

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "მესხური ჩეჩილი"

რეგისტრაციის № 8

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1577/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

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

განმცხადებლის დასახელება და მისამართი

საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159 თბილისი (GE)

მზა პროდუქტისა და ნედლეულის დახასიათება

ყველი "მესხური ჩეჩილი" მზადდება ძროხის მოხდილი რძისაგან.

ორგანოლეპტიკა:

ყველის მასა არის ძაფოვანი, შეკრული ან დაწნული ფორმის. ძაფები მკვრივია, საკმაოდ მყარი გაწელვისას. ფერად თეთრია. მასა – 0,5-3 კგ დაწნული თოკების სახით.

აქვს მსუბუქი რძემჟავური, სასიამოვნო სუნის.

გემო - გამოკვეთილი ცილოვანი, საკმაოდ მარილიანი.

მზადდება აგრეთვე "მესხური ჩეჩილის" შებოლილი ნაირსახეობა.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება ყველი "მესხური ჩეჩილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%)არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,032	8,1	0,1-0,05	50

ყველი "მესხური ჩეჩილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა – არაუმეტეს 60%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში – არანაკლებ 2%

მარილის შემცველობა – 4-8%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"მესხური ჩეჩილის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონის ტერიტორიაზე.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძეს ამწიფებენ 45-50°C-მდე. ჩაკვეთა მიმდინარეობს 5-10 წუთი 38-40° ტემპერატურაზე. ჩანაკვეთს შედედების დაწყებისთანავე აცხელებენ, თან ურევინ 48-54° ტემპერატურამდე, რის შედეგადაც წარმოიქმნება დიდი ფიფქები, რომლებიც ადვილად ეწებება ერთმანეთს და ხელის მანიპულირებით წარმოქმნიან გრძელ 6-8 სმ დიამეტრის თასმას. თასმას ნელ-ნელა იღებენ და აწყობენ მაგიდაზე წრიულად. გაცივებულ მასას შეკრავენ კონებად.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: Meskhetian Chechili
- რუსული შრიფტით: МЕСХУРИ ЧЕЧИЛИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

საქართველოს სამხრეთ რეგიონში - მესხეთში უძველესი დროიდან მზადდებოდა ყველი მესხური ჩეჩილი.

ი. ჯავახიშვილის^[1] გადმოცემით ახალ თბილ დოს 'დოჟუჟუნას' ასხამენ ქვაბში, ყველის კვეთს უმატებენ და ცეცხლზე გაათბობენ, გააცხელებენ და ბოლოს ამოიღებენ ხაჭოს და ხელებით აქეთ-იქით სწევინ, აკეთებენ თოკებს, ერთად მოუკრავინ თავს, მარილს დააყრიან და შეინახავენ.

მ. მაკალათიას^[2], ვ. შამილაძის^[3] და სხვათა მონაცემებით ახალი დოდან ამზადებენ ძროხის ჩეჩილ ყველს.

ყველი სხვა წათხის ყველისაგან გამოირჩევა თავისებური დამზადების ტექნოლოგიით. მომწიფებულ მესხურ ჩეჩილს ახასიათებს სპეციფიკური კონსისტენცია, გემო და სუნის, რაც გამოარჩევს მას სხვა ყველისაგან.