

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՄՏԱՎՈՐ ՍԵՓԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՈՐԾԱԿԱԼՈՒԹՅՈՒՆ

Ապրանքի ծագման տեղանուններ

Գրանցման համարը 5

Հայտի համարը 2010003

Հայտի ներկայացման թվականը 29.12.2010

Տեղանվան գրանցման թվականը 23.03.2012

Հայտատու **Կոնսարցիո դել Ֆորմադժո «Պարմիդժանո-Ռեդժանո»**
CONSORZIO DEL FORMAGGIO "PARMIGIANO REGGIANO"

Հրատարկվող տեղանունը **PARMIGIANO REGGIANO**

ԱԾՄԴ 29

Ապրանքի տեսակը կամ կոնկրետ ապրանքը **Պանիր**

Ծագման երկիրը **IT**

Ապրանքի հատուկ որակի նկարագրությունը՝

միջին յուղայնության պինդ պանիր, որը ստացվում է կաթի ջերմամշակման և դանդաղ հասունացման եղանակով (12-ից մինչև 36 ամիս): Մեկ կիլոգրամ պանրի արտադրության համար պահանջվում է 16 լ կաթ:

Ձեփ՝ պանրի գլուխը գանձակ է, քիչ ուռուցիկ կամ գրեթե ուղիղ կողային մակերեսով, վերին և ստորին հարթ մակերեսներով, քիչ կլորացրած եզրերով.

ՉԱՓ՝ տրամագիծը՝ 35-45սմ , կողային մակերևույթի բարձրությունը՝ 18-24սմ.

ԳԼԽԻ ՆՎՏԱԶԱԳՈՒՅՆ ԶԱՆԳՎԱԾ՝ 24 կգ.

ԱՐՏԱՔԻՆ ՀԱՐԴԱՐՈՒՄԸ՝ մուգ գույն և յուղի շերտ.

ՊԱՆՐԱՅԻՆ ԽՄՈՐԻ ԳՈՒՅՆԸ՝ փոփոխվում է բաց դեղինից մինչև ծղոտագույն մուգ դեղինը.

ՊԱՆՐԱՅԻՆ ԽՄՈՐԻ ՀԱՏԿԱՆՇԱԿԱՆ ՀՈՏ ԵՎ ՀԱՄԸ՝ անուշաբույր, նուրբ, հաճելի, ոչ սուր համով.

ՊԱՆՐԱՅԻՆ ԽՄՈՐԻ ԿԱՌՈՒՅՎԱԾՔԸ՝ մանր հատիկավոր թեփուկավոր կոտրվածքով, թույլ նկատելի մանր աչքերով.

ԿԵՂԵՎԻ ՀԱՏՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ 6 մմ.

ՉՈՐ ՆՅՈՒԹՈՒՄ ՅՈՒՐԻ ՊԱՐՈՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ ոչ ավել, քան 32%:

Կապն աշխարհագրական ծագման հետ՝

- պանրի արտադրության համար օգտագործվում է միայն պանրի ստեղծման շրջաններում ծնված և մեծացված տեղական ցեղի կովերի հում կաթ: Կովերի օրակերը շուրջ տարի կազմված է բուսական կերերից (լեռնային խոտեր, առվույտ, երեքնուկ) և բնական խարից, նաև ջրից, որի անհրաժեշտ հանքանյութերի և վիտամինների առկայությունը մշտապես ստուգվում է.

- պանրի արտադրությունը ամեն տարի սկսվում է ապրիլի 1-ին և ավարտվում է նոյեմբերի 11-ին: Այդ ժամանակահատվածում կովերի նախիրները արածում են ալպիական մարգագետիններում, և այդ կովերի կաթը հիանալի հումք է պանրի արտադրության համար.

- Ֆերմենտային կերի օգտագործումը պանրի արտադրության մեջ խստիվ արգելված է , քանի որ դրա մեջ միկրոօրգանիզմների ակտիվությունը կարող է խախտել պանրի արտադրության ընթացքը: Արգելված է նաև սիլոսի, կենդանական ծագման ապրանքների և սննդի արդյունաբերության ցանկացած ենթամթերքների օգտագործումը.

- պանրի արտադրության համար օգտագործում են բնական շրջանի խմորիչ, որը նպաստում է կաթի մակարդմանը: Պանրի մակարդակների վերածվող հում կաթը հանդիսանում է պանրի արտադրության պրոցեսի շրջայի հիմնական օղակը, ինչը բնորոշ է ծագման շրջանին, ինչին և պարտական է «PARMIGIANO REGGIANO» պանիրը իր հիմնական յուրահատկություններով:

Աշխարհագրական գոտին՝ Բոլոնիա նահանգի (Ռենո գետի ձախ ափը) և Մանթոա նահանգի (Պո գետի աջ ափը), Պարմայի, Ռեջո - Էմիլիայի, Մոդենայի տարածքներ:

Իրավասու մարմինների կամ կազմակերպությունների անվանումներն ու գտնվելու վայրը, որոնք իրավասու են հսկելու տեխնիկական հատկորոշումների պահպանությունը, ինչպես նաև դրանց խնդիրների ճշտումը՝ «Պարմիդժանո-Ռեդժանո» պանրի արտադրողների միություն, Ռեջիո Էմիլիա, Զ. Ֆ. Քենեդի փող. 18, Իտալիա: