

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ჩოგი"

რეგისტრაციის № 3

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის № 1571/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია კლასი 29_ ცხვრის ყველი.

განმცხადებლის დასახელება და მისამართი: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159 თბილისი (GE)

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება ყველი "ჩოგი" მზადდება ივლისსა და აგვისტოს თვეებში მოწველილი ცხვრის მაღალცხიმოვანი რძისაგან.

ორგანოლეპტიკა:

"ჩოგს" ახასიათებს კარაქის მაგვარი კონსისტენცია. ფერი - მოყვითალო. თავისებური პიკანტური გემო და სუნია.

შედგენილობა:

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

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმინობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ცხვარი	1,030	11,5	6,8	28

ყველი "ჩოგი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა _ არაუმეტეს 60%

ცხიმინობა მშრალ ნივთიერებაში _ არანაკლებ 50%

მარილის შემცველობა _2-4%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"ჩოგის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება მხოლოდ თუშეთის საზაფხულო სამოვრებიდან მიღებული რძიდან.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძის ჩაკვეთის ტემპერატურაა 32-34°, ხანგრძლივობა 30-40 წუთი. შემდეგ ჭრიან დელამოს, დააქუცმაცებენ, მარცვალს დააყენებენ და მეორედ გააცხელებენ 35-37°C-მდე. მარცვლის გაშრობის შემდეგ ყველი ამოაქვთ პარკებში, აჩერებენ 3-5 წუთს შრატის მოცილებამდე, შემდეგ დაუმარილებლად ათავსებენ გუდაში, კასრში ან კოდებში. ყველი 10 დღის განმავლობაში ფუვდება. შემდეგ ამოიღებენ, დაჭრიან, დააქუცმაცებენ და კარგად გადაზელენ. მარილთან ერთად გადაზელილ ყველს ცხვრის ტყავისგან დამზადებულ გუდაში ჩადებენ. ყველი ერთი-ორი თვის შემდეგ მზად არის რეალიზაციისთვის.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: CHOGI
- რუსული შრიფტით: ЧОГИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ქართველმა ხალხმა მნიშვნელოვან წარმატებებს მიაღწია რძის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგიური ხერხების, სარძევე მეურნეობისათვის გამოსადეგი ჭურჭლის მასალის ვარგისიანობის, ყველის შესანახი (გუდა, თიხა, ხე) ჭურჭლის მრავალსახეობის და სხვათა მოძებნა-გამოყენებაში^[1]. ყველი `ჩოგის` დასამზადებლად უხსოვარი დროიდან გამოიყენებოდა ცხვრის, თივნის, ხბოს ტყავისაგან გაკეთებული გუდა, რომელსაც ბეწვი გარეთ აქვს^[2].

ჩოგი მზადდება ცხვრის რძიდან, ცხვრის მთის საძოვარზე ყოფნის პერიოდში, ყველის დასამზადებლად იყენებენ ცხვრის გაშრობამდე 2 კვირის განმავლობაში მიღებულ რძეს, რა დროსაც რძეში ცხიმის შემცველობა მაღალია^[3].

ყველის მაღალი ხარისხი განპირობებულია ალპური საძოვრების ნაირბალახოვანი მცენარეული საფარით. მთის საძოვრები ზღვის დონიდან 1500-3000 მეტრ სიმაღლეზეა. სუბალპური და ალპური საძოვრები გამოირჩევა ნაირბალახოვანი შემადგენლობით. ბალახნარებიდან გავრცელებულია დიყი, თავყვითელა, აღმოსავლური ხბოსშუბლა, შროშანა, მაღალი კოინდარი, თივაქასრა, სამყურა,

კავკასიური კეწეწურა, შვრიელა და სხვა^[4]. აღნიშნული ბალახნარი გამოირჩევა კარგი ყუათიანობით და ყველს აძლევს განუმეორებელ გემოსა და არომატს.

ყველი ჩოგი სხვა წათხის ყველებისაგან განირჩევა დამზადების ტექნოლოგიის, შენახვისა და მომწიფების თავისებურებებით. ადგილობრივ მცხოვრებლებს შორის ყველი ჩოგი დიდი პოპულარობით სარგებლობს.