

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ჩურჩხელა"

რეგისტრაციის № 2

რეგისტრაციის თარიღი: 2011.12.13

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია:

კლასი 29 - ყურძნის ან თუთის შესქელებულ ტკბილში ამოვლებული ძაფზე ასხმული ნიგოზი, თხილი, ნუშის გულეები, გოგრის გარჩეული თესლი ან მათი ნატეხები და/ან სხვადასხვა ხილის ჩირი.

განმცხადებლის დასახელება და მისამართი:

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

განსაკუთრებული თვისებები და დამზადების მეთოდის აღწერა

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება:

ქართული ტრადიციული ტკბილეული "ჩურჩხელა" არის ყურძნის ან თუთის შესქელებულ ტკბილში ამოვლებული ძაფზე ასხმული ნიგოზი, თხილი, ნუშის გულეები, გოგრის გარჩეული თესლი ან მათი ნატეხები, და/ან სხვადასხვა ხილის ჩირი.

ფორმა:

სტანდარტული "ჩურჩხელის" სიგრძე 20-დან 35 სმ-მდეა. დიამეტრი - 1,5-4 სმ. ამასთან, გამონაკლისის სახით დასაშვებია არასტანდარტული სიგრძის "ჩურჩხელის" წარმოება.

ორგანოლეპტიკა:

შესქელებული და გამშრალი ტკბილისა და შესაბამისი ნედლეულის დამახასიათებელი სასიამოვნო, ტკბილი გემო; კონსისტენცია - რბილი, მკვრივი და ელასტიკური.

შესქელებული ტკბილის მომზადება და ჩურჩხელის ამოვლება

შესქელებული ტკბილის მოსამზადებლად ყურძნის და/ან თუთის ტკბილს აცხელებენ პირდაპირ ცეცხლზე წამოდულებამდე. ამ დროს ტკბილს მოუკიდებენ ფქვილს, ურევნ და აგრძელებენ გაცხელებას სასურველი კონსისტენციის მიღებამდე.

აღმოსავლეთ საქართველოში (კახეთი, ქართლი, მესხეთი) მიღებული ყურძნის ტკბილის შემთხვევაში გამოიყენება პურის ფქვილი და მიღებულ შესქელებულ ტკბილს "თათარა" ეწოდება. სამცხე-ჯავა-ხეთშიც პურის ფქვილი გამოიყენება თუთის ტკბილის შესასქელებლად. დასავლეთ საქართველოში (რაჭა, ლეჩხუმი, გურია, სამეგრელო, აფხაზეთი, აჭარა) კი გამოიყენება სიმინდის ფქვილი და მიღებულ შესქელებულ ტკბილს "ფელამუში" ჰქვია. წინასწარ გამზადებულ ნიგვზის, თხილის, გოგრის, ნუშის გულების ან მათი ნატეხების, და/ან ხილის ჩირის ასხმულას რამდენჯერმე ამოავლებენ თათარაში (კახური ან ქართლური ჩურჩხელის შემთხვევაში) ან ფელამუშში (იმერული, რაჭული, ლეჩხუმური, გურული, მეგრული, აფხაზური ან აჭარული ჩურჩხელის შემთხვევაში) ან თუთის შესქელებულ ტკბილში და კიდებენ ჰაერზე გასაშრო-ბად. რამდენიმე დღეში, მას შემდეგ, რაც ჩურჩხელა შეშრება, დასაშვებია მისი რეალიზაცია.

წარმოების გეოგრაფიული არეალი:

1. "ჩურჩხელის" დასამზადებლად გამოიყენება სხვადასხვა წარმოშობის ნიგოზი, თხილი, გოგრის თესლი, ნუში ან ხილის ჩირი.

2. შესქელებული ყურძნის ტკბილის (თათარა, ფელამუში) დასამზადებლად გამოყენებული ყურძენი მოწეულ უნდა იქნეს საქართველოს მევენახეობის შემდეგ ზონებსა და ქვეზონებში გაშენებული ვენახებიდან: გაშენებული, ქვეზონებში და ზონებსა შემდეგ. მევენახეობის საქართველოს იქნეს უნდა მოწეულ ყურძენი გამოყენებული დასამზადებლად ფელამუში, თათარა, ტკბილის ყურძნის შესქელებული:

- ქკახეთი
- ქქართლი
- ქმესხეთი
- ქიმერეთი
- ქრაქა
- ქლეჩხუმი
- ქგურია
- ქსამეგრელო
- ქაფხაზეთი
- ქაქარა

3. თუთის ჩურჩხელის შემთხვევაში, გამოიყენება სამცხე-ჯავახეთის ტერიტორიაზე მოწეული თუთის ტკბილი.

4. ჩურჩხელის დამზადება დასაშვებია წარმოშობის მევენახეობის ზონის გარეთაც, მაგრამ მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში.