

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ქართული ყველი"

რეგისტრაციის № 6

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1574/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის
რეგისტრაცია კლასი 29 - ყველი

განმცხადებლის დასახელება და მისამართი

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159
თბილისი (GE)

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება

"ქართული ყველი" მზადდება ძროხის, ცხვრის, თხისა ან კამეჩის რძისაგან და/ან მათი
ნარევისაგან. ნარევი რძის შემთხვევაში ძროხის რძის შემცველობა არ უნდა იყოს 50%-
ზე ნაკლები.

ფორმა:

ცილინდრის ფორმის ყველი, ოდნავ გამოხერხილი გვერდებით. მომრგვალებული
კუთხეებით, გარეთა ფენა გამაგრებულია, ზედაპირი თანაბარია, ყალიბის ან
ტომსიკის ნაჭდევის კვალით. დასაშვებია უმნიშვნელო ნაშალები და მცირე
დეფორმაცია. სიმაღლე - 10-14 სმ; დიამეტრი - 24-28სმ; მასა - 4-6კგ. ქერქის გარეშე.

ორგანოლეპტიკა:

კონსისტენცია ერთგვაროვანია, მყარი, ოდნავ მტვრევადი. ჭრილზე ყველს აღენიშნება მრგვალი, ოვალური და კუთხოვანი ფორმის თვლების ნახატი.

ფერი - თეთრი, ოდნავ მოყვითალო.

სუნი - სპეციფიკური, სუფთა, სასიამოვნო, უცხო სუნის გარეშე.

ზომიერად მარილიანი, სუსტი მომჟავო, ოდნავ ცხარე, სასიამოვნო რძემჟავა გემოთი.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება "ქართული ყველი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,027	8,1	3,6	20
ცხვრის	1,034	11,5	6,2	26
თხის	1,030	8,3	3,6	20
კამეჩის	1,034	10,5	6,5	25
ნარევი	1,030	9,3	4,2	23

"ქართული ყველი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 49%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში - არანაკლებ 45%

მარილის შემცველობა - 4-8%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"ქართული ყველის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება აღმოსავლეთ საქართველოში სამცხე-ჯავახეთის, შიდა ქართლის, მცხეთა მთიანეთის, ქვემო ქართლისა და კახეთის რეგიონების ტერიტორიაზე.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძე ჩაიკვეთება 32-35° ტემპერატურაზე. წარმოქმნილ დელამოს ჭრიან, დააყენებენ მარცვალს და ხელმეორედ გააცხელებენ 35-38° ტემპერატურაზე. ამის შემდგომ აცილებენ შრატის 70%-ს. ყველი ფორმირდება. თვითდაწნება მიმდინარეობს 6-8 საათის განმავლობაში. თვითდაწნების შემდეგ ყველს წონიან და გადააქვთ დასამარილებლად 18-20% კონცენტრაციის წათხში ან 16-18% კონცენტრაციის შრატმარილში მჟავიანობით არაუმეტეს 60°T, არანაკლებ 60 დღის მანძილზე 8-12° ტემპერატურაზე.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

დასახელება "ქართული ყველი" შეფუთვაზე, ასევე მის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

- ლათინური შრიფტით: Georgian Cheese
- რუსული შრიფტით: КАРТУЛИ КВЕЛИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ქართული ყველი ახალი ყველია, რომლის დამზადების ტექნოლოგია შემუშავებულია ნ. ფირანიშვილის მიერ გასული საუკუნის პირველი ნახევრის ბოლოს^[1].

ქართული ყველი გამორჩეულია თავისი საგემოვნო თვისებებით და ხალხში დიდი პოპულარობით სარგებლობს.

ქართული ყველი შესწავლილი აქვთ როგორც სამამულო, ისე უცხო ქვეყნის სპეციალისტებს.

ქართული ყველის დამზადება წარმოებს აღმოსავლეთ საქართველოს ბარისა და მთიანი რეგიონის ზონაში. ქართული ყველის წარმოების 60-70% იწარმოება მთის საზაფხულო სამოვარზე, რომელიც ზღვის დონიდან 600-3000 მეტრ სიმაღლეზე მდებარეობს^[2].

საზაფხულო სამოვრებზე წარმოებული ეკოლოგიურად სუფთა რძე შეუცვლელ ნედლეულს ხდის ყველის წარმოებისათვის. ყველი გამოირჩევა განსაკუთრებული საგემოვნო თვისებებით, რაც განპირობებულია ნიადაგისა და ბალახეულის მრავალფეროვნებით. ბალახნარში ძირითადი მცენარეულობაა: უროიანი, ვაციწვერიანი, მარცვლოვან-ნაირბალახოვანი და ისლიან-ჭილიანი.

მთის სუფთა ჰაერი, მზის ინტენსიური რადიაცია, ულტრაიისფერი სხივების სიუხვე, რომელიც მეტად დადებითად მოქმედებს ცხოველის ორგანიზმის ფიზიოლოგიური ფუნქციის გაუმჯობესებაზე, პროდუქტიულობის გაზრდაზე და ბიოლოგიურად სრულფასოვანი სასიამოვნო გემოს ყველის მიღებაზე.

ქართული ყველის, სხვა წათხის ყველებისაგან განსხვავებით, დამარილება და მომწიფება მიმდინარეობს მჟავე შრატის წათხში^[3] (60-70°თ), რაც ყველს აძლევს განსაკუთრებულ სასიამოვნო გემოსა და სინაზეს.