

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ტენილი"

რეგისტრაციის № 5

რეგისტრაციის თარიღი: 24.01.2012

განაცხადის №1573/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 06.09.2011

გეოგრაფიული აღნიშვნა: ტენილი

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

ტენილი მზადდება ცხვრისა და ძროხის მაღალცხიმოვანი რძისაგან.

ფორმა: დაწნული წვრილი ძაფების სახით. მასა 100-150 გ.

ორგანოლეპტიკა:

კონსისტენცია - ნაზი, ელასტიკური.

სუნი - სასიამოვნო, სპეციფიკური.

გემო - სუფთა, მოცხარო, ოდნავ მომჟაო.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება ყველი "ტენილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

რძის წარმომავლობა	ხვედრითი წონა არანაკლებ	უცხიმო მშრალი ნივთიერების შემცველობა (%) არანაკლებ	ცხიმიანობა (%) არანაკლებ	მჟავიანობა არაუმეტეს (°T)
ძროხის	1,027	8,1	4	18
ცხვრის	1,031	11,5	7	26

ყველი "ტენილი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა _არაუმეტეს 60%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში _არანაკლებ 45%

მარილის შემცველობა _2-4%

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"ტენილის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში და ქვემო ქართლის რეგიონის დმანისის მუნიციპალიტეტში.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

რძე იკვეთება 33-35°C ტემპერატურაზე 30-40 წუთის განმავლობაში. შემდეგ დელამოს ხელით აქუცმაცებენ, აყენებენ მარცვალს და მეორედ აცხელებენ 36-37°C ტემპერატურამდე. აგროვებენ მარცვალს, ყველის მასას ამოიღებენ ყალიბებში, დააყოვნებენ და აჩერებენ მოსამწიფებლად. საყველე მასას ერთად არ ხარშავენ. ამოიღებენ ამ გამდნარი მასიდან დაახლოებით 200 გრამ ყველს, მოჭრიან და გაწელავენ მთლიანად. შუა ადგილს თითებით ჩაჟყლეტენ და მერე გაწელვით მიიღებენ რგოლის ფორმის მასას. მერე ისევ მოკეცავენ, შემდეგ ისევ გაწელავენ, ამას იმეორებენ წვრილი კანაფის სისქის მასის მიღებამდე. შემდეგ ამ გაწელილ მასას შეკრავენ, შეახვევენ და დადებენ. ასევე აკეთებენ მეორეს, მესამეს და ა.შ. ნაჭრებს. ყველს ამარილებენ წათხში 2-3 საათის განმავლობაში. შემდეგ წათხიდან ყველს ამოიღებენ და აწყობენ თაროზე, რათა ზედმეტი ტენი გაუვიდეს.

ნაჭრებს ამოავლებენ ყველის ნახარშ ცხიმში (ნახარშში ცხიმის შემცველობა 13-დან 26%-მდეა) და ჩააწყობენ თიხის ქოთანში. როდესაც ქოთანი ყველით გაივსება, ხელით დატკეპნიან, (აქედან წარმოიშვა ტერმინი "ტენილი"). თიხის ქოთანს ზემოდან აფარებენ სუფთა ტილოს, ორი დღე-ღამე ცივად ინახება, შემდეგ ქოთანს გადმოაბრუნებენ, ზედმეტ სითხეს აცილებენ, 1-3 დღის შემდეგ კარგად დატკეპნიან. ხის ნაცარს დაბლა ყრიან და ზედ აწყობენ გადმოაბრუნებულ ქილებს. ტემპერატურა სათავსოში უნდა იყოს 10-11°C.

მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

- ლათინური შრიფტით: TENILI
- რუსული შრიფტით: ТЕНИЛИ

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ყველი ტენილი, დამუშავების ტექნოლოგიისა და საყველე მასის მომწიფების მიხედვით მიეკუთვნება ჩედერიზებული ყველის ჯგუფს^[1]. საყველე მასა დამარილების გარეშე მწიფდება და შემდეგ მომწიფებულ მასას ადნობენ.

ი. ჯავახიშვილის^[2] გადმოცემით ყველი ტენილი გემრიელი და პიკანტურია. ამზადებს მესხეთისა და ჯავახეთის რეგიონის ადგილობრივი ქართველი მოსახლეობა.

ს. მაკალათიას^[3] მონაცემებით მესხეთსა და ჯავახეთში ამზადებენ ყველ ტენილს და ინახავენ თიხის ქოთნებში.

მესხეთსა და ჯავახეთში ტენილი ყველის დასამზადებლად იყენებენ მაღალცხიმიან ცხვრის რძეს (ივლისი და აგვისტოს თვე)1, ხოლო დმანისის რაიონში - ძროხის მაღალცხიმიან რძეს, ე.ი. ლაქტაციის ბოლო თვეებისას.

ყველი ტენილი მნიშვნელოვნად განსხვავდება ადგილობრივი წათხის ყველებისაგან როგორც დამუშავების ტექნოლოგიური პროცესებით, ისე თავისი გარეგნული სახით, გემოთი და სუნით, კონსისტენციით და სხვა თვისებებით.

ნ. ფირანიშვილის1 დახასიათებით ყველი ტენილი თავისი სპეციფიკური გემოთი და სუნით მიეკუთვნება გამორჩეულ დელიკატურ სახის ყველებს.

ყველი ტენილი მზადდება საზაფხულო სამოვრულ პერიოდში, ზღვის დონიდან 1500-2500 მეტრ სიმაღლეზე. სამოვრები წარმოდგენილია მრავალფეროვანი ბალახნარით, ნ. კეცხოველის^[4] და სხვათა მასალების მიხედვით სამხრეთ მთიანეთის მცენარეულობა შემდეგნაირადაა დაჯგუფებული: უროიანი, ვაციწვერიანი, მარცვლოვან-ნაირბალახოვანი და ისლიან-ჭილიანი.

აღნიშნული ბალახნარები გამოირჩევა კარგი ჭამადობით და მაღალი ყუათიანობით, ყველს აძლევს განუმეორებელ არომატსა და სურნელს.