

## კახეთი (კახური)

რეგისტრაციის № 789

რეგისტრაციის თარიღი: 10/12/2007

ადგილწარმოშობის დასახელება: კახეთი (კახური)

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: „კახეთი“

2. დამატებითი აღნიშვნები: „კახური“

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„კახეთი“ ფერის მიხედვით შესაძლოა იყოს თეთრი, წითელი, ვარდისფერი, ან ქარვისფერი, ხოლო შაქრიანობის მიხედვით მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ან ბუნებრივად ტკბილი.

ღვინო „კახეთის“ ორგანოლექტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- თეთრი მშრალი ღვინოები – ღია ჩალისფერი, უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- წითელი მშრალი ღვინოები – მუქი წითელი, უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით. დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- თეთრი ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოები – ღია ჩალისფერი, უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
- წითელი ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოები – მუქი წითელი, უზადო, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, კარგად გამოხატული ხილის ტონებით, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
- ვარდისფერი ღვინოები – ღია ვარდისფრიდან მუქ ვარდისფრამდე, უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
- ქარვისფერი ღვინოები – მუქი ქარვისფერიდან ჩაისფრამდე, სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით, რაც მის ტიპიურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით; უნდა ახასიათებდეს ჭაჭაზე მაცერაციის დამახასიათებელი მთრიმლავი გემო;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტმემცველობა მშრალი ღვინისთვის არ უნდა იყოს 11,0%-ზე ნაკლები, ქარვისფერისთვის – 12%-ზე ნაკლები, ხოლო ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინოებისთვის – 10,5%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია თეთრი და ვარდისფერი ღვინოებისთვის არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები, ხოლო წითელი და ქარვისფერი ღვინოებისთვის – 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

#### 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

კახეთის მევენახეობის ზონა მდებარეობს საქართველოს სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაწილში - ჩრდილო განედის 41°-42° 15' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°-46°30' კოორდინატებზე.

ჩრდილო-აღმოსავლეთით კახეთს ესაზღვრება კავკასიონის მთავარი ქედი, დასავლეთი- დან ქართლის ქედი, სამხრეთიდან გარეჯის მაღლობი და შირაქის ზეგანი, აღმოსავლეთიდან კი აზერბაიჯანის რესპუბლიკის ნუხის ვაკე.

კახეთის მევენახეობის ზონა მოიცავს: ახმეტის, თელავის, გურჯაანის, სიღნაღის, დედოფლისწყაროს, ყვარლის, ლაგოდეხისა და საგარეჯოს მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებს.

#### 5. ვაზის ჯიშები:

„კახეთის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონაში.

„კახეთი“ თეთრის და ქარვისფერის წარმოებისთვის გამოიყენება თეთრყურძნიანი ვაზის ჯიშები – რქაწითელი, კახური მწვანე, ქისი, ხიხვი, მცვივანი კახური, ჩიტისთვალა.

„კახეთი“ წითელის წარმოებისთვის გამოიყენება წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები –

საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი, კაბერნე სოვინიონი.

„კახეთი“ ვარდისფერის წარმოებისთვის გამოიყენება წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშები –

საფერავი, საფერავი ბუდეშურისებრი და რქაწითელი ვარდისფერი, კაბერნე სოვინიონი.

„კახეთის“ საწარმოებლად დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

#### 6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- კახეთის მევენახეობის ზონაში, ღვინო „კახეთისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 200–750 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.

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

#### 7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- „კახეთი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შექრიალობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს: მშრალი და ნახევრად მშრალი ღვინისთვის 20,0%-ზე ნაკლები, ნახევრად ტკბილისთვის – 22,0 % ნაკლები და ტკბილი ღვინოებისთვის – 24%-ზე ნაკლები.

- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური სადებავით შეღებილი ძარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინ-ძურებისაგან.

#### 8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

- რქაწითელისთვის – 12 ტონას;
- კახური მწვანისთვის – 8 ტონას;
- ქისისათვის – 8 ტონას;
- ხიხვისათვის – 6 ტონას;
- მცვივანი კახურისთვის – 8 ტონას;
- ჩიტისთვალასთვის – 8 ტონას;
- საფერავისთვის – 10 ტონას;
- საფერავი ბუდეშურისებრისთვის – 10 ტონას;
- კაბერნე სოვინიონისთვის – 10 ტონას;
- რქაწითელი ვარდისფერისთვის – 10 ტონას.

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

„კახეთისთვის“ განკუთვნილი ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 65 დეკალიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

#### 9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„კახეთის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

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

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

„კახეთი“ მზადდება შესაბამისი ჯიშის ყურძნისაგან მიღებული ტკბილის ან დურდოს სრული ან ნაწილობრივი დადუღების გზით.

სამომხმარებლო ბაზარზე „კახეთის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

„კახეთის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

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

**კლიმატი** – გამოიყოფა სამი აგროკლიმატური ზონა: სუბტროპიკული, თბილი და ზომიერად თბილი. კლიმატის სიმკვეთრის მაჩვენებლის მიხედვით მხარე იყოფა თხუთმეტ ქვეზონად.

კახეთის კლიმატური პირობები ხელშემწყობია ხარისხოვანი მეღვინეობისათვის. ატმოს- ფერული ნალექების საერთო რაოდენობა წლის განმავლობაში შეადგენს 400–800 მმ. ვეგეტაციური პერიოდის ხანგრძლივობა 210 დღეს უდრის, ხოლო ამ პერიოდის საშუალო ტემპერატურა 18,5°C-ია. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 3500–4000°C, მზის ნათების ხანგრძლივობა შეადგენს 2100–2300 საათს. გაზაფხულზე და შემოდგომაზე მოსალოდნელია სეტყვა, რომელიც ხშირად ამა თუ იმ რაიონს მნიშვნელოვან ზარალს

აყენებს. ზაფხულის მეორე ნახევარში შესაძლოა ხანგრძლივი გვალვიანი პერიოდები. ზამთარი ზომიერად ცივი, ღრუბლიანი და მცირე თოვლიანია. ვაზისათვის ხანგრძლივი საზიანო ყინვები (18-20°C) იშვიათად იცის.

**ნიადაგი** – გარე კახეთის მევენახეობა წარმოდგენილია ცივგომბორის მთების სამხრეთ- დასავლეთის დაბოლოებასა და მდინარე იორის მარცხენა და ნაწილობრივ მარჯვენა ტერასებს შორის მოქცეულ სარტყელში, რომელიც ზღვის დონიდან 450–700 მ-ის ფარგლებშია და მოიცავს საგარეჯოს, გურჯაანის, გარდაბნის რაიონებს.

გარე კახეთში ძირითადად წარმოდგენილია შავმიწა და შავმიწისებრი ნიადაგები თავისი ნაირსახეობებით და სახესხვაობებით. საკმაოდ მნიშვნელოვანი ფართობი უკავია აგრეთვე ყავისფერ და მდელოს ყავისფერ ნიადაგებს ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით. შედარებით ნაკლები ფართობი წარმოდგენილია ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან როგორც მორფო-ლოგიური ნიშნებით, ასევე თავისი ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით. შავმიწა, შავ-მიწისებურ, ყავისფერ და მდელოს ყავისფერ ნიადაგებში პროფილის სისქე 50–120 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30–60 სმ-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ხასიათდებიან ძირითადად თიხიანი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 2–4%-ის ფარგლებში მერყეობს, ქვევით კი თანდათან მცირდება. კარბონატების საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 2,5–25%-ის ფარგლებშია, ხოლო ზოგიერთ მონაკვეთებში უფრო მეტსაც აღწევს. ნიადაგების არეს რეაქცია საშუალო და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი ძირითადად 7,3-8,2-ის ფარგლებშია.

ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები გარე კახეთის მევენახეობის ზონაში შედარებით მცირე ფართობით არის წარმოდგენილი და ძირითადად ხევების გასწვრივ და მთის კალთების ქვედა სარტყელში გვხვდებიან. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 1 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30–50 სმ-ის ფარგლებშია, ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით, ალავ ხირხატიანობით და ქვიანობით. კარბონატების საშუალო ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი 7,5–8,3-ის ფარგლებშია. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში ძირითადად 1,5–2,55-ის ფარგლებშია.

შიდა კახეთის ზონა მოიცავს გურჯაანის, თელავის, ახმეტის, ყვარლის, ნაწილობრივ სიღნაღის, წითელწყაროს და ლაგოდეხის რაიონის ტერიტორიებს, რომლებიც მდინარე ალაზნის მარჯვენა და მარცხენა მხარეზე არიან განლაგებული და მის მეორე ტერასას და ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი და ჩრდილო-დასავლეთი კალთების დაბოლოებას წარმოადგენენ, ზონა მოქცეულია კავკასიონის მთების სამხრეთი კალთების დაბოლოებასა და ცივგომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთი და ჩრდილო-დასავლეთის კალთების დაბოლოებას შორის ზღვის დონიდან 350–750 მ-ის ფარგლებში.

შიდა კახეთის ზონაში ალაზნის მარჯვენა მხარეზე წარმოდგენილია ყავისფერი, მდელოს ყავისფერი, შავმიწა, შავმიწისებური, ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები თავისი ნაირსახეობითა და სახესხვაობებით.

ყავისფერ, მდელოს ყავისფერ, შავმიწა და შავმიწისებური ნიადაგების პროფილის სისქე 60–120 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30–60 სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობით თიხნარებს და მძიმე თიხნარებს წარმოადგენს. ხასიათდებიან ალავ ხირხატიანობით და

ქვიანობით, საშუალო და სუსტი კარბონატებით. ნიადაგის არეს რეაქცია საშუალო და სუსტი ტუტეა და pH-ის მაჩვენებელი ძირითადად 7,2–8,2-ის ფარგლებში ცვალებადობს. ჰუმუსის შემცველობა ნიადაგის აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,0–4,0%-ის ფარგლებშია, ქვევით კი თანდათან მცირდება.

ალუვიურ-პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები წარმოდგენილია მდინარე ალაზნის ორივე მხარეზე. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 1–1,5 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 40–60 სმ-ის ფარგლებშია, ხასიათდებიან ძირითადად თიხნარი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით. ზოგიერთ მონაკვეთებში კი მსუბუქი თიხნარი და სილნარებია. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 1,5-2,5%-ის ფარგლებშია ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. კარბონატებს ალაზნის მარჯვენა მხარეზე წარმოდგენილი ალუვიურ - პროლუვიური და დელუვიური ნიადაგები ძირითადად საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავენ (4,5- 25,0%-ის ფარგლებშია), ხოლო ალაზნის მარცხენა მხარეზე წარმოდგენილი ეს ნიადაგები საერთოდ არ შეიცავენ ან გამონაკლის შემთხვევაში მხოლოდ უმნიშვნელო მცირე რაოდენობითაა წარმოდგენილი (0,5-2%-ის ფარგლებში). ნიადაგის არეს რეაქცია pH კი ალაზნის მარჯვენა მხარეზე მდებარე ამ ნიადაგებში 7,3–8,2-ის ფარგლებშია, ხოლო ალაზნის მარცხენა მხარეზე მდებარე ნიადაგებში 6,2–7,0-ის ფარგლებში მერყეობს.

**ადამიანური ფაქტორი** – ისტორიულ-ეთნოგრაფიული და არქეოლოგიური კვლევების საფუძველზე დადგენილია, რომ საქართველოში მევენახეობა -მეღვინეობის დარგს 8000 წლიანი ისტორია აქვს.

ამ დარგის კვლევის და აღწერის პირველი უმნიშვნელოვანესი მასალები ვახუშტი ბაგრატიონს ეკუთვნის (XVIII).

XIX საუკუნის დამდეგს, საქართველოს დაპყრობისთანავე, რუსეთის ცენტრალურმა ხელისუფლებამ დაიწყო მევენახეობისა და მეღვინეობის დარგის განვითარებაზე ზრუნვა. მისი დავალებით დარგის ეფექტურობის გაზრდის მიზნით არსებული მგომარეობის შესწავლა დაევალა ჯერ უნგრელ მარტინს (1807), შემდეგ კავკასიის მხარის მრჩეველს სტივენსს (1811) და სხვებს. ამავე პერიოდში 90-მდე ვენახი გადატანილ იქნა სახაზინო მფლობელობაში.

XVIII-XIX საუკუნეებში საქართველოში ფუნქციონირებდნენ მევენახეობა-მეღვინეობის ისეთი დიდი და სახელოვანი მეურნეობები, როგორებიც იყვნენ თავადების – ა. ჭავჭავაძის, ა. ჯამბაკურ-ორბელიანის, ს. ლეონიძის, გენერალ მირსკის, ზ. ჯორჯაძის, ორბე-ლიანების, ჩიჯავაძის, ს. ვორონცოვის, მუხრან ბატონის, დ. ჭავჭავაძის და სხვათა მამულები. საუკუნის ბოლოსათვის ეს მეურნეობები თითქმის მთლიანად გადავიდნენ საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტის მფლობელობაში, სადაც ვენახების მოვლის აგროკულტურაც და ღვინის დაყენების ტექნოლოგიაც გაცილებით მაღალი იყო.

დარგის განსაკუთრებული, სწრაფი განვითარება 1920-ანი წლებიდან იწყება, როცა რამდენიმე ეფექტური რეფორმა განხორციელდა სოფლის მეურნეობაში. ამავე პერიოდში დაიძლია ფილოქსერით გამოწვეული მძიმე შედეგები და სწრაფი ტემპებით დაიწყო

ვაზის ნამყენი ნერგებით ახალი ვენახების გაშენება:

1890 წელს დაარსდა საქარის „ამერიკული ვაზის სანერგე“;

1922 წელს გურჯაანის რაიონის სოფ. ურიათუბანში შეიქმნა კახეთის ზონის მევენახეობა- მეღვინეობის საცდელი სადგური;

1920 წელს თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტში გაიხსნა მევენახეობის კათედრა, ხოლო 1925 წელს მეღვინეობის კათედრა;

1930 წელს შეიქმნა სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტი (სასწავლო);

1931 წელს შეიქმნა საკავშირო მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი, რომელიც 1932 წელს გადატანილ იქნა კახეთში, თელავში;

1920-ანი წლებიდან იწყება სამეცნიერო საქმიანობა.

დარგის განვითარებაში დიდი ღვაწლი მიუძღვით ქართველ მეცნიერებს: სოლომონ ჩოლოყაშვილს, კონსტანტინე მოდებაძეს, ვალერიან ქანთარას, მაქსიმე რამიშვილს, რევაზ რამიშვილს, ვალერია ღვალაძეს, ანდრო ლაშხს და სხვ.

მევენახეობისა და მეღვინეობის დარგი თანდათანობით კომპლექტდებოდა ამ სამეცნიერო ცენტრებში და ამ ცნობილი მეცნიერების მიერ აღზრდილი სპეციალისტებით, რომლებიც ავითარებდნენ დარგს, ნერგავდნენ ახალ ტექნოლოგიებს და თანამედროვე მანქანა დანადგარებს, ქმნიდნენ ახალი მარკის ღვინოებს, როგორებიცაა: „წინანდალი“, „გურჯა-ანი“, „ნაფარეული“, „თელიანი“, „ვაზისუბანი“ და სხვ.

კახეთის მევენახეობის ზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ვაზის ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს „კახეთის“ ღვინოების მაღალ რეპუტაციასა და ორგანო-ლეპტიკურ მახასიათებლებს.

**11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები**

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

ლატინური შრიფტით – **KAKHETI ან KAKHETI WINE** Protected  
Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **КАХЕТИ ან КАХЕТИНСКОЕ ВИНО** Защищённое  
наименование места происхождения

**12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

„კახეთის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყო-ბინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

**13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „კახეთი“ 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 საჭექტრო 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 ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

#### 14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.







