

## საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის

მინისტრის ბრძანება №2-51

2003 წლის 6 მარტი

ქ. თბილისი

**„ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესებისა დარეგლამენტების შესახებ დებულების“, „ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესის შესახებ დებულების“, „მევენახეობა-მელვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობის სავალდებულო შეტყობინების წესის შესახებ დებულების“ დამტკიცების შესახებ**

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონით საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტროს დაევალა საქართველოს მევენახეობისა და მელვინეობის დარგის მარეგულირებელი ნორმატიული აქტების გამოცემა. ზემოაღნიშნულიდან გამომდინარე, **ვბრძანებ:**

1. დამტკიცდეს თანდართული დებულება „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესებისა და რეგლამენტების შესახებ“;
2. დამტკიცდეს თანდართული დებულება „ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესის შესახებ“;
3. დამტკიცდეს თანდართული დებულება „მევენახეობა-მელვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობის სავალდებულო შეტყობინების წესის შესახებ“;
4. იურიდიული, კანონშემოქმედებითი და პარლამენტთან ურთიერთობის სამსახურმა (გ. მერაბიშვილი) უზრუნველყოს ამ ბრძანების რეგისტრაცია საქართველოს იუსტიციის სამინისტროში და გამოქვეყნება;
5. ეს ბრძანება ამოქმედდეს 2003 წლის 1 მაისიდან;
6. კონტროლი ბრძანების შესრულებაზე განახორციელოს მინისტრის მოადგილემ დ. გრიგოლიამ.

### დ. კირვალიძე

#### შეტანილი ცვლილებები:

1. საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს ბრძანება №2-149-სსმIII, №104, 07.08.2006წ.; მუხ.1414
2. საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2006 წლის 6 სექტემბრის ბრძანება №2-171-სსმIII, №122, 07.09.2006წ.; მუხ.1636
3. საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2010 წლის 10 ივნისის ბრძანება №2-84-სსმIII, №67, 14.06.2010წ.; მუხ.992
4. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 12 აპრილის ბრძანება №2-60 - ვებგვერდი, 14.04.2011წ.
5. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.

### დებულება

#### ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესებისა და რეგლამენტების 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 მაისს №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 გ/დმ<sup>3</sup>-ზე ნაკლები, ხოლო მხარისა და ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებში – 5,0 გ/დმ<sup>3</sup>-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 გ/დმ<sup>3</sup>, მშრალი ღვინოების გამოკლებით;

– მჟავიანობისა + 1,0 გ/დმ<sup>3</sup>.

ვ) ღვინოებსა და ღვინომასალებში აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს:

– თეთრ ღვინოებში – 1,0 გ/დმ<sup>3</sup>.

– ვარდისფერ ღვინოებში – 1,1 გ/დმ<sup>3</sup>.

– წითელ ღვინოებსა და დურდოზე დუდილით მიღებულ თეთრ ღვინოებში – 1,2 გ/დმ<sup>3</sup>.

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

წითელ ღვინოებში:

– თუ შაქრიანობა 5 გ/დმ<sup>3</sup>-ზე ნაკლებია – 160 მგ/დმ<sup>3</sup>;

– თუ შაქრიანობა 5 გ/დმ<sup>3</sup>-ზე მეტია – 210 მგ/დმ<sup>3</sup>;

თეთრ და ვარდისფერ ღვინოებში:

– თუ შაქრიანობა 5 გ/დმ<sup>3</sup>-ზე ნაკლებია – 210 მგ/დმ<sup>3</sup>;

– თუ შაქრიანობა 5 გ/დმ<sup>3</sup>-ზე მეტია – 260 მგ/დმ<sup>3</sup>;

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>o</sup> C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 3 ბარზე ნაკლები;

ნ) შუშხუნა ღვინოებში ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნურად გაჯერების შედეგად წარმოქმნილი ჭარბი წნევა 20<sup>o</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 პროდუქტებზე, 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) ღვინოპროდუქტებში 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 (მაღვიდინდიგლუკოზიდი) 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 რემეჟავის ჯამური ოდენობა 2 გ/ლ-ზე ნაკლებია.

*საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2006 წლის 7 აგვისტოს ბრძანება №2-149-სსმIII, №104, 07.08.2006წ.; მუხ.1414*

*საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2006 წლის 6 სექტემბრის ბრძანება №2-171-სსმIII, №122, 07.09.2006წ.; მუხ.1636*

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

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

2. სპეციფიკურ ზონას და მევენახეობის მხარეს ამტკიცებს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის სამინისტრო.

3. სპეციფიკურ ზონის და მევენახეობის მხარის დადგენისას ხდება იმ ფაქტორების გათვალისწინება, რომლებიც განსაზღვრავენ ღვინის განსაკუთრებულ თვისებებსა და ხარისხს – ნიადაგისა და ქვენიდაგის 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 სპირტშემცველობის მინიმალურ ზღვარს;
- ვ) ყურძნის ან/და ღვინის გამოსავლიანობას ერთი ჰექტარიდან;
- ზ) ფიზიკურ-ქიმიურ ანალიზს და ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს.

4. სპეციფიკურ ზონაში მოწეული ყურძნის გადამამუშავება, 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 დამამუშავების 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.

7. (ამოღებულია - 12.04.2011წ, №2-60).

საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2010 წლის 10 ივნისის ბრძანება №2-84-სსმIII, №67, 14.06.2010წ.; მუხ.992

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 12 აპრილის ბრძანება №2-60 - ვებგვერდი, 14.04.2011წ.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.

### **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 სოფლის მეურნეობისა და სურსათის 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 და საშვებია 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 შეტანილ 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 არა უმეტეს 65 დეკალიტრისა.

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 დურდოზე.

11. მოტკბო (ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი, ტკბილი) სუფრის ღვინოების წარმოებისას დასაშვებია ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება დურდოზე, ყურძნის ტკბილზე, მადულარ ყურძნის ტკბილზე ან სუფრის ღვინომასალაზე შაქრიანობის არა უმეტეს 8%-ით გაზრდის მიზნით.

12. დასაშვებია სუფრის ღვინის მჟავიანობის გაზრდა ღვინის მჟავით – არა უმეტეს 2 გ/დმ<sup>3</sup>-სა ან ლიმონმჟავით არაუმეტეს 1 გ/დმ<sup>3</sup>-სა.

13. მჟავიანოვის შემცირება დასაშვებია არაუმეტეს 1 გ/დმ<sup>3</sup>-სა.

14. ცქრიალა ღვინოების დამზადებისათვის განკუთვნილი სატირაჟე და რეზერვუა რული 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 სადუღარი ნაზავის მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10%-ზე ნაკლები.

16. სატირაჟე და რეზერვუარული ლიქიორის დამატებამ არ უნდა გამოიწვიოს კიუვეს ან სადუღარი 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 სადუღარი 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.

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
შუშხუნა	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
ცქრიალა	10,0	0-120,0
შუშხუნა	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
ცქრიალა	10,5	0-120,0
შუშხუნა	10,0	0-120,0
შემაგრებული	15,0	40,0-300,0

**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
რქაწითელი 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 თეთრი	10	შაკვაპიტო	8
ხიხვი	6	ჩხავერი	8
კაპისტონი თეთრი	7	მელშავი	10
პინო თეთრი	7	კაჭიჭი	7
მალბეკი	5		
მერლო	7		

**დანართი 3**

(ამოღებულია - 12.04.2011 წ, №2-60)

საქართველოს სოფლის მეურნეობისა და სურსათის მინისტრის 2010 წლის 10 ივნისის ბრძანება №2-84-სსმ/III, №67, 14.06.2010წ.; მუხ.992

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2011 წლის 12 აპრილის ბრძანება №2-60 - ვებგვერდი, 14.04.2011წ.

**დ ე ბ უ ლ ე ბ ა**

**ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესის შესახებ**

**მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

1. წინამდებარე დებულება შემუშავებულია „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის შესაბამისად.

2. დებულების მიზანია ქვეყნის მევენახეობა -მეღვინეობის სექტორში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვიანობის მოწესრიგება, პროდუქციის სერთიფიკაციის უზრუნველყოფა ობიექტური მასალებით და ფალსიფიკაციის აღკვეთა.

3. ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წინამდებარე წესი სხვა ნორმატიულ აქტებთან ერთად უზრუნველყოფს სავალდებულო სერთიფიკაციას დაქვემდებარებული ყურძნისეული წარმოშობის კონკრეტული ალკოჰოლიანი სასმელის წარმომავლობის, მისი წარმოების მეთოდების, გამოყენებული მასალების და მახასიათებლების შესაბამისობის დადგენას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან.



4. ტექნოლოგიური პროცესების სავალდებულო აღრიცხვა მოიცავს დროულ და ობიექტურ ჩანაწერებს საწარმოს ვენახისა და ტექნოლოგიურ წიგნებში და ლაბორატორიულ ჟურნალში.

5. ამ დებულებით დადგენილი ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვის წესი სავალდებულოა ნებისმიერი მეწარმე სუბიექტისათვის, რომელიც ახორციელებს ყურძნისა და ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელების სასაქონლო წარმოებასა და რეალიზაციას.

აღრიცხვის წესის დარღვევა ისჯება საქართველოს ადმინისტრაციულ სამართალდარღვევათა კოდექსის 105<sup>2</sup> მუხლის შესაბამისად.

## **მუხლი 2. ვაზის სამცნობი მასალებისა და ნამყენი ნერგის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა**

1. მეწარმე სუბიექტი, ვისაც აქვს საკუთარი საძირეთა და სანამყენეთა სადედეები და ნამყენ ნერგს აწარმოებს საკუთარი სამცნობი მასალებით ვალდებულია აწარმოოს საძირეთა და სანამყენეთა სადედეების ჟურნალი და მცნობის ჟურნალი.

2. საძირე და სანამყენეთა სადედეების ჟურნალში შეტანილი უნდა იქნეს შემდეგი მონაცემები:

ა) საძირეთა და სანამყენე ვაზის ჯიშების დასახელება;

ბ) სადედეთა ადგილმდებარეობა;

გ) გაშენების ფართობი;

დ) კვების არე;

ე) ჩატარებული აგროტექნიკური ღონისძიებები;

ვ) ინფორმაცია აპროზაციის და მასობრივი სელექციის შესახებ;

ზ) წარმოებულ საძირეთა სტანდარტული რქების რაოდენობა;

თ) წარმოებულ სანამყენე კვირტების რაოდენობა;

ი) ინფორმაცია სამცნობი მასალების რეალიზაციის შესახებ (მათი რეალიზაციის შემთხვევაში);

კ) სამცნობი მასალების მყიდველის ვინაობა და მისამართი (რეალიზაციის შემთხვევაში).

3. მცნობის ჟურნალში შეტანილ უნდა იქნეს შემდეგი მონაცემები:

ა) საძირეს ჯიში;

ბ) სანამყენეს ჯიში;

გ) მცნობის რაოდენობა;

დ) ნამყენის გამოყვანის წესი (ცივად, სტრატიფიკაციით, მწვანე ნერგი);

ე) მცნობის ადგილმდებარეობა;

ვ) სანერგეს ადგილმდებარეობა და ფართობი;

ზ) სანერგეში ჩატარებული აგროტექნიკური ღონისძიებები;

თ) დახარისხების შემდეგ მიღებული სტანდარტული ნამყენი ნერგის რაოდენობა;

ი) ინფორმაცია ნამყენი ნერგის რეალიზაციის შესახებ (რეალიზაციის შემთხვევაში).

4. მეწარმე სუბიექტი, რომელიც ნამყენ ნერგს აწარმოებს შესყიდული სამცნობი მასალებით, აწარმოებს მხოლოდ მცნობის ჟურნალს, რომელშიც, გარდა ამ მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრული მონაცემებისა, ვალდებულია შეიტანოს მონაცემები შესყიდული სამცნობი მასალების რაოდენობისა და ამ მასალების გამყიდველის ვინაობისა და მისამართის შესახებ.

## **მუხლი 3. ვენახის წიგნი**

1. ვენახის წიგნში ასახული უნდა იყოს ვენახის შესახებ შემდეგი მონაცემები:

ა) ვენახის ადგილმდებარეობა;

ბ) ფართობი;

გ) ვაზის ძირითადი ჯიში;

დ) შერეული ჯიშების დასახელება და რაოდენობა;

ე) საძირეს დასახელება, რომელზედაც დამცნობილია ვაზი;

ვ) მანძილი რიგთა შორის;

ზ) მანძილი ვაზთა შორის მწკრივში;

თ) ვაზთა რაოდენობა 1 ჰა-ზე;

ი) მეჩხერიანობა, %;

კ) მსხმოიარე, ახალშენი, გაშენების წელი;

ლ) ჩატარებული აგროტექნიკური ღონისძიებები;

მ) ინფორმაცია ყურძნის კრეფის თარიღის, მთლიანი მოსავლის და საშუალო საკექტრო მოსავლიანობის შესახებ.

#### **მუხლი 4. ტექნოლოგიური წიგნი**

1. ყურძნის გადამამუშავების სეზონზე საწარმოში მიღებული ყურძნის აღრიცხვა ხდება დანართი №1-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

ჟურნალში აღრიცხება საწარმოში გადასამუშავებლად შემოსული ყურძნის თითოეული პარტია.

ჟურნალში მიეთითება ყურძნის მიღება-გადამამუშავების თარიღი, ყურძნის ჯიში, ვენახის ადგილმდებარეობა, ყურძნის პარტიის რაოდენობა, შაქრიანობა, მჟავიანობა, დაავადებებითა და მავნებლებით გამოწვეული და მექანიკური დაზიანების ჯამური ხარისხი, ყურძნის გამოყენების მიმართულება.

„ვენახის ადგილმდებარეობის“ გრაფაში მიეთითება სპეციფიკური ზონის და იმ კონკრეტული ადგილის დასახელება, საიდანაც შემოსულია ყურძენი.

გრაფაში „ყურძნის გამოყენების მიმართულება“ მეწარმემ უნდა დააფიქსიროს იმ ღვინის კატეგორია, ტიპი, დასახელება, რომლის დამზადებაც არის გათვალისწინებული ყურძნის კონკრეტული პარტიიდან.

2. წარმოებაში ღვინოების ბრუნვის აღრიცხვა ხდება დანართი №2-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

ჟურნალი დგება თითოეული დასახელებისა და მოსავლის წლის ღვინოებისა და ღვინომასალებისათვის.

ჟურნალში მიეთითება ღვინის (ღვინომასალის) შემოსავლის ან გასავლის თარიღი, რაოდენობა, შემოსავლის წყარო (ლექიდან მოხსნა, ტექნოლოგიური დამამუშავებიდან, ჩამოხარისხებით, სხვა საწარმოდან და ა.შ.) ან გასავლის (ტექნოლოგიურ დამამუშავებაში, ჩამოხარისხება, რეალიზაცია და ა.შ.) მიმართულება, ქიმიური მაჩვენებლები, ღვინის (ღვინომასალის) ნაშთი.

3. ღვინომასალების ტექნოლოგიური დამამუშავების პროცესი აღრიცხება დანართი №3-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

ჟურნალში აღრიცხება ღვინომასალის თითოეული პარტია, რომელიც გადის ტექნოლოგიური დამამუშავების პროცესს.

ჟურნალში მიეთითება ღვინომასალის დასახელება, მოსავლის წელი, რაოდენობა, დამამუშავების სახე, დაწყების და დამთავრების თარიღი, დამამუშავებისას გამოყენებული მასალები და ნივთიერებები, მიღებული ღვინის ძირითადი ქიმიური მაჩვენებლები.

4. დავარგებაზე არსებული ღვინოების აღრიცხვა ხდება დანართი №4-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

დასავარგებლად ღვინოების ჩაწყობისას ჟურნალში მიეთითება ღვინის დასახელება, მოსავლის წელი, რაოდენობა, დავარგებაზე ჩაწყობის თარიღი. დავარგებიდან მოხსნის შემდეგ ჟურნალში შეიტანება მოხსნის თარიღი და ღვინის ქიმიური და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები.

5. წარმოებაში საბრენდე სპირტების ბრუნვი ს აღრიცხვა ხდება დანართი №5-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

ჟურნალში მიეთითება საბრენდე სპირტის ასაკი, საბრენდე სპირტის შემოსავლის და გასავლის თარიღი, რაოდენობა აბსოლუტურ ალკოჰოლში, შემოსავლის წყარო (გამოხდით, სხვა წარმოებიდან და ა.შ.) ან გასავლის (კუპაჟში, რეალიზება და ა.შ.) მიმართულება, ქიმიური და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები და სპირტის ნაშთი.

წარმოებაში ღვინის ბრენდის ბრუნვის აღრიცხვა ხდება დანართი №6-ის ფორმით წარმოებულ ჟურნალში;

ჟურნალი დგება თითოეული დასახელების ღვინის ბრენდისათვის.

ჟურნალში მიეთითება ღვინის ბრენდის შემოსავლის და გასავლის თარიღი, რაოდენობა, შემოსავლის წყარო (კუპაჟიდან, სხვა წარმოებიდან და ა.შ.) ან გასავლის მიმართულება, ორგანოლექტიკური და ქიმიური მაჩვენებლები და ბრენდის ნაშთი.

დანართი №1

ყურძნის მიღების ჟურნალი

№	მიღების თარიღი	ყურძნის ჯიშის	ვენახის ადგილმდებარეობა	ყურძნის რაოდენობა, კგ	შაქრიანობა, %	ტიტრული მჟავიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>	დაზიანების ხარისხი, %	ყურძნის გამოყენების მიმართულება	შენიშვნა
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

დანართი №2

ღვინოების ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი

ღვინის (ღვინომასალის) კატეგორია, ტიპი, დასახელება \_\_\_\_\_

მოსავლის წელი \_\_\_\_\_

თარიღი	საიდან შემოვიდა, სად გაიგზავნა	მაჩვენებლები			შემოსავალი, დალ	გასავალი დალ	ნაშთი, დალ	შენიშვნა
		მოცულობითი სპირტშემცველობა %	შაქრიანობა გ/დმ <sup>3</sup>	ტიტრული მჟავიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>				
1	2	3	4	5	6	7	8	9


ტექნოლოგიური დამუშავების აღრიცხვის ჟურნალი

დვინომასალის ან ღვინის დასახელება	მოსავლის წელი	რაოდენობა, დალ	ტექნოლოგიური დამუშავების სახე	ჩატარების თარიღი		გამოყენებული მასალები და ნივთიერებები	მაჩვენებლები ტექნოლოგიური დამუშავების დამთავრების შემდეგ						
				დაწყება	დამთავრება		მოცულობითი სპირტშემცველობა	შაქრიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>	ტიტრული მჟავიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

დავარგებაზე არსებული ღვინოების აღრიცხვის ჟურნალი

ღვინის დასახელება	მოსავლის წელი	რაოდენობა, დალ	დავარგების დრო (თვე, წელი)		მაჩვენებლები			ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები
			დაწყება	დამთავრება	მოცულობითი სპირტშემცველობა %	შაქრიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>	ტიტრული მჟავიანობა, გ/დმ <sup>3</sup>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

საბრენდე სპირტების ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი

სპირტის სახე	თარიღი	საიდან შემოვიდა, სად გაიგზავნა	მაჩვენებლები					შემოსავალი, დალ ა.ა.	გასავალი დალ ა.ა.	ნაშთი, დალ ა.ა.	ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები
			მოცულობითი სპირტშემცველობა, %	უმადლესი სპირტები, მგ/100 სმ <sup>3</sup>	საშუალო ეთერები, მგ/100 სმ <sup>3</sup>	ალდეჰიდი, მგ/100 სმ <sup>3</sup>	რკინის მასის კონცენტრაცია, მგ/დმ <sup>3</sup>				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12


დანართი №6

**ღვინის ბრენდის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი**

ღვინის ბრენდის კატეგორია, ჯგუფი, დასახელება \_\_\_\_\_

გამოყენებული საბრენდე სპირტების საშუალო ასაკი \_\_\_\_\_

თარიღი	საიდან შემოვიდა, სად გაიგზავნა	მაჩვენებლები				შემოსავალი, დალ	გასავალი, დალ	ნაშთი, დალ	ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები
		მოცულობითი სპირტ-შემცველობა, %	შაქრია-ნობა, გ/დმ <sup>3</sup>	რკინის მასის კონცენტრაცია, გ/დმ <sup>3</sup>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

**დებულება**

**მევენახეობა-მელვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული საქმიანობის სავალდებულო შეტყობინების წესის შესახებ**

**მუხლი 1. ზოგადი დებულებანი**

- წინამდებარე დებულება შემუშავებულია „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის საფუძველზე.
- წინამდებარე დებულება განსაზღვრავს საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – ღვინის ეროვნული სააგენტოს (შემდგომში – სააგენტო) მიერ მევენახეობა-მელვინეობის დარგში სასაქონლო პროდუქციის წარმოებასთან და რეალიზაციასთან დაკავშირებული ინფორმაციის (შემდგომში – ინფორმაცია) მოპოვების მეთოდიკას და ორგანიზაციულ პრინციპებს.

3. სავალდებულო შეტყობინების საფუძველზე ინფორმაციის მოპოვება მიზნად ისახავს „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის მოთხოვნათა შესრულების კონტროლს, ქვეყნის მევენახეობასა და მეღვინეობაში აღრიცხვიანობის მოწესრიგებას, ფალსიფიკაციასთან ბრძოლის ეფექტურობის გაზრდას, ამ სფეროში არსებული რესურსების დადგენას და მევენახეობა-მეღვინეობის განვითარების პროგნოზირების ხელშეწყობას.

*საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.*

## **მუხლი 2. სავალდებულო შეტყობინება**

1. სავალდებულო შეტყობინება მოიცავს ინფორმაციას:

- ა) ვაზის სამყნობი მასალებისა და ნამყენი ნერგის წარმოებისა და რეალიზაციის შესახებ;
- ბ) ვენახის ადგილმდებარეობის, ფართობისა და ჯიშის შესახებ;
- გ) ყურძნის გადამამუშავების შესახებ;
- დ) პროდუქციის წარმოებისა და ბრუნვის შესახებ.

2. ფიზიკური და იურიდიული პირები, რომლებიც საქართველოს ტერიტორიაზე ახორციელებენ ამ მუხლის პირველ პუნქტში აღნიშნულ საქმიანობას ვალდებული არიან წინამდებარე დებულებით დადგენილ ვადებში და ფორმით, წარუდგინონ სააგენტოს შეტყობინება თავისი საქმიანობის შესახებ.

*საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.*

## **მუხლი 3. პასუხისმგებლობა შეტყობინების წესის დარღვევაზე**

შეტყობინების წესის დარღვევა ისჯება საქართველოს ადმინისტრაციული სამართალდარღვევათა კოდექსის 105<sup>2</sup> მუხლის შესაბამისად.

## **მუხლი 4. სააგენტოს უფლებამოსილება და ვალდებულება**

1. სააგენტო უფლებამოსილია;

- ა) საქართველოს ტერიტორიაზე მოქმედ ყველა მეწარმე-სუბიექტს მოსთხოვოს ინფორმაციის წარმოდგენა დადგენილ ვადებში განსაზღვრული მოცულობითა და ფორმით;
- ბ) წარმოდგენილ მონაცემებში ლოგიკური უზუსტობის შემთხვევაში მოქმედი კანონმდებლობის შესაბამისად შეამოწმოს პირველადი მონაცემების უტყუარობა.

2. სააგენტო ვალდებულია დაიცვას ცალკეული საწარმოების მონაცემთა კონფიდენციალობა და საჯარო მიზნებისათვის გამოიყენოს მხოლოდ ჯამური მონაცემები.

*საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.*

## **მუხლი 5. შეტყობინებები ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის წარმოებისა და რეალიზაციის შესახებ**

ფიზიკური ან იურიდიული პირი, რომელიც ეწვა ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის წარმოებასა და რეალიზაციას, ვალდებულია წარადგინოს შემდეგი შეტყობინებები:

- ა) „ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის წარმოების განზრახვის შესახებ“ – წელიწადში ერთხელ, არა უგვიანეს 15 იანვრისა, დანართი №1-ის ფორმით;
- ბ) „ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის ფაქტობრივი წარმოების შესახებ“ – წელიწადში ერთხელ, არა უგვიანეს 15 დეკემბრისა, დანართი №2-ის ფორმით;
- გ) „ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის რეალიზაციის შესახებ“ – წელიწადში ერთხელ, არა უგვიანეს 15 აპრილისა, დანართი 3-ის ფორმით.



### **მუხლი 6. შეტყობინება ვენახის შესახებ**

1. მეწარმე სუბიექტი, რომელსაც განზრახული აქვს ახალი სამრეწველო ვენახის გაშენება, ვალდებულია სააგენტოში წარადგინოს შეტყობინება „სამრეწველო ვენახის გაშენების განზრახვის შესახებ“ წელიწადში 2-ჯერ, არა უგვიანეს 15 იანვრისა და 15 ოქტომბრისა. შეტყობინებაში უნდა აისახოს ვენახის გაშენების ადგილი, ფართი და ვაზის ჯიში.

2. ვენახის მფლობელი პირი წარადგენს შეტყობინებას „ვენახის შესახებ“ წელიწადში ერთხელ, არა უგვიანეს 15 იანვრისა, დანართი №4-ის ფორმით.

*საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2012 წლის 15 აგვისტოს ბრძანება №2-148- ვებგვერდი, 16.08.2012წ.*

### **მუხლი 7. შეტყობინება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების განზრახვის შესახებ**

მეწარმე-სუბიექტი, რომელსაც გააჩნია განზრახვა აწარმოოს სპეციფიკურ ზონაში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების უმაღლესი ხარისხის ღვინო წელიწადში ერთხელ, არაუგვიანეს 1-ლი აგვისტოსი, წარადგენს შეტყობინებას „ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების განზრახვის შესახებ“ დანართი №5-ის ფორმით.

### **მუხლი 8. . შეტყობინება ყურძნის გადამუშავების შესახებ**

მეწარმე-სუბიექტი, რომელმაც განახორციელა ყურძნის სამრეწველო გადამუშავება ვალდებულია წელიწადში ერთხელ, არა უგვიანეს 1-ლი დეკემბრისა, წარადგინოს შეტყობინება „ყურძნის გადამუშავების შესახებ“, დანართი №6-ის ფორმით.

### **მუხლი 9. შეტყობინება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების შესახებ**

მეწარმე-სუბიექტი, რომელმაც ყურძნის გადამუშავების სეზონზე გამოიმუშავა ღვინომასლა, რომელიც გამოდგება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოდ და აქვს მათი, როგორც ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების რეალიზაციის სურვილი, მოვალეა, წელიწადში ერთხელ, რთველის მომდევნო წლის 10 იანვრამდე წარადგინოს შეტყობინება „სეზონზე გამოიმუშავებული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების შესახებ“, დანართი №7-ის ფორმით.

### **მუხლი 10. შეტყობინება ღვინის ბრუნვის შესახებ**

წელიწადში 2-ჯერ, 10 იანვრამდე და 10 სექტემბრამდე მეწარმე-სუბიექტი წარადგენს შეტყობინებას მის საწარმოში არსებული „ღვინოების ბრუნვის შესახებ“ დანართი №8-ის ფორმით.

### **მუხლი 11. შეტყობინება ცქრიალა ღვინოების წარმოების შესახებ**

მეწარმე-სუბიექტი, რომელიც აწარმოებს ცქრიალა ღვინოებს ვალდებულია წელიწადში ორჯერ 10 ივლისამდე და 10 იანვრამდე, წარადგინოს შეტყობინება „ცქრიალა ღვინოების წარმოების შესახებ“ დანართი №9-ის ფორმით.

### **მუხლი 12. შეტყობინება საბრენდე სპირტებისა და ღვინის ბრენდის წარმოების შესახებ**

მეწარმე-სუბიექტი, რომელიც აწარმოებს საბრენდე სპირტს ან/და ღვინის ბრენდს ვალდებულია წელიწადში ორჯერ, 10 ივლისამდე და 10 იანვრამდე წარადგინოს შეტყობინება „საწარმოში საბრენდე სპირტების შემოსავალ-გასავლის შესახებ“, დანართი №10-ის ფორმით და „ღვინის ბრენდის წარმოების შესახებ“, დანართი №11-ის ფორმით.

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შეტყობინება**

200---- წელს ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის წარმოების განზრახვის შესახებ განმცხადებლის მფლობელობაში არსებული სადედეები:

საძირეთა სადედე				სანამყენეთა სადედე		
ჯიში	ფართობი, ჰა	ვაზის რაოდენობა 1 ჰა.-ზე	ადგილმდებარეობა	ჯიში	ფართობი, ჰა	ადგილმდებარეობა

ვისგან იქნება შემენილი სამყნობი მასალები-----

-----

სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის წარმოება 200--- წელს:

მყნობა				სანერგე		საძირე რქების წარმოება		სანამყენე კვირტის წარმოება	
ჯიში	რაოდ. ათ.	ნამყენის გამოყვა-	მყნობის ადგილ	ფართობი,	ადგილმდებარე-	ჯიში	რაოდენობა	ჯიში	რაოდენობა ათ.

ცალი	ნის წესი (სტრატეგიკაციით ცივი წესით, მწვანე)	დებარეობა	ჰა	რეობა		სტანდარტული რქა, ათ. ცალი		ცალი

ხელმოწერა  
"-----" ----- 200--- წ.

დანართი №2

წარუდგენენ არაუგვიანეს  
15 დეკემბრისა

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შეტყობინება**

200—წელს ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის ფაქტობრივი წარმოების შესახებ

წარმოებული ნამყენი			სადირე რქები		სანამყენე კვირტის წარმოება	
ჯიში	რაოდ. ათ. ცალი	მყნობის წესი (სტრატეგიკაციით, ცივი წესით)	ჯიში	რაოდენობა სტანდარტული რქა, ცალი	ჯიში	რაოდენობა ცალი


ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.

**დანართი №3**

წარუდგენენ არაუგვიანეს  
15 დეკემბრისა

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**

200—წელს წარმოებული ვაზის სამყნობი მასალების და ნამყენი ნერგის რეალიზაციის შესახებ

1. ნამყენი ნერგი:

ჯიში	ნაშთი 01.12.200---წ. ათ. ცალი	რეალიზებულია ათ. ცალი	ნაშთი 01.04.200---წ. ათ. ცალი

2. სამიერთა სტანდარტული რქა:

ჯიში	ნაშთი 01.12.200---წ. ათ. ცალი	რეალიზებულია ათ. ცალი	ნაშთი 01.04.200---წ. ათ. ცალი

3. სანამყენე კვირტი:

ჯიში	ნაშთი 01.12.200---წ. ათ. ცალი	რეალიზებულია ათ. ცალი	ნაშთი 01.04.200---წ. ათ. ცალი

ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.

**დანართი №4**

წარუდგენენ არაუგვიანეს  
15 დეკემბრისა

განმცხადებლის დასახელება -----

მისამართი -----

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**  
ვენახის შესახებ

(3ექტარი)

ვენახის ადგილმდებარეობა	ყურძნის ჯიში	ფართობი წლის დასაწყისში		გაშენდა საანგარიშო წელს	ამოიძირკვა საანგარიშო წელს	ფართობი წლის დასასრულს	
		სულ	მ.შ. მსხმოიარე			სულ	მ.შ. მსხმოიარე
სულ ჯამი	*						

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.

**დანართი №5**

წარუდგენენ არაუგვიანეს  
15 დეკემბრისა

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**

დგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების წარმოების განზრახვის შესახებ

საწარმოს განზრახული აქვს 200—წლის ყურძნის გადამუშავების სეზონზე აწარმოოს შემდეგი ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები:

ღვინის დასახელება	ყურძნის წარმოების სპეციფიკური ზონების დასახელება	ყურძნის ჯიშში	ყურძნის გადამუშავების, ღვინის წარმოების და ჩამოსხმის ადგილმდებარეობა
----- ----- ----- ----- -----  ----- ----- ----- ----- -----			

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.





საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**

200--- წლის სეზონზე ყურძნის გადამუშავების შესახებ

ყურძნის ჯიში	გადამუშავებული ყურძნის რაოდენობა,  ტონა	საშუალო შაქრიანობა,  %	გამომუშავებული ღვინომასალები და ღვინოები, დალ						
			ღვინის ტიპი	სულ, დალ	მათ		შორის		
					ადგილწარ- მოშობის დასახელების	მხარის	სუფრის	სხვა (მიეთითოს რომელი)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
-----	-----	-----	მშრალი						
			ნახევრად მშრალი						
			ნახევრად ტკბილი						
			ტკბილი						
			შემაგრებული						
			არომატიზირებული		*	*			
-----	-----	-----	მშრალი						
			ნახევრად მშრალი						
			ნახევრად ტკბილი						
			ტკბილი						
			შემაგრებული						
			არომატიზირებული		*	*			

1	2	3	4	5	6	7	8	9
-----	-----	-----	მშრალი					
			ნახევრად მშრალი					
			ნახევრად ტკბილი					
			ტკბილი					
			შემაგრებული					
			არომატიზირებულ		*	*		
-----	-----	-----	მშრალი					
			ნახევრად მშრალი					
			ნახევრად ტკბილი					
			ტკბილი					
			შემაგრებული					
			არომატიზირებულ		*	*		
-----	-----	-----	მშრალი					
			ნახევრად მშრალი					
			ნახევრად ტკბილი					
			ტკბილი					
			შემაგრებული					
			არომატიზირებულ		*	*		
-----	-----	-----	მშრალი					
			ნახევრად მშრალი					
			ნახევრად ტკბილი					
			ტკბილი					
			შემაგრებული					
			არომატიზირებულ		*	*		

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

### შეტყობინება

200—წლის სეზონზე გამომუშავებული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების შესახებ

ღვინის დასახელება	ტიპი და ფერი	გადამუშავებული		ყურძენი		გამომუშა	ვებული	ღვინო	
		ჯიში	რაოდენობა, ტონა	სპეციფიკური ზონის დასახელება	ყურძენის გადამუშავების ადგილი	რაოდენობა, დეკალიტრი	მოცულობითი სპირტ-შემცველობა, %	შაქრიანობა გ/დმ <sup>3</sup>	გამოსავალი 1 ტონა ყურძნიდან, დეკალიტრი
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ხელმძღვანელის ხელმოწერა  
"-----" ----- 200--- წ.

10 იანვრისა და 10 სექტემბრისა

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შეტყობინება**

საწარმოში ღვინოების ბრუნვის შესახებ

(დეკალიტრი)

ღვინის დასახელება	ტიპი და ფერი	მოსავლის წელი	ნაშთი 01...200--- წლისთვის	შემოსავალი საანგარიშო პერიოდში		გასავალი საანგარიშო პერიოდში		ნაშთი 01.---. 200-- წლისთვის
				საკუთარი წარმოები-დან	შეძენილი	რეალიზაცია	ჩამოხარისხება	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ა) ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოები, სულ მათ შორის								

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ბ) მხარის ღვინოები, სულ	*	*						
მათ შორის:								
გ) სუფრის ღვინოები	*	*						
დ) სხვა ღვინოები	*	*						
სულ ღვინოები	*	*						

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

"-----" ----- 200--- წ.

წარუდგენენ წელიწადში ორჯერ, არა უგვიანეს 10 ივლისის და 10 იანვრისა

საწარმოს დასახელება -----

მისამართი -----

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**

**ცქრიალა ღვინოების წარმოების შესახებ**

ცქრიალა ღვინოების დასახელება	ღვინომასალები (ათ. დეკალიტრი)			ტირაჟირებაში არსებული ბოთლები (ათ. ბოთლი)				წარმოებულია რეზრვუარული მეთოდით (ათასი ბოთლი)	
	ნაშთი 01.01. 200-- -- წელი	შემოსავალი	გასავალი	ნაშთი 01--- 200--- წელი	ნაშთი 01.01. 200-- წელი	შემოსავალი	გასავალი		ნაშთი 01.-- 200--- წელი
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ადგილწარმოშობის დასახელების, სულ მათ შორის									
ბ) ცქრიალა ღვინო									
სულ: ჯამი									

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:  
"-----" ----- 200--- წ.

საწარმოს დასახელება \_\_\_\_\_

მისამართი \_\_\_\_\_

**შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა**

**საწარმოში საბრენდე სპირტის შემოსავალ-გასავლის შესახებ**

(ათ.დეკალიტრი ა.ა)

სპირტის ასაკი	ნაშთი 01.01.200--- წელი	შემოსავალი		გასავალი		ნაშთი 01.---200--- წელი
		საწარმოში გამოხდით	შეძენილი	გაიხარჯა კუპაჟში	რეალიზებულა	
სულ						

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

„-----“----- 200---- წ.

წარუდგენენ წელიწადში ორჯერ  
არაუგვიანეს 10 ივლისისა და 10 იანვრისა

საწარმოს დასახელება \_\_\_\_\_

მისამართი \_\_\_\_\_

შ ე ტ ყ ო ბ ი ნ ე ბ ა

ღვინის ბრენდის წარმოების შესახებ

(ათ.დეკალიტრი ა.ა)

ღვინის ბრენდის დასახელება	კატეგორია, ჯგუფი	ნაშთი 01.01.200---წელი	შემოსავალი		გასავალი (რეალიზაცია)	ნაშთი 01.---200---წელი
			კუპაჟიდან	შეძენილი		
სულ	*					

ხელმძღვანელის ხელმოწერა:

„-----“----- 200--- წ.