

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

۱	نام محصول یا فرآورده	روغن حیوانی که به آن روغن کرمانشاهی نیز گفته می شود.
۲	مشخصات محصول یا فرآورده (چگونه تولید یا فرآوری می شود، از چه موادی تشکیل می شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)	<p>نوعی روغن آشپزی است که در ایران در منطقه کرمانشاه از شیر گاو و گوسفند به دست می آورند.</p> <p>روغن حیوانی از نوعی کره محلی به دست می آید که از به هم زدن دوغ در مشک تهیه می شود. ابتدا دوغ تهیه شده از ماست را درون مشک ریخته و پس از تکان دادن مشک، کره را از دوغ جدا می کنند. سپس کره را درون دیگهای بزرگ ریخته و به ملایمت حرارت می دهند. در اثر حرارت، آب کره تبخیر شده، و روغن آن، که چربی حیوانی است، باقی می ماند.</p> <p>طعم این روغن بستگی زیادی به نحوه خوراک و چرای دام دارد؛ به دلیل چرای گله های گوسفند منطقه کرمانشاه در مراتع پر علف و مرتفع، این روغن از بو و مزه خاصی برخوردار است که حاصل گیاهان معطر مناطق مرتفع کوهستانی می باشد.</p> <p>روغن کرمانشاهی بهترین و مقوی ترین روغن هاست. طبخ غذا با روغن کرمانشاهی چنان عطر و طعمی به غذا می دهد که هرکس فقط یک بار آن را امتحان کرده باشد، مزه آن برای همیشه زیر زبانش می ماند و با شنیدن نام آن به وجد می آید.</p> <p>عطر و طعم روغن تولیدی توسط عشایر استان را می توان منحصر به فرد دانست و اذعان داشت: با توجه به اینکه دام های عشایر بیشتر در کوه های شاهو و دالاهو تعلیف می شوند و تنوع گونه های گیاهی در این مناطق زیاد است طبیعتاً روغن تولیدی در این بخش از کیفیت، طعم و رایحه به مراتب خوشایندتری برخوردار است.</p>
۳	منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)	این محصول غالباً توسط عشایر کرمانشاه تولید می گردد
۴	تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)	خیر تا کنون هیچ تلاشی در این راستا صورت نگرفته
۵	نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)	متأسفانه هیچ نهادی بر کیفیت تولید این محصول نظارت نمی کند
۶	برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)	تنها سه شرکت تولید کننده پاستوریزه روغن حیوانی بنام های شاهو - رزادی فر و بیستون وجود دارد اما اقدامی در خصوص برندینگ محصول صورت نگرفته

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

گیوه کرمانشاه	نام محصول یا فرآورده	۱
گیوه نوعی پاپوش تابستانی، سبک، بادوام و مناسب برای راهپیمایی‌های طولانی، ویژه مردان است و همه مراحل تولید این پاپوش، دستی است و عموماً از نخ قالی، نخ ابریشم و کف آن از پارچه، چرم یا لاستیک است.	مشخصات محصول یا فرآورده (چگونه تولید یا فرآوری می‌شود، از چه موادی تشکیل می‌شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)	۲
<p>مواد تشکیل داده گیوه نخ قالی و نخ ابریشم و ضایعات چرم است. رویه گیوه بدست زنان و توسط انواع سوزن ها (به جز سوزن خیاطی) و جوالدوز بافته می‌شود و قسمت کف گیوه (زیره) نام دارد که از جنس پارچه، چرم یا لاستیک می باشد. کف گیوه (زیره) از نظر جنس سه نوع می باشد:</p> <p>یکی از انواع آن پارچه است که جنس پارچه باید از پنبه باشد و به غیر از پنبه، نمی توان آن را درست کرد. (تختی که از پارچه تهیه می شود، هر چه پارچه کهنه باشد تخت آن مرغوبتر است). تختی که پارچه در ساختمان آن بکار رفته در فرهنگ آباده به آن شیوه می گویند. این نوع تخت از نظر کیفیت در سطح بالایی قرار گرفته.</p> <p>دومین نوع آن چرم است که کیفیت آن کمتر از پارچه است.</p> <p>سوم لاستیک است که از کیفیت خیلی کمی برخوردار است ولی طول عمر آن از بقیه زیادت است.</p> <p>روستای "حجیج" و شهر "نودشه" در هورامان لیهون از مراکز قدیمی و مهم تولید این نوع گیوه بوده است. امروزه روستای دل با جمعیتی حدود ۱۵۰۰ نفر نزدیک به ۲۰۰ کارگاه گیوه بافی دارد. امروزه صدها نفر از زنان منطقه هورامان در شهرهای پاوه ونودشه ونوسود وحتی مریوان و تمام روستاهای هورامان به کار گیوه بافی وگیوه چنی مشغول می باشند.</p>	منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)	۳
<p style="text-align: center;">خیر</p> <p>اما این محصول ثبت ملی شده و نشان مرغوبیت کالا از یونسکو را دریافت کرده است</p>	تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می‌شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)	۴
سازمان میراث فرهنگی کرمانشاه مسئول نظارت بر تولید با کیفیت این محصول است و شیوه نظارت به این شکل است که کارشناسان مربوطه تولید کنندگان را حمایت کرده و زیر نظر دارند	نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)	۵
متأسفانه هیچ اقدامی در این خصوص صورت نگرفته است	برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)	۶

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

تخمه سنقر	نام محصول یا فرآورده	۱
گیاه آفتابگردان، گیاهی ست یک ساله که در وسط گل آن دایره ای قهوه ای رنگ وجود دارد که تخمه های آفتابگردان دور تا دور آن را فرا گرفته است. این گیاه اغلب در مناطق معتدل بخوبی رشد می کند. تخمه آفتابگردان منبع غنی از ویتامین E و اولین آنتی اکسیدان حل کننده چربی می باشد. برای تهیه تخمه های آفتابگردان، دانه های تخمه به وسیله قیف تغذیه وارد دستگاه جدا کننده می شود، برای جداسازی سنگ و... و از اهمیت قسمت وارد دستگاه بو دادن می گردد. که در این مرحله تخمه آفتابگردان بعلاوه نمک و گاه آبلیمو حرارت می بیند تا بو و طعم خامی از بین رود. این محصول به دلیل طعم، نازکی پوست، مزه، عطر و پرمغز بودن بسیار خاص و پرفرمدار است.	مشخصات محصول یا فرآوری (چگونه تولید یا فرآوری می شود، از چه موادی تشکیل می شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)	۲
بیش از ۳۰۰۰ هکتار از اراضی کشاورزی شهرستان سنقر به کشت این محصول اختصاص یافته و افزون بر ۷۰۰۰ تن به صورت خام یا فرآوری شده به بازار عرضه می گردد.	منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)	۳
خیر	تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)	۴
سازمان بهداشت توسط نظارت کارشناسان	نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)	۵
خیر هیچ اقدامی صورت نگرفته	برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)	۶

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

کاک و نان برنجی کرمانشاه	نام محصول یا فرآورده	۱
<p>نوعی شیرینی سنتی ایرانی و سوغات شهر کرمانشاه است. این شیرینی از ورقه های بسیار نازک خمیر است که با استفاده از ساچ های مخصوص درست می شود. کاک را از آرد گندم ، شکر یا آرد قند ، تخم مرغ ، دارچین ، روغن ، هل و آب درست می کنند.</p> <p>در تهیه این شیرینی که شهرت خاصی در میان ایرانیان دارد از آرد برنج، آرد گندم، پودر شکر، روغن جامد، تخم مرغ، گلاب و هل استفاده می شود. نان برنجی انواع گوناگونی نیز دارد که از آن میان می توان به نان برنجی ساده و نان برنجی زعفرانی اشاره کرد.</p> <p>شهر کرمانشاه به سبب اینکه در مسیر جاده ابریشم و در مسیر راه کربلا قرار داشته و به همین دلیل مسافران و زائران فراوانی به این شهر رفت و آمد داشته اند، به فکر پخت ماده ای بوده اند که هم ماندگاری بالایی داشته باشد و هم جنبه غذایی بالایی. به همین دلیل مردم این خطه سعی در تهیه شیرینی از جنس خوراک اصلی مسافران و زائران کردند که از برنج تشکیل می شود.</p> <p>قدمت و پیشینه نان برنجی در کرمانشاه به ۱۵۰ سال پیش و زمان حکومت قاجار باز می گردد و از ۱۵۰ سال پیش به بعد یکی از سوغات معروف کرمانشاه است.</p> <p>این دو نوع شیرینی به دلیل سبک، پر انرژی و خوش مزه بودن بسیار پرترفدار و خاص است.</p>	<p>مشخصات محصول یا فرآورده (چگونه تولید یا فرآوری می شود، از چه موادی تشکیل می شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)</p>	۲
<p>مرکز اصلی پخت و پخش نان برنجی و کاک شهر کرمانشاه است.</p>	<p>منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)</p>	۳
<p>پرونده طرز تهیه شیرینی محلی «کاک و نان برنجی» کرمانشاهی در جریان برگزاری هفتمین اجلاس سراسری شورای سیاستگذاری ثبت آثار معنوی کشور به لیست میراث معنوی ایرانیان پیوست.</p>	<p>تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)</p>	۴
<p>سازمان بهداشت و اداره بازرگانی توسط نظارت کارشناسان همچنین شرکت شهرک های صنعتی با تشکیل خوشه نان برنجی و کاک بر کیفیت تولید این محصول نظارت دارد</p>	<p>نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)</p>	۵
<p>از اواسط سال ۱۳۸۸ اجرای برنامه های عملیاتی خوشه در سه فاز جهت پیاده سازی فرآیند توسعه با اهداف ذیل اجرا شده است:</p> <p>افزایش فروش و اشتغال و تعداد ذینفعان خوشه و گسترش و اصلاح شبکه های ارتباطی درونی و بیرونی خوشه. ارتقاء کیفیت و تنوع و بسته بندی محصولات خوشه</p> <p>ورود به بازارهای منطقه ای و بین المللی و افزایش سهم بازار شیرینی سنتی کرمانشاه بویژه در بازار شیرینی کشور های قطر و عراق و در نهایت ارتقاء توان رقابتی خوشه در سطح ملی و بین المللی</p>	<p>برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)</p>	۶

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

۱	نام محصول یا فرآورده	نخود کرمانشاه
۲	مشخصات محصول یا فرآورده (چگونه تولید یا فرآوری می شود، از چه موادی تشکیل می شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)	منطقه کرمانشاه، پس از هندوستان، پاکستان و ترکیه بیشترین سطح زیر کشت نخود را در جهان داراست و در بین استان های کشور نیز کرمانشاه رتبه اول تولید این محصول را دارد. به صراحت می توان گفت نیمی از تولید نخود کشور مربوط به استان کرمانشاه است و این استان بالاترین سطح زیر کشت نخود را در کشور دارد. استان کرمانشاه پتانسیل های فوق العاده ای برای کشت نخود دارد، تولید سالانه نخود در استان کرمانشاه حدود ۱۲۰ هزار تن است. نخود کرمانشاه یکی از بهترین نخودهای دنیاست، چرا که میزان پروتئین آن حدود ۲۳ درصد است.
۳	منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)	نخود در همه مناطق استان قابل کشت است و کشت می شود . اما نخود منطقه گوران معروف و بسیار پرطرفدار است.
۴	تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)	خیر
۵	نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)	شورای ملی نخود ایران جهاد کشاورزی استان کرمانشاه معاونت تحقیقات دیم کشاورزی
۶	برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)	خیر تنها نام نخود کرمانشاه است که با همین نام در بورس کالا به فروش میرسد

فرم اعلام نشانه های جغرافیایی محصول یا فرآورده

۱	نام محصول یا فرآورده	دام زنده سبک کرمانشاه
۲	<p>مشخصات محصول یا فرآورده (چگونه تولید یا فرآوری می شود، از چه موادی تشکیل می شود، چرا محصول یا فرآورده مورد نظر خاص است)</p>	<p>خصوصیات ظاهری : سنجابی گوسفندی دنبه دار با جثه ای بزرگ و دست و پایی بلند می باشد . رنگ صورت آن قهوه ای تا قهوه ای کمرنگ بوده و بدن از پشم بلند و نسبتاً سفید و ضخیمی پوشیده شده است . از لحاظ تولید جزء گوسفندان گوشتی و گوشتی - پشمی بوده و دارای تولید شیر مناسب می باشند .</p> <p>خصوصیات تولیدی:</p> <p>میانگین وزن تولد ۴.۵ کیلوگرم</p> <p>میانگین وزن شیرگیری ۲۴ کیلوگرم</p> <p>میانگین وزن پشم ۲.۵ کیلوگرم</p> <p>این نژاد به دلیل پرورش در مناطق و مراتع خوش آب و هوا گوشتی بسیار لذیذ و خوش خوراک و زود پز دارد</p>
۳	<p>منطقه جغرافیایی (محصول یا فرآورده به کدام محل، روستا، منطقه، شهرستان متعلق است)</p>	<p>حد شمالی منطقه پراکنش این گوسفند، کوه شاهو، کوه و رودخانه قره سو است و تا دهات اطراف قصبه و روانسر ادامه می یابد . حد شرقی شامل کوه زنگلیان، کوه کماجار و کوه ویس و کوه خورین است . حد غربی شامل کوه های ولدبیگی و کوه بنی گز و ده های ونه رنگینه گوران و تختگاه و مله بگلر و سایر کوههای گوران است.</p> <p>حد جنوبی این ناحیه شامل خطی است که به موازات تقریباً شش کیلومتری شمال جاده کرمانشاه - قصرشیرین کشیده شده و کوهستان های برزه و چنار را شامل می شود . ناحیه زندگی ایل از دو قسمت دشت و کوهستان تشکیل می یابد .</p>
۴	<p>تاییدیه ها و گواهینامه ها (آیا برای کیفیت محصول یا فرآورده مزبور گواهینامه هم صادر می شود، در صورت پاسخ مثبت، شرایط صدور آن چگونه است)</p>	خیر
۵	<p>نهاد یا سازمان متولی نظارت بر تداوم کیفیت (نظارت بر دوام کیفیت محصول یا فرآورده مورد نظر چگونه است، شیوه و شرایط نظارت چگونه است)</p>	<p>اداره کل دامپزشکی بر پرورش این نوع از دام که دور از ر بیماری باشد نظارت دارد و همچنین سازمان جهاد کشاورزی استان بر علوفه های مورد تغذیه آنها نظارت دارد</p>
۶	<p>برندینگ محصول مورد نظر (برای برندینگ داخلی و خارجی محصول یا فرآیند مورد نظر چه اقداماتی تا کنون انجام شده است)</p>	<p>این محصول با نام دام کرمانشاه به کشورهای حاشیه خلیج فارس صادر می شود اما ثبت برند برای این محصول به صورت رسمی صورت نگرفته است.</p>