

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "მეგრული სულგუნი"

რეგისტრაციის № 9

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1578/07

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

მეგრული სულგუნი მზადდება ძროხის, კამეჩის, თხის რძისაგან ან მათი ნარევისაგან.

ფორმა: დაბალი ცილინდრის ფორმის ყველი, ქერქის გარეშე. დიამეტრი - 15-20 სმ; სიმაღლე - 2,5-3,5 სმ; მასა - 0,5-1,5 კგ. გამონაკლისის სახით დასაშვებია პარამეტრებიდან გადახრა.

ორგანოლეპტიკა:

სუნი – სასიამოვნო, დამახასიათებელი ამ ტიპის ყველისათვის.

სუფთა, რძემჟავური დამახასიათებელი გემო, ზომიერად მარილიანი. მკვრივი, ელასტიკური, ფენოვანი. მთელ მასაში თანაბარი ფერი თეთრიდან მოყვითალომდე. უნასვრეტებოდ, დასაშვებია სიცარიელე ფენებს შორის.

შეზღუდული მეგრული სულგუნი

ფორმა: იგივე

ორგანოლეპტიკა:

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

დასაშვებია ნახვრეტი ყველის ცენტრში.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება ყველი "მეგრული სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,027	8,1	3,6	23
კამეჩის	1,034	10,5	6,5	25
თხის	1,030	8,3	3,6	23

ნარევი	1,030	9,3	4,2	24
--------	-------	-----	-----	----

ყველი "მეგრული სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 50%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში - არანაკლებ 45%

მარილის შემცველობა - 1-5%

ყველი "შებოლილი მეგრული სულგუნი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 40%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში - არანაკლებ 52%

მარილის შემცველობა - 3-5%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"მეგრული სულგუნის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება სამეგრელოს რეგიონში, მარტვილის, სენაკის, აბაშის, ხობის, ზუგდიდის, წალენჯიხისა და ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტებში, ფოთის ადმინისტრაციულ ტერიტორიაზე, ასევე გალისა და ოჩამჩირის მუნიციპალიტეტების საზღვრებში.

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 აგუნდავენ საჭირო ფორმის მისაღებად, ათავსებენ ყალიბებში, აგრილებენ და დაყალიბებულ სულგუნს აწყობენ მარილწყალში, რომლის კონცენტრაციაა 17-19%, ტემპერატურა - 8-12°C, 24 საათის შემდეგ დასაშვებია ყველის რეალიზაცია.

მზა "მეგრული სულგუნი" შეიძლება შეიბოლოს საბოლავ კამერებში. ამ შემთხვევაში მივიღებთ "შებოლილ მეგრულ სულგუნს".

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: Megrelian Sulguni cheese
- რუსული შრიფტით: МЕГРУЛИ СУЛГУНИ

დასახელებას შესაბამის შემთხვევებში შეიძლება დაემატოს ტერმინი "შებოლილი" ("копчённый" - რუს., "smoked" - ინგლ.), თუ ის აკმაყოფილებს წინამდებარე ინსტრუქციის მოთხოვნებს.

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

სამეგრელოში მესაქონლეობის ერთ-ერთ მთავარ პროდუქტს რძე წარმოადგენდა. მისგან მზადდებოდა სხვადასხვა ნაწარმი ხალხში გავრცელებული ისეთი წესების მიხედვით, რომლის საშუალებითაც უზრუნველყოფდნენ ამ ნაწარმის მაღალ ხარისხს და მისი გამოყენების მაქსიმალურ ეფექტს^[1].

სამეგრელოში რძის და რძის ნაწარმის გადამუშავება უძველესი და საყოველთაოდ გავრცელებული ფორმა იყო. რძის პროდუქტებიდან სამეგრელოსათვის ცნობილია^{[2],[3],[4]} მეგრული სულგუნი, რომლის დამზადება უძველესი დროიდან არის ცნობილი, ჯერ კიდევ კოლხთა სამეფოდან³. სულგუნის დამზადების ტექნოლოგია დღესაც იგივე რჩება, რაც გამოიყენებოდა რამოდენიმე საუკუნის წინათ¹.

ხალხის გამოცდილებით სასულგუნე ყველი ორჯერ იხარშება¹, რაც განასხვავებს მეგრულ სულგუნს სხვა სულგუნების კეთების ტექნოლოგიისაგან, კერძოდ, ყველი გამოდის ნაკლებ ცხიმოვანი. დამარილებისას მარილს ღებულობს ზომიერად, სულგუნი ფენოვანი – ფურცლოვანი გამოდის და მისი ხარისხი ამით ფასდება.

სამეგრელოში¹ გადაზელილი ყველიდან დღემდე ამზადებენ დაწნულ სულგუნს, აკეთებენ პატარ-პატარა ფრინველებისა და ცხოველების გამოსახულებას მიცვალებულის სულების მოსახსენიებლად. ყველის ასეთი სახის გამოსახულებებით დამზადება სამეგრელოში უძველესი დროიდან ყოფილა ცნობილი.

მეგრული სულგუნის დასამზადებლად გამოიყენება კამეჩის, ძროხის და თხის რძე ან მათი ნარევი.

საქართველოში XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან მეგრული სულგუნი ცნობილი იყო ამიერკავკასიის თითქმის ყველა მნიშვნელოვანი ქალაქების ბაზრებში და კარგად საღებოდა ხოლმე. 1890 წლიდან იგი გაჰქონდათ უცხოეთში^[5] ფოთის ნავსადგურიდან.

მეგრული სულგუნი მზადდება ძირითადად სამოვარზე ყოფნის პერიოდში, რომელიც იმყოფება ზღვის დონიდან 100-1500 მეტრ სიმაღლეზე. სამოვარი გამოირჩევა მრავალფეროვანი ბალახნარის შემადგენლობით. ძირითადად გავრცელებულია იონჯა, წითელი სამყურა, მწყერისფეხა, თეთრი ნამიკრეფია და სხვა. ბალახნარი გამოირჩევა მაღალი ყუათიანობით, აქ წარმოებული რძე კი სასიამოვნო გემოთი და არომატით, რაც მეგრულ სულგუნს აძლევს განუმეორებელ პიკანტურ გემოს.