ქინძმარაული

რეგისტრაციის № 787

რეგისტრაციის თარიღი: 30/03/2006

ადგილწარმოშობის დასახელება: ქინძმარაული

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო; მარშალ გელოვანის გამზ. N6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: „ქინძმარაული“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ქინძმარაული“ წითელი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – უზადო, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო სიტკბოთი, კარგად გამოხატული ხილის ტონებით, საფერავის ჯიშის ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 10,5 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა უნდა იყოს 18-დან 45-მდე გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგე- ნილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ქინძმარაულის მიკროზონა მდებარეობს ყვარლის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში, კავკასიონის განშტოების სამხრეთ დაქანებაზე, ჩრდილოეთ განედის 41°30'და აღმოსავლეთ გრძედის 45°50' კოორდინატებზე.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო „ქინძმარაული“ მზადდება ქინძმარაულის მიკროზონაში მოწეული საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის ჯიშის ყურძნიდან. მისი წარმოებისას დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ქინძმარაულის მიკროზონაში ღვინო „ქინძმარაულისთვის“ განკუთვნილი სამე- წარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 250–550 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8–1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60–90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

ვაზის გაშენება, მისი გასხვლა-ფორმირება და დაცვა მავნებლებისა და დაავადებებისაგან, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „ქინძმარაული“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 22%;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;

- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრე- ბის გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთ ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„ქინძმარაულის" წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ქინძმარაულის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა - კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა ქინძმარაულის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„ქინძმარაული" მზადდება დურდოს არასრული ალკოჰოლური დუღილის გზით. „ქინძმარაულის" წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ქინძმარაულის" გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

ქინძმარაულის მიკროზონის დასავლეთი ნაწილი, მდინარე დურუჯის მარჯვენა მხარიდან მოყოლებული, რელიეფურად უფრო სამხრეთ-დასავლეთისაკენ დახრილი ვაკეა სუსტი ტალღისებური ზედაპირით, ხოლო დანარჩენი ტერიტორია აღმოსავლეთის მიმართულებით სამხრეთისაკენ დახრილ ვაკეს წარმოადგენს.

კლიმატი. „ქინძმარაულის“ მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას ძირითადად განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, მაღალმთიანი სისტემების ზეგავლენით გამოწვეული, დასავლეთიდან და აღმოსავლეთიდან გადმონაცვლებული ჰაერის მასები. ხეობის სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან გახსნილობისა და ჩრდილო-დასავლეთი და სამხრეთის მხრიდან ჩაკეტილობის გამო, აქ გაბატონებულია ხეობის მიმართულების – ჩრდილო-დასავლეთის და სამხრეთ-აღმოსავლეთის მიმართულების ქარები. ხეობის თავისებური ჩაკეტილობის შედეგად ქარის სიჩქარე დიდი არ არის. კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით.

არსებული ვენახები და სავენახე ფართობები ძირითადად მდებარეობს 2-3° სამხრეთ და მის

მიმდებარე დახრილ დაქანებაზე. ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა და სიმწიფის პერიოდში, ქინძმარაულის განედისათვის მზის სიმაღლე შესაბამისად 60–70° და 40–50°-ის ფარგლებშია. მზის ნათების ხანგრძლივობა წელიწადში 2050 საათია.

ზონაში ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა და სიმწიფის პერიოდში, ცის თაღის 8–10 ბალიანი ღრუბლებით დაფარულობა თანმიმდევრულად 20 და 18 დღეს უდრის, ხოლო მოწმენდილი დღეები (0–2 ბალი) მოღრუბლულობით 15 და 16 აღწევს.

ამასთან, განედური მიმართულების ხეობაში, სამხრეთული დაქანების მთისწინებზე წარმოქმნილი ისეთი ძირითადი აგროკლიმატური ფაქტორები, როგორიცაა: მზის სხივური ენერგია, სითბოს რაოდენობა, ზაფხულის ზომიერი ტემპერატურა, ადგილმდებარეობის საკმაო დატენიანება, კომპლექსურად ქმნის ხელსაყრელ პირობებს საფერავის მაღალ- ხარისხოვანი პროდუქციის მისაღებად.

მდ. დურუჯის ჩამონაზიდ მოშავო ფერის ფიქალების ზედაპირზე, დღის განმავლობაში ტემპერატურა მეტია; შუადღის საათებში ტემპერატურა 3-5^{0}C-ით აღემატება მოსაზღვრე ტყის ალუვიურ-უკარბონატო ნიადაგების ზედაპირის ტემპერატურას.

მოშავო ფერის ნიადაგის ზედაპირზე დაცემული სხივური ენერგიის არეკვლის ნაკლები უნარი (15%) გააჩნია. ენერგიის მეტი შთანთქმის შედეგად, ნიადაგის ტემპერატურა იზრდება.

„ქინძმარაულის“ მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°-ია, ყველაზე თბილი თვეების (VII-VIII) საშუალო ტემპერატურა 23,6°C, ყველაზე ცივი თვისა კი +1,0°C- ია. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო -10, -11°C, აბსოლუტური მაქსიმუმიდან საშუალო 35^{0}C, ხოლო ექსტრემალური ტემპერატურები – 23 – +38°Cუდრის. გაზაფხულზე ჰაერის საშუალო დღე-ღამის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა ხდება 5.IV. შემოდგომაზე 10^{0}C-ზე ქვემოთ დაცემა, 4.XI-ს აღინიშნება. ე. ი. თბილი პერიოდის ხანგრძლივობა 212 დღეა.

საფერავი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებში (15.IV-დან) იწყებს. ყვავილობა მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფის დაწყება კი აგვისტოს მეორე ნახევარში აღინიშნება (20.VIII-დან). ყურძნის ტექნიკურად მომწიფება სექტემბრის ბოლო რიცხვებში ხდება.

„ქინძმარაულის“ მიკროზონაში შემოდგომით პირველი წაყინვები 21.XI-დან იწყება, 10 წელიწადში ერთჯერ პირველი წაყინვები შესაძლოა ადრე, ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში დაიწყოს. გაზაფხულზე ბოლო წაყინვები საშუალოდ 26.III-დან წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა აპრილის შუარიცხვებამდე გაგრძელდეს. ზონაში უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 239 დღეს უდრის.

„ქინძმარაულის“ მიკროზონაში, 350-550 მ სიმაღლის ფარგლებში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 4100–3700°C ფარგლებში მერყეობს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ქინძმარაულის მიკროზონაში 1070 მმ-ს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 800 მმ-ს უდრის.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 72% უდრის. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (66–64%) ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო),

შედარებით მეტი (80%) შემოდგომის დასასრულს და ზამთრის დასაწყისში.

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში (25.XII-დან) იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი ზამთარში 21^0-ზე მეტი არ არის.

მიკროზონაში თოვლის საფარი არამდგრადია, 87%.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისია (0,9 დღე); აპრილში, ივნისში და ივლისში თითოეულში ცალ- ცალკე სეტყვა 0,3 დღეს არ აღემატება.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთიდან (23%) და სამხრეთ-აღმოსავლე- თიდან (17%) მომართული ქარები. უქარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 31%-ს უდრის. ქარის სიჩქარეს აძლიერებს აქ წარმოქმნილი მთა-ხეობის ქარები. ალაზნის ხეობის ეს მიკროზონა მიეკუთვნება მავნე ქარების ზემოქმედების III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგი. არსებული კვლევისა და ჩვენს მიერ 2005 წელს ჩატარებული მასალების საფუძველზე მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია ალუვიური ნიადაგების ორი სახეობა, ცხრა სახესხვაობით და დელუვიური ნიადაგების ორი სახეობა ხუთი სახეს- ხვაობით, კერძოდ:

1. ალუვიური, უკარბონატო, დიდი სისქის თიხნარი;
2. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
3. ალუვიური-უკარბონატო, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, საშუალო და მსუბუქი თიხნარი;
4. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი თიხნარი;
5. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
6. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
7. ალუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალოდ ხირხატიანი, თიხნარი;
8. ალუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხიანი და თიხნარი;
9. ალუვიური სუსტად კარბონატული, ჭარბტენიანი და დაჭაობებული, თიხნარი და თიხიანი;
10. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, თიხნარი;
11. დელუვიური უკარბონატო, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
12. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, თიხიანი;
13. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
14. დელუვიური სუსტად კარბონატული, დიდი სისქის, ჭარბტენიანი, თიხიანი.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგებიდან პირველი ათი სახესხვაობა ალუვიური ნიადაგებისა წარმოდგენილია ალაზნის მეორე ტერასაზე და ძირითადად ვაკე რელიეფის ფორმებით ხასიათდებიან, ხოლო მე-11, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები დელუვიური ნიადაგებისა კავკასიონის სამხრეთ კალთების დაბოლოებაზე არიან წარმოდგენილი და უშუალოდ ემიჯნება სამხრეთ კალთებს, რომელიც ზღვის დონიდან 400–500 მეტრის ფარგლებშია, რელიეფურად ეს ფართობები სამხრეთისაკენ და სამხრეთ-დასავლეთისაკენ სუსტად დაქანებულ შლეიფებს წარმოადგენს.

ალუვიური ნიადაგების პირველი ათი სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდებიან ღრმა სისქის

პროფილით და განსხვავდებიან ხირხატიანობის ხარისხით, მექანიკური შედგენილობით, კარბონატების შემცველობით, ჭარბტენიანობისა და დაჭაობების ხარისხის მიხედვით. აღნიშნული ნიადაგებიდან პირველი შვიდი სახესხვაობის ნიადაგები ხასიათდება ღრმა სისქის პროფილით და პფორილის სისქე ძირითადად 1–1,5 მ ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50–70 სმ-ია. ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი მექანიკური შედგე- ნილობით, გამონაკლის შემთხვევებში ზოგიერთ გენეზისურ ჰორიზონტში გადახრილია მსუბუქი თიხისაკენ ან მსუბუქი თიხნარისა და სილნარისაკენ. გარდა ამისა, აღნიშნული ნიადაგები განსხვავდებიან ხირხატიანობის ხარისხით და დაქვიანებით. ხირხატიანობა და ქვიანობა მეტწილად შესამჩნევია მდინარეთა ახალ ტერასებზე და ნაპირებთან. მე-8 და მე-9 სახესხვაობის ნიადაგები კი ხასიათდებიან ჭარბტენიანობით და დაჭაობებით, რომლებიც ძირითადად წარმოდგენილია მცირე ნაკვეთების სახით დადაბლებულ ადგილებზე და ფშების გასწვრივ. მექანიკური შედგენილობით ეს ნიადაგები მეტწილად თიხიანი და თიხნარია.

ნიადაგწარმომქმნელ ქანებს პირველი ცხრა სახესხვაობის ნიადაგებში ძირითადად ალუვიური წარმოშობის რიყნარ-თიხნარი და რიყნარ-ქვიშნარი ნაფენები წარმოადგენს, რომელიც ძირითადად კავკასიონის სამხრეთი ფერდობებიდან ჩამონატანი ნაშალი მასალებისაგან შედგება, რომელიც მეტწილ შემთხვევაში ზღვიური წარმოშობის შავი ფიქალების ნაშალი მასალით არის წარმოდგენილი, რომელიც სითბოს შთანთქმის მაღალი უნარით ხასიათდება და გარკვეულ გავლენას ახდენს ნიადაგის ტემპერატურულ რეჟიმზე. ეს კი თავისებურად განაპირობებს ყურძნის შაქრიანობის მატებას და პროდუქციის ხარისხიანობას.

მე-10 – მე-14 სახესხვაობის ნიადაგები კი დელუვებს წარმოადგენენ, რომლებიც განვი- თარებული არიან დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის თიხნარ და თიხნარ-სილნარ- ღორღიან ნაფენებზე. ეს ნიადაგებიც ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით, რომლის სიღრმე ძირითადად 80-150 სმ-ის ფარგლებშიაა, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. აღნიშნული ნიადაგების ეს სახესხვაობებიც ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან მექანიკური შედგენილობით, ხირხატიანობის ხარისხით, კარბონატების შემცველობით და ტენიანობის მიხედვით. მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები უკარბონატოა და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდება, განსხვავებით მე-11 სახესხვაობა ხირხა- ტიანობითაც გამოირჩევა და სუსტად ხირხატიანია. მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობები სუსტად კარბონატულია და თიხიანი და თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასი- ათდებიან. განსხვავებით მე-13 სახესხვაობა სუსტად ხირხატიანია, ხოლო მე-14 სახესხვაობა ჭარბტენიანი.

ანალიზის მონაცემებიდან გამომდინარე, აღნიშნული ნიადაგები მექანიკური შედგე- ნილობით ძირითადად თიხნარებს მიკუთვნებიან. გამონაკლის შემთხვევებში კი მსუბუქი თიხიანობით ხასიათდებიან. ჰუმუსის შემცველობის მიხედვით ძირითადად საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდებიან და ნიადაგის აქტიურ ფენაში 50–70 სმ-ის სიღრმემდე 5,5–2,5%- ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან მცირდება და 2,5–0,5%-ის ფარგლებშია. ჰიდროლიზური აზოტი ძირითადად მცირე და საშუალო რაოდენობითაა წარმოდგენილი და 9,36 – 2,24 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ხსნადი ფოსფორით მეტწილ შემთხვევებში ძალზე ღარიბია და მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი. ასევე, დაბალია გაცვლითი კალიუმის შემცველობაც და 17,0–2,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. კალციუმის კარბონატებს პირველი, მე-2, მე-3, მე-4, მე-8, მე-10 და მე-11 სახესხვაობის ნიადაგები

საერთოდ არ შეიცავს, ხოლო მე-5, მე-6, მე-7, მე-9, მე-12, მე-13 და მე-14 სახესხვაობის ნიადაგებშია მცირე რაოდენობით წარმოდგენილი და ძირითადად 0,2–5,0%-ის ფარგლებშია.

ნიადაგის არეს რეაქცია ნეიტრალური და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 5,8-7,6-ის ფარგლებშია.

ადამიანური ფაქტორი. ყვარელში მევენახეობისა და მეღვინეობის განვითარება წინანდლის, ნაფარეულისა და მუკუზანისაგან განსხვავებული გზით წარიმართა. აქაური ვენახები არ შესულან საუფლისწულო მამულების შემადგენლობაში და აქედან გამომდინარე, მათ არ განუცდიათ ის პოზიტიური ზეგავლენა, რამაც უდიდესი როლი ითამაშა ხსენებულ მამულებში დარგის რაოდენობრივი და ხარისხობრივი ზრდის საქმეში.

1942 წლამდე არ არსებობდა „ქინძმარაულის“ წარმოების სრულყოფილი ტექნოლოგია, რომელიც უზრუნველყოფდა ღვინის სტაბილიზაციას და ხანგრძლივად შეუნარჩუნებდა სიტკბოს. ამიტომ ღვინო

მზადდებოდა გლეხური მეთოდით, რომლის დროსაც ალკოჰოლური დუღილი ჩერდებოდა შემოდგომა-ზამთრის საცივის დადგომით და გრძელდებოდა გაზაფხულზე დათბობასთან ერთად. ამის გამო „ქინძმარაულის“ წარმოება არ იყო სტაბილური.

1942 წლიდან დაიწყო მთავრობის სპეციალური გადაწყვეტილებების რეალიზაცია, რომელიც ითვალისწინებდა ახალი ტექნოლოგიების შემუშავებას, საწარმოთა ტექნიკურ გადაიარაღებას და სიცივის გამოყენებას ნახევრად ტკბილი ღვინოების წარმოებაში.

ღვინო „ქინძმარაული“ გამოდის 1942 წლიდან.

საექსპორტო ღვინოებს შორის „ქინძმარაული“ ერთ-ერთი ყველაზე მოთხოვნადი ღვინოა. 2014 წელში საერთაშორისო ბაზრებზე გაიყიდა 9,3 მილიონი ბოთლი „ქინძმარაული“, რაც მთლიანი ექსპორტის 15,8%-ია, ხოლო მისი წილი გაყიდულ ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოთა შორის შეადგენს 49 %.

„ქინძმარაულს“ არა ერთ კონკურსსა თუ გამოფენაზე აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990 წლამდე მიღებული აქვს რვა მედალი.

ქინძმარაულის მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა – დიდი კავკასიონის მაღალი მთების სამხრეთით მიბჯენილი მთისწინეთის გავლენით ჩამოყა- ლიბებული მიკროკლიმატი, მდინარეების ჩამონაზიდ შავფიქალებზე განვითარებული ხირხატიანი ნიადაგები, ვენახში შექმნილი მეტად ხელსაყრელი სითბური რეჟიმი და თვით ვაზის ჯიშების – საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის უნიკალური თვისებები, ეკოლოგიური პლასტიურობა და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსა- უკუნოვანი ტრადიციები განსაზღვრავენ მაღალხარისხოვანი, ბუნებრივად ნახევრად- ტკბილი ღვინის „ქინძმარაულის“ სპეციფიურ საგემოვნო თვისებებს.

11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

დასახელება „ქინძმარაული“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ლათინური შრიფტით – **KINDZMARAULI**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **КИНДЗМАРАУЛИ** Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ქინძმარაულის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები:

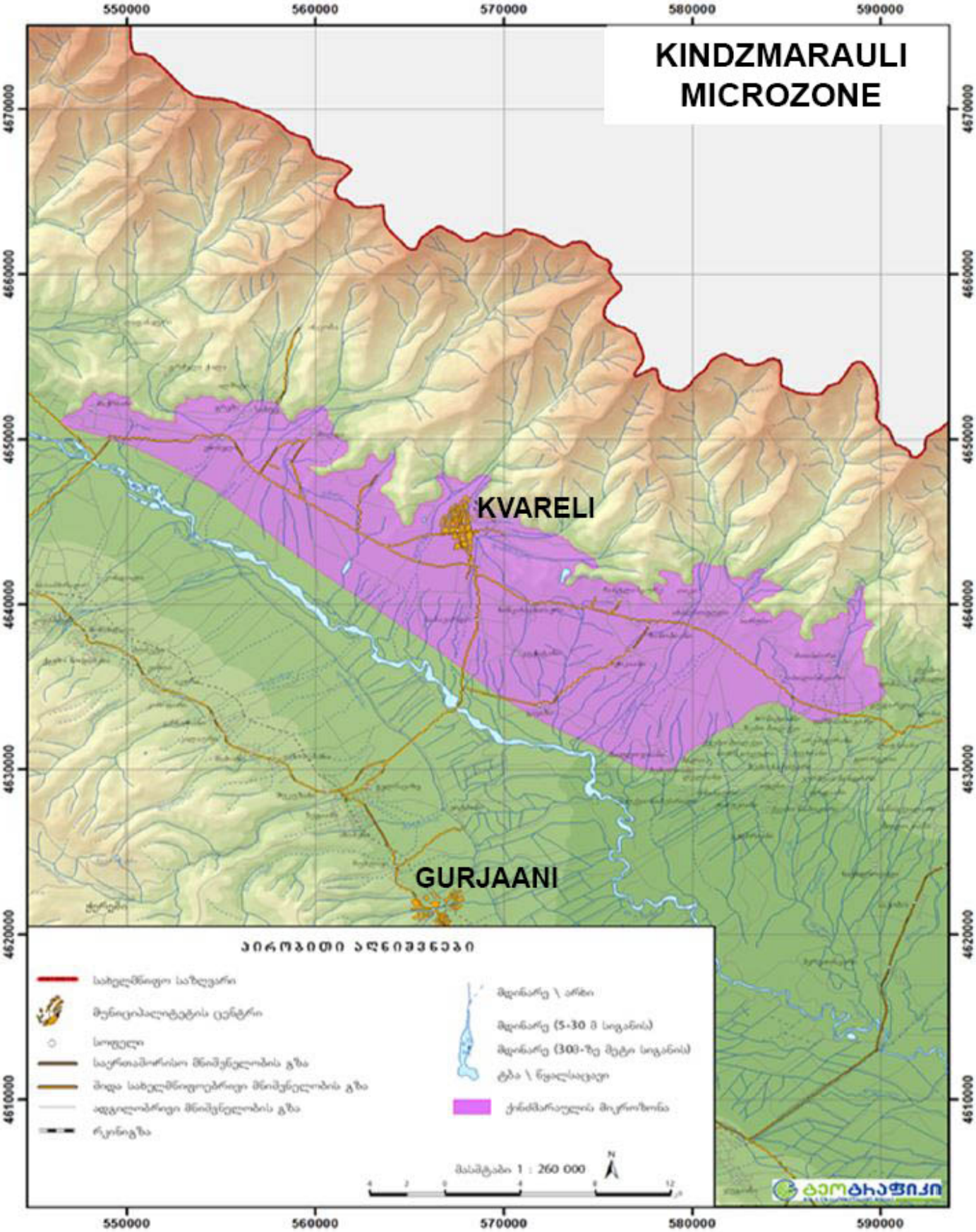
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ქინძმარაული“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამო-

ყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქარ- თველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.


KINDZMARAULI
MICROZONE
KVARELI
GURJAANI
550000
560000
570000
580000
590000
4670000
4660000
4650000
4640000
4630000
4620000
4610000
პირობითი აღნიშვნები
საერთაშორისო მნიშვნელობის გზა
ადგილობრივი მნიშვნელობის გზა
მდინარე (5-30 მ სიგანის)
მდინარე (30მ-ზე მეტი სიგანის)
ტბა \ წყალსაცავი
ქინძმარაულის მიკროზონა
მასშტაბი 1 : 260 000
N