წლიური საშუალო CIF ფასები (\$/კგ)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	ზრდა
არგენტინული 348მ								
საშუალო	3.4	3.4	3.2	3.8	4.3	3.9	2.4	-6%
ვარიაციის კოეფ.	0.02	0.02	0.02	0.04	0.03	0.13	0.09	25%
მინ.	3.3	3.2	3.2	3.5	4.1	3.1	2.2	-7%
მაქს.	3.6	3.4	3.4	4.1	4.5	4.4	2.9	-4%
ავსტრალიური ექსტრა ლია/ლია ქარვისფერი								
საშუალო	3.5	3.8	3.8	3.9	4.9	4.9	4.5	4%
ვარიაციის კოეფ.	0.04	0.01	0.00	0.02	0.09	0.06	0.06	6%
მინ.	3.3	3.7	3.8	3.8	4.1	4.6	4.2	5%
მაქს.	3.7	3.8	3.8	4.1	5.4	5.3	5.2	6%
ჩინური ექსტრა ლია ქარვისფერი								
საშუალო	2.3	2.3	2.2	2.1	2.1	1.9	1.9	-3%
ვარიაციის კოეფ.	0.03	0.01	0.03	0.01	0.01	0.02	0.06	14%
მინ.	2.2	2.3	2.1	2.1	2.0	1.9	1.7	-4%

მაქს.	2.3	2.3	2.3	2.1	2.1	2.0	2.0	-3%
მექსიკური იუკატანის თათლი								
საშუალო	3.5	3.6	3.4	3.5	3.9	3.8	2.9	-3%
ვარიაციის კოეფ.	0.02	0.02	0.02	0.04	0.03	0.07	0.10	32%
მინ.	3.4	3.5	3.3	3.3	3.7	3.3	2.5	-5%
მაქს.	3.6	3.6	3.4	3.6	4.0	4.1	3.2	-2%

წყარო: აგრანეთის მონაცემებზე დაყრდნობით

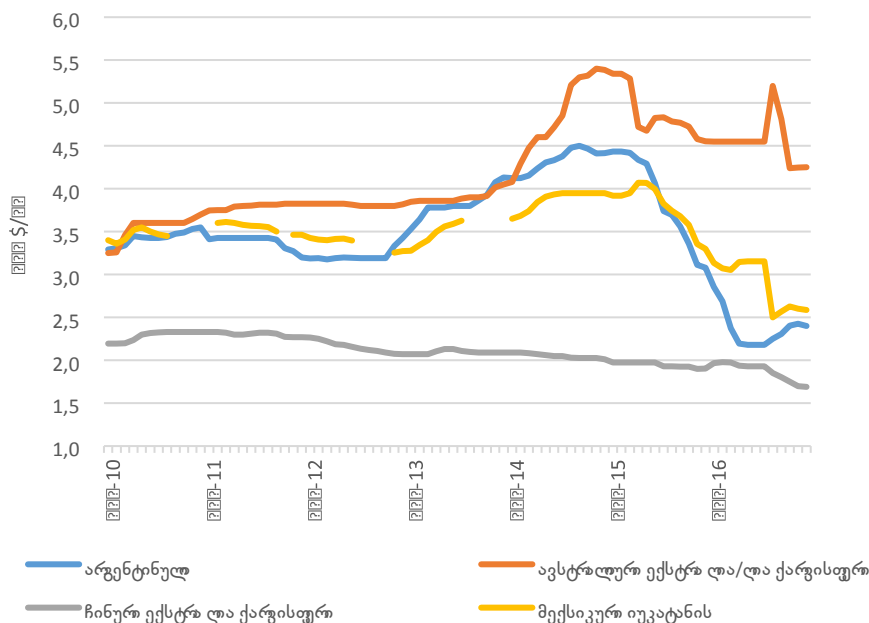
ცხრილი 2. საერთაშორისო ყოველთვიური საშუალო CIF ფასები (აშშ დოლარი/ტონა)

	იან	თებ	მარტ	აპრ	მაი	ივნ	ივლ	აგვ	სექ	ოქტ	ნოვ	დეკ
არგენტინული 34მმ												
2010	3,290	3,306	3,341	3,450	3,433	3,425	3,425	3,436	3,475	3,489	3,531	3,550
2011	3,413	3,425	3,425	3,425	3,425	3,425	3,425	3,425	3,408	3,308	3,273	3,200
2012	3,186	3,193	3,175	3,192	3,200	3,196	3,190	3,190	3,190	3,190	3,333	3,425
2013	3,531	3,644	3,780	3,780	3,780	3,799	3,800	3,800	3,862	3,925	4,075	4,131
2014	4,125	4,125	4,154	4,235	4,308	4,334	4,378	4,480	4,500	4,466	4,412	4,416
2015	4,435	4,435	4,420	4,337	4,290	4,065	3,740	3,693	3,560	3,360	3,111	3,080
2016	2,855	2,689	2,374	2,194	2,180	2,180	2,180	2,250	2,308	2,405	2,428	2,400
ავსტრალიური ექსტრა ლია/ლია ქარვისფერი												
2010	3,250	3,260	3,461	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	3,645	3,700
2011	3,748	3,750	3,750	3,790	3,800	3,801	3,815	3,815	3,815	3,824	3,825	3,825
2012	3,825	3,825	3,825	3,825	3,825	3,814	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,816
2013	3,848	3,860	3,860	3,860	3,860	3,860	3,886	3,900	3,900	3,915	4,017	4,050
2014	4,077	4,290	4,476	4,600	4,600	4,719	4,850	5,210	5,300	5,317	5,400	5,386
2015	5,340	5,340	5,286	4,722	4,675	4,825	4,833	4,785	4,769	4,725	4,580	4,555
2016	4,550	4,550	4,550	4,550	4,550	4,550	4,550	5,200	4,810	4,240	4,248	4,250
ჩინური ექსტრა ლია ქარვისფერი												
2010	2,195	2,195	2,200	2,236	2,300	2,318	2,327	2,330	2,330	2,330	2,330	2,330
2011	2,330	2,330	2,321	2,300	2,300	2,311	2,320	2,320	2,311	2,272	2,270	2,270
2012	2,265	2,251	2,219	2,187	2,180	2,159	2,135	2,118	2,107	2,090	2,074	2,070

2013	2,070	2,070	2,070	2,105	2,130	2,130	2,110	2,096	2,090	2,090	2,090	2,090
2014	2,090	2,090	2,082	2,070	2,062	2,050	2,050	2,030	2,025	2,025	2,025	2,013
2015	1,975	1,975	1,975	1,975	1,975	1,974	1,930	1,930	1,926	1,925	1,899	1,902
2016	1,969	1,980	1,973	1,939	1,930	1,930	1,930	1,850	1,802	1,750	1,699	1,690
მექსიკური იუკატანის თაფლი												
2010	3,400	3,358	3,409	3,518	3,550	3,502	3,468	3,450				
2011		3,600	3,614	3,603	3,577	3,570	3,565	3,551	3,500		3,465	3,465
2012	3,428	3,407	3,400	3,413	3,418	3,395					3,254	3,274
2013	3,275	3,344	3,400	3,498	3,561	3,591	3,626					
2014	3,650	3,685	3,738	3,843	3,908	3,934	3,950	3,950	3,950	3,950	3,950	3,948
2015	3,920	3,920	3,950	4,070	4,067	3,998	3,825	3,742	3,679	3,577	3,353	3,300
2016	3,135	3,072	3,051	3,146	3,155	3,155	3,155	2,500	2,568	2,626	2,602	2,585

წყარო: აგრანეთი

დიაგრამა 1. საერთაშორისო CIF ფასების ტენდენციები

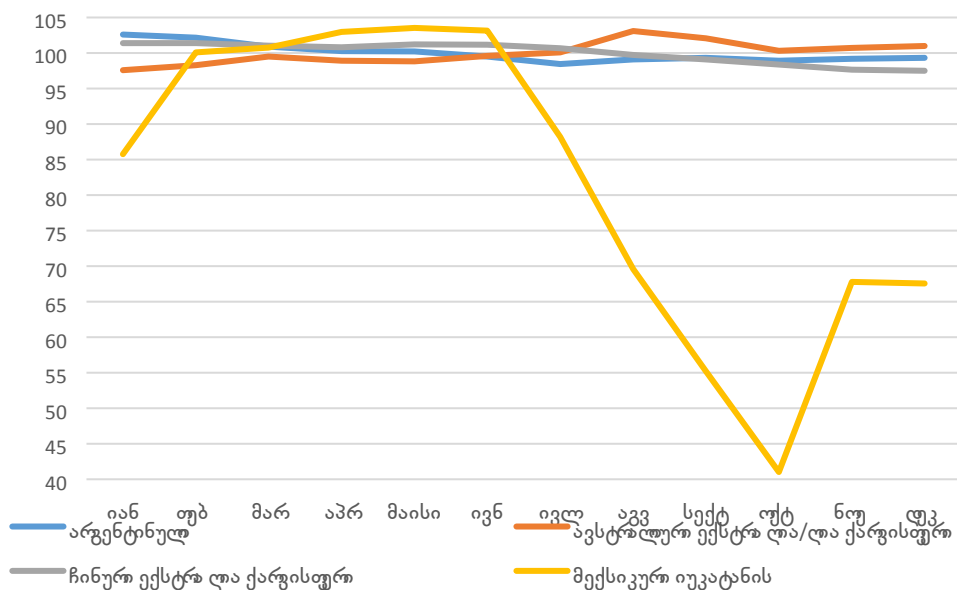


წყარო: აგრანეთის მონაცემებზე დაყრდნობით

სხვა ქვეყნებთან შედარებით, მექსიკური თაფლის ფასს უფრო მეტად ახასიათებს სემონურობა. მექსიკური თაფლის ფასი უფრო დაბალია აგვისტო-

დეკემბრის პერიოდში, იანვარ-ივლისის პერიოდთან შედარებით. ავსტრალიური თაფლის ფასი პიკს აღწევს სექტემბერში, ხოლო ჩინური და არგენტინული თაფლის ფასები უფრო მაღალია იანვარ-თებერვალში, ვიდრე სხვა თვეებში (დიაგრამა 10).

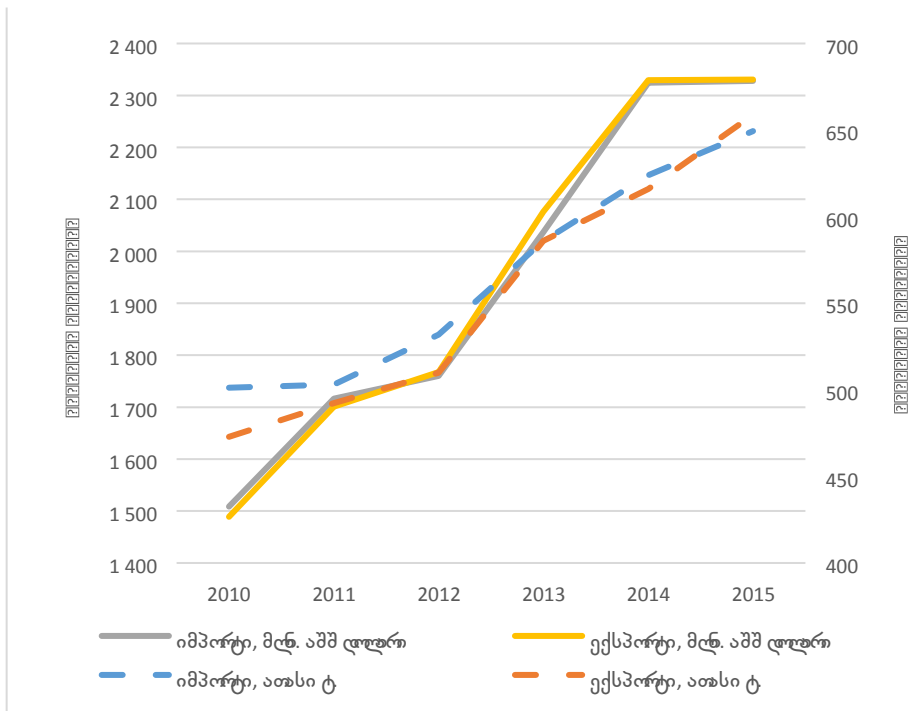
დიაგრამა 2. საერთაშორისო CIF ფასების სეზონურობა



წყარო: აგრანეთის მონაცემებზე დაყრდნობით

თაფლით საერთაშორისო ვაჭრობის, როგორც თაფლის ექსპორტის, ასევე იმპორტის, ღირებულებაც და მოცულობაც იზრდება (დიაგრამა 11; ცხრილი 11).

დიაგრამა 3. თაფლით საერთაშორისო ვაჭრობა



წყარო: საერთაშორისო სავაჭრო ცენტრი
ცხრილი 3. თაფლით საერთაშორისო ვაჭრობა

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
იმპორტი, ათასი ტ.	501	503	532	586	624	649
ექსპორტი, ათასი ტ.	473	492	510	586	616	659
იმპორტი, მლნ. აშშ დოლარი	1,509	1,716	1,760	2,037	2,325	2,328
ექსპორტი, მლნ. აშშ დოლარი	1,489	1,701	1,768	2,076	2,329	2,330

წყარო: საერთაშორისო სავაჭრო ცენტრი

მსოფლიო ექსპორტის ღირებულება გაიზარდა 9%-ით და მოცულობა 7%-ით. 10 წამყვან ექსპორტიორ ქვეყანაზე მოდის თაფლით მსოფლიო ვაჭრობის ღირებულების 61% და მოცულობის 68%. თაფლის უდიდესი ექსპორტიორია ჩინეთი, როგორც ღირებულების (12%), ასევე მოცულობის (21%) თვალსაზრისით. ყველაზე დიდი ზრდა აღინიშნება უკრაინიდან ექსპორტში, რაც შეადგენს 33%-ს ღირებულებაში და 39%-ს მოცულობაში (ცხრილი 12).

ცხრილი 4. მსოფლიო ექსპორტი

ექსპორტიორი	ექსპორტის ღირებულება		ექსპორტის მოცულობა	
	წილი	ზრდა	წილი	ზრდა
მსოფლიო		9%		7%
ჩინეთი	12%	10%	21 %	7%
ახალი ზელანდია	7%	23 %		
ბელგია			4%	7%
არგენტინა	10%	-1%	11%	-4%
მექსიკა	6%	13%	6%	10%
გერმანია	7%	5%	4%	4%
ინდოეთი	4%	17%	5%	17%
ვიეტნამი	4%	17%	5%	19%
ესპანეთი	5%	4%	4%	4%
უკრაინა	3%	33%	4%	39%
ბრაზილია	4%	8%	4%	4%
დანარჩენი მსოფლიო	39%	8%	32%	5%

წყარო: საერთაშორისო სავაჭრო ცენტრის მონაცემებზე დაყრდნობით

მსოფლიო იმპორტის ზრდა ღირებულების თვალსაზრისით ექსპორტის ზრდის მსგავსი იყო, თუმცა იმპორტის მოცულობაში უფრო მცირე ზრდა დაფიქსირდა. თავლის ყველაზე მსხვილი იმპორტიორი როგორც ღირებულების (24%), ასევე მოცულობის (26%) თვალსაზრისით, ამერიკის შეერთებული შტატებია. იმპორტის ღირებულებაში ყველაზე მნიშვნელოვანი ზრდა ჰქონდა ჩინეთს (52%), ხოლო მოცულობაში - პოლონეთს და ესპანეთს (თითოეული 12%) (ცხრილი 13).

ცხრილი 5. იმპორტის ტენდენციები

იმპორტიორი	იმპორტის ღირებულება		იმპორტის მოცულობა	
	წილი	ზრდა	წილი	ზრდა
მსოფლიო		9%		5%
აშშ	24%	15%	26%	9%
გერმანია	16%	2%	15%	-1%
საფრანგეთი	6%	8%	5%	7%

დიდი ბრიტანეთი	6%	2%	7%	4%
იაპონია	6%	3%	7%	-2%
ბელგია	3%	12%	4%	8%
იტალია	4%	10%	3%	10 %
ჩინეთი	2%	51 %		
პოლონეთი			3%	12%
ესპანეთი	3%	14%	4%	12%
საუდის არაბეთი	3%	3%	3%	3%
დანარჩენი მსოფლიო	27%	10%	23%	5%

წყარო: საერთაშორისო სავაჭრო ცენტრის მონაცემებზე დაყრდნობით

ევროკავშირის თაფლის ბაზრის მიმოხილვა ¹

ევროკავშირის თაფლის ბაზარი უმსხვილესია და მოსალოდნელია, რომ თაფლის მოხმარების დონე კვლავ მაღალი იქნება. ევროკავშირის ბაზარი ბევრ შესაძლებლობებს სთავაზობს ექსპორტიორ კომპანიებს განვითარებადი ქვეყნებიდან. ევროკავშირის ბაზარზე წარმატებისთვის საქართველოს მეფუქტკრეობის დარგმა უნდა უზრუნველყოს თაფლის გარკვეული მოცულობის სტაბილური მიწოდება, შეამციროს ფასები და ხარჯები მიწოდების ჯაჭვში, რომ უზრუნველყოს კონკურენტული ფასები ახალ ბაზარზე, მოახდინოს კლიენტების ბაზის დივერსიფიკაცია, რომ არ იყოს დამოკიდებული მცირე რაოდენობის მყიდველებზე ან მხოლოდ ერთ ბაზარზე, და მზად იყოს მძაფრი კონკურენციისთვის არაოფიციალური ბაზრების და უკრაინიდან თაფლის მიმწოდებლების მხრიდან. პროგნოზის მიხედვით ევროკავშირში მომავალ ხუთ წელიწადში თაფლის იმპორტი კიდევ უფრო გაიზრდება ევროპაში თაფლის წარმოების შემდგომი შემცირების საკომპენსაციოდ.

ევროკავშირი თაფლის მეორე უმსხვილესი მწარმოებელია მსოფლიოში, მაგრამ ევროკავშირი არ არის თვითკმარი და დამოკიდებულია სხვა ქვეყნებიდან თაფლის იმპორტზე. იმპორტირებული თაფლი ევროკავშირის თაფლზე მოთხოვნის 40%-ს აკმაყოფილებს. 2011-2015 წლებში მნიშვნელოვნად გაიზარდა ევროპაში თაფლის იმპორტი და 2015 წელს 339 000 ტონაზე მეტი შეადგინა.

¹ წყარო: განვითარებადი ქვეყნებიდან იმპორტის ხელშეწყობის ცენტრი

ბოლო რამდენიმე წელიწადში ევროპაში თაფლის წლიური წარმოება შეადგენდა 234,000 ტონას. 2009-2013 წლებში ევროპაში თაფლის წარმოება მერყეობდა, რის შედეგადაც 2013 წელს წარმოებული თაფლის მოცულობა თითქმის გაუტოლდა 2009 წლის წარმოების მოცულობას, და შეადგინა 209 000 ტონა. 2011-2013 წლებში ევროპაში თაფლის წარმოების შემცირება ძირითადად განპირობებული იყო გერმანიაში და ესპანეთში წარმოების შემცირებით. ასევე პრობლემები შეიქმნა თაფლის მწარმოებელ სხვა ქვეყნებში, როგორცია რუმინეთი, უნგრეთი და პოლონეთი. ევროპაში თაფლის წარმოების კლების ძირითადი მიზეზია ფუტკრების ოჯახების რაოდენობის შემცირება, რაც ფუტკრების დაავადებების და სოფლის მეურნეობაში ფუტკრებისთვის მომაკვდინებელი ქიმიკატების ინტენსიური გამოყენების შედეგია. 2013 წლიდან ფუტკრების ოჯახების რაოდენობა სტაბილური გახდა. თუმცა სოფლის მეურნეობის ინტენსიფიკაციის და პესტიციდების გამოყენების გაგრძელების გამო ფუტკრების ოჯახების შემცირება კვლავ სერიოზულ საფრთხეს წარმოადგენს.

თაფლის იმპორტის ზრდა ძირითადად განპირობებულია ევროპის მეფუტკრეობის დარგის შემცირებით, ასევე სხვადასხვა პრობლემებით, მაგალითად გვალვებით. თაფლის ყველაზე მსხვილი იმპორტიორი არის არის გერმანია. 2015 წელს მისი წილი ევროპაში თაფლის იმპორტში 26% იყო და 88 000 ტონას შეადგენდა. სხვა მსხვილი იმპორტიორებიდან გაერთიანებული სამეფოს წილი თაფლის მთლიანი იმპორტის 12%-ს შეადგენდა, საფრანგეთის წილი - 10%-ს, ბელგიის - 10%-ს და ესპანეთის - 9%-ს. ამ ქვეყნებში თაფლის იმპორტიორები ახდენენ თაფლის გადამუშავებას და ჰყიდიან მას შიდა და საერთაშორისო ბაზრებზე. მომავალ ხუთ წელიწადში თაფლის იმპორტი კიდევ უფრო გაიზრდება ევროპაში თაფლის წარმოების შემცირების საკომპენსაციოდ. 2010-2015 წლებში თაფლის ფასი საერთაშორისო ბაზარზე იზრდებოდა: მექსიკური და არგენტინული თაფლის FOB (ფრანკო-ბორტი) ფასმა ერთი ტონისთვის 3,400 აშშ დოლარს და ზოგიერთ შემთხვევაში 4 000 აშშ დოლარს მიაღწია.

შედეგად, ევროპაში იმპორტის ღირებულება 11%-ით გაიზარდა.

თაფლის ორ მთავარ იმპორტიორ ქვეყანაში, გერმანიაში და გაერთიანებულ სამეფოში, იმპორტის ღირებულების ზრდამ შესაბამისად შეადგინა 11% და 6%. კიდევ უფრო გაიზარდა იმპორტის ღირებულება უნგრეთში (+88%), ხორვატიაში (+66%) და ბულგარეთში (+44%). 2015 წლის ბოლოდან თაფლზე საერთაშორისო ფასები მნიშვნელოვნად შემცირდა და მექსიკური და არგენტინული თაფლის FOB (ფრანკო-ბორტი) ფასები დაეცა 2500 აშშ დოლარამდე/ტონაზე. ეს ვარდნა განაპირობა რამდენიმე ფაქტორის ერთობლიობამ, როგორცაა თაფლის ტრადიციული მწარმოებლების მხრიდან მიწოდების ზრდა, კარგი მოსავალი მთელ მსოფლიოში, სათანადო რეზერვების

არსებობა, რის შედეგადაც შეიცვალა ბალანსი მოთხოვნასა და მიწოდებას შორის. ფასების შემცირების შედეგად თავლის მარაგი სამხრეთ ამერიკაში საკმაოდ გაიზარდა, ვინაიდან იმპორტიორებმა შეაჩერეს შესყიდვები ფასების კიდევ უფრო დაწევის და მიწოდების ვარიანტების ზრდის მოლოდინში.

ევროპაში თავლის იმპორტის მთლიანი მოცულობის 50% გერმანიის, გაერთიანებული სამეფოს და საფრანგეთის ბაზრებზე მოდის. წამყვანი ადგილი გერმანიას უკავია, რომელზედაც თავლის მთლიანი იმპორტის 26% მოდის. სულ უფრო იზრდება იმპორტი ცენტრალური და აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებში. ეს ტენდენცია ძირითადად აიხსნება უკრაინიდან თავლის ექსპორტის რუსეთიდან ევროკავშირში გადანაცვლებით. ფაქტიურად, რუსეთსა და უკრაინას შორის ბოლო დროს განვითარებული მოვლენების გამო 2011-2015 წლებში ევროკავშირმა გააოთხმაგა უკრაინული თავლის იმპორტი.

უკრაინასთან სავაჭრო კავშირების განსამტკიცებლად ევროკავშირი ამჟამად უფლებას აძლევს იმპორტიორებს საბაჟო გადასახადის გარეშე შემოიტანონ 5 000 ტონა თავლი. გეოგრაფიული სიახლოვის გამო უკრაინიდან თავლის ექსპორტი ხორციელდება პოლონეთში, რუმინეთში და ბულგარეთში. 2011-2015 წლებში თავლის იმპორტი განვითარებადი ქვეყნებიდან მნიშვნელოვნად გაიზარდა და შეადგინა 199,000 ტონა (466 მილიონი ევრო), რაც ევროპაში იმპორტირებული თავლის მთლიანი მოცულობის 59%-ს შეადგენს.

ევროპის ბაზარზე თავლის უმსხვილესი მიმწოდებელი არის ჩინეთი. ჩინეთიდან იმპორტირებული თავლის მოცულობა 98 000 ტონას შეადგენს, რაც ევროპაში თავლის მთლიანი იმპორტის 29%-ს წარმოადგენს. ჩინეთიდან თავლის მიწოდება სტაბილურად და საკმარისი მოცულობით ხორციელდება. ამასთან ერთად, ჩინური თავლის ფასები დაბალია, ვინაიდან მცირეა დანახარჯები მუშახელზე. ჩინური თავლის ხარისხთან დაკავშირებული ზოგიერთი პრობლემის (ეს ძირითადად ეხება ნარჩენებს თავლში) მიუხედავად, ჩინეთი ევროპაში თავლის უმსხვილეს მიმწოდებლად რჩება. სხვა განვითარებადი ქვეყნებიდან თავლის მსხვილი მიმწოდებლებია მექსიკა (7%), არგენტინა (3%) და ბრაზილია (2%). აღსანიშნავია, რომ ამ ბოლო დრომდე არგენტინას წამყვანი ადგილი ეკავა ევროპაში თავლის ექსპორტიორ ქვეყნებს შორის. 2010 წლამდე არგენტინა ევროპაში თავლის მეორე უმსხვილესი ექსპორტიორი იყო, თუმცა კლიმატური პირობების გაუარესების და არგენტინულ თავლში გენეტიკურად მოდიფიცირებული მცენარეების ყვავილის მტვრის გამო, ევროპაში არგენტინიდან თავლის მიწოდება შემცირდა.

ევროპა თავლის უმსხვილესი მომხმარებელია და მასზე გლობალური თავლის მოხმარების 20% მოდის. თავლის სხვა მსხვილი მომხმარებელი ქვეყნებია ჩინეთი, აშშ და თურქეთი. 2009-2013 წლებში თავლის მოხმარება სტაბილური რჩებოდა მსოფლიო ბაზარზე ფასების ზრდის მიუხედავად.

პირდაპირი მოხმარება მხოლოდ ოდნავ მერყეობდა და 2013 წელს 362,000 ტონა შეადგინა. 2009-2011 წლებში თაფლის მოხმარების ზრდის შემდეგ, 2011-2013 წლებში ევროპაში შემცირდა თაფლის მოხმარება.

ევროპაში თაფლის მთავარ ბაზარს გერმანია წარმოადგენს: ევროპაში თაფლის მოხმარების 23% (დაახლოებით 85 000 ტონა) გერმანიაზე მოდის. თაფლის სხვა მსხვილი მომხმარებლები ევროპაში არიან გაერთიანებული სამეფო (ევროპაში თაფლის მოხმარების 12%), საფრანგეთი (10%), ესპანეთი (8%) და პოლონეთი (7%). პირდაპირი მოხმარების ზრდის მაჩვენებლების მიხედვით, 2009-2013 წლებში თაფლის მოხმარება ყველაზე სწრაფად იზრდებოდა შემდეგ ბაზრებზე: ირლანდია (წლიური +26%), ლატვია (წლიური +22%), რუმინეთი (წლიური +15%), ხორვატია (წლიური +14%), ესტონეთი (წლიური +11%) და მალტა (წლიური +11%).

ევროკავშირის იურიდიულად სავალდებულო მოთხოვნები „მესამე ქვეყნებიდან“ იმპორტის მიმართ ევროკავშირის სურსათთან დაკავშირებული კანონმდებლობა ეფუძნება მიკვლევადობის, რისკების ანალიზის და პრევენციული ზომების პრინციპებს. არსებითი მნიშვნელობა აქვს, რომ საქართველოდან მიწოდებული პროდუქცია აკმაყოფილებდეს ევროკავშირის უვნებლობის და ხარისხის მოთხოვნებს. საქართველოში დაავადებების წინააღმდეგ სათანადო ზომების განუხორციელებლობის და სხვა ნეგატიური ზემოქმედების გამო, თაფლში აღინიშნება ანტიბიოტიკების, კერძოდ მეტრონიდაზოლის, ქლორამფენიკოლის და სულფონამიდის, ნარჩენების მაღალი დონე, რომელიც აღემატება ევროკავშირის ნორმებს. ქართული თაფლის ხარისხის კიდევ ერთი პრობლემაა ტენიანობის მაღალი დონე, რომელიც ასევე აღემატება ევროკავშირში დაშვებულ დონეს. საქართველოდან ევროკავშირის ბაზარზე მიწოდებული თაფლი უნდა აკმაყოფილებდეს ევროკავშირის შემდეგ მოთხოვნებს:

(ა) ევროკავშირის თაფლთან დაკავშირებული კანონმდებლობა - დირექტივა (EC) 110/2001 (იმ შესწორებების გათვალისწინებით, რომელიც შეტანილი იქნა თაფლის ეტიკეტირების შესახებ

2014/63/EU დირექტივით) ამ დირექტივაში განსაზღვრულია ევროკავშირის მოთხოვნები თაფლის ხარისხის და ეტიკეტირების მიმართ. თაფლის შემადგენლობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები აღწერილია მე-14 ცხრილში.

ცხრილი 6. თაფლის შემცველობასთან დაკავშირებული მოთხოვნები

1.1. ფრუქტოზის და გლუკოზის შემცველობა (ორივეს ჯამი) — ყვავილის (ნექტრის) თაფლი — ცვარტკბილის თაფლი, ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი (შერეული თაფლი)	არანაკლებ 60 გ/100 გ-ში არანაკლებ 45 გ/100 გ-ში
1.2. საქაროზის შემცველობა — ყველა სახეობის თაფლში — მცენარეების - ციტრუსების (<i>Citrus</i> spp.), ცრუაკაციის (<i>Robinia pseudoacacia</i>), ჩვეულებრივი იონჯის (<i>Medicago Sativa</i>), მენზის ბანკსიას (<i>Banksia menziesii</i>), ფრანგული ცხრატყავას (<i>French honeysuckle, Hedysarum</i>), ავსტრალიური ევკალიპტის - წითელი გუმფისის (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), ევკრიფიას (<i>Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii</i>) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში — მცენარეების - ლავანდის (<i>Lavandula</i> spp.), კიტრისუნას (<i>Borago officinalis</i>) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში	არაუმეტეს 5გ/100გ-ში არაუმეტეს 10 გ/100 გ-ში არაუმეტეს 15 გ/100 გ-ში
2. სინესტის მასური წილი — ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა მცენარე მანანას თაფლისა — მცენარე მანანას (<i>Calluna</i>) თაფლისათვის — საკონდიტრო თაფლი მცენარე მანანასგან	არაუმეტეს 20% არაუმეტეს 23% არაუმეტეს 25%
3. წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები — თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა — დაწნეხილი თაფლისათვის	არაუმეტეს 0,1 გ/100 გ-ში არაუმეტეს 0,5/100 გ-ში
4. ელექტროგამტარობა	არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ-ში

— თაფლის ყველა სახეობისა და მათი ნარევისათვის, გარდა ქვემოთ ჩამოთვლილი სახეობებისა — ცვარტკბილის და წაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისათვის, ასევე, მათი ნარევისათვის, გარდა ქვემოთ ჩამოთვლილი გამონაკლისებისა — გამონაკლისები: თაფლი, რომელიც მიღებულია შემდეგი მცენარეების ყვავილიდან - ხემარწყვა (<i>Arbutus unedo</i>), მოლურჯო მანანა (<i>Erica</i>), ევკალიპტი (<i>Eucalyptus</i>), ცაცხვი (<i>Tilia spp.</i>), ჩვეულებრივი მანანა (<i>Calluna vulgaris</i>), მანუკა ანუ ჩაის ხე (<i>Melaleuca spp.</i>)	არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ
5. საერთო მუავიანობა — თაფლის ყველა სახეობისათვის — საკონდიტრო თაფლისათვის	არაუმეტეს 50 მილიეკვივალენტი მუავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში არაუმეტეს 80 მილიეკვივალენტი მუავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში
6. დიასტაზური (ამილაზური) აქტივობა და ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ), რომლის განსაზღვრა ხდება თაფლის დამუშავებისა და შერევის შემდეგ ა) დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით): — ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა — თაფლისათვის, რომელიც ბუნებრივი ფერმენტების ნაკლებ რაოდენობას შეიცავს (მაგ. ციტრუსის თაფლი) და მასში ჰიდროქსილმეთილფურფურალის (ჰმფ) შემცველობა არ აღემატება 15 მგ/კგ	არანაკლებ 8 არანაკლებ 3
ბ) ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ) — ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა — თაფლი, რომელიც წარმოშობილია ტროპიკული კლიმატის ზონიდან და მათი ნარევისათვის	არაუმეტეს 40 მგ/კგ („ზ.ა.ბ“ ქვეპუნქტის გათვალისწინებით) არაუმეტეს 80 მგ/კგ

(ბ) ევროკავშირის კანონმდებლობა ნარჩენი ნივთიერებების მაქსიმალური დასაშვები დონეების შესახებ

(რეგლამენტი 396/2005) ევროკავშირში დადგენილია პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონეები საკვებ პროდუქტებში, როლებიც განსაზღვრულია ზემოთ აღნიშნულ რეგლამენტში. როდესაც ფუტკრები აგროვებენ ნექტარს იმ ადგილებში, სადაც ფერმერები ჭარბი რაოდენობით პესტიციდებს იყენებენ, შესაძლებელია თაფლში პესტიციდების ნარჩენების დონე მაქსიმალურ დასაშვებ დონეზე მაღალი აღმოჩნდეს.

(გ) ევროკავშირის სურსათის ზოგადი კანონმდებლობა სურსათის უვნებლობასთან და მიკვლევადობასთან დაკავშირებით (რეგლამენტი (EC) No 178/2002), ევროკავშირის კანონი სურსათის ჰიგიენის თაობაზე (რეგლამენტი (EC) 853/2004).

სურსათის უვნებლობა უმნიშვნელოვანესი საკითხია ევროკავშირის სურსათის შესახებ კანონმდებლობაში. „სურსათის შესახებ ზოგადი კანონი“ წარმოადგენს სურსათის უვნებლობის საკანონმდებლო საფუძველს, სურსათის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად ევროკავშირში. სურსათის უვნებლობის გარანტირების და მავნებელი სურსათის შემთხვევაში სათანადო ზომების განხორციელების უზრუნველსაყოფად, საქართველოდან შეტანილი თაფლი უნდა იყოს მიკვლევადი მიწოდების მთელ ჯაჭვში. სურსათის უვნებლობის რისკების კონტროლის მნიშვნელოვანი ასპექტი არის კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) განსაზღვრა სურსათის უსაფრთხოების მართვის პრინციპების განხორციელების გზით. ამასთან ერთად, თაფლის თითოეულ პარტიას უნდა ახლდეს სანიტარული სერტიფიკატი და უფლებამოსილი ვეტერინარის ბეჭედი (ევროკავშირის რეგლამენტი (EC) 1664/2004). ევროკავშირში შეტანისას თაფლი გაივლის ოფიციალურ კონტროლს. თუ ევროკავშირის შესაბამისი ორგანოები მიიჩნევენ, რომ შეუძლებელია თაფლის უვნებლობის გარანტირება, ეს თაფლი ამოღებული იქნება ბაზრიდან და დარეგისტრირდება ევროკავშირის კვების პროდუქტების და ცხოველთა საკვების სწრაფი შეტყობინების სისტემაში.

(დ) ანტიბიოტიკების ნარჩენების შესახებ დებულებები წარმოდგენილია 2009 წლის 6 მაისის რეგლამენტში (EC) No 470/2009 2009 წლის 22 დეკემბერის კომისიის დადგენილებასთან (EU) No 37/2010 ერთად.

ევროკავშირის კანონმდებლობით აკრძალულია თაფლის იმპორტი „მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში“ მითითებულის გარდა სხვა ქვეყნებიდან. „ნარჩენების მონიტორინგის გეგმა“ წარმოადგენს იმის გარანტიას, რომ ევროკავშირში იმპორტირებული თაფლი არ შეიცავს აკრძალულ ნარჩენებს ან აკრძალულ ვეტერინარულ პრეპარატებს. 2016 წელს საქართველო შეყვანილი იქნა „მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში“ თაფლის თვალსაზრისით (2016 წლის 28 ნოემბრის კომისიის განმარტებული გადაწყვეტილება (EU) 2016/2092). საქართველომ

კომისიას წარუდგინა თაფლის გეგმა, რომელიც შეფასდა როგორც სათანადო გარანტიების უზრუნველყოფელი. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის იანვრის #22 დადგენილების „ცოცხალ ცხოველებსა და ცხოველური წარმოშობის სურსათში ზოგიერთი ნივთიერებისა (სუბსტანციის) და მათი ნარჩენების მონიტორინგის წესის დამტკიცების შესახებ“, შესაბამისად:

- ნიმუში შეიძლება აღებული იქნეს თაფლის მიწოდების ჯაჭვის ყველა ეტაპზე იმ პირობით, რომ განხორციელდეს მიკვლევადობა მიწოდების ჯაჭვის საწყის ეტაპამდე;
- პირველი 3000 ტონისთვის გეგმაში გათვალისწინებულია 10 ნიმუშის აღება ყოველ 300 ტონაზე, ხოლო ყოველ დამატებით 300 ტონაზე - ერთი ნიმუშის აღება; ტესტირებისთვის ნიმუშები შემდეგნაირად განაწილდება:
 - ნიმუშების 50% -მა უნდა გაიაროს ტესტირება ანტიბაქტერიულ ნივთიერებებზე, მათ შორის სულფონამიდებზე და ხინოლონებზე, ურეთანებზე და პირეტროიდებზე;
 - ნიმუშების 40%-მა უნდა გაიაროს ტესტირება ქლოროორგანულ ნაერთებზე, მათ შორის პოლიქლორობიფენილებზე და ფოსფორორგანულ ნაერთებზე;
 - ნიმუშების დანარჩენი 10% საჭიროებისამებრ იქნება ტესტირებული, მათ შორის მიკოტოქსინებზე.

საქართველოს მთავრობამ უკვე მიიღო ევროკავშირის კანონმდებლობის ეკვივალენტური კანონები თაფლის შესახებ. ერთადერთი დარჩენილი ინსტიტუციონალური დაბრკოლება არის ადგილობრივი ლაბორატორიების მხრიდან მომსახურების განხორციელების შემზღუდელი პოტენციალი, მათი საერთაშორისო აღიარების და საიმედოობის ნაკლებობა.

7. ადგილობრივი წარმოება და მარკეტინგის მეთოდები

ზოგადად, მეფუტკრეობა საოჯახო მეურნეობაა, რომელშიც ოჯახის ყველა ზრდასრული წევრია ჩართული. მეფუტკრეების დიდ ნაწილს აქვს სხვა სამსახურები და შემოსავლის წყაროები.

მცირე მეფუტკრეებს 10-40 ფუტკრის ოჯახი ჰყავთ, საშუალო მეფუტკრეებს 40-160, ხოლო მსხვილს - მინიმუმ 160². მსხვილი მეფუტკრეები მეფუტკრეების საერთო რაოდენობის დაახლოებით 5% -ს შეადგენენ, საშუალო - 45%-ს და მცირე მეფუტკრეები - დაახლოებით ნახევარს. ზოგადად, ბარში მეფუტკრეებს მეტი ფუტკარი ჰყავთ, ვიდრე მთაში. კომერციული მეფუტკრეობა მომთაბარე ხასიათისაა.

როგორც წესი, მეფუტკრეები მხოლოდ თაფლის წარმოებით არიან დაკავებული. იშვიათია შემთხვევები, როდესაც ისინი ასევე აწარმოებენ

² მეფუტკრეები, რომლებსაც ფუტკრის 10-ზე ნაკლები ოჯახი ჰყავთ, მოყვარულ მეფუტკრეებად ითვლებიან

მეფუტკრეობის სხვა პროდუქტებს, როგორცაა ფუტკრის რძე, ცვილი, პროპოლისი (დინდგელი), დედა ფუტკრები, ფუტკრის ოჯახები და ყვავილის მტვერი. ცვილი და ფუტკრების ოჯახები თაფლის წარმოების პროდუქტს წარმოადგენს. მეფუტკრეები ძირითადად თვითონ მოიხმარენ მათ და მხოლოდ ჭარბ რაოდენობას ყიდნიან.

მეფუტკრეების უმრავლესობას 10 ჩარჩოიანი ხის სკები აქვთ. შედარებით მცირე რაოდენობის მეფუტკრეებს აქვთ 12 ჩარჩოიანი სკები, პოლისტიროლის სკები და ლანგსტროთის სკები.

თაფლის შეგროვება იწყება მაის-ივნისში და გრძელდება აგვისტო-სექტემბრამდე. თაფლის გამოსავლიანობა სხვადასხვაგვარია და საქართველოში ის დაბალია სხვა ქვეყნებთან შედარებით. მცირე, საშუალო და მსხვილი მეფუტკრეების თაფლის გამოსავლიანობა განსხვავებულია და შეადგენს შესაბამისად 7-8კგ/სკაზე, 12-13კგ/სკაზე და 20-22 კგ/სკაზე. მსხვილი მეფუტკრეები უფრო კომერციულად ორიენტირებული არიან და მათი თაფლის წარმოების პრაქტიკა უფრო მონიშნავს, ვიდრე მცირე და საშუალო მეფუტკრეების.

როგორც წესი, ფუტკრების ოჯახები იზამთრებენ ოქტომბერ-მარტის პერიოდში. გამოზამთრებისას ფუტკრის ოჯახს კვებავენ ბუნებრივი თაფლით და მაქრიანი წყლით. სკის შეკეთება ხდება ნოემბერ-თებერვალში/მარტში.

სუფთა წყლის წყარო საფუტკრეში არის ცენტრალური წყალმომარაგების სისტემა, ჭა ან წყარო. მეფუტკრეებს განსხვავებული წარმოდგენები აქვთ ჰიგიენის წესების შესახებ თაფლის წარმოებარეალიზაციისას. მათი პრაქტიკა მოიცავს სკების შემოღობვას/დაცვას საქონლისგან, წყლის შემოწმებას, უჟანგავი იარაღების და აღჭურვილობის გამოყენებას, თაფლის შესანახად საკვები პროდუქტების პლასტმასის კონტეინერების (ემალის შიდა ფენით) გამოყენებას, სკების შემალღებულ ადგილას განთავსებას, იარაღების ცეცხლის ალით დეზინფექციას, ტერიტორიის დასუფთავებას თაფლის ამოღების წინ, აღჭურვილობის და იარაღების ცხელი წყლით რეცხვას, თაფლის ფიჭის ერთი სკიდან მეორეში გადატანის თავიდან აცილებას და სხვა.

ფუტკრების ოჯახები აპრილ-მაისში მთებში გადაჰყავთ და სექტემბრამდე იქ ამყოფებენ. ფუტკრის მთებში გადაყვანის მთავარი მიზეზი არის იქ მეტი საკვების არსებობა. ფუტკრის კვების პრაქტიკა არ არის სათანადო დონეზე, რაც განპირობებულია თაფლოვანი მცენარეების ყვავილობის ციკლის შესახებ ცოდნის სიმცირით და სკების ერთი ადგილიდან მეორეზე გადატანის დიდი ხარჯებით.

თაფლის ამოღება ხდება საწურების საშუალებით. ხშირად საწურებს შეკვეთით ამზადებენ. ჩვეულებრივ თაფლს ინახავენ პლასტმასის კონტეინერებში ემალის შიდა ფენით. იშვიათია თაფლის შენახვა უჟანგავ კასრებში ან მინის ქილებში.

ფუტკრის ყველაზე ხშირი დაავადებებია ვაროატოზი, ნოზემატოზი, აკარაპიდოზი. პირველი ორი მთელი ქვეყნის მასშტაბით გვხვდება, ხოლო აკარაპიდოზი - ქვეყნის დასავლეთ ნაწილში. ზოგიერთ საფუტკრეში ასევე დაფიქსირდა ამერიკული და ევროპული სიდამპლის შემთხვევები. ბაზრის სუბიექტების ინფორმაციით ამ დაავადებების შემთხვევები გახშირდა ბოლო 10 წელიწადში.

ხშირად დაავადებებთან ბრძოლა ღონისძიებების ფორმალური განხორციელებით შემოიფარგლება. მეფუტკრეები იშვიათად ახორციელებენ მონიტორინგს ტკიპებზე და პარაზიტებზე იმის განსასაზღვრად, საჭიროა თუ არა მკურნალობა, როდის უნდა დაიწყოს მკურნალობა და რა ტიპის მკურნალობა არის საჭირო და, ასევე, წარმატებული აღმოჩნდა თუ არა ჩატარებული მკურნალობა.

ფაქტურად არ არსებობს ექსტენციის/კონსულტირების მომსახურება მეფუტკრეებისთვის. მეფუტკრეები რჩევენ ძირითად ღებულობენ ერთმანეთისგან ან სასოფლო-სამეურნეო წარმოებისთვის საჭირო მასალების სპეციალიზირებულ მაღაზიებში.

მეფუტკრეობისთვის საჭირო ფარმაცევტული პრეპარატები, იარაღები და აღჭურვილობა ძირითადად სასოფლო-სამეურნეო წარმოებისთვის საჭირო მასალების სპეციალიზირებულ მაღაზიებში იყიდება თბილისში და სხვა ქალაქებში. მოწოდებული ინფორმაციის მიხედვით, ბოლო 10 წლის განმავლობაში პრეპარატების ფასებმა აიწია, ხოლო იარაღების და აღჭურვილობის ფასები თითქმის უცვლელი დარჩა.

მეფუტკრეების მიერ მათი საქმიანობის გაფართოება სერიოზულ გამოწვევებთან არის დაკავშირებული. გაფართოების ხელის შემშლელი ორი ძირითადი ფაქტორი არსებობს. ერთი მათგანია კრედიტის ნაკლები ხელმისაწვდომობა, რადგან ფინანსური ინსტიტუტები ფუტკრებს არ მიიჩნევენ შესაფერის ქონებად სესხის უზრუნველყოფისთვის. მეორე ფაქტორია კვალიფიციური მუშახელის ნაკლებობა.

მათი მნიშვნელობის რიგითობის მიხედვით, წარმოების შემაფერხებელი ფაქტორებია: დაავადებები და მწერები, არახელსაყრელი ამინდი (გვალვა, ძლიერი ქარები, თავსხმა წვიმები), კვალიფიციური მუშახელის სიმცირე, აღჭურვილობის და იარაღების ხარისხი და ფასები, სკების ტრანსპორტირების მაღალი ხარჯები და ფარმაცევტული პრეპარატების ხარისხი.

თაფლი ნაღდ ფულზე იყიდება და არ გვხვდება მისი ბარტერული გაცვლა. თაფლის გაყიდვები/მოთხოვნა პიკს აღწევს მაისში, და ივლის/აგვისტოს-დეკემბრის პერიოდში. ყველაზე მაღალია წაბლის თაფლზე მოთხოვნა, ხოლო სხვა სახის თაფლის გაყიდვების ტემპები დაბალია.

ბოლო ათწლეულში მნიშვნელოვნად გაიზარდა ფერმერთა ფასებიც და მოთხოვნაც. თათლზე მოთხოვნის ზრდა მეტია, ვიდრე მიწოდების ზრდა.

მყიდველებს აქვთ მოთხოვნები თათლის ხარისხის, ფასის და მოცულობის მიმართ. მიწოდებული ინფორმაციის თანახმად, მეფუტკრეებს ყველაზე მეტად უჭირთ მოცულობასა და თათლის ერთგვაროვნებასთან დაკავშირებული მოთხოვნების დაკმაყოფილება. მეფუტკრეების უმეტესობა არ ახდენს თათლის შეფუთვა-ეტიკეტირებას. პროდუქციის მიწოდება ხდება სხვადასხვა მოცულობის მინის და პლასტმასის ქილებით,

თათლის ბაზრის მონაწილე მხარეებია მეფუტკრეები, შუამავლები, ექსპორტიორები და იმპორტიორები. ძირითადი მომხმარებლებია საოჯახო მეურნეობები, ტურიზმის სექტორი, საკონდიტრო წარმოება, საცალო ვაჭრობის ობიექტები, საექსპორტო ბაზრები და მთავრობა.

ძირითადი მარკეტინგული გამოწვევები, რომლის წინაშეც დგანან მეფუტკრეები, არის მყიდველების მოთხოვნის დაკმაყოფილების სიძნელე მოცულობის თვალსაზრისით, მყიდველის ძლიერი პოზიცია მოლაპარაკებებისას, სუსტი კავშირები გასაღების ბაზრებთან, გაყალბებული პროდუქტის დიდი რაოდენობა, შეფუთვის მოთხოვნების დაკმაყოფილების შეზღუდული შესაძლებლობები.

მეფუტკრეები თათლს ყიდიან საფუტკრეებში, ასევე ახდენენ მყიდველისთვის პროდუქტის მიწოდებას. მყიდველისთვის თათლის მიწოდება ძირითადად წინასწარი სტყვიერი მოლაპარაკების საფუძველზე ხდება. მცირე, საშუალო და მსხვილი მეფუტკრეები თათლის გასაღების სხვადასხვა არხებს იყენებენ. მცირე მეფუტკრეები თავისი პროდუქციის უდიდეს ნაწილს პირდაპირ მომხმარებელზე ყიდიან საფუტკრეებში და მხოლოდ მცირე ნაწილს - შუამავლებზე. საშუალო მეფუტკრეების უმსხვილესი მყიდველები არიან შუამავლები, შემდეგ ადგილზეა მსხვილი მეფუტკრეები, საფუტკრეში მისული მომხმარებლები, ტურიზმის სექტორი, საკონდიტრო წარმოება და საცალო ვაჭრობის ობიექტები. მსხვილი მეფუტკრეებისთვის ყველაზე დიდი ბაზარია საცალო ვაჭრობის ობიექტები. მნიშვნელობის მიხედვით შემდეგ ადგილებზეა ტურიზმის სექტორი, საექსპორტო ბაზარი, საკონდიტრო წარმოება, სახელმწიფო შესყიდვები, ექსპორტიორები და საფუტკრეში მისული მომხმარებლები (ცხრილი 15).

ცხრილი 7. გასაღების არხები სხვადასხვა ზომის მეფუტკრეების მიხედვით

მყიდველი	მცირე	საშუალო	მსხვილი
საფუტკრეში მისული მომხმარებელი	1	3	7

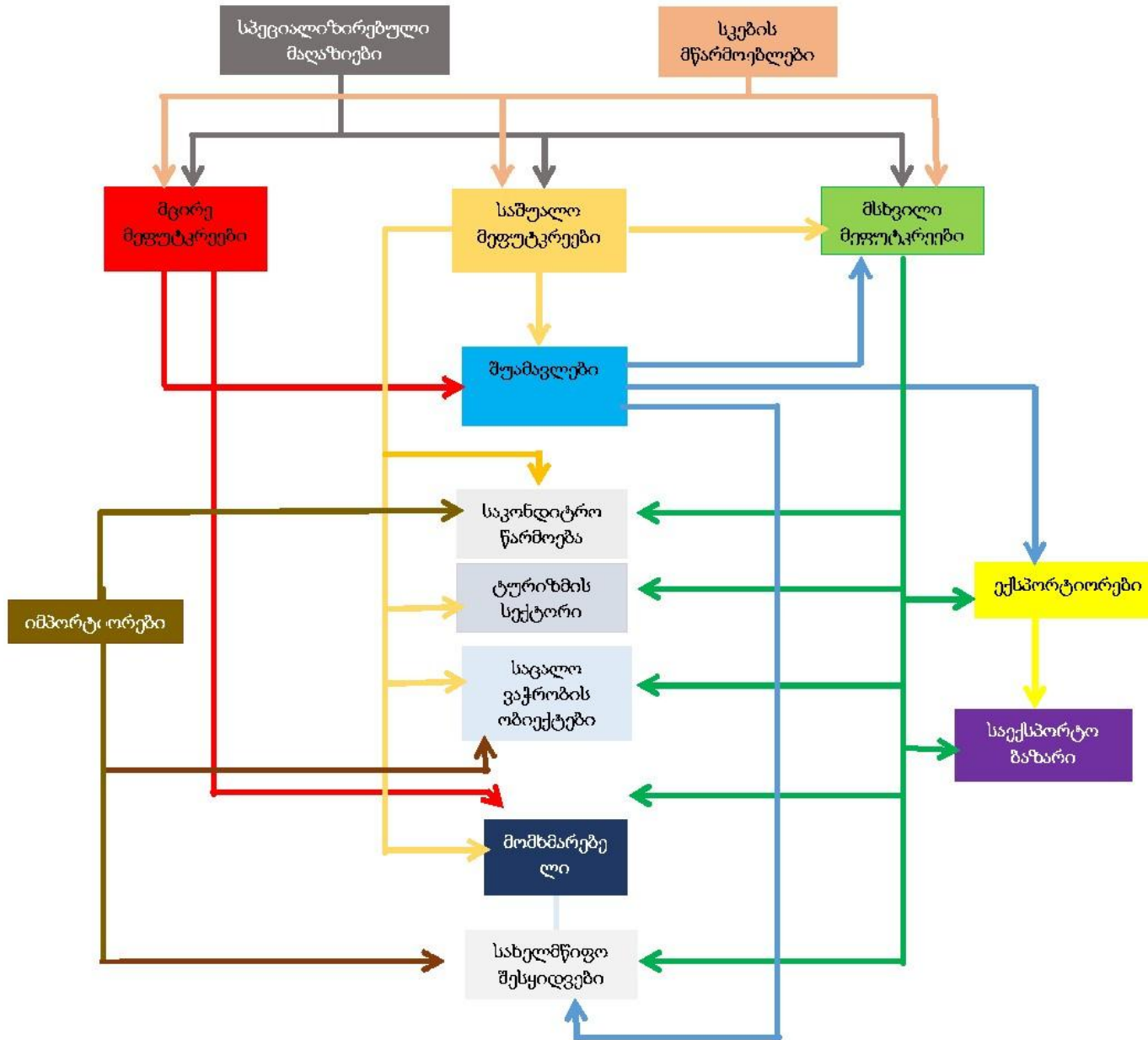
შუამავალი	2	1	
მსხვილი მეფუტკრე		2	
საცალო ვაჭრობის ობიექტები		6	1
ტურიზმის სექტორი		4	2
საკონდიტრო წარმოება		5	4
სახელმწიფო შესყიდვები			5
ექსპორტიორები			6
საექსპორტო ბაზარი			3

წყარო: ინტერვიუ ბაზრის მონაწილესთან

შუამავლების მიერ შეგროვებული თაფლის მყიდველები არიან მსხვილი მეფუტკრეები და ექსპორტიორები. ხშირად შუამავლები მონაწილეობას იღებენ სახელმწიფო შესყიდვების ტენდერებში.

გავრცელებული ინფორმაციით, საექსპორტო ბაზრებზე თაფლის არალეგალური ექსპორტის მოცულობა აღემატება ლეგალური ექსპორტის მოცულობას. არალეგალური ექსპორტი ძირითადად ხორციელდება აზერბაიჯანში და თურქეთში. ექსპორტიორები (საერთაშორისო მოვაჭრეები) თაფლს ძირითადად შუამავლებისგან და მსხვილი მეფუტკრეებისგან იღებენ. ყველაზე მაღალი საექსპორტო მოთხოვნა ნაბლის თაფლზე არსებობს. როგორც წესი, იმპორტიორები საცალო ვაჭრობის ქსელებში სათანადოდ შეფუთულ და ეტიკეტირებულ თაფლს აბარებენ და ასევე მონაწილეობენ სახელმწიფო შესყიდვების ტენდერებში. მასშტაბის ეკონომიის არარსებობის და არსებული მოთხოვნების მხოლოდ ნაწილობრივ დაკმაყოფილების გამო სახელმწიფო შესყიდვების ტენდერებში თაფლის ადგილობრივი მიმწოდებლები ხშირად წამგებიან პოზიციაში არიან იმპორტიორებთან შედარებით. მსხვილი მეფუტკრეები და სპეციალიზირებული ექსპორტიორები ლეგალური ექსპორტით არიან დაკავებული. მე-12 დიაგრამაზე წარმოდგენილია თაფლის ღირებულების ჯაჭვის რუკა.

დიაგრამა 5. თაფლის ღირებულების ჯაჭვის რუკა



8. თაფლის წარმოების ხარჯების სტრუქტურა, მთლიანი მოგება, მარკეტინგის და სადისტრიბუციო მარაგები

იმ მეფუტკრეებს, რომელთაც ჰყავთ 30-50 ფუტკრის ოჯახი, 1კგ თაფლის წარმოება საშუალოდ 3 ლარი უჯდებათ. ხარჯების უდიდესი ნაწილი (დაახლოებით 50%) მუშახელზე მოდის, შემდეგ ადგილზეა სკების გადაადგილება (დაახლოებით 25%), დაავადებებთან და მავნებელ მწერებთან ბრძოლის ღონისძიებები (დაახლოებით 20%) და ზამთარში ფუტკრის გამოკვება (დაახლოებით 5%). მუშახელის ხარჯები მოიცავს უფასო მუშახელს (ოჯახის წევრები) და დაქირავებულ მუშახელს. აქედან დაქირავებული მუშახელის წილი დაახლოებით 20%-ს შეადგენს, ხოლო უფასო მუშახელის - 80%-ს. მე16 ცხრილში წარმოდგენილია მეფუტკრის, შუამავლის და საცალო მოვაჭრის მთლიანი მოგება, მარკეტინგის და სადისტრიბუციო მარუები.

ცხრილი 7. მთლიანი მოგება, მარკეტინგის და სადისტრიბუციო მარუები

ბაზრის მონაწილე		ზომის ერთეული	Value
საცალო მოვაჭრე	გასაყიდი ფასი	ლარი/კგ	16.00
	შესყიდვის ფასი	ლარი/კგ	12.00
	ხარჯი	ლარი/კგ	1.80
	მთლიანი მოგება	ლარი/კგ	2.20
		%	14%
	მარკეტინგის მარუა	%	25.00%
	სადისტრიბუციო მარუა	ლარი/კგ	4.00
		%	66.67%
შუამავალი	გასაყიდი ფასი	ლარი/კგ	12.00
	შესყიდვის ფასი	ლარი/კგ	10.00
	ხარჯი	ლარი/კგ	0.50
	მთლიანი მოგება	ლარი/კგ	1.50
		%	13%
	მარკეტინგის მარუა	%	12.50%
	სადისტრიბუციო მარუა	ლარი/კგ	2.00
		%	33.33%
მეფუტკრე	გასაყიდი ფასი	ლარი/კგ	10.00

	თვითღირებულება	ლარი/კგ	3.00
	მთლიანი მოგება	ლარი/კგ	7.00
		%	70%
	მარკეტინგის მარჟა	%	62.50%

წყარო: ინტერვიუ ბაზრის მონაწილესთან

შედეგები გვიჩვენებს, რომ ყველაზე მაღალი მთლიანი მოგება აქვთ მეფუტკრეებს (7 ლარი/კგ). მათ შემდეგ მოდის საცალო მოვაჭრეები (2.2 ლარი/კგ) და შუამავლები (1.5 ლარი/კგ).

მარკეტინგის მარჟის გაანგარიშება გვიჩვენებს მეფუტკრის, საცალო მოვაჭრის და შუამავლის წილს საბოლოო საშუალო გასაყიდ ფასში. მარჟის უდიდესი წილი მეფუტკრეზე მოდის (62.5%). შემდეგ ადგილზეა საცალო მოვაჭრე (25%) და შუამავალი (12.5%).

სადისტრიბუციო მარჟის გაანგარიშება გვიჩვენებს საცალო მოვაჭრის და შუამავლის წილს ამ ფასნამატში. მეფუტკრის გამოკლებით, მთლიანი მოგების უდიდესი წილი საცალო მოვაჭრეებზე მოდის, კერძოდ სადისტრიბუციო ფასნამატში მათი წილი 67%-ს შეადგენს, ხოლო შუამავლების - 33%ს.

2.2 ბულგარეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მომხიოლვა

მეფუტკრეობა ბულგარეთის სოფლის მეურნეობის ერთ-ერთი წამყვანი დარგია. ქვეყნის ფაუნა და კლიმატური პირობები სასარგებლო გარემოს ქმნიან დარგის განვითარების თვალსაზრისით. განსაკუთრებით, ჩრდილო-დასავლეთ ტყის მასივებში, სადაც მაღალი ხარისხის თაფლს იღებენ.

ბულგარეთში მოქმედებს მეფუტკრეთა სამი მსხვილი გაერთიანება: ბულგარეთის მეფუტკრეთა კავშირი, რომელიც საკმაოდ დიდი ხანია ჩამოყალიბდა, ქვეყანაში ამ დარგის განვითარებას აქტიურად უწყობს ხელს. ორგანიზაციის ძირითად ფინანსურ წყაროს წარმოადგენს საწერვო შენატანები, რომელიც ყოველწლიურად შეაქვთ მეფუტკრეებს. 2001 წლიდან გაერთიანებამ აქტიურად დაიწყო ბრძოლა თაფლის ფალსიფიკაციის წინააღმდეგ და სახელმწიფოს დახმარებით საკაო შედეგებსაც მიაღწია, რაც შენდგომში გამოიხატა პროდუქტის ხარისხის გაუმჯობესებით. გარდა ამისა, გაერთიანება ადგილობრივ მეფუტკრეებს აქტიურად ეხმარება სხვადასხვა საჭირო ინვენტარით, სანამლე და ტექნიკური საშუალებებით.

მეფუტკრეთა ეროვნული ასოციაცია. ეს ორგანიზაცია აქტიურად უწყობს ხელს სახელმწიფოს მეფუტკრეობის დარგში პოლიტიკის ჩამოყალიბებასა და შემუშავებაში. ორგანიზაცია თანამშრომლობს სოფლის მეურნეობისა და მეტყევეობის სამინისტროსთან, ერთობლივი მუშაობით ახორციელებენ რა სხვადასხვა პროექტებს.

ბულგარეთის მეფუტკრეთა ეროვნული გაერთიანება, რომელიც ძირითადად მუშაობს ამ დარგის აგიტაციისა და პროპაგანდის კუთხით. გამოსცემს ჟურნალ-გაზეთებს, აწყობს სხვადასხვა სახის აქციებს და შეხვედრებს, სადაც იგეგმება მეფუტკრეობის განვითარების სამომავლო სამოქმედო ნაბიჯები.

ბულგარეთის სახელმწიფო მეფუტკრეობის განვითარებას ერთ-ერთ პრიორიტეტად მიიჩნევს. სოფლის მეურნეობისა და მეტყევეობის სამინისტროს 2005 წლის წლიურ ანგარიშში ჩამოყალიბებულია ის ძირითადი მიმართულებები რაც მეფუტკრეობის დარგში უნდა განისაზღვროს შემდგომი წლებისთვის:

- ექსპორტის ორიენტაციის განსაზღვრა;
- მეფუტკრეთათვის მაქსიმალური ხელის შეწყობა და მეურნეობის განვითარებისთვის სასარგებლო გარემოს შექმნა, რათა ეს დარგი მაქსიმალურად შემოსავლიანი გახდეს;
- მწარმოებელთა მაქსიმალური მხარდაჭერა და მათთვის სახელმწიფო კრედიტების გამოყოფა;
- მეფუტკრეობის დარგში ნაკლებად განვითარებული რეგიონებისთვის დამატებითი ასიგნებების გამოყოფა.

ამ პრიორიტეტების განსაზღვრას წინ უსწრებდა ის შედეგები და მაჩვენებლები, რომლების ქვეყანაში 2004 წელს დაფიქსირდა:

- 1) სატისტიკის ინსტიტუტის მონაცემებით აღნიშნულ წელს ქვეყანაში აღრიცხულ იქნა 507784 ფუტკრის ოჯახი, რაც 10.6%-ით მეტია 2003 წლის ანალოგიურ მაჩვენებლებთან;
- 2) გაუმჯობესდა სკების რეგისტრაციის პროცედურა, რამაც საშუალება მისცა მეფუტკრეებს აღერიცხათ ქვეყნის მასშტაბით მაქსიმალურად ზუსტი რაოდენობის ფუტკარი;

- 3) 2004 წელს ექსპორტიდან შემოსავალმა 14530359 აშშ დოლარს მიაღწია. თუმცა აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ შიდა ბაზარზე თაფლის რაოდენობამ 27%-ით დაიკლო.

აღსანიშნავია, რომ სახელმწიფოს მხრიდან დაწესდა კონტროლი თაფლის მწარმოებლებზე და მწარმოებელი კომპანიები დაჯგუფდა ოთხი მიმართულებით:

- 1) კომპანიები, რომელთაც შეუძლიათ თაფლის გატანა ევროპისა და ამერიკის ქვეყნებში, თუ ისინი აკმაყოფილებენ ვეტერინარულ, ჰიგიენურ და ტექნოლოგიურ მოთხოვნებს;
- 2) კომპანიები, რომლებიც ვერ აკმაყოფილებენ მოთხოვნებს, თუმცა თაფლის ექსპორტირება შეუძლიათ ზემოაღნიშნულ ქვეყნებში, მხოლოდ დადგენილი მოთხოვნებისა და რეკომენდაციების შესრულების შემდეგ.
- 3) მწარმოებელი ფირმები, რომლებიც ვერ აკმაყოფილებენ ვეტერინარულ ჰიგიენურ და ტექნოლოგიურ მოთხოვნებს და დროებით შეჩერებული აქვთ წარმოება;
- 4) მწარმოებლები, რომელთაც არ გააჩნიათ ავტორიზაცია პროდუქციაზე და ასევე არ გააჩნიათ სამარშრუტო სასაზღვრო ნომერი.

მიუხედავად სახელმწიფოსა და ზემოთ ჩამოთვლილი ორგანიზაციების მხრიდან გადადგმული აქტიური ნაბიჯებისა, არსებობს მთელი რიგი პრობლემები, რომელთა მოგვარება და წინააღმდეგ ბრძოლა ბულგარულ მეფუტკრეებს საკმაოდ აქტიურად უხდებათ:

- სკების მასიურმა მოპარვამ რთული გახადა მოძრავი მეფუტკრეობის განვითარება, რომლის პირობებს აშკარად იძლევა ბულგარეთის მრავალფეროვანი ბუნება;
- არც თუ ისე ხშირი შემთხვევების გამო, რთულია სხვადასხვა დაავადებების პრევენცია და თავიდა აცილება, რაც საკმაოდ უარყოფით გავლენას ახდენს ფუტკრეებზე და მათი ნაწილი ნადგურდება;
- მეფუტკრეებისთვის მნიშვნელოვან პრობლემას წარმოადგენს პროდუქციის რეალიზაცია, რაც გამოიხატება შესყიდვის ფასების სიმცირით;
- შხამ-ქიმიკატების არამიზანმიმართულად და უკონტროლოდ გამოყენება პირდაპირ ზეგავლენას ახდენს ფუტკრეებზე, რომელთა მნიშვნელოვანი რაოდენობა (რამოდენიმე ათასი) იღუპება.

მეფუტკრეთა გაერთიანების სტატისტიკური მონაცემებით ქვეყანაში აღრიცხულია დაახ. 47810 მეფუტკრე, რომელთაც მოშენებული ჰყავთ

დაახლოებით 440000 ფუტკრის ოჯახი. 2001 წლისთვის სტატისტიკა ასე გამოიყურება:

ცხრილი 1. თაფლის წარმოება ბულგარეთში (1998-2001 წლებში)

წელი	1998	1999	2000	2001
წარმოებული თაფლის რაოდენობა	7800 ტონა	8550 ტონა	6725 ტონა	6500 ტონა
საშუალო მოსავალი ერთი სკიდან	19 კგ	20კგ	15,3 კგ	14,8 ტონა

თაფლის იმპორტის მინიმალური წილი ქვეყნის შიდა მოხმარების 1% შეადგენს. ეს განპირობებულია იმით, რომ ადგილობრივ ბაზარზე თაფლზე მოთხოვნა დიდია და ეს მოთხოვნა ყოველწლიურად იზღდება. ბულგარეთის ინფორმაციული მომსახურების ცენტრის მონაცემებით 2001 წელს თაფლის იმპორტმა 38 ტონა შეადგინა, რაც ორმაგად მეტია წინა წლის რაოდენობასთან შედარებით. მინიმალური რაოდენობი იმპორტი განხორციელდა ჰოლანდიიდან 2 ტონა და ავსტრიიდან 1.5 ტონა.

ბულგარეთიდან ექსპორტირებული თაფლის უმნიშვნელო რაოდენობა უკან ბრუნდება და ხშირ შემთხვევაში ამის მიზეზი პროდუქტის დაბალი ხარისხია. დაბრუნებული თაფლი რჩება თავისუფალ საბაჟო ზონაში და ხდება მისი რეალიზაცია შიდა ბაზარზე. 2001 წელს დაბრუნებული თაფლის რაოდენობამ 34 ტონა შეადგინა. წარმოებული თაფლის არადამაკმაყოფილებელი ხარისხის მიზეზი ხშირ შემთხვევაში არის მასში სხვადასხვა სახის ანტიბიოტიკებისა და ხელოვნური შაქრის, ასევე ნაფტალინის ნარჩენების აღმოჩენა, რაც საბოლოოდ ამცირებს მასძე მოთხოვნას. უხარისხობის მიზეზი ასევე ხშირად ხდება პროდუქტისარასწორი შენახვა და გადამუშავება.

ცხრილი 2. 1999-2001 წლებში ბულგარეთში განხორციელებული თაფლის იმპორტი.

ძირითადი ექსპორტიორი ქვეყნები	1999წ.	2000წ.	2001წ.
ავსტრია	0,2ტ	0,4ტ	1,5ტ
გერმანია	0,4	6,6	—
უკრაინა	15	—	—

პოლანდია	–	–	2
ბულგარეთი	17	13	14
სხვა	0,4	–	0,5
სულ	33	20	38

2001 წლის მონაცემებით თაფლის ექსპორტმა შეადგინა 3382 ტონა, რაც 36%-ით ნაკლები იყო წინა წელთან შედარებით. საშუალო საექსპორტო ფასი განისაზღვრებოდა 1 კგ 1.03 აშშ დოლარით, რაც 10%-ით ნაკლები იყო წინა წელთან შედარებით.

2001 წელს დიდი რაოდენობის თაფლი გატანილი იქნა პოლონეთის ბაზარზე (895 ტონა), რაც მთლიანი ექსპორტის 26% შეადგენდა. ძირითადი რაოდენობა, როგორც უკვე აღინიშნა გადიოდა ევროკავშირის ბაზარზე: საბერძნეთი (ექსპორტის 27%), გერმანია (22%), იტალია(7%) და ავსტრია (5%).

ცხრილი 3. ბულგარეთში თაფლის ძირითადი იმპორტიორი ქვეყნები

ძირითადი იმპორტიორი ქვეყნები	1999წ.	2000წ.	2001წ.
გერმანია	1263 ტ	1866 ტ	751 ტ
საბერძნეთი	918	974	914
იტალია	410	393	230
ესპანეთი	–	283	–
ბელგია	–	60	40
პოლანდია	13	–	49
ავსტრია	188	476	170
თურქეთი	20	70	17
დიდი ბრიტანეთი	20	–	1
აშშ	5	22	88
პოლონეთი	646	461	895
კვიპროსი	42	39	61

საფრანგეთი	101	403	74
ავსტრალია	39	–	–
ჩეხეთი	28	–	–
ისრაელი	–	61	–
სხვა	84	169	0,5
სულ	3777	5277	3382

2.3 თურქეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მიმოხილვა

თურქეთი მეფუტკრეობით და თაფლის წარმოებით მსოფლიოში ერთ-ერთი წამყვანი ქვეყანაა. თაფლის წარმოებით თურქეთი მეოთხე ადგილზეა ამერიკის, ჩინეთის და არგენტინის შემდეგ. სტატისტიკის სახელმწიფო ინსტიტუტის მონაცემების შესაბამისად, დაახლოებით 61000 ტონა თაფლი მარტო ქვეყნის შავი ზღვის რეგიონზე მოდის, რაც ამ პროდუქტის მთელი წარმოების 50% შეადგენს. ამავდროულად, თურქეთი თაფლის მნიშვნელობანი იმპორტიორია, როგორც ევროპის ისე მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნებში. ქვეყანაში დაახლოებით 4.1 მლნ სკა აღირიცხება, ხოლო ერთ სკაზე დაახლოებით 16 კგ. თაფლი მოდის. თუმცა უნდა ითქვას, რომ ეს მაჩვენებელი გაცილებით ნაკლებია აშშ-ს, ჩინეთის და არგენტინის მონაცემებთან, სადაც ერთ სკაზე დაახლოებით 50-100 კგ. თაფლი მოდის.

ცხრილი 4. თურქეთის მონაცემები მიღებული თაფლის შესახებ
წლების მიხედვით

წლები	სკების რაოდენობა	ერთი სკიდან მიღებული თაფლი
1960	1,497,000	6
1970	1,820,000	8
1980	2,225,000	11
1990	3,284,000	15
2000	4268000	17
2004	4399000	17

არსებული მაჩვენებლის მიუხედავად, თურქეთის მეფუტკრეობა მნიშვნელოვანი პრობლემების წინაშე დგას, რაც გამოიხატება თაფლში ქიმიური დანამატებისა და სხვა ხელოვნური ნარჩენების არსებობაში. ეს კი თავისი მხრივ მნიშვნელოვანი პრობლემის წინაშე აყენებს მის ექსპორტირებას. ასევე პრობლემას წარმოადგენს ფუტკრების მოვლა და სწორი განაწილება რეგიონის კლიმატის მიხედვით.

დარგის განვითარების ძირითად პოლიტიკას განსაზღვრავს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, რომელიც ახორციელებს სხვადასხვა პროგრამებს მეფუტკრეობის პროფესიული გადამზადების მიზნით, აწარმოებს პროდუქციის მარკეტინგს, ასევე საექსპორტო კონტროლს და არეგულირებს მეფუტკრეობის დაფინანსებას. ეს დარგი ერთერთი პრიორიტეტულია ამ სტრუქტურისთვის.

გარდა ამისა, თურქეთში შექმნილია მეფუტკრეთა გაერთიანება, რომელიც აქტიურად მუშაობს მეფუტკრეთა ინტერესების დაცვის მიმართულებით და ზოგადად ამ დარგის განვითარებისთვის.

პროდუქციის ღირებულება, ანუ თაფლის ფასი რეგიონების მიხედვით განსხვავებულია. ფასები განსაკუთრებით მაღალია შავი ზღვის მიმდებარე ტერიტორიებზე, ასევე მულლასა და იზმირის რეგიონებში. თურქეთი დიდი რაოდენობით თაფლის ექსპორტს ახორციელებს, როგორც ევროკავშირის, ასევე მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყნების ბაზრებზე. ექსპორტის რაოდენობა პერიოდულად იცვლება, რაც დამოკიდებულია პროდუქციის ხარისხზე.

ცხრილი 5. თურქეთის თაფლის ექსპორტ-იმპორტი 1999-2001 წლებში.

წლები	1999	2000	2001	2001
იმპორტი მლნ ა დოლარებში	17	16	12	20
ექსპორტი მლნ ა დოლარებში	217	239	343	183

2.4 რუსეთის მეფუტკრეობის ბაზრის მიმოხილვა

რუსეთის ფედერაციის 89 ადმინისტრაციული ერთეულიდან 71 აქტიურად მისდევს მეფუტკრეობას. დღესდღეობით რუსეთში ამ დარგის განვითარების საკმაოდ დიდი

რესურსები არსებობს და გარკვეულ დონესაც აღწევს, თუმცა უნდა აღინიშნოს, რომ მეფუტრეობა აქ საკმაოდ პრობლემებს აწყდება:

- უპირველეს ყოვლისა პრობლემაა მეფუტკრეთა გადამზადებაში და პროფესიონალური კადრების ჩამოყალიბებაში.
- არასაკმარისი ტექნიკური უზრუნველყოფა.
- თაფლში აღმოჩენილი ქიმიური და სხვა სახის ნარჩენები პროდუქტის ხარისხს არასტანდარტულს ხდის, რის შედეგადაც მისი ექსპორტირება მსოფლიო ბაზარზე ვერ ხერხდება.
- არ ხდება ფუტკრების რაოდენობის რეგულარული აღწერა, ასევე მათი გამოსაზამთლებელ ტერიტორიებზე გადაყვანა, რაც საერთო ჯამში იწვევს მათ განადგურებას.
- ყველაზე მნიშვნელოვანი და არსებითი პროლემა, ეს არის ინვესტირება. სახელმწიფო ფაქტიურად ვერ ახერხებს ამ მიმართულებით სახსრების გამოყოფას, რაც საბოლოოდ პირდაპირ აისახება, როგორც მწარმოებელზე, ასევე თავად პროდუქტზე. მაგალითად: 2006 წელს სახელმწიფომ მოსავლის მხოლოდ 15%-ის შესყიდვა მოახერხა, რაც საკმაოდ დაბალი მაჩვენებელია.

რუსეთში შექმნილია მეფუტკრეთა ეროვნული კავშირი, რომელიც დაარსდა 1991 წელს. თუმცა მისი ეფექტური მუშაობა მხოლოდ 2003 წლიდან განახლდა, ისეთი პრობლემური საკითხების გათვალისწინებით, როგორიცაა: მეფუტკრეთა გადამზადება, მონიტორინგი ფუტკრების რაოდენობრივ ბალანსზე და ა.შ. რუსეთის ეროვნული კავშირი ძირითად მიზნად ისახავს :

- რუსეთის ტერიტორიაზე მეფუტკრეთა გაერთიანებასა და საერთო მიზნების დასახვას.
- ქვეყანაში მეფუტკრეობის განვითარებისთვის სამართლებრივი და ეკონომიური საფუძვლების შექმნას.
- გარკვეული პროგრამების შემუშავებას ბუნებრივი რესურსებისა და პირობების გასაუმჯობესებლად.
- მეფუტკრეების საინფორმაციო და საგანმანათლებლო პროგრამების განხორციელებას.
- შიდა ბაზრის განვითარების ხელშეწყობა.
- სახელმწიფოს წინაშე მეფუტკრეთა უფლებების დაცვა.
- მატერიალურ-ტექნიკური ბაზისა და შესაბამისი აღჭურვილობის შეძენა.
- საერთაშორისო ორგანიზაციებში გაწევრიანება და ეროვნული მეფუტკრეობის აღორძინებისთვის ამ ორგანიზაციების გამოყენება.

უკანასკნელ პერიოდში მეფუტკრეთა კავშირის მიერ საკმაოდ აქტიური ნაბიჯები იქნა გადადგმული. დარსდა თაფლის ექსპერტიზის სამი უმსხვილესი ბაზა მოსკოვში, პეტერბურგსა და ვლადივოსტოკში. შეძენილი იქნა საჭირო ინვენტარი და აღჭურვილობა. 2004 წლიდან ხორციელდება რეგიონული პროექტები, რეგიონებში ამ დარგის გასავითარებლად.

სახელმწიფო სტატისტიკის ფედერალური სამსახურის მონაცემებით 1991 წლიდან 2003 წლამდე რუსეთის ტერიტორიაზე ფუტკრების რაოდენობა დაახლოებით 26,7%-ით შეცირდა. ზუსტი მონაცემებით კი 4501 ათასიდან 3298 ათასამდე. რაც შეეება თაფლის რაოდენობას, 1991 წლისთვის 48400 ტონას ითვლიდა, ხოლო 2002 წლისთვის 49200. ხოლო, 2003 წლისთვის ეს რაოდენობა ისევ შემცირდა დაახლოებით 10%-ით.

მიუხედავად ბევრი პრობლემისა, რუსეთის გარკვეულ რეგიონებში თაფლის ხარისხი საკმაოდ მაღალია. იმდენად, რომ აბსოლიტურად შეესაბამება საექსპორტო სტანდარტებს და თუ კი საერთაშორისო ბაზარზე თაფლის საბითუმო ღირებულება 1 კგ-ზე 1 აშშ დოლარია, რუსეთში მისი ამჟამინდელი ფასი დაახლოებით 45 რუსულ რუბლს შეადგენს, რაც დაახლოებით 1,5 დოლარზე მეტია, მაგრამ უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ მაშინ როცა უცხოელი მეფუტკრეები ერთ სკაზე დაახლოებით 500-1000 ფუტკრის ოჯახს ითვლიან, რუსეთში ეს რიცხვი მხოლოდ 80-100 მერყეობს.

მიუხედავად მეფუტკრეობის განვითარების უდიდესი პოტენციალისა, რუსეთი საკუთარ ბაზარს მაინც ვერ ავსებს ადგილობრივი პროდუქციით და იძულებულია გახსნას ბაზარი, როგორც ევროპის, ასევე ამერიკის ქვეყნებისთვის, რომელთაც აქტიურად შეაქვთ ქვეყნის ტერიტორიაზე თაფლი და ყოველწლიურად საკმაოდ მოგებასაც იღებენ.

თავი 3. ადგილობრივი თაფლის ბაზრის მარკეტინგული კვლევა

3.1 ქართული თაფლის წარმოება

საქართველოში თაფლის წარმოებით ძირითადად მცირე და საშუალო მეფუტკრეები არიან დაკავებული. თაფლის წარმოება-რეალიზაცია პრიმიტიულია, დონემა და ახასიათებს მასშტაბის უარყოფითი ეკონომიკური ეფექტი. პროდუქტიულობის დაბალი დონე განპირობებულია კვების არასათანადო პრაქტიკით და დაავადებების და პარაზიტების წინააღმდეგ ბრძოლის არადეკვატური ზომებით. წარმების ხარჯები მაღალია, ხოლო ფასწარმოქმნის სტრატეგია მიწოდების ჯაჭვში არაკონკურენტული. ღირებულების მატება მიწოდების ჯაჭვში ძალიან მცირეა. თაფლით საერთაშორისო ვაჭრობის ღირებულება და მოცულობა მცირეა, მაგარამ სწრაფად იზრდება არალეგალური ექსპორტი. ადგილობრივ ბარბრებზე ხშირია ფალსიფიცირებული პროდუქცია. არ არსებობს ექსტენციის და კონსულტირების მომსახურება მეფუტკრეებისთვის და მცირეა სპეციალური აღჭურვილობით მოვაჭრე მაღაზიების რაოდენობა. ევროკავშირის თაფლის ბაზარი უდიდესია და თაფლის მოხმარების მაჩვენებელი სავარაუდოდ მაღალი დარჩება. ევროკავშირის ბაზარი ასევე ბევრ შესაძლებლობას სთავაზობს განვითარებადი ქვეყნების ექსპორტიორებს. პროგნოზების მიხედვით მომავალ ხუთ წელიწადში გაიზრდება თაფლის იმპორტი ევროკავშირის ბაზარზე, ევროპაში თაფლის წარმოების შემცირების საკომპენსაციოდ. ახლახან ქართული თაფლი შეტანილი იქნა ე.წ. „მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში“, რაც ევროკავშირის ბაზარზე იმპორტის მზარდ მოთხოვნასთან ერთად, კარგ პერსპექტივებს ქმნის საქართველოში თაფლის წარმოებისათვის. მიუხედავად ამისა, აუცილებელია ინსტიტუციონალური გაუმჯობესება ამ შესაძლებლობების სათანადოდ გამოყენებითვის.

თაფლის წარმოებაში და მარკეტინგში არსებული გამოწვევების დასაძლევად და ამ დარგის კონკურენტუნარიანობის ასამაღლებლად აუცილებელია ქვემოთ ჩამოთვლილი ღონისძიებების განხორციელება, რომელთა რიგითობა მნიშვნელობის მიხედვით შემდეგია:

- მეფუტკრეების ცოდნის ამაღლება დაავადებების და პარაზიტების, თაფლოვანი მცენარეების ყვავილობის ციკლის, საკვების დამუშავების მოთხოვნების შესახებ, ასევე მათი ბიზნესის და ფინანსური უნარების გაუმჯობესება;
- სათანადო პოლიტიკის განხორციელება, რომელიც საშუალებას მსცემს ამ დარგს მიაღწიოს მასშტაბის ეკონომიას წარმოებასა და მარკეტინგში;
- საქართველოში არსებული ლაბორატორიების და სურსათის უვნებლობის მომსახურების საიმედოობის და ეფექტურობის გაძლიერება;

- კერძო სექტორის დახმარება საერთაშორისო ბაზრებზე ქართული თაფლის პოპულარიზაციაში სახელმწიფო და კერძო სექტორების პარტნიორობის საშუალებით.

თაფლის წარმოება

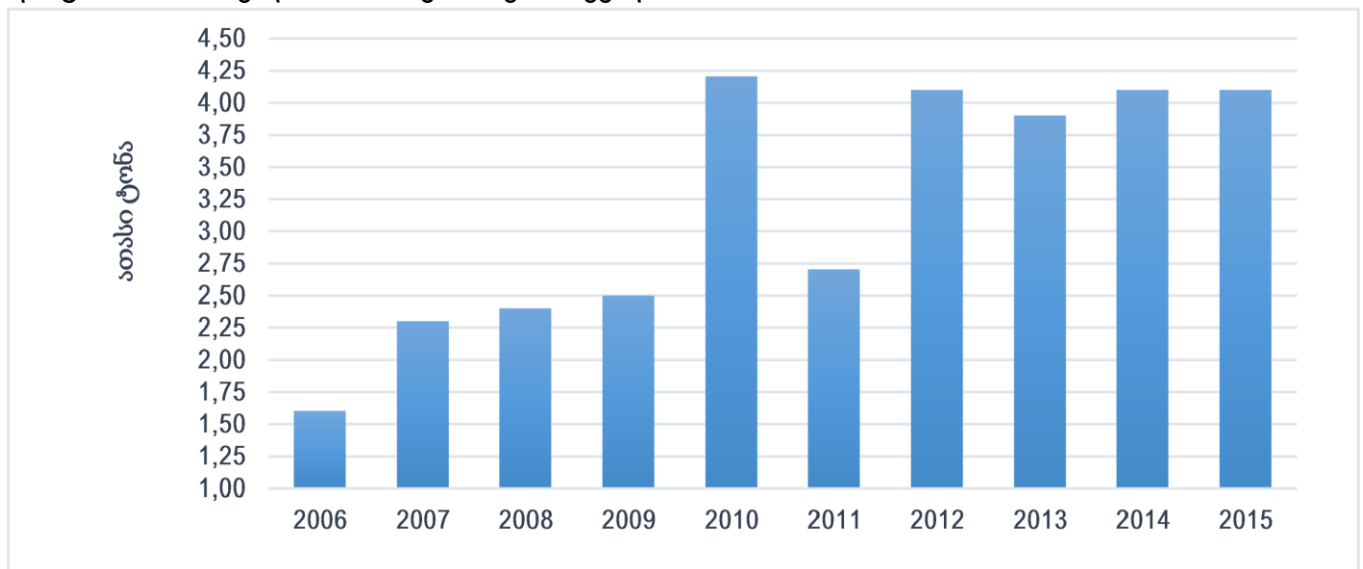
2006-2015 წლებში თაფლის წარმოება საქართველოში გაიზარდა 11%-ით და 4.1 ათასი ტონა შეადგინა (დიაგრამა 1; ცხრილი 1).

ცხრილი 1. თაფლის წარმოება საქართველოში

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ათასი ტონა	1.6	2.3	2.4	2.5	4.2	2.7	4.1	3.9	4.1	4.1

დიაგრამა 1. თაფლის წარმოება საქართველოში

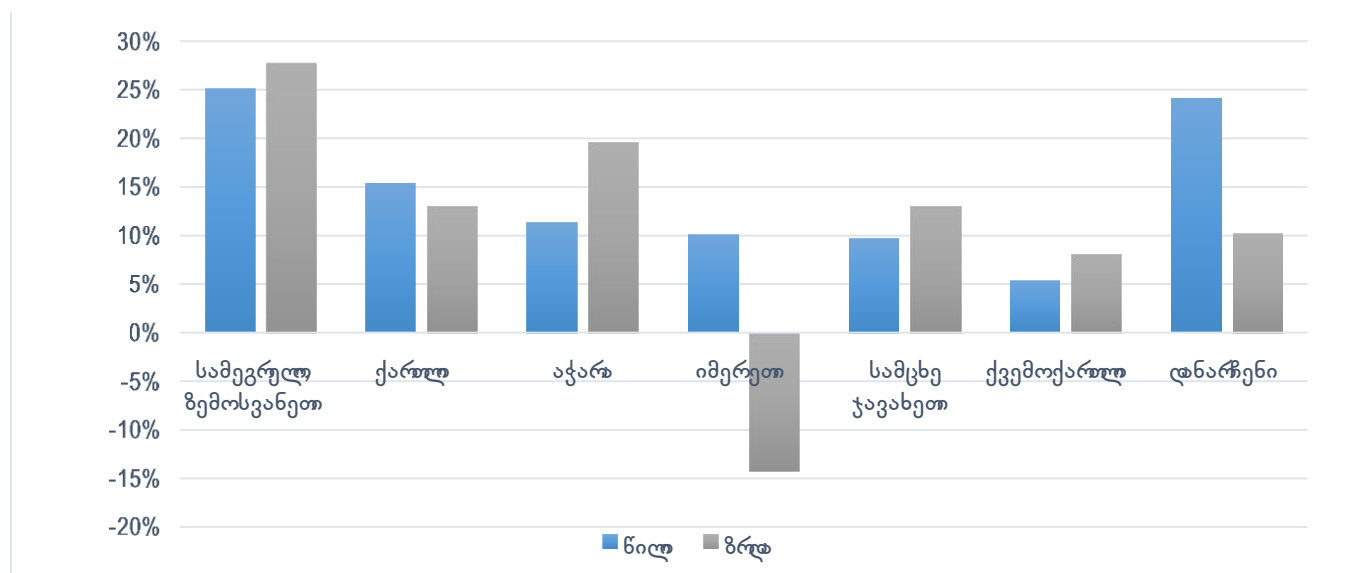


წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

თაფლის წარმოების ძირითადი რეგიონების წილი ქვეყანაში წარმოებული თაფლის მთლიან მოცულობაში იყო 76%. საქართველოში თაფლის წარმოების თვალსაზრისით პირველ ადგილზეა სამეგრელო-ზემო სვანეთი, სადაც თაფლის მთლიანი მოცულობის დაახლოებით მეოთხედი იწარმოება. დანარჩენი 51%

ინარმოება კახეთში (15%), აჭარაში (11%), იმერეთში (10%), სამცხე-ჯავახეთში (10%) და ქვემო ქართლში (5%).

თაულის წარმოების ყველაზე მნიშვნელოვანი ზრდა დაფიქსირდა სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონში (28%), შემდეგ კლების მიხედვით მოდის აჭარა (20%), სამცხე-ჯავახეთი და კახეთი (თითოეული 13%), ქვემო ქართლი (8%) და დანარჩენი რეგიონები (10%). გამონაკლისს წარმოადგენს იმერეთი, სადაც დაფიქსირდა თაულის წარმოების ნეგატიური ზრდა (-14%) (დიაგრამა 2; ცხრილი 2). დიაგრამა 2. თაულის წარმოების წილი და ზრდა რეგიონების მიხედვით



წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

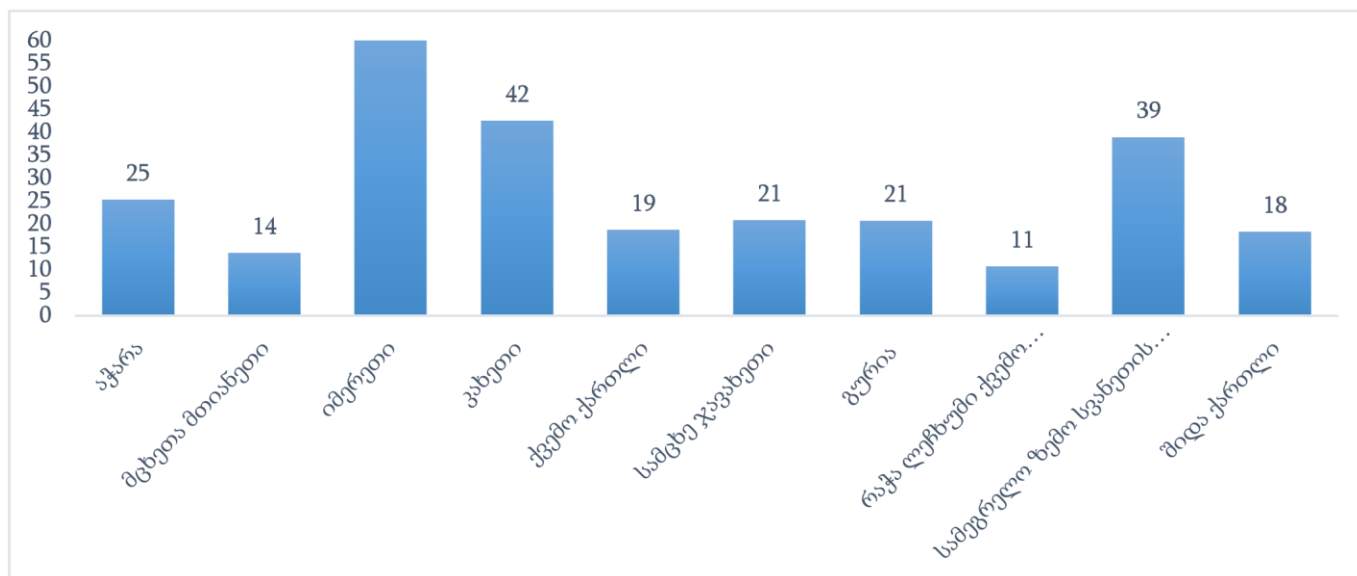
ცხრილი 2. თაულის წარმოება რეგიონებში, ათასი ტონა

რეგიონები	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
სამეგრელო	0.1	0.4	0.3	0.5	1.1	1.1	1.2	1.3	1.1	0.9
კახეთი	0.3	0.3	0.4	0.1	0.5	0.4	0.5	0.6	0.9	0.9
აჭარა	0.1	0.1	0.2	0.4	0.5	0.2	0.6	0.6	0.4	0.5
იმერეთი	0.4	0.5	0.4	0.8	0.3	0.3	0.2	0.1	0.1	0.1
სამცხე-ჯავახეთი	0.1	0.3	0.3	0.4	0.5	0.2	0.3	0.2	0.5	0.3
ქვემო ქართლი	0.1	0.2	0.1		0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2
დანარჩენი	0.5	0.5	0.7	0.3	1.1	0.3	1.1	1.1	0.9	1.2

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

2016 წლის ივლისის მდგომარეობით, საქართველოში აღრიცხულია 269.5 ათასი ფუტკრის ოჯახი. მათი 53% კონცენტრირებულია სამ რეგიონში: იმერეთში (22%), კახეთში (16%) და სამეგრელო-ზემო სვანეთში (14%) (დიაგრამა 3).

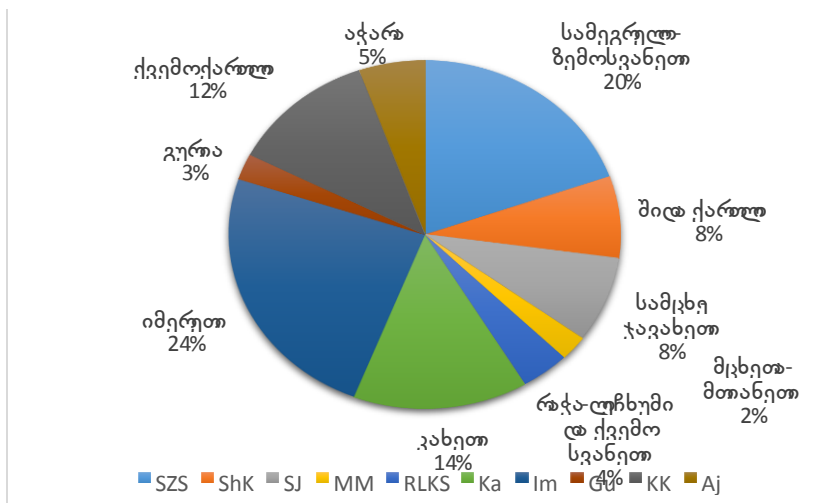
დიაგრამა 3: ფუტკრის ოჯახების რაოდენობა რეგიონების მიხედვით



წყარო: საინფორმაციო-საკონსულტაციო ცენტრი

ქვეყანაში დაახლოებით 3,688 მეფუტკრეს ჰყავს ფუტკრის მინიმუმ 10 ოჯახი. მეფუტკრეების დაახლოებით 58% სამ რეგიონშია: იმერეთში (24%), სამეგრელო-ზემო სვანეთში (20%) და კახეთში (14%) (დიაგრამა 4).

დიაგრამა 4. მეფუტკრეები მინ. 10 სკით, რეგიონების მიხედვით



წყარო: საინფორმაციო-საკონსულტაციო ცენტრის მონაცემებზე დაყრდნობით

მეფუტკრეობის კოოპერატივები

ბოლო ორი წლის განმავლობაში საქართველოს მთავრობამ ტექნიკური და ფინანსური დახმარება გაუწია მეფუტკრეობის კოოპერატივების დაფუძნებას და განვითარებას. ამ დახმარების ერთ-ერთი უმთავრესი მიზანია თაფლის წარმოების და მარკეტინგის მასშტაბის ეკონომიის უზრუნველყოფა მცირე მწარმებლებისთვის. სახელმწიფო დახმარების მიზანია მეფუტკრეობის მწარმოებლობის ზრდა და მოიცავდა (თანამონაწილეობის საფუძველზე) რეგისტრირებული პირველი დონის კოოპერატივებისთვის სკების გადაცემას და მეორე რიგის კოოპერატივებისთვის თაფლის საწურების (ციბრუტების) გადაცემას. ამასთან ერთად, პირველი და მეორე დონის კოოპერატივებისთვის გათვალისწინებულია სხვა დახმარების განწევაც.

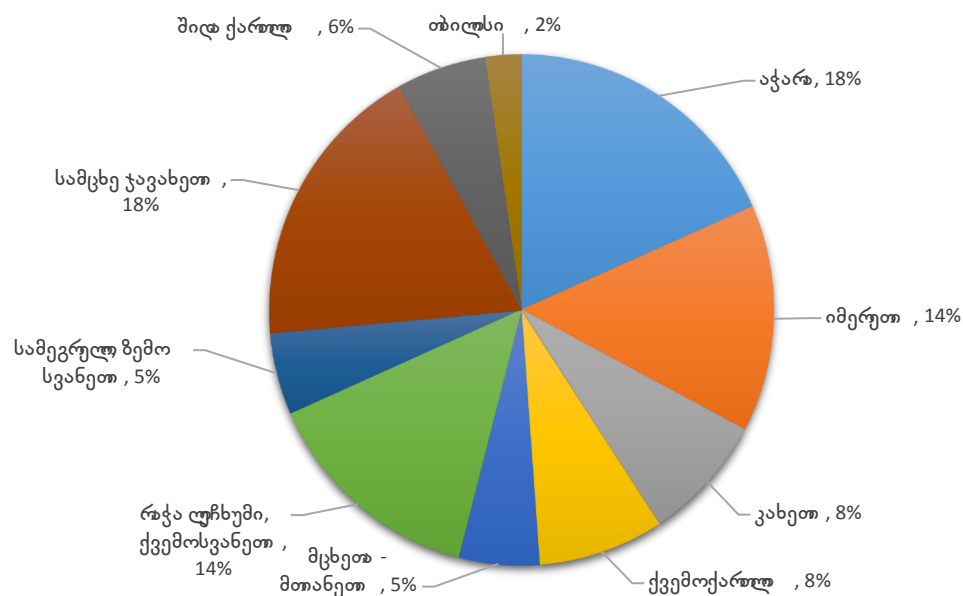
2014 წლიდან მოყოლებული ქვეყანაში სულ დაფუძნდა და რეგისტრირებული იქნა 174 მეფუტკრეობის კოოპერატივი. ამ კოოპერატივების ყველაზე დიდი რაოდენობა აჭარაშია (რეგისტრირებული კოოპერატივების მთლიანი რაოდენობის 18%) და ყველაზე მცირე - თბილისში. მეფუტკრეობის კოოპერატივების წევრთა რაოდენობა 3-9 წევრს შეადგენს. სკების საშუალო რაოდენობა ერთ კოოპერატივზე და კოოპერატივის ერთ წევრზე ყველაზე მაღალია სამეგრელო-ზემო სვანეთის რეგიონში (243/26) და ყველაზე დაბალი - მცხეთა-მთიანეთის რეგიონში (34/7). ფუტკრის ოჯახის პროდუქტიულობა ყველაზე მაღალია კახეთში (32კგ/ოჯახზე) და ყველაზე დაბალი - მცხეთა-მთიანეთში (13კგ/ოჯახზე) (ცხრილი 3; დიაგრამა 5).

ცხრილი 3: მეფუტკრეობის კოოპერატივები რეგიონების მიხედვით

რეგიონი	კოოპერატივების რაოდენობა	საშუალო ზომა	სკების რაოდენობა/ კოოპერატივი	სკების რაოდენობა/ კოოპერატივის წევრი	კვ/წევრი
აჭარა	32	5	89	18	15
იმერეთი	25	9	123	13	22
კახეთი	14	6	118	19	32
ქვემო ქართლი	14	8	50	9	15
მცხეთა-მთიანეთი	9	5	34	7	13
რაჭა ლეჩხუმი, ქვემო სვანეთი	25	3	54	14	27
სამეგრელო, ზემო სვანეთი	9	7	243	26	23
სამცხე ჯავახეთი	32	4	37	8	20
შიდა ქართლი	10	7	43	6	19
თბილისი	4	6	149	20	17

წყარო: სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს მონაცემებზე დაყრდნობით

დიაგრამა 5: მეფუტკრეობის კოოპერატივები რეგიონების მიხედვით



წყარო: სასოფლო-სამეურნეო კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს მონაცემებზე დაყრდნობით

ზოგადად, მეფუტკრეობის კოოპერატივებში წარმოება და მარკეტინგი ინდივიდუალური მეფუტკრეობის წარმოება-მარკეტინგის მსგავსია და თუ არ გაიზარდა კოოპერატივებში წევრთა რაოდენობა, არ არის მოსალოდნელი მასშტაბის ეკონომიის გაუმჯობესება.

თაფლის გადამამუშავებელი საწარმოები

საქართველოში ფუნქციონირებს 17 თაფლის გადამამუშავებელის საწარმო. 7 მათგანი თბილისშია დაფუძნებული, 4 კახეთში, 1 გურიაში, 4 იმერეთში და 1 ქვემო ქართლში.

3.2 ქართული თაფლის ფასები და მისი იმპორტ-ექსპორტი

ექსპორტიორი და იმპორტიორი კომპანიები

ქვეყანაში ფუნქციონირებს თაფლის ექსპორტიორი რვა კომპანია. ექვსი მათგანი თბილისში მდებარეობს და ორი სამეგრელოს და კახეთის რეგიონებში. თაფლის იმპორტიორი კომპანიები (11 კომპანია) მეტია, ვიდრე ექსპორტიორი. ცხრა თაფლის იმპორტიორი კომპანია თბილისში მდებარეობს, ხოლო დანარჩენი ორი - შიდა ქართლში და იმერეთში.

ლაბორატორიები

თერთმეტი აკრედიტებული სახელმწიფო და კერძო ლაბორატორიიდან შვიდი თბილისში მდებარეობს, ორი - ბათუმში, ერთი - ფოთში და ერთი - ქუთაისში. გავრცელებული ინფორმაციით, აკრედიტაციის მიუხედავად, ლაბორატორიების მომსახურებას არა აქვს საერთაშორისო აღიარება და სარწმუნოება.

საცალო ფასები თაფლზე

2010-2016 წლებში საშუალო წლიური საცალო ფასების ზრდამ საქართველოში 5% შეადგინა. საშუალო ფასის ზრდასთან ერთად, წლიური მინიმალური და მაქსიმალური ფასები ასევე გაიზარდა შესაბამისად 3%-ით და 5%-ით. მართალია საანალიზო პერიოდში თაფლის ფასებს არ ახასიათებდა მნიშვნელოვანი

ცვალებადობა, ცვალებადობის ინდიკატორების კოეფიციენტი ასევე გვიჩვენებს ზრდის ტენდენციას (ცხრილები 4 და 5; დიაგრამა 6).

ცხრილი 4. თაფლის წლიური საცალო ფასები (ლ/კგ)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Growth
საშუალო	12.3	13.0	14.2	14.6	15.3	15.9	16.7	5%
ვარიაციის კოეფ.	0.03	0.02	0.03	0.01	0.01	0.04	0.05	10%
მინ.	11.9	12.6	13.5	14.4	15.1	15.3	14.3	3%
მაქს.	12.8	13.3	14.6	14.9	15.4	17.1	17.0	5%

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

ცხრილი 5. თაფლის ყოველთვიური საცალო ფასები (ლ/კგ)

	იან	თებ	მარტ	აპრ	მაი	ივნ	ივლ	აგვ	სექ	ოქტ	ნოვ	დეკ
2010	12.83	12.60	12.50	2.68	2.45	12.24	12.02	11.97	12.18	11.85	12.03	12.14
2011	12.57	2.57	12.81	12.85	13.32	13.24	12.84	12.84	13.05	13.11	13.15	13.13
2012	14.16	13.50	14.08	14.13	14.36	13.74	13.86	14.37	14.50	14.52	14.64	14.58
2013	14.42	14.37	14.59	14.51	14.59	14.40	14.55	14.44	14.59	14.67	14.68	14.88
2014	15.06	15.22	15.39	15.27	15.22	15.15	15.11	15.19	15.36	15.38	15.35	15.41
2015	15.25	15.35	15.49	15.37	15.76	15.67	15.80	15.95	15.85	16.94	17.10	16.52
2016	16.93	14.25	16.98	16.96	16.98	16.76	17.04	16.87	16.79	16.53	16.97	16.93

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

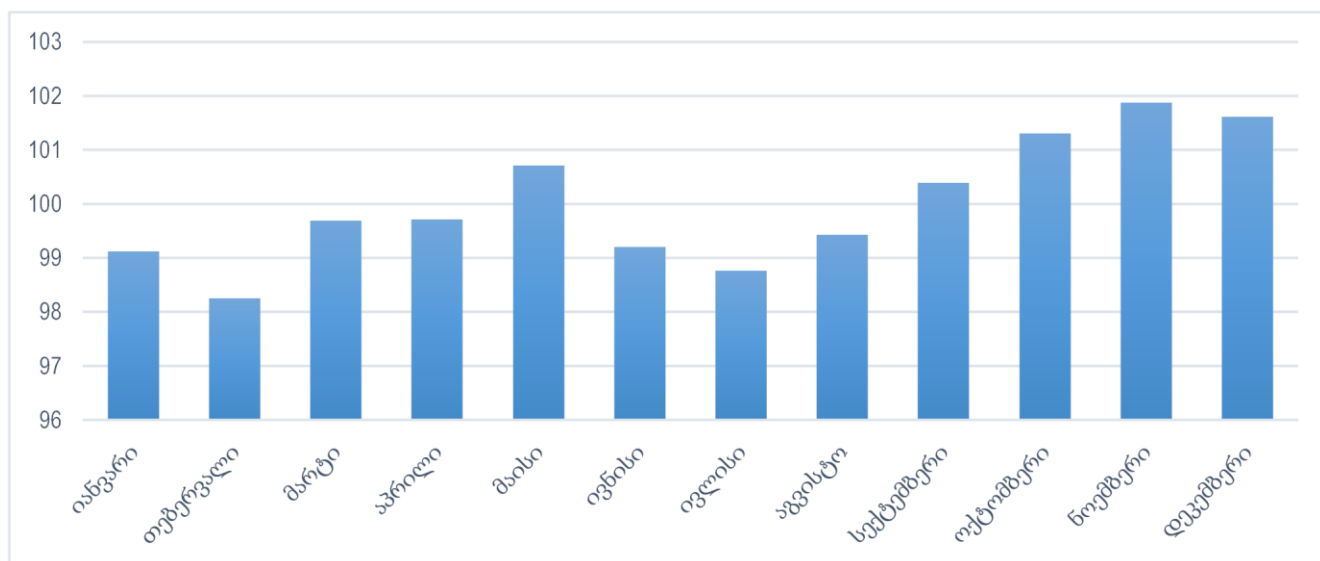
დიაგრამა 6. თაფლის ყოველთვიური საცალო ფასები (ლ/კგ)



წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური

თაფლის საცალო ფასებს არ ახასიათებს შესამჩნევი სეზონურობა. პიკის პერიოდი დგება მაისში და ნოემბერში, ხოლო ფასების ყველაზე დაბალი დონე აღინიშნება თებერვალში და ივლისში. ზოგადად, აგვისტოდან წლის ბოლომდე ფასები მატულობს, ხოლო იანვარ-ივლისის პერიოდში აღინიშნება ფასების ცვალებადობა (დიაგრამა 7).

დიაგრამა 7. თაფლის საცალო ფასების სეზონურობა



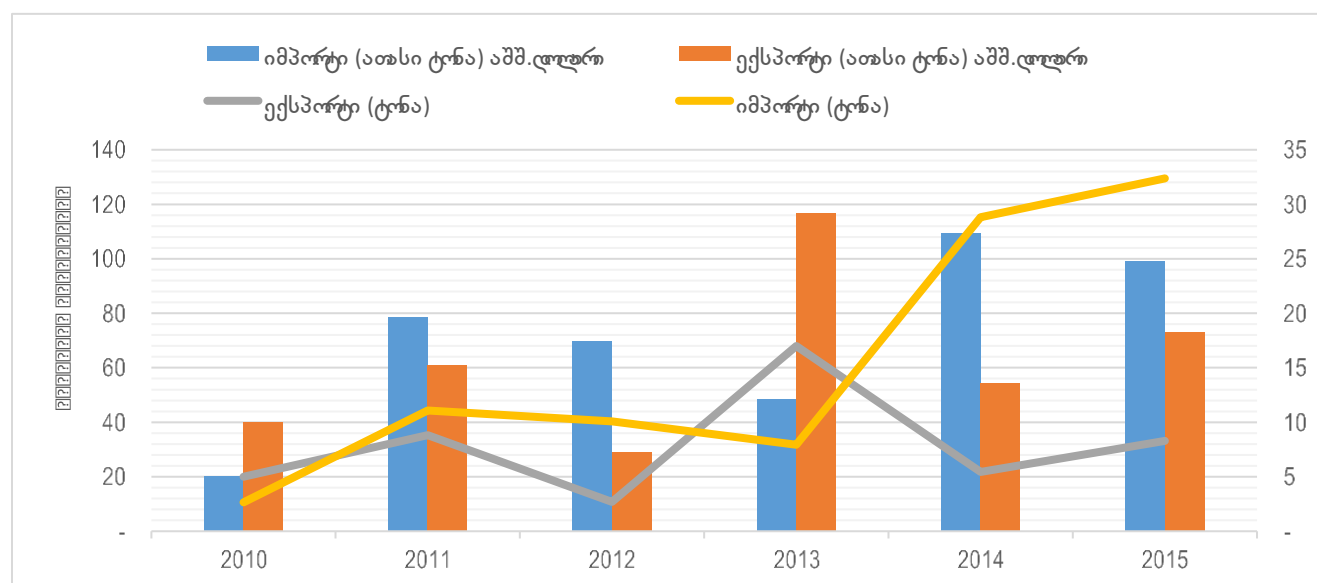
წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

2010-2015 წლებში საქართველოში თავლით ვაჭრობის ღირებულება და მოცულობა მცირე იყო. 2010-2013 წლებში საქართველო იყო თავლის ნეტო იმპორტიორი, როგორც ღირებულების, ასევე მოცულობის თვალსაზრისით (ცხრილი 6; დიაგრამა 8).

ცხრილი 6. საქართველოს თავლით ვაჭრობის სტატისტიკა

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
იმპორტი, ათასი აშშ დოლარი	20.09	78.38	69.72	48.48	109.39	98.96
ექსპორტი, ათასი აშშ დოლარი	40.00	60.82	29.16	116.68	54.25	73.09
ექსპორტი, ტონა	5.00	8.83	2.69	16.99	5.43	8.29
იმპორტი, ტონა	2.65	11.09	10.08	7.93	28.81	32.37

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახური
დიაგრამა 8. საქართველოს თავლით ვაჭრობის სტატისტიკა



წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

2010-2015 წლებში თაფლის ექსპორტი (ღირებულება და მოცულობა) გაიზარდა. ღირებულების ზრდა აჭარბებდა მოცულობის ზრდას: ექსპორტის ღირებულება გაიზარდა 13%-ით, ხოლო მოცულობა - 11 %ით. ამ პერიოდში ექსპორტირებული თაფლის უდიდესი წილი (როგორც ღირებულების, ასევე მოცულობის თვალსაზრისით) გატანილი იქნა საუდის არაბეთში. ექსპორტის ზრდის მიზეზად განიხილება ჩინეთის ბაზარზე, ასევე 10 ძირითადი საექსპორტო ბაზრის გარდა სხვა ბაზრებზე თაფლის ექსპორტის ზრდა (ცხრილი 7).

ცხრილი 7. საქართველოს საექსპორტო ბაზრები

საექსპორტო ბაზარი	საექსპორტო ღირებულება		ექსპორტის მოცულობა	
	წილი	ზრდა	წილი	ზრდა
მთლიანი ექსპორტი		13%		11%
საუდის არაბეთი	37%	-19%	28%	-26%
ლიბია	17%	-100%	27%	-100%
ესტონეთი	16%	-100%	19%	-100%
აზერბაიჯანი	8%	-100%	6%	-100%
ერაყი	6%	-11%	4%	-14%
ჩინეთი	6%	55%	7%	62%
ჰონკონგი	4%	24%	3%	1%
დანარჩენი მსოფლიო	7%	100%	6%	100%

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

გავრცელებული ინფორმაციით, არალეგალური ექსპორტი აზერბაიჯანში (ამ ბოლო დრომდე) და თურქეთში მნიშვნელოვნად უფრო მაღალია, ვიდრე რეგისტრირებული ექსპორტი. ამ ბაზრებზე ყველაზე მაღალი მოთხოვნაა წაბლის თაფლზე.

ექსპორტთან შედარებით უფრო მეტად თაფლის იმპორტი გაიზარდა. თაფლის იმპორტის ღირებულების ზრდამ შეადგინა 38%, ხოლო მოცულობის ზრდამ - 65%. როგორც ღირებულების, ასევე მოცულობის თვალსაზრისით თაფლის ძირითადი იმპორტიორი ქვეყანა არის უკრაინა. ყველაზე მნიშვნელოვანი ზრდა დაფიქსირდა საფრანგეთიდან, უკრაინიდან და რუსეთიდან თაფლის იმპორტში (ცხრილი 8).

ცხრილი 8. საქართველოში თაფლის იმპორტიორი ქვეყნები

იმპორტიორი ქვეყანა	იმპორტის ღირებულება		იმპორტის მოცულობა	
	წილი	ზრდა	წილი	ზრდა
მთლიანი იმპორტი		38%		65%
უკრაინა	35%	105%	60%	113%
გერმანია	30%	-8%	18%	-6%
ესტონეთი	13%	-100%	9%	-100%
რუსეთი	6%	49%	1%	52%
საფრანგეთი	3%	101%	2%	163%
იტალია	4%	10%	2%	5%
ავსტრია	4%	-100%	3%	-100%
დანარჩენი მსოფლიო	5%	27%	4%	38%

წყარო: საქართველოს სტატისტიკის ეროვნული სამსახურის მონაცემებზე დაყრდნობით

3.3 ქართული კომპანიები

შ.პ.ს ქართული ფუტკარი დაარსდა 2016 წლის აგვისტოში. ძირითადი სფეროები ჩვენი საქმიანობა მეფუტკრეობა და ვეტერინარია. კომპანია ასევე ახორციელებს: მეფუტკრეობის პრეპარატების და ინვენტარის შემოტანა-რეალიზაციას. მომსახურების სფერო მოიცავს კონსულტაციებს წამლების და ფუტკრის მოვლა-პატრონობის, ასევე ვეტერინარიის დარგში. შემდგომი რეალიზაციის მიზნით კომპანია აწარმოებს ფუტკრის პროდუქტებს (ჰონი, ჭეო, დინდგელი, ყვავილის მტვერი, ფუტკრის დედის რძე).

სამეგრელოში ხობის რაიონში კოოპერატივი "ოცნება" მუშაობს თაფლის მაღალ ხარისხზე. ჰონი, რომელსაც 100% -ით ქართული და რაც მთავარია ეკოლოგიურად სუფთაა, ეს ის კრიტერიუმებია, რითაც კოოპერატივი ფუნქციონირებს.

კოოპერატივმა ოცნებამ თავისი საქმიანობა კიდევ უფრო დიდი ზომის გახადა ევროკავშირის პროექტი ENPARD- ის დახმარებით. ENPARD- ის 74000 ლარით დააფინანსა, რამაც შეიძინა ის ინვენტარი, რაც თაფლის წარმოების პროცესში სასიცოხლოდ მნიშვნელოვანია. კოოპერატივმა წარმადობის გაზრდასთან ერთად გადანყვითა თაფლობის მცენარეების დარგვაც, რომელიც შეამცირებს ფუტკრის მომთაბარეობას, რაც თავის მხრივ კოოპერატივს დროისა და ფინანსური რესურსის დაზოგვის საშუალებას მისცემს.

"ENPARD- ის პროექტით CARE- მა დაგვაფინანსა 74000 ლარის ოდენობით, სადაც ჩვენი თანადაფინანსება 27000 ლარი იყო. შეისწავლეთ ძირითადი საშუალებები, რომლებიც არ გვქონდა, ასევე 350 სკა. დაგვემიღია გვაქვს გავაშენოთ დამხმარე მეურნეობა. ეს იქნება კონვეერული სისტემა, სადაც დაირგვება თაფლოვანი მცენარეები, რაც ზედმეტ მთაბარეობას, რომელიც ზოგჯერ არ არის მომგებიანი თავიდან ავიცილებთ." - ამბობს კოოპერატივის თავჯდომარე ელგუჯა ხურცია.

საქმეების სრულყოფა დავალებების გადანაწილების გზით - ეს ის უპირატესობაა, რაც კოოპერატივმა ოცნებამ მის წევრებს მიანიჭა. "ოცნების" თაფლით საერთაშორისო ბაზარიც დაინტერესდა, მათ შემოთავაზება ევროპის სხვადასხვა ქვეყნებთან აქვთ, შესაბამისად თაფლის ნიმუშები გერმანიაში, ჩეხეთსა და ლატვიაში უკვე გაგზავნილია.

"კოოპერატივში გაერთიანებული ვართ 11 კაცი. 30 ჰექტარი მიწა გვაქვს აღებული. ოჯახების რაოდენობა 250-მდე გაიზარდა, ხოლო მომავალი წლისთვის გეგმაში 500 ოჯახამდე გაზრდა გვაქვს." - ამბობს კოოპერატივის ერთ-ერთი წევრი მერაბ ყურაშვილი.

განვითარებასთან ერთად ხობის რაიონის კოოპერატივისთვის უცვლელი მხოლოდ მაღალი ხარისხი და ეკოლოგიურად სუფთა პრიდუქტის წარმოება რჩება.

თბილისში, ლისის ტბის მიმდებარე ტერიტორიაზე, მეფუტკრეობის დარგში ხელოვნური სასტირებელი ლაბორატორია გაიხსნა.

პროექტი არასამთავრობო ორგანიზაცია „ აგორამ "ჩეხეთის რესპუბლიკის საელჩოს, ჩეხეთის განვითარების სააგენტოს დაფინანსებითა და აფხაზეთის ავტონომიური რესპუბლიკის მთავრობის მხარდაჭერით განახორციელა. ლაბორატორიის გახსნის საზეიმო ცერემონიას, აფხაზეთის ავტონომიური

რესპუბლიკის მთავრობის თავმჯდომარის მოვალეობის შემსრულებელი ვახტანგ ყოლბაია, ჩეხეთის რესპუბლიკის საგანგებო ა სრულუფლებიანი ელჩი ტომაშ პერნიცკი, სოფლის მეურნეობის მინისტრის მოადგილე გოჩა ცოფურიშვილი, კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს უფროსი გიორგი მიშელაძე, საქართველოს მეფუტკრეთა გილდიის ხელმძღვანელი გიორგი კეპაშვილი, აფხაზეთის მთავრობისა და საერთაშორისო ორგანიზაციების წარმომადგენლები ესწრებოდნენ.

"სამეფო თაფლი" დაარსდა 2016 წელს. პროდუქტი მზადდება ახმეტაში, ამ ეტაპზე, აქვს ჰონი 320 მლ და 700 მლ ქილებში. "სამეფო თაფლი" იყიდება კარფურში, ფრესკოში, გუდვილში, აგროჰაბასა და გემორჩეულში.

„ ჩვენი თაფლი გამორჩეულია იმით, რომ არის ნატურალური და არ შეიცავს ანტიბიოტიკებს. ნატურალური თაფლი განისაზღვრება შემდეგი კრიტერიუმებით: თუ მეფუტკრე კეთილსინდისიერად უვლის ფუტკარს, არ კვებავს შაქრით და არ აძლევს ანტიბიოტიკებს, ამთაბარებს ეკოლოგიურად სუფთა და უსაფრთხო ადგილებში, ვიღებთ ნატურალურ პროდუქტს. იმის გათვალისწინებით, რომ ბოლო 2 წელია, ფუტკარს ვუვლით ბიო პრეპარატებით, გვაქვს პრეტენზია, რომ ვაწარმოებთ ნატურალურ თაფლს " ამბობს დამფუძნებელი გიორგი გომელური.

სამეგრელოში ხობის რაიონში კოოპერატივი „ოცნება“ თაფლის მაღალ ხარისხზე მუშაობს. თაფლი, რომელიც 100%-ით ქართული და რაც მთავარია ეკოლოგიურად სუფთაა, - ეს ის კრიტერიუმებია რითაც კოოპერატივი ფუნქციონირებს.

კოოპერატივმა ოცნებამ თავისი წარმოება ევროკავშირის პროექტ ENPARD-ის დახმარებით კიდევ უფრო მასშტაბური გახადა. ENPARD-მა ის 74000 ლარით დააფინანსა, რითაც შეიძინეს ის ინვენტარი, რაც თაფლის წარმოების პროცესში სასიცოხლოდ მნიშვნელოვანია. კოოპერატივმა წარმადობის გაზრდასთან ერთად გადაწყვიტა თაფლობის მცენარეების დარგვაც, რომელიც შეამცირებს ფუტკრის მომთაბარეობას, რაც თავის მხრივ კოოპერატივს დროისა და ფინანსებს დაუზოგავს.

“ENPARD-ის პროექტით CARE-მა დაგვაფინანსა 74000 ლარის ოდენობით, სადაც ჩვენი თანადაფინანსება 27000 ლარი იყო. შევიძინეთ ძირითადი საშუალებები, რომლებიც არ გვქონდა, ასევე 350 სკა. დაგვემილი გვაქვს რომ გავაშენოთ დამხმარე მეურნეობა. ეს იქნება კონვეერული სისტემა, სადაც დაირგვება თაფლოვანი მცენარეები, რაც ზედმეტ მთაბარეობას, რომელიც ზოგჯერ არ არის მომგებიანი თავიდან ავიცილებთ.” - ამბობს ე.ხურცია.

საქმიანოების სრულყოფა დავალებების გადანაწილების მეშვეობით - ეს ის უპირატესობაა, რაც კოოპერატივმა ოცნებამ მის წევრებს მოუტანა. „ოცნების“ თაფლით საერთაშორისო ბაზარიც დაინტერესდა, მათ შემოთავაზება ევროპის სხვადასხვა ქვეყნებდანაქვთ.

"კოოპერატივში გაერთიანებული ვართ 11 კაცი. 30 ჰექტარი მიწა გვაქვს აღებული.

ოჯახების რაოდენობა 250-მდე გაიზარდა, ხოლო მომავალი წლისთვის გეგმაში 500 ოჯახამდე გაზრდა გვაქვს“. - ამბობს კოოპერატივის ერთ-ერთი წევრი მერაბ ყურაშვილი.

განვითარებასთან ერთად ხობის რაიონის კოოპერატივისთვის უცვლელი მხოლოდ მაღალი ხარისხი და ეკოლოგიურად სუფთა პრიდუქტის წარმოება რჩება.

დასკვნა

სამაგისტრო ნაშრომში წარმოდგენილი საკითხების კვლევისა და ანალიზის შედეგები საშუალებას გვაძლევს, ჩამოვაყალიბოთ შემდეგი დასკვნები:

თაფლის მსოფლიო ბაზარი მზარდი გლობალური სექტორია, ბოლო წლების მონაცემებით იზრდება, როგორც თაფლის ექსპორტი, ასევე იმპორტი.

მსოფლიო ექსპორტის ღირებულება გაიზარდა 9%-ით და მოცულობა 7%-ით. 10 წამყვან ექსპორტიორ ქვეყანაზე მოდის თაფლით მსოფლიო ვაჭრობის ღირებულების 61% და მოცულობის 68%. თაფლის უდიდესი ექსპორტიორია ჩინეთი, როგორც ღირებულების (12%), ასევე მოცულობის (21%) თვალსაზრისით. ყველაზე დიდი ზრდა აღინიშნება უკრაინიდან ექსპორტში, რაც შეადგენს 33%-ს ღირებულებაში და 39%-ს მოცულობაში

მსოფლიო იმპორტის ზრდა ღირებულების თვალსაზრისით ექსპორტის ზრდის მსგავსი იყო, თუმცა იმპორტის მოცულობაში უფრო მცირე ზრდა დაფიქსირდა. თაფლის ყველაზე მსხვილი იმპორტიორი როგორც ღირებულების (24%), ასევე მოცულობის (26%) თვალსაზრისით, ამერიკის შეერთებული შტატებია. იმპორტის ღირებულებაში ყველაზე მნიშვნელოვანი ზრდა ჰქონდა ჩინეთს (52%), ხოლო მოცულობაში - პოლონეთს და ესპანეთს (თითოეული 12%)

ევოკავშირის თაფლის ბაზარი უმსხვილესია და მოსალოდნელია, რომ თაფლის მოხმარების დონე კვლავ მაღალი იქნება. პროგნოზის მიხედვით ევროკავშირში მომავალ ხუთ წელიწადში თაფლის იმპორტი კიდევ უფრო გაიზრდება ევროპაში თაფლის წარმოების შემდგომი შემცირების საკომპენსაციოდ და ევროკავშირის ბაზარი ბევრ შესაძლებლობებს სთავაზობს ექსპორტიორ კომპანიებს განვითარებადი ქვეყნებიდან.

თუმცა, ევროკავშირის იურიდიულად სავალდებულო მოთხოვნები „მესამე ქვეყნებიდან“ იმპორტის მიმართ ევროკავშირის სურსათთან დაკავშირებული

კანონმდებლობა ეფუძნება მიკვლევადობის, რისკების ანალიზის და პრევენციული ზომების პრინციპებს. არსებითი მნიშვნელობა აქვს, რომ საქართველოდან მიწოდებული პროდუქცია აკმაყოფილებდეს ევროკავშირის უვნებლობის და ხარისხის მოთხოვნებს.

საქართველოს მთავრობამ უკვე მიიღო ევროკავშირის კანონმდებლობის ეკვივალენტური კანონები თაფლის შესახებ. ერთადერთი დარჩენილი ინსტიტუციონალური დაბრკოლება არის ადგილობრივი ლაბორატორიების მხრიდან მომსახურების განხორციელების შეზღუდული პოტენციალი, მათი საერთაშორისო აღიარების და საიმედოობის ნაკლებობა.

საქართველოში დაავადებების წინააღმდეგ სათანადო ზომების განუხორციელებლობის და სხვა ნეგატიური გემოქმედების გამო, თაფლში აღინიშნება ანტიბიოტიკების, კერძოდ მეტრონიდაზოლის, ქლორამფენიკოლის და სულფონამიდის, ნარჩენების მაღალი დონე, რომელიც აღემატება ევროკავშირის ნორმებს. ქართული თაფლის ხარისხის კიდევ ერთი პრობლემაა ტენიანობის მაღალი დონე, რომელიც ასევე აღემატება ევროკავშირში დაშვებულ დონეს.

გარდა სტანდარტებთან შესაბამისი ხარისხისა, ევროკავშირის ბაზარზე წარმატებისთვის საქართველოს მეფუქტკრეობის დარგმა უნდა უზრუნველყოს თაფლის გარკვეული მოცულობის სტაბილური მიწოდება, შეამციროს ფასები და ხარჯები მიწოდების ჯაჭვში, რომ უზრუნველყოს კონკურენტული ფასები ახალ ბაზარზე, მოახდინოს კლიენტების ბაზის დივერსიფიკაცია.

კომპანიების მიერ საექსპორტო მარკეტინგული სტრატეგიის განასახორციელებლად აუცილებელია სწორი მარკეტინგული კომუნიკაციების შემუშავება, სადაც გათვალისწინებული იქნება იმ ქვეყნის კულტურული მახასიათებლებლები რომელ ბაზარზეც უნდა მოხდეს ექსპორტი, ხოლო მთავარი მესიჯი უნდა იყოს ქართული თაფლის ბრენდის/პროდუქციის ისტორია, ქართული ფუტკრის უნიკალურობა.

ჩვენს მიერ, ჩატარებული კვლევის საფუძველზე, ადგილობრივი მწარმოებლების მხრიდან, საექსპორტო ბაზრებზე თაფლის არალეგალური ექსპორტის მოცულობა

აღემატება ლეგალური ექსპორტის მოცულობას. არალეგალური ექსპორტი ძირითადად ხორციელდება აზერბაიჯანში და თურქეთში. ექსპორტიორები (საერთაშორისო მოვაჭრეები) თავლს ძირითადად შუამავლებისგან და მსხვილი მეფუტკრეებისგან იღებენ. ყველაზე მაღალი საექსპორტო მოთხოვნა წაბლის თავლზე არსებობს. როგორც წესი, იმპორტიორები საცალო ვაჭრობის ქსელებში სათანადოდ შეფუთულ და ეტიკეტირებულ თავლს აბარებენ და ასევე მონაწილეობენ სახელმწიფო შესყიდვების ტენდერებში. მასშტაბის ეკონომიის არარსებობის და არსებული მოთხოვნის მხოლოდ ნაწილობრივ დაკმაყოფილების გამო სახელმწიფო შესყიდვების ტენდერებში თავლის ადგილობრივი მიმწოდებლები ხშირად წამგებიან პოზიციაში არიან იმპორტიორებთან შედარებით. მსხვილი მეფუტკრეები და სპეციალიზირებული ექსპორტიორები ლეგალური ექსპორტით არიან დაკავებული.

ყველა პროდუქტს თავისი მომხმარებელი ჰყავს, თუმცა მყიდველი მაღაზიაში შესვლის შემდეგ სამ კომპონენტზე ამახვილებს ყურადღებას: სარეკლამო კამპანია, გარეგან შეფუთვა და ფასი. სწორედ აქ იკვეთება მარკეტინგის როლი პოპულარიზაციის საქმეში.

თუმცა პირველი რამ, რაც კომერციულად წარმატებული პროდუქტის შესაქმნელადაა საჭირო, მისი იდენტიფიკაციაა. ამიტომ სარეკლამო კამპანიის დაწყებამდე, მთავარი ამოცანაა განისაზღვროს, თუ რას ეუბნება სახელი მომხმარებელს, რა უნდა იყოს ის მთავარი გზავნილი, რომელიც გაყიდის პროდუქტს. მნიშვნელობა აქვს ეტიკეტს.

მარკეტინგული სტრატეგიის შემუშავებასთან ერთად, მთავარი პრიორიტეტი მაინც პროდუქტის ხარისხი და გემოა, რადგან ეტიკეტი და რეკლამა, ყველაზე წარმატებულიც კი, თავის ძალას მანამდე ინარჩუნებს, სანამ მომხმარებელი მას არ შეიძენს და

მოიხმარს. აქ კი აუცილებელია რომ, მწარმოებლის მიერ გაცხადებული ღირებულება შეესაბამისობაში მოვიდეს მომხმარებლის მიერ აღქმულ ღირებულებასთან.

გამოყენებული ლიტერატურა

- „ფუტკრის დიდი სამედიცინო სახელმძღვანელო“
- რ.ხოჯანაშვილი „psnews.ge როგორ და რატომ დავინწყით მეფუტკრეობა?“ 2014
- ფუტკარი და სკა ლორენც ლორენ ლანგსტროტი 1852
- მარკეტინგი. ე. ბოლოკაძე 1995
- მარკეტინგის საფუძვლები. ქ. მარშავა 1990
- ვ. სტეფანიშვილი „მეფუტკრეობა“
- ვ. სტეფანიშვილი „მეფუტკრეობის გზამკვლევი“
- ბ. მურუსიძე „დამწყები მეფუტკრის სახელმძღვანელო“
- ი. კუხიანიძე „მეფუტკრეობა“
- ზ. მაყაშვილი „მეფუტკრეობის ტერმინოლოგია“
- გ. მაძლარაშვილი „მეფუტკრეობა“
- რ. ზირაქიშვილი „მაღალპროდუქტიული ფუტკრის ოჯახების განვითარების ძირითადი კრიტერიუმები“

ინტერნეტ რესურსები

<http://vet.ge/wp-content/uploads/2015/08/studentis-saxelmzgvanelo-mefutkreobis-safuzvlebi.pdf>

http://psnews.ge/index.php?m=68&news_id=55876

<http://agrokavkaz.ge/category/dargebi/mefutkreoba>

<https://mefutkre.com/>

<http://www.bm.ge/ka/startup-inner/ocnebis-tafli/194>

<http://bpn.ge/biznesi/17745-mefutkreobis-dargshi-khelovnuri-ganayofiherebis-laboratoria-gaikhsna.html?lang=ka-GE>

<http://georgianbee.ge/about>

<https://www.yell.ge/companies.php?lan=geo&rub=3673>

<https://www.marketer.ge/royal-honey-fichiani-tafli/>