

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "იმერული ყველი"

რეგისტრაციის № 15

რეგისტრაციის თარიღი: 2012 01 24

განაცხადის № 1584/07

განაცხადის შეტანის თარიღი: 2011 09 06

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია

კლასი 29. ყველი განმცხადებლის დასახელება და მისამართი: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159 თბილისი მზა პროდუქტისა და ნედლეულის.

დახასიათება:

"იმერული ყველი" მზადდება ძროხის რძისაგან, რომელსაც შესაძლებელია 20%-მდე შეერიოს

კამეჩის ან თხის რძე.

ფორმა:

- მომრგვალებულკიდეებიანი, დაბალი ცილინდრი. ქერქის გარეშე. სიმაღლე - 3-5სმ; დიამეტრი - 14-17სმ; მასა - 0,5-1,5 კგ.

- ძელის ფორმის, სიმაღლე - 6-7სმ; სიგრძე - 18-20სმ; სიგანე - 8-10სმ.

ორგანოლეპტიკა:

ზედაპირი გლუვი, შესაძლებელია ყალიბის კვალით. ფერი თეთრიდან ღია მოყვითალომდე მთელ მასაში. ყველის მასა ერთგვაროვანია, მჭიდრო და მკვრივი, თეთრიდან ღია მოყვითალომდე. შეიძლება ჰქონდეს სხვადასხვა ფორმის

ნასვრეტები. ვერტიკალურ ჭრილზე აქვს მრგვალი, ოვალური და კუთხოვანი ნასვრეტები. თუმცა შესაძლებელია ნასვრეტების უქონლობაც. "იმერულ ყველს" ახასიათებს სუფთა რძემჟავური სუნი და გემო. ცხვრის, კამეჩის ან თხის რძის შერევის შემთხვევაში – შესაბამისი რძის დამახასიათებელი სპეციფიკური სუნი და გემო. ზომიერად მარილიანი. კონსისტენცია - ოდნავ რბილი, ელასტიკური.

შედგენილობა:

რძე, რომლითაც მზადდება "იმერული ყველი" 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	20
ნარევი	1,030	9,0	4,2	21

"იმერული ყველი" უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ტენიანობა - არაუმეტეს 52%

ცხიმიანობა მშრალ ნივთიერებაში - არანაკლებ 45%

მარილის შემცველობა -

წარმოების გეოგრაფიული არეალი

"იმერული ყველის" დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება, გადამუშავება და ყველის წარმოება ხორციელდება იმერეთის რეგიონში მიუხედავად ამისა, 2021 წლის 1

იანვრამდე დასაშვებია დასახელება "იმერული ყველი" ეწოდოს საქართველოს სხვა რეგიონებში მსგავსი მეთოდით ნაწარმოებ ყველსაც. 2021 წლის 1 იანვრიდან.

იმერეთის რეგიონის ფარგლებს გარეთ წარმოებულ ყველს შეიძლება ეწოდოს მხოლოდ "ახალი ყველი" ან/და "ჭყინტი ყველი" ან რაიმე სხვა სახელი.

პროდუქტის დამზადების მეთოდების აღწერა

იმერული ყველის დამზადების დროს რძე ჩაიკვეთება 32-34° C ტემპერატურაზე. ნადედის გაჭრისას მიიღება 10-15 მილიმეტრი სიდიდის კუბები. მარცვლის ამორევა ხდება 20-25 წუთის განმავლობაში, შემდეგ აცილებენ დაახლოებით შრატის 30%-%-ს და იწყებენ მეორე გაცხელებას. მეორე გაცხელების ტემპერატურაა 37-38°C, ხოლო ხანგრძლივობა – 10-15 წუთი. გაცხელების შემდეგ მარცვალს კვლავ ამოურევენ.

იმერული ყველის ფორმირება ხდება დასხმის წესით, თვითწნეხვა ყალიბებში მიმდინარეობს 3-4 საათი, ამის შემდეგ გადააქვთ 16%-იან მარილწყალში 8-12° ტემპერატურაზე. არ არის რეკომენდებული საწარმოში მისი შენახვა 7 დღე-ღამეზე მეტ ხანს. მზა პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები დასახელება "იმერული ყველი" შეფუთვაზე, ასევე მის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

- ლათინური შრიფტით: Imeretian cheese
- რუსული შრიფტით: Имеретинский сыр

წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო: საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან საქართველოში რძის მრეწველობას დიდი ხნის ისტორია აქვს. რძე, ყველი და რძემჟავა პროდუქტები დიდი ხნის წინ იყო ცნობილი მოსახლეობისათვის და შედიოდა მათ ყოველდღიურ რაციონში. კავკასიის ძირძველ მაცხოვრებლებში

გავრცელებული იყო სხვადასხვა ადგილობრივი ყველის მომზადება. ძირითადად პოპულარულად ითვლებოდა ისეთი ყველი, როგორიცაა იმერული. საქართველოში იმერული ყველი მასობრივ, ხელმისაწვდომ და პოპულარულ ყველად ითვლება გავრცელების არეალის, ფასის და შედარებით ადვილი ტექნოლოგიური პროცესების გამო^[1].

მ. დემურიშვილის^[2] გადმოცემით, დასავლეთ საქართველოში ძროხის რძისაგან აკეთებდნენ ადგილობრივ ყველებს. ნ. ფირანიშვილის^[3] მონაცემებით იმერული ყველი საქართველოში გავრცელებული ყველია, იქ, სადაც მომცრო ყველს ამზადებენ ყველა კეთდება ერთნაირი ტექნოლოგიით, იმერული წესით. ე. ნაკაშიძის^[4], ა. კალანტარის^[5] და სხვა მონაცემებით იმერეთსა და გურიაში ძროხის რძიდან კეთდება იმერული ჭყინტი ყველი, რომელიც დიდი პოპულარობით სარგებლობს ადგილობრივ მოსახლეობაში, მოიხმარენ როგორც ჭყინტი ისე დავარგებული (დამველებული) სახით. ნ. თოფურიას¹ გადმოცემით დასავლეთ საქართველოში ყველი თიხის ან ხის ჭურჭელში ინახებოდა. ნ. ფირანიშვილის³, ნ. ლიპატოვის, ზ. ცქიტიშვილის^[6] გადმოცემით იმერული ყველი მზადდება ორი ფორმის: მომრგვალებულკიდეებიანი დაბალი ცილინდრი და სწორკუთხა ძელაკი (ჩეჩო).

ი. ჯავახიშვილის^[7] გადმოცემით იმერული ყველი იდება ჩეჩოში, რომელიც წარმოადგენს ყველის გასაშრობს, მზადდება თხმელის ან ტირიფის წნელისაგან, რომელიც სხვენზეა ჩამოკიდებული. დილით გატანილს აჩერებენ საღამომდე. ზამთარში - სამზარეულოში, სახლში კიდებენ. იმერული ყველი მზადდება ძირითადად საზაფხულო სამოვრებზე, რომელიც ზღვის დონიდან 300-1100 მეტრ სიმაღლეზეა. ძირითადად ბალახნარებიდან გავრცელებულია: თეთრი ნამიკრეფია, ძერწა, მარწყვა ბალახა, ბაია, მწყერის ფეხა, ბურბუმელა, ბურჩხა, წითელი სამყურა, კეწეწურა, იონჯა და სხვა, რომლებიც გამოირჩევა კარგი ყუათიანობით, ყველს აძლევს სასიამოვნო გემოს და არომატს.