

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "მაწონი"

რეგისტრაციის № 4

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1572/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია კლასი 29 - რძემწავა პროდუქტი

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

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება

"მაწონი" ქართული ტრადიციული რძემწავა პროდუქტია, რომელიც ძროხის, კამეჩის, თხის და, იშვიათად, ცხვრის რძისაგან, ან მათი ნარევისაგან მიიღება. რძის რძემწავურ დუღილს წარმართავს საქართველოს ტერიტორიულ სივრცეში გამოყოფილი, ადგილობრივი რძემწავა ბაქტერიების შტამებისაგან შემდგარი დედო.

"მაწონი" თეთრი შეფერილობის, თანაბრად მკვრივი კონსისტენციის ნაღველია (დასაშვებია მცირე რაოდენობით შრატის გამონაყოფი). იგი ხასიათდება სპეციფიკური, სასიამოვნო რძემწავა გემოთი და სურნელით. ძროხის, თხისა და ცხვრის "მაწონის" მჟავიანობაა 80-105°T, ხოლო კამეჩის - 120-150°T.

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

მაწვნის დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება, რძემჟავური დუღილის წარმართვა და მაწვნის წარმოება ხორციელდება საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე. რძემჟავური დუღილისათვის გამოიყენება მხოლოდ ადგილობრივი რძემჟავა ბაქტერიების შტამებისაგან შემდგარი დედო.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძის შედგენილობა:

"მაწვნის" დასამზადებლად განკუთვნილი რძის მჟავიანობა არ უნდა იყოს 19°T -ზე მეტი, ხოლო სიმკვრივე $1,030$ -ზე ნაკლები, ხოლო კამეჩის რძის შემთხვევაში – 25°T -ზე მეტი, სიმკვრივე – $1,035$ -ზე ნაკლები.

პასტერიზებულ რძეს ადებენ $41-45^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე. შესადეებლად გამოიყენება რძემჟავა ბაქტერიების დედო, რომელიც შედგება თერმოფილური და მეზოფილური სტრეპტოკოკებისა და თერმოფილური მაწვნის ჩხირებისაგან. დედოდ შეიძლება 1 ან 2 დღის მაწვნის გამოყენება.

შედედება ხორციელდება $41-45^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე 3-4 საათის განმავლობაში. სასურველი მჟავიანობის ($70-75^{\circ}\text{T}$) მიღწევის შემდგომ "მაწონი" გადააქვთ გასაცივებლად $4-6^{\circ}\text{C}$ ტემპერატურაზე და აყოვნებენ მოსამწიფებლად 12-20 საათის განმავლობაში, რის შემდგომაც "მაწონი" მზადაა რეალიზაციისათვის.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: Matsoni
- რუსული შრიფტით: Мацони

დასახელებას "მაწონი", შეიძლება დაემატოს საწყისი რძის მინიშნება (ძროხის, თხის, კამეჩის და/ან ცხვრის), თუ გამოყენებული რძის წილი ნარევეში არ იქნება 85%-ზე ნაკლები.

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან. მაწონი ქართველი ხალხის ეროვნული რძემჟავა პროდუქტია, რომლის დამზადება საოჯახო პირობებში უხსოვარ დროიდან წარმოებს.

ი. ჯავახიშვილის^[1] გადმოცემით, კარგი ხარისხის კარაქი ძროხის მაწვნის შედეგებით მიიღება. კარაქის მისაღებად ქართველები იყენებდნენ თიხისა და ხის სადღვებლებს. მთლიანი თიხის სადღვებლები აღმოჩენილია მცხეთაში^[2], რომელიც ძველი წელთაღრიცხვის XI-IX საუკუნეებით თარიღდება. ამ მონაცემების საფუძველზე შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ საქართველოს ძველი მოსახლეობა იცნობდა რძის პროდუქტების დამზადება-გამოყენების მნიშვნელოვან ხერხებს.

საქართველოს კუთხეებში მაწონი სხვადასხვა სახელწოდებით მოიხსენიება: ქიზიყში მაწონს წველას ეძახიან, სვანეთში - მარწვენ^[3], საინგილოში - წოლას¹ და ამზადებდნენ ცხვრის მაწვნიდან გაწურულ მაწონს, რომელსაც ცხვრის გუდაში ალაგებდნენ.

ქართველი ხალხი უძველესი დროიდან რძის შესადეებლად იყენებდა მაწვნის დედოს¹, ძევალს³. სვანეთში მაწონი გამოიყენება ყველაზე უფრო თიბვის პერიოდში³, რადგანაც იგი წყალს ნაკლებ აწყურებდა მთიბავეებს და ამავე დროს კვებითი ღირებულებითაც გამოირჩევა. მოხვევები მაწვნის გასაკეთებლად ადუღებულ გაგრილებულ რძეში ამატებენ მაწვნის დედოს ანდა მაწვნის დედოს მაგიერ ცოტა ღილას¹ უმატებენ.

მაწონი მზადდება ძროხის, კამეჩის, თხის და ცხვრის რძიდან. მოსახლეობაში დიდი პოპულარობით სარგებლობს კამეჩის რძიდან მომზადებული მაწონი.

მაწონი დიდი პოპულარობით სარგებლობს საქართველოში, რაც განპირობებულია იმით, რომ მაწვნის რძემჟავა ჩხირები კარგად მრავლდებიან ადამიანის ნაწლავებში, ორგანიზმიდან დევნიან მავნე მიკრობებს, აძლიერებენ მადას, ხელს უწყობს საკვების შეთვისებას და სხვა^[4].