

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "კობი"

რეგისტრაციის № 12

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1581/07

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

ყველი "კობი" მზადდება მოხდილი ან ნაწილობრივ მოხდილი ძროხის რძისაგან, რომელსაც დამატებული აქვს ცხვრის რძე.

ფორმა: დაბალი ცილინდრის ფორმის ყველი, ოდნავ გაწეული გვერდებით.
ჰორიზონტალური ზედაპირი დამრგვალებული, ქერქის გარეშე. სიმაღლე -10-14 სმ;
დiameter -24-28 სმ; მასა -4,5-8 კგ.

ორგანოლეპტიკა:

მარილწყლოვანი ყველისათვის დამახასიათებელი, პიკანტური, ოდნავ მოცხარო, საშუალოდ მარილიანი.

კონსისტენცია -ერთგვაროვანი, ელასტიკური.

შედგენილობა:

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

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,030	8,1	1,0	20
ცხვრის	1,034	11,5	6,2	26
ნარევი	1,032	9,8	3,1	23

ყველი "კობი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 50%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში -არანაკლებ 46-48%

მარილის შემცველობა - 4-7%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"კობის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება სტეფანწმინდის მუნიციპალიტეტის ფარგლებში.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

ჩაკვეთის ტემპერატურაა 32-34°C, ხანგრძლივობა - 30-40 წუთი. შემდეგ ხდება დელამოს დაჭრა-დაქუცმაცება, მარცვლის დაყენება და მეორედ გაცხელება 35-37°C-მდე. მარცვლის გაშრობის შემდეგ ყველი ამოაქვთ პარკებში, აჩერებენ 3-5 წუთს შრატის მოცილებამდე, შემდეგ პარკებს აწყობენ ყალიბებში. ყველის ფორმირება გრძელდება 6-8 საათს, ამ პერიოდში ხდება ყველის რამდენჯერმე გადაბრუნება. ყველს მშრალად ამარილებენ 15-20 დღე ლორწოს გაჩენამდე. წარმოქმნილ ლორწოს გარეცხვით აცილებენ და ყველს დებენ მარილწყალში, რომლის კონცენტრაცია 16-18%-ია და ინახავენ არანაკლებ 2 თვის განმავლობაში.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: KOBİ
- რუსული შრიფტით: КОБИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ა. კალანტარის^[1] გადმოცემით, კობის ყველი ერთ-ერთი საუკეთესო ყველია ამიერკავკასიაში თავისი საგემოვნო თვისებებით გუდის ყველის შემდეგ. ყველი მზადდება როგორც ძროხის მოუხდელი რძიდან, ისე ცხვრის რძიდან. დაბლობ ზონაში ამზადებენ ძროხის რძიდან, მთაში კი ცხვრის რძიდან.

ი. ჯავახიშვილის^[2] მონაცემებით კობის ყველს ამზადებს ყაზბეგის რაიონის, ხევის (თრუსოს ხეობა) სოფლების მოსახლეობა.

დ. შადინოვი^[3] თავის ნაშრომში აღნიშნავს, რომ კობის ყველს, რომელიც ძირითადად მზადდება მთის საძოვრებზე ზაფხულის პერიოდში, ჰყავს ფართო მომხმარებელი და ბაზარზე მყარი მდგომარეობა უჭირავს.

კობის ყველი, რომელიც მზადდება მთის, ალპურ და სუბალპურ საძოვრებზე, საძოვრის ნაირბალახოვანი ბოტანიკური შემადგენლობა განუმეორებელ გემოს და არომატს სძენს ყველს.

კობის ყველი თავისი დამზადების და მომწიფების ტექნოლოგიით განირჩევა სხვა დანარჩენი წათხის ყველების მომზადების და მომწიფების ტექნოლოგიისგან, რაც გამოარჩევს ყველს თავისებური დამახასიათებელი გემოთი და არომატით. იგი მზადდება ცხიმიანი, ნახევრადცხიმიანი და უცხიმო.