

# საქართველოს მთავრობის

## დადგენილება №3

2014 წლის 3 იანვარი

ქ. თბილისი

### ტექნიკური რეგლამენტის – „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესების“ დამტკიცების შესახებ

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, 103-ე მუხლის პირველი, მეხუთე ნაწილების, 104-ე მუხლის მეორე ნაწილისა და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-12 და 25-ე მუხლების შესაბამისად,

#### მუხლი 1

დამტკიცდეს ტექნიკური რეგლამენტი – „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესები“.

#### მუხლი 2

ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესებისა და რეგლამენტების შესახებ დებულების“, „ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესის შესახებ დებულების“, „მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობის სავალდებულო შეტყობინების წესის შესახებ დებულების“ დამტკიცების შესახებ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2003 წლის 6 მარტის № 2-51 ბრძანების პირველი პუნქტი და დებულება „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესებისა და რეგლამენტების შესახებ“.

#### მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს 2014 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

### ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესების შესახებ

#### მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. წინამდებარე დებულება შემუშავებულია „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის შესაბამისად და ადგენს ყურძნის ღვინოების წარმოების აუცილებელ პირობებსა და რეგლამენტებს, რომელთა დაცვა სავალდებულოა ყურძნის ღვინოების წარმოებისას.

2. დებულება ეფუძნება ღვინის წარმოების სამამულო ტრადიციებსა და ამ სფეროში საქართველოს საკანონმდებლო აქტებს და ევროსაბჭოს 1999 წლის 17 მაისის №1493/1999 დადგენილებას „ღვინის ბაზრის ერთობლივი ორგანიზების შესახებ“.

3. დებულებით გათვალისწინებული წესებისა და რეგლამენტების დაცვა სავალდებულოა ყველა იმ ფიზიკური და იურიდიული პირისათვის, რომლის საქმიანობა მოიცავს ყურძნის ღვინოების სასაქონლო წარმოებას.

#### მუხლი 2. ყურძნის ღვინოებისათვის დადგენილი ნორმატივები

1. ყურძნის ღვინოების ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები:

ა) ყურძნის ღვინოები უნდა იყოს უზადო, მდგრადი, მიკრობიოლოგიურად ჯანსაღი, უნაღებო, მექანიკური მინარევების გარეშე, ყურძნის ჯიშითა და წარმოების ტექნოლოგიით განპირობებული ფერითა და ორგანოლექტიკური მახასიათებლებით;

ბ) მხარისა და ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები უნდა ხასიათდებოდნენ შემდეგი ორგანოლექტიკური მახასიათებლებით:

– მშრალი ღვინოები – გემოზე ჰარმონიული, სრული, დახვეწილი, ხავერდოვანი, ჯიშური არომატით და



განვითარებული ბუკეტით;

– ნახევრადმშრალი ღვინოები – გემოზე ჰარმონიული, ნაზი, ხალისიანი, სასიამოვნო სიტკბოთი და ჯიშური არომატით;

– ნახევრადტკბილი და ტკბილი ღვინოები – გემოზე ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, ხილის ტონებითა და ჯიშური არომატით;

– შემაგრებული ღვინოები – გემოზე ჰარმონიული, სრული, ენერგიული, დახვეწილი, ღვინის წარმოების ტექნოლოგიით განპირობებული სპეციფიკური ტონებით;

2. ყურძნის ღვინოების ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები:

ა) ყურძნის ღვინოებში ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა და შაქრიანობა მოყვანილია 1-ლ დანართში;

ბ) სუფრის ღვინოებში ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს  $4,0 \text{ გ/დმ}^3$ -ზე ნაკლები, ხოლო მხარისა და ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებში –  $5,0 \text{ გ/დმ}^3$ -ზე ნაკლები.

გ) ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა, შაქრიანობა და მჟავიანობა კონკრეტული დასახელების ღვინისათვის უნდა განისაზღვროს ტექნოლოგიური ინსტრუქციით, რომელიც მტკიცდება უშუალოდ მეწარმე სუბიექტის მიერ და თანხმდება „საჯარო სამართლის იურიდიული პირთან – ღვინის ეროვნულ სააგენტოსთან (შემდგომში – სააგენტო).

დ) კონკრეტული დასახელების ღვინისათვის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობის, შაქრიანობისა და მჟავიანობის დადგენილი ზღვრული მნიშვნელობის შემთხვევაში ამ ზღვრიდან გადახრა დაუშვებელია;

ე) თუ კონკრეტული დასახელების ღვინისათვის ზღვრული მნიშვნელობები დადგენილი არ არის, ამ შემთხვევაში დასაშვებია ტექნოლოგიურ ინსტრუქციაში მითითებული ნორმიდან გადახრა:

– ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობისა + 0,5%;

– შაქრიანობისა +  $5,0 \text{ გ/დმ}^3$ , მშრალი ღვინოების გამოკლებით;

– მჟავიანობისა +  $1,0 \text{ გ/დმ}^3$ ;

ვ) ღვინოებსა და ღვინომასალებში აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს:

– თეთრ ღვინოებში –  $1,0 \text{ გ/დმ}^3$ ;

– ვარდისფერ ღვინოებში –  $1,1 \text{ გ/დმ}^3$ ;

– წითელ ღვინოებსა და დურდოზე დუღილით მიღებულ თეთრ ღვინოებში –  $1,2 \text{ გ/დმ}^3$ .

ზ) გოგირდოვანი მჟავის საერთო მასის კონცენტრაცია ღვინოებსა და ღვინომასალებში არ უნდა აღემატებოდეს:

წითელ ღვინოებში:

– თუ შაქრიანობა  $5 \text{ გ/დმ}^3$ -ზე ნაკლებია –  $160 \text{ მგ/დმ}^3$ ;

– თუ შაქრიანობა  $5 \text{ გ/დმ}^3$ -ზე მეტია –  $210 \text{ მგ/დმ}^3$ ;

თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში:

– თუ შაქრიანობა  $5 \text{ გ/დმ}^3$ -ზე ნაკლებია –  $210 \text{ მგ/დმ}^3$ ;



– თუ შაქრიანობა 5 გ/დმ -ზე მეტია – 260 მგ/დმ ;

თავისუფალი გოგირდოვანი მჟავის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 30 მგ/დმ<sup>3</sup>.

თ) დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია ღვინოებსა და ღვინომასალებში უნდა იყოს არანაკლები:

– წითელ ღვინოებში – 20 გ/დმ<sup>3</sup>;

– დურდოზე დუღილით მიღებულ თეთრ ღვინოებში – 18 გ/დმ<sup>3</sup>;

– სხვა დანარჩენი – 16 გ/დმ<sup>3</sup>;

ი) რკინის შემცველობა ყურძნის ღვინოებში არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/დმ<sup>3</sup>-ს.

კ) სპილენძის მასის კონცენტრაცია ღვინოებში არ უნდა აღემატებოდეს 5 მგ/დმ<sup>3</sup>-ს;

ლ) ტოქსიკური ელემენტების შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს:

– ტყვია – 0,3 მგ/კგ;

– დარიშხანი – 0,2 მგ/კგ;

– კადმიუმი – 0,03 მგ/კგ;

– ვერცხლისწყალი – 0,005 მგ/კგ;

– მეთანოლი – 0,05 მგ/კგ;

მ) ცქრიალა ღვინოებში ყურძნის ტკბილის პირველადი ან ღვინის მეორადი დუღილის შედეგად წარმოქმნილი ჭარბი წნევა 20<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 3 ბარზე ნაკლები;

ნ) შუშხუნა ღვინოებში ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნურად გაჯერების შედეგად წარმოქმნილი ჭარბი წნევა 20<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 2,5 ბარზე ნაკლები.

3. აკრძალულია:

ა) წყლის დამატება „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-3 მუხლში ჩამოთვლილ ყურძნისეულ პროდუქციაზე, გარდა სპირტიანი სასმელებისა;

ბ) სუფრის, მხარის, ადგილწარმოშობის დასახელების, ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებისათვის ეთილის რექტიფიცირებული ან სხვა სპირტის დამატება, გარდა ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებისათვის განკუთვნილ ლიქიორში შემავალი ბრენდის სპირტისა;

გ) ღვინოში (გარდა არომატიზებული ღვინისა) ან ბრენდში მღებავი და არომატული ნივთიერებებისა და ესენციების დამატება;

დ) ღვინის წარმოების ნებისმიერ ეტაპზე საქაროზას დამატება დადუღებისათვის ან მასში შაქრების მასური წილის კონდიციამდე მიყვანის მიზნით, გარდა ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებისათვის განკუთვნილი ლიქიორისა და კუპაჟისათვის საჭირო შაქრის სიროფისა, აგრეთვე სპირტიანი სასმელებისა;

ე) ღვინის ბრენდის დავარგებული სპირტების გარდა სხვა სპირტების გამოყენება ბრენდის დასამზადებლად;

ვ) შაქრის სიროფის (საქაროზა) ხსნარის, გლიცერინის, სპირტის, მღებავი ნივთიერებების, მჟავების, ესენციებისა და /ან სხვა ნივთიერებების კუპაჟირების გზით ხელოვნური ღვინის წარმოება;

ზ) ღვინოპროდუქციაში იმ ნივთიერებების დამატება, რომლებიც არ არის გათვალისწინებული „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-15 მუხლის მე-2 პუნქტით.



3. საბრენდე ღვინის დამზადებისას დასაშვებია ვაზის ჰიბრიდული ჯიშების გამოყენება.

4. ღვინო ამ წესების დარღვევით წარმოებულად ჩაითვლება, თუ მასში:

ა) უშაქრო (დაყვანილი) ექსტრაქტი 15 გ/ლ-ზე ნაკლებია;

ბ) აქროლადი მჟავები 0,12 გ/ლ-ზე ნაკლებია;

გ) შეიცავს ხელოვნურ საღებავს;

დ) ჰიბრიდული დანამატი (მალვიდინდიგლუკოზიდი) 15 მგ/ლ-ზე მეტია;

ე) დიეთილენგლიკოლი 10 მგ/ლ-ზე მეტია;

ვ) ციკლური დიგლიცერინები 0,2 მგ/ლ-ზე მეტია;

ზ) საქაროზა 6 გ/ლ-ზე მეტია;

თ) ორგანული მჟავების სპექტრის ქრომატოგრამა არ არის ტიპური ღვინისათვის;

ი) ღვინის მჟავის, ვაშლმჟავისა და რძემჟავის ჯამური ოდენობა 2 გ/ლ-ზე ნაკლებია.

### **მუხლი 3. ყურძნის წარმოების სპეციფიკური ზონები**

1. მევენახეობის სპეციფიკურ ზონას და მევენახეობის მხარეს განსაზღვრავს საქართველოს მეზღვაობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

2. სპეციფიკურ ზონას და მევენახეობის მხარეს ამტკიცებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.

3. სპეციფიკური ზონის და მევენახეობის მხარის დადგენისას ხდება იმ ფაქტორების გათვალისწინება, რომლებიც განსაზღვრავენ ღვინის განსაკუთრებულ თვისებებსა და ხარისხს – ნიადაგისა და ქვენიადგის ბუნება, კლიმატი, სავენახე ნაკვეთის ან ნაკვეთების ერთობლიობის განლაგება, ექსპოზიცია და სხვა.

4. ნებისმიერ ფიზიკურ ან იურიდიულ პირს ან მეწარმეთა ნებისმიერ გაერთიანებას, რომელსაც გააჩნია ვენახი ისეთ ტერიტორიაზე, სადაც ნიადაგურ-კლიმატური პირობები უზრუნველყოფენ უმაღლესი ხარისხის ღვინოების მიღებას, უფლება აქვს დააყენოს საკითხი ამ ტერიტორიის სპეციფიკურ ზონად აღიარებისა და მისი გეოგრაფიული სახელის, როგორც ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაციის შესახებ.

5. ღვინის ადგილწარმოშობის დასახელებას რეგისტრაციაში ატარებს საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – „საქპატენტი“, „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის ამოქმედებასთან დაკავშირებულ ღონისძიებათა თაობაზე“ საქართველოს პრეზიდენტის 2002 წლის 28 თებერვლის №88 ბრძანებულებით დამტკიცებული „ღვინისა და ღვინის ბრენდის ადგილწარმოშობის დასახელების დადგენის, რეგისტრაციის, გამოყენებისა და კონტროლის შესახებ“ დებულების მე-3 მუხლის შესაბამისად.

### **მუხლი 4. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების ზოგადი პრინციპები**

1. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების კატეგორია შეიძლება მიენიჭოს მხოლოდ იმ ღვინოებს, რომლებიც დამზადებულია ამ დებულების მოთხოვნათა შესაბამისად.

2. მეწარმე-სუბიექტი ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების მიზნით, ვალდებულია სააგენტოში წარადგინოს შეტყობინება აღნიშნულის თაობაზე, „მევენახეობა-მეღვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობის სავალდებულო შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

3. ადგილწარმოშობის დასახელების (ა.დ.) ღვინოების წარმოება ეფუძნება შემდეგ ძირითად კრიტერიუმებს:

ა) სპეციფიკურ ზონას;



ბ) ვაზის ჯიშს;

გ) კულტივირების (ტრადიციულ და ეკოლოგიურ) მეთოდებს;

დ) ღვინის დაყენების მეთოდს;

ე) ბუნებრივი მოცულობითი სპირტმემცველობის მინიმალურ ზღვარს;

ვ) ყურძნის ან/და ღვინის გამოსავლიანობას ერთი ჰექტარიდან;

ზ) ფიზიკურ-ქიმიურ ანალიზს და ორგანოლეპტიკურ მახასიათებლებს.

4. სპეციფიკურ ზონაში მოწეული ყურძნის გადამუშავება, ღვინის წარმოება და ჩამოსხმა დასაშვებია ამ სპეციფიკური ზონის გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ფარგლებში.

5. დასაშვებია სპეციფიკურ ზონებში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების ან ღვინომასალების გადაცემა ერთი მეწარმე სუბიექტის მიერ მეორესათვის შემდგომი დამუშავების ან/და ჩამოსხმის მიზნით. ორივე მხარე სააგენტოში წარადგენს ინფორმაციას გადაცემის შესახებ.

6. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების ექსპორტირება, აგრეთვე, მათი რეალიზაცია სამომხმარებლო ბაზარზე დასაშვებია მხოლოდ ბოთლებში ჩამოსხმული სახით.

### **მუხლი 5. ვაზის ჯიშები და ყურძნის წარმოების აგროტექნიკური მეთოდები**

1. საქართველოს ვაზის ჯიშების სტანდარტულ სორტიმენტსა და კლასიფიკაციას, აგრეთვე მევენახეობა-მეღვინეობის ზონებსა და ქვეზონებში დარაიონებულ ყურძნის სტანდარტულ ჯიშებს ადგენს და სპეციფიკურ ზონებში არსებული ვაზის ჯიშებისადმი მოთხოვნებს აწესებს საქართველოს კანონი „ვაზისა და ღვინის შესახებ“.

2. სპეციფიკურ ზონაში დარაიონებული ვაზის სტანდარტული სორტიმენტის შევსება ახალი ჯიშებითა და გამოვლენილი კლონებით ხორციელდება საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ დადგენილი წესით.

3. სპეციფიკური ზონის დასახელების რეგისტრაციიდან 5 წლის განმავლობაში ამ ზონაში დასაშვებია ვაზის იმ ჯიშების არსებობაც, რომლებიც ჩამოთვლილი არ არის ამ ზონისათვის დამტკიცებულ ვაზის ჯიშების სტანდარტულ სორტიმენტში.

4. სპეციფიკურ ზონის რეგისტრაციიდან 5 წლის შემდეგ ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისათვის განკუთვნილ ვენახებში ვაზის იმ ჯიშების არსებობისას, რომლებიც არ შედიან ამ ზონისათვის დამტკიცებულ ვაზის ჯიშების სტანდარტულ სორტიმენტში, იკრძალება მოწეული ყურძნისაგან დამზადებული ღვინისათვის ადგილწარმოშობის დასახელების სტატუსის მინიჭება.

5. სპეციფიკური ზონებში ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებისათვის განკუთვნილი ყურძნის წარმოებისათვის უნდა შეირჩეს ისეთი აგროტექნიკური მეთოდები, რომლებიც უზრუნველყოფენ ვაზის ნორმალურ ფიზიოლოგიურ ზრდა-განვითარებას (ფუნქციონირებას) და ზოგადად მოიცავენ:

– შესაბამის აგროფონს;

– ვაზის მაქსიმალურ დაცვას დაავადებებისა და მავნებლებისაგან;

– გამოყენებულ პესტიციდებს და სასუქებს.

6. სპეციფიკურ ზონებში ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისათვის განკუთვნილ ვენახებში დაცული უნდა იყოს საქართველოს მოქმედი კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნები.

### **მუხლი 6. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებისათვის განკუთვნილი ყურძნისათვის დადგენილი რეგლამენტები**

1. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები იწარმოება მხოლოდ ჯანსაღი, ტექნიკურად მწიფე ყურძნიდან, რომლის დაზიანების ხარისხი არ აღემატება 5%-ს.



2. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისათვის განკუთვნილ ვენახებში ყურძნის მაქსიმალური მოსავლიანობა რეგლამენტირებულია.

3. 1 ჰექტარიდან ყურძნის მაქსიმალური მოსავლიანობა მოყვანილია მე-2 დანართში.

## **მუხლი 7. ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი ტექნოლოგიური წესი**

1. ყურძნის ღვინოების წარმოება დასაშვებია ერთი ან რამდენიმე ვაზის სტანდარტული ჯიშის ყურძნისაგან.
2. ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოება დასაშვებია მხოლოდ ვაზის სტანდარტულ სორტიმენტში ჩამოთვლილი ჯიშებისაგან.
3. გადამუშავების წინ ყურძენი უნდა აიწონოს, განისაზღვროს მისი შაქრიანობა, ტიტრული მჟავიანობა, დაზიანების ხარისხი. მონაცემები ჯიშისა და ყურძნის წარმოების სპეციფიკური ზონის დასახელებასთან ერთად შეტანილი უნდა იქნეს ყურძნის მიღების ჟურნალში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესის შესაბამისად.
4. სპეციფიკურ ზონებში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების დამზადებისას მისმა გამოსავლიანობამ 1 ტონა ყურძნიდან უნდა შეადგინოს არაუმეტეს 65 ლექალიტრისა.
5. აღნიშნულზე მეტი გამოსავლიანობის შემთხვევაში იკრძალება ღვინისათვის ადგილწარმოშობის დასახელების სტატუსის მინიჭება.
6. სპეციფიკურ ზონებში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისას დასაშვებია 15%-მდე იმ ყურძნის, ღვინომასალის ან ღვინის გამოყენება, რომელიც მიღებულია იმავე მევენახეობის ზონის სხვა სპეციფიკურ ზონაში ვაზის სტანდარტული ჯიშებიდან.
7. მხარის ღვინის წარმოებისას მევენახეობის ამ მხარეში დამზადებული ყურძნის ხვედრითი წილი უნდა იყოს არანაკლებ 80%.
8. მხარისა და ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოებისას დაუშვებელია ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება, გარდა ცქრიალა და შემაგრებული ღვინოებისა.
9. მხარისა და ადგილწარმოშობის დასახელების ცქრიალა და შემაგრებული ღვინოების დამზადებისას გამოყენებული ყურძნის ტკბილი ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი მზადდება ვაზის სტანდარტული ჯიშების სორტიმენტისაგან.
10. ვარდისფერი ღვინოები იწარმოება ფერადყურძნიანი საღვინე ჯიშების გადამუშავებით, ან ერთი და იმავე ხარისხის (სუფრის, მხარის, ადგილწარმოშობის დასახელების) თეთრი და წითელი ღვინოების შერევით, ან თეთრი ყურძნის ტკბილის დადუღებით წითელი ყურძნის გამოუწნეხავ ღურდოზე.
11. მოტკბო (ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი, ტკბილი) სუფრის ღვინოების წარმოებისას დასაშვებია ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება ღურდოზე, ყურძნის ტკბილზე, მადულარ ყურძნის ტკბილზე ან სუფრის ღვინომასალაზე შაქრიანობის არაუმეტეს 8%-ით გაზრდის მიზნით.
12. დასაშვებია სუფრის ღვინის მჟავიანობის გაზრდა ღვინის მჟავით – არაუმეტეს 2 გ/დმ<sup>3</sup>-ისა ან ლიმონმჟავით არაუმეტეს 1 გ/დმ<sup>3</sup>-ისა.
13. მჟავიანობის შემცირება დასაშვებია არაუმეტეს 1 გ/დმ<sup>3</sup>-ისა.
14. ცქრიალა ღვინოების დამზადებისათვის განკუთვნილი სატირაჟე და რეზერვუარული ლიქიორი შეიძლება შეიცავდეს: ყურძნის ტკბილს, მადულარ ყურძნის ტკბილს, კონცენტრირებულ ყურძნის ტკბილს, ან საქაროზას, და ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილ ღვინოს ან მათ ნაზავს და ლიმონის სიმჟავეს. საექსპედიციო ლიქიორი შეიძლება შეიცავდეს ყურძნის ტკბილს, კონცენტრირებულ ყურძნის ტკბილს, ან საქაროზას, და ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილ ღვინოს ან მათ ნაზავს, აგრეთვე არანაკლებ 5-წლიანი დავარგების საბრენდე სპირტს და ლიმონის სიმჟავეს.
15. ღვინის მეორადი დუღილით ცქრიალა ღვინის წარმოებისას სადულარი ნაზავის მოცულობითი



სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10%-ზე ნაკლები.

16. სატირაჟე და რეზერვუარული ლიქიორის დამატებამ არ უნდა გამოიწვიოს კიუვეს ან სადულარი ნაზავის მოცულობითი სპირტშემცველობის გაზრდა 1,5%-ზე მეტად.

17. საექსპედიციო ლიქიორის დამატებამ არ უნდა გამოიწვიოს ცქრიალა ღვინის მოცულობითი სპირტშემცველობის გაზრდა 0,5%-ზე მეტად.

18. ნებადართულია კიუვეს ან სადულარი ნაზავის ან მათი შემადგენელი კომპონენტების მჟავიანობის გაზრდა ან შემცირება. ამასთან მჟავიანობის გაზრდა ნებადართულია არა უმეტეს 1,5 გ/დმ<sup>3</sup>.

19. ადგილწარმოშობის დასახელების ცქრიალა ღვინის დამზადების პროცესის ხანგრძლივობა დუღილის დაწყებიდან უნდა იყოს სულ მცირე:

– 6 თვე, რეზერვუარული მეთოდით წარმოებისას;

– 9 თვე, ბოთლური მეთოდით წარმოებისას.

დანართი 1

### ყურძნის ღვინოების ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები

ღვინის ხარისხი და ტიპი	ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა, %, არანაკლებ	შაქრიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>
1	2	3
ა) სუფრის		
მშრალი	9,0	არაუმეტეს 4,0
ნახევრადმშრალი	9,0	4,0-25,0
ნახევრადტკბილი	9,0	30,0-50,0
ტკბილი	9,0	51,0-80,0
ცქრიალა	9,0	0-120,0
მუშხუნა	9,0	0-120,0
შემაგრებული	15,0	40,0-300,0
არომატიზებული	16,0	60,0-100,0
ბ) მხარის		
მშრალი	10,0	არაუმეტეს 4,0
ნახევრადმშრალი	10,0	4,0-25,0



ნახევრადტკბილი	10,0	30,0-50,0
ტკბილი	10,0	51,0-80,0
ცერიალა	10,0	0-120,0
შუშუნა	10,0	0-120,0
შემაგრებული	15,0	40,0-300,0
გ) ადგილწარმოშობის დასახელების		
მშრალი	10,5	არაუმეტეს 4,0
ნახევრადმშრალი	10,5	4,0-25,0
ნახევრადტკბილი	10,5	30,0-50,0
ტკბილი	10,5	51,0-80,0
ცერიალა	10,5	0-120,0
შუშუნა	10,0	0-120,0
შემაგრებული	15,0	40,0-300,0

დანართი 2

**ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებისათვის განკუთვნილი ყურძნის მაქსიმალური მოსავლიანობა**

ვაზის თეთრყურძნიანი ჯიშები	მაქსიმალური მოსავალი 1 ჰა-დან, ტონა	ვაზის ფერადყურძნიანი ჯიშები	მაქსიმალური მოსავალი 1 ჰა-დან, ტონა
1	2	3	4
ავასირხვა	8	ალადასტური	10
ალიგოტე	10	ალექსანდროული	7
გორული მწვანე	10	თავკვერი	12
კრახუნა	8	კაბერნე სოვინიონი	10
კახური მწვანე	8	მუჯურეთული	8
კახური მწვანე, კლონი 12	8	ოცხანური საფერე	8
რქაწითელი	12	ოჯალეში	7
რქაწითელი, კლონი 48	12	ოჯალეში ორბელური	8





რეაქტიული მუსკატური	10	პინო შავი	7
ქისი	8	საფერავი	10
შარდონე	6	საფერავი	
ჩინური	8	ბუდეშურისებრი	10
ციცქა	10	საფერავი კლონი 359	10
ცოლიკაური	10	უსახელოური	7
წულუკიძის თეთრა	10	შავკაპიტო	8
ხიხვი	6	ჩხავერი	8
კაპისტონი თეთრი	7	ძელშავი	10
პინო თეთრი	7	კაჭიჭი	7
მალბეკი	5		
მერლო	7		

