

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "სვანური სულგუნი"

რეგისტრაციის № 11

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1580/07

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:

სვანური სულგუნი მზადდება ძროხის და/ან თხის რძისაგან ან მათი ნარევისაგან.

ფორმა: უფორმო კვერეული. მასა 2-6კილოგრამი.

ორგანოლეპტიკა:

ახალ სვანურ სულგუნს ახასიათებს რძემჟავური გემო, დავარგებულს – მომლაშო სპეციფიკური, რომელიც ახასიათებს ყველის მასის დამუშავებისას მდნარ ყველს. ცომი მკვრივია, ელასტიკური, ფენოვანი. ფერი თანაბარი თეთრიდან მოყვითალომდე. ნასვრეტების გარეშე. დასაშვებია სიცარიელე ფენებს შორის. გამოირჩევა ალპური ზონისთვის დამახასიათებელი სასიამოვნო არომატით. დასაშვებია ზედაპირზე თხელი ფენის მცირე აქერცვლა.

## შებოლილი სვანური სულგუნი

ფორმა: იგივე

ორგანოლეპტიკა:

ზომიერად მარილიანი, შებოლილი პროდუქტის დამახასიათებელი არომატი და სურნელით. ყველის კონსისტენცია – მაგარი, არა ფხვნადი, რამდენადმე ელასტიკური. ცომი მოყვითალო შეფერილობის, ქერქი ოქროსფერ-მოყავისფრო.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება "სვანური სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%) არანაკლებ	ცხიმინობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,027	8,1	3,6	23
თხის	1,030	8,3	3,6	23
ნარევი	1,030	9,3	4,2	24

ყველი "სვანური სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 50%

ცხიმინობა მშრალ ნივთიერებაში - არანაკლებ 45%

მარილის შემცველობა - 1-5%

ყველი "შებოლილი სვანური სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა – არაუმეტეს 40%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 52%

მარილის შემცველობა – 3-5%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

სვანური სულგუნის დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება სვანეთის რეგიონში მდებარე ლენტეხისა და მესტიის მუნიციპალიტეტებში, სადაც ნოყიერი და მრავალფეროვანი მცენარეული საფარია.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძე ჩაიკვეთება 30-35° ტემპერატურაზე. წარმოქმნილ დელამოს ჭრიან, მეორედ აცხელებენ 34-37° ტემპერატურაზე. აცილებენ შრატის 70-80%-ს, ყველის მარცვლებს ფრთხილად აერთგვაროვნებენ და ტოვებენ მოსამწიფებლად 140-150°T-მდე.

მომწიფებულ ყველს ჭრიან თხელ ფენებად, ათავსებენ 75-80° ტემპერატურამდე გაცხელებულ წყალში. ურევენ, სანამ არ მიიღებენ ერთგვაროვან, წელვად ცომისებრ მასას, ამოაქვთ სითხიდან. მასას ჭრიან საჭირო ზომებად, საგულდაგულოდ აგუნდავებენ, ათავსებენ ყალიბებში, აგრილებენ და სვანურ სულგუნს აწყობენ მარილწყალში, რომლის კონცენტრაციაა 17-19%, ტემპერატურა – 8-12°C, 24 საათის შემდეგ დასამზებია ყველის რეალიზაცია.

მზა "სვანური სულგუნი" შეიძლება შეიბოლოს სპეციალურ კამერებში. ამ შემთხვევაში მივიღებთ "შებოლილ სვანურ სულგუნს".

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: Svanetian Sulguni cheese
- რუსული შრიფტით: СВАНУРИ СУЛГУНИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ი. ჯავახიშვილი<sup>[1]</sup>, ნ. თოფურია<sup>[2]</sup>, ვ. შამილაძე<sup>[3]</sup>, ს. კვიციანი<sup>[4]</sup> და სხვა მეცნიერები სვანეთში მესაქონლეობის პროდუქტების შესწავლის დროს აღნიშნავენ, რომ სვანეთში რძის პროდუქტების დამზადების მრავალსაუკუნოანი, ხანგრძლივი ტრადიციები არსებობს.

სვანეთში, უძველესი დროიდან დღემდე ცნობილია სვანური სულგუნის დამზადების რამდენიმე ხერხი "და ამზადებდნენ გაუმდნარ სულგუნს - უჰნა სგლგინ და გამდნარი - სგლგინ. ქვემო სვანეთში, ჩუბე ხევსა და ლახამულაში ცნობილია სულგუნის დამზადების სხვა ხერხიც".

საკატიო სტუმრისათვის მისართმევად ძალიან მიღებულია ახალი გაკეთებული ლგჯმარე (სულგუნი)<sup>1</sup> და ლუსდუგ ლგჯმარე (დაწნული სულგუნი).

დაწნულ სულგუნს აკეთებენ აგრეთვე მიცვალებულის სულის მოსახსენიებლად – საკურთხად. დაწნული სულგუნი რომ გაკეთებულიყო, ყველის გადასაზელად წყლის

მეტი გაცხელება და მეტი დაზეღვა იყო საჭირო. მერე დაწნავენ, ან კიდევ ჩიტების, პატარა თხის სახეს მისცემენ ხოლმე და გაახმოებენ, მაგრამ დიდხანს არ ინახავენ<sup>[5]</sup>. საყურადღებოა, რომ ყველის ასეთი გამოსახულებებით დამზადება უძველეს დროშიც ყოფილა ცნობილი.

სვანეთში სულგუნი ძირითადათ საზაფხულო სამოვარზე მზადდებოდა, ზღვის დონიდან 1000-3200 მეტრ სიმაღლეზე. საზაფხულო სამოვრები გამოირჩევა ჭამადი მცენარეულობის მრავალფეროვნებით, აქ წარმოებული რძე დამზადებულ პროდუქტს აძლევს განუმეორებელ სურნელსა და გემოს.