

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "გუდა"

რეგისტრაციის № 13

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1582/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

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

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

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება

გუდა მზადდება ძროხისა და ცხვრის რძისაგან ან მათი ნარევისაგან. ნარევის შეიძლება დაემატოს თხის რძეც. ყველის მომწიფება ხორციელდება ცხვრის, თხის ან ხბოს ტყავისაგან დამზადებულ გუდაში (გაკრეჭილი ბეწვით შიგნითა მხრიდან).

ფორმა: ცილინდრული. ზედაპირი თანაბარი, მაგრამ არა გლუვი, ქერქის გარეშე. მასა - 4-8 კილოგრამი.

ორგანოლეპტიკა:

ყველის ფერი - თეთრიდან ოდნავ მოყვითალომდე, უფრო ინტენსიურად შეფერილი შუაგულში. ვერტიკალურ ჭრილობაში ყველს აქვს მთელ მასაში თანაბრად განაწილებული 0,3-0,5 სმ დიამეტრის ნასვრეტები. შესაძლებელია ვერტიკალზე გაჭრის დროს ყველის თვალი იცრემლებოდეს და მოწვეთავდეს ცხიმის ნალვენთები.

სუნი - სპეციფიკური, უცხო სუნის გარეშე.

გემო - მსუბუქად ცხარე- მომჟავო, პიკანტური, ზომიერად მარილიანი.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება ყველი "გუდა", 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	20
ცხვრის	1,034	11,5	6,2	26
ნარევი	1,030	9,5	4,2	23

ყველი "გუდა" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 50%

ცხიმინობა მშრალ ნივთიერებაში -არანაკლებ 50%

მარილის შემცველობა -4-7%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"გუდა"-ს დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება აღმოსავლეთ საქართველოს კახეთის, ქვემო ქართლის, სამცხე-ჯავახეთისა და მცხეთა-მთიანეთის რეგიონებში.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

"გუდა" ყველის დამზადებისას რძეს ჩაკვეთავენ 35-37° ტემპერატურაზე, მიღებულ დელამოს დაჭრიან. საჭიროების შემთხვევაში მეორედ აცხელებენ 36-38° ტემპერატურაზე და შემდეგ ხდება მარცვლის დაყენება, ზედმეტი შრატის მოცილება და ყველის მასის მოწურვა ნაჭრის ტომსიკებში. შემდეგ დებენ გუდაში, ამარილებენ და აჩერებენ მოსამწიფებლად. მომწიფების პერიოდი გრძელდება მინიმუმ 60 დღის განმავლობაში.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: GUDA
- რუსული შრიფტით: ГУДА

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

აღმოსავლეთ საქართველოში გუდის ყველის დამზადების ტექნოლოგია რეგიონების მიხედვით უმნიშვნელოდ განსხვავდება.

ი. ჯავახიშვილის^[5] მონაცემებით, ქიზიყელები ცხვრის რძიდან გუდის ყველს ამზადებენ. ყველი რომ თვლიანი გამოსულიყო, ერთ დღელამეს ახლად ამოყვანილ ყველს ათავსებდნენ მიწის ორმოში, სადაც ჩაფენილი იყო ახლადმოთიბული ბალახი. თუშეთში ახლად ამოყვანილ ყველს მაღლიდან ნაბადს ახურავენ, რომ არ გაცივდეს. ყველს მრგვალ ფორმას აძლევენ და პარკში გასაწურად ტოვებენ ორი საათის განმავლობაში. შემდეგ იდება გუდაში და დააყრიან ორ მუჭა დაფხვნილ მარილს.

მთიულეთში გაწურულ ყველს გუდაში ჩადებდნენ, უმზეურ წყალს დაასხამდნენ და მარილს დააყრიდნენ. გუდას თავს მოუკრავდნენ, ხანდახან დააჭანჭყარებდნენ, რომ მარილი ყველგან გამჟღარიყო^[6].

გუდის ყველი მზადდება სუბალპურ და ალპურ სამოვრებზე, რომელიც მდიდარია ბალახნარის მრავალფეროვანი შემადგენლობით, რომლებიც იძლევიან კარგი ხარისხის საკვებს და წარმოადგენენ ნოყიერ იალაღებს. აქ დამზადებული გუდის ყველი გამოირჩევა სპეციფიკური სუნით, გემოთი და პოპულარულია ადგილობრივ მოსახლეობაში.