

ოკამი

რეგისტრაციის № 985

რეგისტრაციის თარიღი: 12/12/2022

ადგილწარმოშობის დასახელება: ოკამი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ა(ა)იპ ეთნო ოკამი; კანდელაკის ქ. №18ბ, თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: ოკამი

2. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები:

„ოკამი“ მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი ან წითელი.

„ოკამი“ თეთრი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფრიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო – გემოზე ჰარმონიული, სასიამოვნო და ხალისიანი, ზომიერი მჟავიანობით, დახვეწილი და დაბალანსებული გემოთი, ახალგაზრდა ღვინისათვის დამახასიათებელი მსუბუქი ციტრუსოვანი და ყვითელი ხილის არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება გამოხატული ბუკეტი ტკბილი სანელებლების და მწიფე ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არაუმეტეს 4 გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 5 გ/ლ;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1 გ/ლ-ს;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 200 მგ/ლ-ს.

„ოკამი“ წითელი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ლალისფერი;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, სასიამოვნო და ხალისიანი მჟავიანობით, ექსტრაქტული, წითელი კენკრის ნაზი არომატით, დავარგებისას უვითარდება სანელებლების არომატი;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა, ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით, არანაკლებ 5 გ/ლ;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1,2 გ/ლ-ს;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150 მგ/ლ-ს.

3. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ოკამის მიკროზონა მდებარეობს შიდა ქართლის მევენახეობის ზონის ცენტრალურ ნაწილში, მდინარე მტკვრის მარჯვენა და მარცხენა მხარეს და მოიცავს კასპის მუნიციპალიტეტის მევენახეობისათვის ხელსაყრელ ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობების არეალს.

ოკამის მიკროზონაში შედის სოფლები: კოდის წყარო, ქვემო ჭალა, ლამისყანა, სამთავისი, ოკამი, ალაიანი, ახალქალაქი, თელიანი, ქვემო გომი, მეტეხი, ხოვლე, ზემო ხანდაკი, ახალციხე, დოესი, კასპი, წინარეხი და კავთისხევი.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „ოკამი“ თეთრი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ოკამის მიკროზონაში მოწეული ჩინურის და/ან გორული მწვანეს ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება. ღვინო „ოკამი“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ოკამის მიკროზონაში მოწეული შავკაპიტოს ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. ვენახის გაშენება, სხვა-ფორმირება და მოვლა

- ოკამის მიკროზონაში ღვინო „ოკამისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებულია ზღვის დონიდან 500-დან 800 მეტრამდე;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 2,5 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 მავნებლებისა და დაავადებებისაგან დაცვა, აგრეთვე, ნიადაგის დამუშავება, მისი განაყოფიერება და სხვა ოპერაციები ხორციელდება ყურძნის მწარმოებლის მიერ შერჩეული აგროტექნიკური ღონისძიებების შესაბამისად.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ღვინო „ოკამი“ თეთრისთვის განკუთვნილი ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 19%-ზე ნაკლები;
- ღვინო „ოკამი“ წითლისათვის განკუთვნილი ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 20%-ზე ნაკლები;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ან ტარპებით, რომელთა ტევადობა არ აღემატება 80კგ-ს;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება;
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას;

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

8. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ღვინო „ოკამის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ოკამის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძენის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ შიდა ქართლის ქვეზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა – შიდა ქართლის ქვეზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ღვინო „ოკამი“ თეთრი მზადდება თვითნადენი ყურძენის ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

ღვინო „ოკამი“ წითელი მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით; ღვინო „ოკამის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ ნებადართულია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი – ოკამის მიკროზონაში მშრალი სუბტროპიკული ჰავაა, ზომიერად ცივი ზამთრითა და მშრალი, ცხელი ზაფხულით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2250-2400 საათია, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1600-1800 საათს აჭარბებს. საშუალო წლიური ტემპერატურაა 11,4°C, იანვარში – 0,5°C, აგვისტოში კი – 23°C. მუნიციპალიტეტის ტერიტორიაზე გაბატონებულია აღმოსავლეთისა და დასავლეთის ქარები. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3450-3600°C-ს შეადგენს.

ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა შეადგენს 500 მმ-ს. მიკროზონაში ნალექების საკმაოდ დიდი წილი მოდის გაზაფხულსა და ზაფხულის დასაწყისში, ე.ი. მცენარის ზრდისა და ყვავილობის პერიოდში, ხოლო მცირე რაოდენობით – ზაფხულის მიწურულსა და შემოდგომის დასაწყისში, ე.ი. ყურძენის მომწიფების დროს, რაც უაღრესად ხელსაყრელ პირობებს ქმნის ნაყოფის ნორმალური და სრულყოფილი სახით ჩამოყალიბებისთვის.

გარდა ამისა, მიკროზონაში აქტიურ ტემპერატურათა ჯამის საკმაოდ მაღალი მაჩვენებელი (3450-4700°C), თბილი დღეები და გრილი ღამეები ყურძენის მომწიფების პერიოდში, უზრუნველყოფს ნაყოფში შაქრის კონცენტრაციის მნიშვნელოვან ზრდას.

ნიადაგი – ოკამის მიკროზონაში, ძირითადად, წარმოდგენილია მდელოს ყავისფერი, კარბონატული და ალუვიური ნიადაგები. ნიადაგების უმეტესობა კაკლოვან-მარცვლოვანი სტრუქტურისაა, რომელთა მექანიკური შედგენილობა, ძირითადად, მიმიე და საშუალო თიხნარებსა და მსუბუქ თიხებს მიეკუთვნება და ფიზიკური თიხის შემცველობა 45-85%-ის ფარგლებშია. კარბონატებს, მეტწილად, მცირე რაოდენობით შეიცავს და პროფილში 2,8-6,6%-ის ფარგლებში მერყეობს. ნიადაგები ძირითადად ტუტე რეაქციისაა – pH-ის მაჩვენებელი 8,2-8,7 შეადგენს. ნიადაგების პროფილის სისქე 0,8-1,3 მეტრის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს.

ორგანული ნივთიერებების შემცველობა საშუალო და დაბალია და 2,42-5,85 %-ის ფარგლებში მერყეობს.

ნიადაგი საშუალო და მცირე რაოდენობით შეიცავს ხსნად (შესათვისებელ) ფოსფორს, რაც შეადგენს 1,83-16,40 მგ-ს 1კგ ნიადაგში, ზოგიერთ შემთხვევებში კი მხოლოდ კვალის სახითაა წარმოდგენილი. საკმაოდ დიდი რაოდენობით შეიცავს გაცვლით კალიუმს, რაც საპლანტაჟო ფენის 1 კგ ნიადაგში 480-650 მგ-ს შეადგენს.

შთანთქმული ფუძეების ჯამი (Ca+Mg) მაღალი მაჩვენებლით ხასიათდება და 100 გ ნიადაგში 41,33-43,84 მილი ექვივალენტის ფარგლებშია. მათგან გაცილებით მეტი პროცენტი მოდის შთანთქმულ კალციუმზე, მაგნიუმი კი გაცილებით მცირეა.

აღნიშნულ ხელსაყრელ კლიმატურ პირობებთან ერთად, მიკროზონის მევენახეობისთვის საუკეთესო ნიადაგების კაკლოვან-მარცვლოვანი სტრუქტურა განაპირობებს ყურძენის შაქრიანობასთან დაბალანსებული სიმჟავის მოსავლის მიღებას, რაც, საბოლოო ჯამში, უზრუნველყოფს გემოზე ღვინის სირბილეს, ზომიერ მჟავიანობას და მსუბუქ ციტრუსოვან არომატს, თეთრი ღვინის შემთხვევაში, ხოლო წითელი კენკრის ნაზ არომატს – წითელი ღვინის შემთხვევაში.

ადამიანური ფაქტორი – ისევე, როგორც საქართველოს მევენახეობის სხვა ზონებში, მევენახეობა-მეღვინეობა ოკამის მიკროზონაშიც უხსოვარი დროიდანაა და მთელი თავისი ისტორიის მანძილზე განთქმული იყო თავისი ღვინოებით. აქაური მეღვინეები ოდითგანვე წურავდნენ ყურძენს საწნახელში და მიღებულ თვითნადენ ტკბილს ქვევრებში ადუღებდნენ. ისინი საუკუნეების

განმავლობაში ხვეწდნენ და სრულყოფდნენ ღვინის დაყენების ადგილობრივ მეთოდებს. ამ მხარეში მევენახეობა-მეღვინეობის დარგის განვითარებაში განსაკუთრებული წვლილი მიუძღვით ივანე მუხრანბატონს (მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარი) და თენგიზ კეკელიძეს, რომელმაც 1965 წელს დააარსა ოკამის ღვინის ქარხანა და იყო მისი პირველი დირექტორი. აღსანიშნავია, რომ ქარხანას 1994 წელს მიენიჭა თენგიზ კეკელიძის სახელი და დაიდგა მისი ბიუსტი (ბ. კალანდაძე „სამტრესტი და სამტრეს-ტელეტი“, გვ. 26, 108. თბილისი, 2014 წ. <https://www.entrepreneur.com/article/325601>, - <http://www.nplg.gov.ge/winemakers/en/00000017/>).

ოკამის მიკროზონის მეღვინეობის შემდგომ განვითარებას და ღვინო „ოკამის“ დამზადების ტექნოლოგიის სრულყოფასა და ხარისხის გაუმჯობესებას ახალი პერსპექტივები გაუჩინა ოკამის ღვინის ქარხნის გარდაქმნამ კავკასიის საერთაშორისო უნივერსიტეტის სასწავლო ბაზად, რომლის სამეცნიერო პოტენციალი მიმართულია ამ რეგიონში მეღვინეობის განვითარებისკენ.

ამრიგად, ოკამის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, მისთვის დამახასიათებელი კლიმატი, ნიადაგები, შავკაპიტოს, ჩინურისა და გორული მწვანეს ჯიშების განსაკუთრებული თვისებები, მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ოკამის“ განუმეორებელ, მხოლოდ მისთვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

10. პროდუქტის ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში დაიტანება:

- ქართულად: **ოკამი** დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო
- ლათინური დამწერლობით: **OKAMI** Protected Designation of Origin ან/და PDO
- კირილიცით: **ОКАМИ** Защищённое наименование места происхождения

11. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ოკამის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის № 2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესი“).

12. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ოკამის“ 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 გადამუშავების ადგილი, 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

13. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ - ღვინის ეროვნული სააგენტო.

14. მიკროზონის რუკა

კახკის მუნიციპალიტეტი

(შობა ძაბოლის რაიონი)

