საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №524

2018 წლის 6 ნოემბერი

ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტის – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

მუხლი 1

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის 33^6 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტის, პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილისა და 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „ტექნიკური რეგლამენტი – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

მუხლი 2

„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის 25-ე მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, ძალადაკარგულად გამოცხადდეს:

1. „ტექნიკური რეგლამენტის – „მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 3 იანვრის №2 დადგენილება.

2. „ტექნიკური რეგლამენტის – „ყურძნის ღვინოების წარმოების ზოგადი წესების“ დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 3 იანვრის №3 დადგენილება.

მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს გამოქვეყნებიდან 30-ე დღეს.

პრემიერ - მინისტრი **მამუკა ბახტაძე**

ტექნიკური რეგლამენტის – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

1. ტექნიკური რეგლამენტი – ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს სავალდებულო მოთხოვნებს ღვინის მახასიათებლებთან, წარმოების წესებთან, დავარგებასთან, სამომხმარებლო ბაზარზე ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული დასახელების ღვინის განთავსებასა და მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართულ პროცესებთან, მასალებსა და ნივთიერებებთან დაკავშირებით.

2. ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი მოთხოვნები ვრცელდება ყველა ღვინის კომპანიაზე.

3. ღვინის წარმოება უნდა შეესაბამებოდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინოების წარმოების სპეციფიკაციები, ასევე ღვინის კომპანიების მიერ ღვინის წარმოებისთვის დადგენილი ტექნოლოგიური ინსტრუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებს.

მუხლი 2. ტერმინების განმარტება

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისთვის გამოყენებულ ტერმინებს აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) **ღვინის ფაქტობრივი სპირტშემცველობა** – ეთილის სპირტის მოცულობითი რაოდენობა პროდუქტის 100 მოცულობით ერთეულში 20^0C ტემპერატურაზე;

ბ) **ღვინის შაქრიანობა** – აღმდგენი შაქრების მასური კონცენტრაცია ღვინოში;

გ) **ტიტრული მჟავიანობა** – ყურძნის ტკბილსა და ღვინოში არსებული მჟავებისა და მათი მჟავა მარილების შემცველობა, რომელიც იტიტრება ტუტე ხსნარებით და გადაიანგარიშება ღვინის მჟავაზე;

დ) **აქროლადი მჟავიანობა** – ღვინოში აქროლადი მჟავების შემცველობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით;

ე) **გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია** – გოგირდის დიოქსიდის თავისუფალი და ბმული ფორმების ჯამური შემცველობა ერთ ლიტრში;

ვ) **უშაქრო ექსტრაქტის მასური კონცენტრაცია** – ღვინოში არსებული არააქროლადი ნივთიერებების ჯამური შემცველობა ერთ ლიტრში, აღმდგენი შაქრების გამოკლებით;

ზ) **ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქტი** – ყურძნის ტკბილი, ყურძნის წვენი, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი, ღვინო, დისტილატები, ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი და სპირტიანი სასმელები;

თ) **დეკალიტრი** – ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქტების აღრიცხვისათვის დადგენილი საზომი ერთეული, რომელიც 10 ლიტრის ეკვივალენტს წარმოადგენს.

2. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის ასევე გამოიყენება „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონით განსაზღვრული ტერმინები.

მუხლი 3. ღვინის ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები

1. ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) ღვინო უნდა იყოს უზადო, ჰარმონიული, დახვეწილი და რბილი;

ბ) ღვინოს უნდა ჰქონდეს შესაბამისი კატეგორიის ან/და ვაზის ჯიშისთვის დამახასიათებელი ტიპურობა (ფერი, არომატი, გემო).

2. ღვინის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) კატეგორიის გათვალისწინებით, ღვინის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა უნდა შეადგენდეს:

ა.ა) დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების მშრალი ღვინისთვის არანაკლებ 11,0%-ს, ხოლო დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ნახევრად მშრალი, ნახევრად ტკბილი და ტკბილი ღვინისთვის – არანაკლებ 10,0%-ს;

ა.ბ) დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინისთვის არანაკლებ 10,0%-ს;

ა.გ) ცქრიალა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინისთვის არანაკლებ 10,0%-ს;

ა.დ) შუშხუნა ღვინისთვის არანაკლებ 9,0%-ს;

ა.ე) ლიქორული ღვინისთვის არანაკლებ 15,0%-ს და არაუმეტეს 24,0 %-ს;

ა.ვ) შემაგრებული ღვინისთვის არანაკლებ 15,0 %-ს და არა უმეტეს 24,0%-ს;

ა.ზ) სადესერტო ღვინისთვის არანაკლებ 12,0%-ს და არაუმეტეს 17,0%-ს;

ა.თ) არომატიზებული ღვინისთვის არანაკლებ 14,5%-ს და არაუმეტეს 22,0%-ს;

ა.ი) ქვევრის ღვინისთვის არანაკლებ 11,0%-ს;

ა.კ) აისვაინისთვის არანაკლებ 5,5%-ს, ამასთან მისი პოტენციური მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 15%-ზე ნაკლები;

ა.ლ) ამ პუნქტით განსაზღვრული ღვინის გარდა, კახეთის მევენახეობის ზონაში მოწეული ყურძნისაგან ნაწარმოები სხვა ღვინისათვის არანაკლებ 10,5%-ს, დანარჩენი მევენახეობის ზონებში მოწეული ყურძნისაგან ნაწარმოები სხვა ღვინისათვის არანაკლებ 9,0%-ს;

ბ) ღვინის შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

ბ.ა) ცქრიალა ღვინოში:

ბ.ა.ა) ექსტრა ბრიუტში არა უმეტეს 6,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.ბ) ბრიუტში არა უმეტეს 12,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.გ) ექსტრა მშრალში 12,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არა უმეტეს 17,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.დ) მშრალში 17,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არა უმეტეს 32,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.ე) ნახევრად მშრალში 32,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არა უმეტეს 50,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.ვ) ნახევრად ტკბილში 40,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არა უმეტეს 50,0 გ/ლ-ს;

ბ.ა.ზ) ტკბილში 50,0 გ/ლ-ზე მეტს;

ბ.ბ) შუშხუნა ღვინოსა და მსუბუქად ცქრიალა ღვინოში:

ბ.ბ.ა) მშრალ ღვინოში არა უმეტეს 4,0 გ/ლ-ს;

ბ.ბ.ბ) ნახევრად მშრალ ღვინოში 4,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 18,0 გ/ლ-ს;

ბ.ბ.გ) ნახევრად ტკბილ ღვინოში 18,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 45,0 გ/ლ-ს;

ბ.ბ.დ) ტკბილ ღვინოში 45,0 გ/ლ-ზე მეტს;

ბ.გ) ლიქიორულ ღვინოში 30,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 300,0 გ/ლ-ს;

ბ.დ) შემაგრებულ ღვინოში 30,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 120,0 გ/ლ-ს;

ბ.ე) სადესერტო ღვინოში 120,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 200,0 გ/ლ-ს;

ბ.ვ) არომატიზებულ ღვინოში:

ბ.ვ.ა) მშრალ ღვინოში არა უმეტეს 50 გ/ლ-ისა;

ბ.ვ.ბ) ნახევრად მშრალ ღვინოში 50 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 90 გ/ლ-ისა;

ბ.ვ.გ) ნახევრად ტკბილ ღვინოში 90 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 130 გ/ლ-ისა;

ბ.ვ.დ) ტკბილ ღვინოში არანაკლებ 130 გ/ლ-ზე და მეტს;

ბ.ზ) ამ მუხლის მე-2 პუნქტის „ბ.ა“ – „ბ.ვ“ ქვეპუნქტებში განსაზღვრული ღვინოების გარდა სხვა ღვინოებში, მათ შორის, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოსა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინოში შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

ბ.ზ.ა) მშრალ ღვინოში არა უმეტეს 4,0 გ/ლ-ს; დასაშვებია 9,0 გ/ლ-მდე იმ შემთხვევაში, თუ შაქრების მასური კონცენტრაცია არ აღემატება ტიტრულ მჟავიანობას 2 გ/ლ-ზე მეტით;

ბ.ზ.ბ) ნახევრად მშრალ ღვინოში 4,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 18,0 გ/ლ-ს;

ბ.ზ.გ) ნახევრად ტკბილ ღვინოში 18,0 გ/ლ-ზე მეტსა და არაუმეტეს 45,0 გ/ლ-ს;

ბ.ზ.დ) ტკბილ ღვინოში 45,0 გ/ლ-ზე მეტს;

გ) ტიტრული მჟავიანობა – ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით ცქრიალა ღვინოში უნდა იყოს არანაკლებ 4,5 გ/ლ-ისა, ხოლო სხვა ღვინოებში – არანაკლებ 3,5 გ/ლ-ისა;

დ) აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს:

დ.ა) თეთრ ღვინოში – 1,0 გ/ლ-ს;

დ.ბ) ვარდისფერ ღვინოში – 1,1 გ/ლ-ს;

დ.გ) წითელსა და ქარვისფერ ღვინოებში – 1,2 გ/ლ-ს;

დ.დ) აისვაინში – 2,1 გ/ლ-ს;

ე) გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღმატებოდეს:

ე.ა) წითელსა და ქარვისფერ ღვინოებში 150,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;

ე.ბ) თეთრსა და ვარდისფერ ღვინოებში 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 250,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;

ე.გ) დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ცქრიალა ღვინოში 185,0 მგ/ლ-ს;

ე.დ) ცქრიალა ღვინოში 235,0 მგ/ლ-ს;

ე.ე) შუშხუნა ღვინოში 235,0 მგ/ლ-ს;

ე.ვ) ლიქიორულ ღვინოში 200,0 მგ/ლ-ს;

ე.ზ) შემჭკნარი ყურძნის ღვინოში 300,0 მგ/ლ-ს;

ე.თ) აისვაინში 400,0 მგ/ლ-ს;

ვ) უშაქრო ექსტრაქტის მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს:

ვ.ა) თეთრსა და ვარდისფერ ღვინოებში – 16,0გ/ლ-ზე ნაკლები;

ვ.ბ) წითელსა და ქარვისფერ ღვინოებში 20,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;

ვ.გ) წითელ ცქრიალა ღვინოში 20,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;

ვ.დ) დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის თეთრსა და ვარდისფერ მშრალ ღვინოებში 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;

ვ.ე) თეთრსა და ვარდისფერ ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებში – 16,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;

ზ) მალვიდინის დიგლუკოზიდის მასური კონცენტრაცია წითელ ღვინოში არ უნდა იყოს 15 მგ/ლ-ზე მეტი;

თ) რკინის მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 10 მგ/ლ-ზე მეტი;

ი) სპილენძის მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 2,0 მგ/ლ-ზე მეტი;

კ) ლიმონმჟავას მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 1 გ/ლ-ზე მეტი;

ლ) ნახშირორჟანგის ჭარბი წნევა 20^0 C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს:

ლ.ა) ცქრიალა ღვინოში 3 ბარზე ნაკლები;

ლ.ბ) მსუბუქად ცქრიალა ღვინოში – 1 ბარზე ნაკლები და 2,5 ბარზე მეტი;

ლ.გ) შუშხუნა ღვინოში – 2,5 ბარზე ნაკლები;

მ) ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ღვინოში ფრუქტოზის მაჩვენებელი გლუკოზის მაჩვენებელს უნდა აღემატებოდეს მინიმუმ 2-ჯერ;

ნ) ყველა კატეგორიის ღვინოში ნახშირბადის C13/C12 იზოტოპის თანაფარდობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ –30-ს და არა უმეტეს –24-ს;

ო) ყველა კატეგორიის ღვინოში ციკლური დიგლიცერინები არ უნდა იყოს 0,2 მგ/ლ-ზე მეტი;

პ) ნახევრად მშრალ, ნახევრად ტკბილ და ტკბილ ღვინოში საქაროზა არ უნდა იყოს 1 გ/ლ-ზე მეტი.

3. ღვინოში კონტამინანტების შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვარს.

4. სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული ღვინის ფაქტობრივ მოცულობით სპირტშემცველობასა და ამ ღვინის ეტიკეტზე აღნიშნულ სპირტშემცველობას შორის სხვაობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,5%-ს.

5. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინოები, ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი მოთხოვნების გარდა, უნდა აკმაყოფილებდეს შესაბამისი წარმოების სპეციფიკაციით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს.

საქართველოს მთავრობის 2020 წლის 7 თებერვლის დადგენილება №89 – ვებგვერდი, 10.02.2020წ.
საქართველოს მთავრობის 2020 წლის 23 ივლისის დადგენილება №458 – ვებგვერდი, 24.07.2020წ.
საქართველოს მთავრობის 2021 წლის 24 მაისის დადგენილება №235 – ვებგვერდი, 24.05.2021წ.
საქართველოს მთავრობის 2022 წლის 12 ივლისის დადგენილება №363 – ვებგვერდი, 14.07.2022წ.

მუხლი 4. ღვინის წარმოების ზოგადი წესი

1. მეღვინეობის პრაქტიკაში აკრძალულია:

ა) ღვინის წარმოება გამოწნეხილი დურდოსგან, ლექისგან ან/და ქიშმიშისგან;

ბ) ყურძნის წვენის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის, რექტიფიცირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დადუღება ალკოჰოლიანი სასმელის წარმოების მიზნით. ეს აკრძალვა არ ეხება ყურძნის ტკბილში, დურდოში, მადუღარ ტკბილში, მადუღარ დურდოში ან ღვინოში კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის ან რექტიფიცირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატების ოპერაციას;

გ) ღვინის წარმოების ნებისმიერ ეტაპზე:

გ.ა) წყლის დამატება;

გ.ბ) ღვინოში ნებისმიერი წარმოშობის სპირტის დამატება (გარდა ლიქიორული ღვინისა, არომატიზებული ღვინის ან/და ნახშირორჟანგის შემცველი ღვინის საწარმოებლად გამოყენებულ ლიქიორში შემავალი სპირტისა);

გ.გ) საქაროზას დამატება, გარდა არომატიზებული ღვინისა, აგრეთვე ცქრიალა ღვინისთვის ან/და შუშხუნა ღვინისთვის განკუთვნილი ლიქიორისა;

გ.დ) ღვინოში ნებისმიერი ბუნებრივი ან სინთეზური არომატის დამატება, გარდა არომატიზებული ღვინისა, რომელშიც დასაშვებია ამ კანონით ნებადართული ბუნებრივი არომატიზატორის გამოყენება;

გ.ე) ღვინოში ნებისმიერი საღებავი ნივთიერების დამატება;

დ) ბუნებრივად ნახევრად მშრალი ღვინის, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინის, ბუნებრივად ტკბილი ღვინის ან აისვაინის წარმოების ნებისმიერ ეტაპზე კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის ან/და რექტიფიცირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება;

ე) საქართველოში იმპორტირებული ყურძნის, ყურძნის ტკბილის, დურდოს, ყურძნის წვენის, მისტელის, მადუღარი ტკბილის, მადუღარი დურდოს ან მაჭრის გადამუშავება ან გამოყენება ალკოჰოლიანი სასმლის წარმოების მიზნით ან ასეთი საქონლის შიდა გადამუშავების პროცედურაში მოქცევა;

ვ) სხვა ქვეყანაში წარმოებული ღვინის საქართველოში წარმოებულ ღვინოში შერევა.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტის მოთხოვნების დარღვევა იწვევს შესაბამისი ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელის თვისებრიობის შეცვლას.

3. ამ მუხლის პირველი პუნქტის მოთხოვნების დარღვევისა და ალკოჰოლიანი სასმელის ფალსიფიცირების შესახებ გონივრული ეჭვის წარმოშობის შეთხვევაში, სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო ვალდებულია, ზემოაღნიშნულის შესახებ აცნობოს საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს შესაბამის სამსახურს.

4. ღვინის წარმოება დასაშვებია ერთი ან რამდენიმე ნებადართული ვაზის ჯიშის ყურძნისაგან.

5. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის გამოსავალი ერთი ტონა ყურძნიდან არ უნდა აღემატებოდეს 65 დალს.

6. წითელი ღვინო იწარმოება წითელყურძნიანი ვაზის ჯიშებისგან.

7. წითელი ღვინის წარმოებისას დასაშვებია აგრეთვე 15%-მდე სხვა ფერის ღვინის გამოყენებაც, გარდა ვაზის კონკრეტული ჯიშის/ჯიშების ყურძნის გამოყენებით წარმოებული წითელი და დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოებისა.

8. ვარდისფერი ღვინის წარმოება დასაშვებია მხოლოდ ფერადყურძნიანი ვაზის საღვინე ჯიშების გადამუშავებით, წითელი ყურძნის დურდოზე თეთრი ყურძნის ტკბილის დადუღებით ან თეთრი და წითელი ღვინოების შერევით.

9. ქარვისფერი ღვინო მზადდება მხოლოდ თეთრყურძნიანი ჯიშების გადამუშავებით მიღებული დურდოს სრულ ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე დადუღებით.

10. ლიქიორული, სადესერტო და არომატიზებული ღვინის წარმოებისას დაუშვებელია არაყურძნისეული წარმოშობის სპირტის გამოყენება.

11. ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი და ტკბილი ღვინო (გარდა ბუნებრივად ნახევრადმშრალი, ნახევრადტკბილი და ტკბილი ღვინისა) მზადდება როგორც ყურძნის ტკბილის ან დურდოს არასრული დადუღებით, ასევე ყურძნის ტკბილზე, დურდოზე, მადუღარ ტკბილზე, მადუღარ დურდოზე ან ღვინოზე ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატებით.

12. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის წარმოებისას დაუშვებელია ღვინოზე ყურძნის ტკბილის ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება, გარდა ცქრიალა და შემაგრებული ღვინისა.

13. ცქრიალა ღვინის ბოთლური მეთოდით დამზადებისას მეორადი დუღილის საწარმოებლად გამოყენებული ლიქიორი (სატირაჟე ლიქიორი) და რეზერვუარული მეთოდით დამზადებისას მეორადი დუღილის საწარმოებლად გამოყენებული ლიქიორი (რეზერვუარული ლიქიორი) მზადდება ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილი ღვინისგან, რომელსაც ემატება საქაროზა ან ყურძნის ტკბილი ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი.

14. ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად გამოყენებელი საექსპედიციო ლიქიორი, რომელიც ღვინოს ემატება მისი დამზადების ბოლო ეტაპზე, შეიძლება შეიცავდეს ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილ ღვინოს, ყურძნის ტკბილს, კონცენტრირებულ ყურძნის ტკბილს, საქაროზას, ლიმონმჟავასა და ღვინის დისტილატს.

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 სატირაჟე ნაზავისთვის განკუთვნილი ღვინის (კიუვეს) ან სადუღარი ნაზავის მოცულობითი სპირტშემცველობის 1,5%-ზე მეტად გაზრდა.

17. საექსპედიციო ლიქიორის მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 11,5%-ს და მისმა დამატებამ არ უნდა გამოიწვიოს ცქრიალა ღვინის მოცულობითი სპირტშემცველობის გაზრდა 0,5%-ზე მეტად.

18. ნებადართულია სატირაჟე ნაზავისთვის განკუთვნილი ღვინის (კიუვეს), სადუღარი ნაზავის ან მათი შემადგენელი კომპონენტების მჟავიანობის გაზრდა ან/და შემცირება. ამასთან, მჟავიანობის გაზრდა ნებადართულია არაუმეტეს 1,5 გ/ლ-ით.

19. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ცქრიალა ღვინის რეზერვუარული მეთოდით წარმოებისას სავალდებულოა მეორადი დუღილის დამთავრების შემდეგ მისი არანაკლებ 6 თვით დავარგება, ხოლო ბოთლური მეთოდით წარმოებისას – არანაკლებ 9 თვით დავარგება.

20. აისვაინი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ვაზზე გაყინული ყურძნისგან, ამავდროულად, რთველი და ყურძნის გამოწნეხვა ჩატარებული უნდა იყოს არაუმეტეს 7^0C ტემპერატურაზე. დაუშვებელია ყურძნის მოკრეფის შემდეგ მისი ხელოვნურად გაყინვა (კრიოექსტრაქცია).

საქართველოს მთავრობის 2019 წლის 2 სექტემბრის დადგენილება №426 – ვებგვერდი, 04.09.2019წ.

მუხლი 5. ღვინის დავარგება

აღნიშვნა – „დავარგებული“ (ან მასთან გათანაბრებული მინიშნებები: „რეზერვი“, „გრანდ რეზერვი“) შეიძლება გამოყენებული იყოს მხოლოდ იმ ღვინის მიმართ, რომელიც დავარგებულია არანაკლებ 6 თვის ხის კასრში.

მუხლი 6. შესაბამისობის კონტროლი

ღვინის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ ღვინის სერტიფიცირების პროცესში (სახელმწიფო კონტროლისა და ზედამხედველობის დროს);

ბ) სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სამომხმარებლო ბაზარზე ღვინის სახელმწიფო კონტროლის დროს;

გ) ღვინის კომპანიის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

მუხლი 7. მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესები, მასალები და ნივთიერებები

საქართველოში მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართულია შემდეგი პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება:

№	პროცესის დასახელება	ნებადართული ნივთიერებები და მასალები	ზღვრები	შენიშვნა
1. ყურძენი				
1.1	გადარჩევა-დახარისხება			
1.2	დაჭყლეტა			
1.3	კლერტგაცლა			
1.4	დაწრეტა სტატიკური ან/და დინამიკური			
1.5	გამოწნეხა			
1.6	კრიოექსტრაქცია ანუ გამოყინვა			
1.7	ყურძნის გადამწიფება, შეჭკნობა ვაზზე ან/და დაკრეფის შემდეგ			
1.8	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
1.9	მაცერაცია ნახშირორჟანგის არეში	ნახშირორჟანგი		
1.10	თერმული დამუშავება			

1.11	შენახვა ინერტული აირების გარემოში	ნახშირორჟანგი; აზოტი; არგონი.		
1.12	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზა; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ცელულაზა; ჰემიცელულაზა.		
1.13	სულფიტაცია	გოგირდის დიოქსიდი; კალიუმის მჟავასულფიტი; კალიუმის მეტაბისულფატი.	საერთო გოგირდის დიოქსიდის შემცველობამ მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
1.14	ასკორბინის მჟავის დამატება	ასკორბინის მჟავა.	არაუმეტეს 0,25 გ/კგ-ისა.	

2. ტკბილი, მადუღარი ტკბილი, დურდო, მადუღარი დურდო				
2.1	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
2.2	სულფიტაცია	გოგირდის დიოქსიდი; კალიუმის მეტაბისულფატი.	საერთო გოგირდის დიოქსიდის შემცველობამ მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
2.3	დესულფიტაცია			მხოლოდ ფიზიკური მეთოდებით.
2.4	მჟავიანობის გაზრდა	L + ღვინის მჟავა; L (-) ან/და DL ვაშლმჟავა; რძემჟავა.	ტკბილის საწყისი მჟავიანობა არ უნდა გაიზარდოს 4 გ/ლ-ზე მეტად ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით.	დაუშვებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
2.5	მჟავიანობის შემცირება	კალიუმის ნეიტრალური ტარტრატი; კალიუმის მჟავა კარბონატი; კალციუმის კარბონატი.	დამუშავებული პროდუქტი უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 1 გ/ლ ღვინის მჟავას.	დაუშვებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.

2.6	დაწდომა			
2.7	ფლოტაცია			
2.8	ფილტრაცია	დიატომიტი; პერლიტი; ცელულოზა; ინერტული საფილტრი მასალები.		
2.9	ცენტრიფუგირება			
2.10	თერმული დამუშავება			
2.11	ჰიპეროქსიგენაცია			
2.12	აერაცია ან/და ოქსიგენაცია			
2.13	ჟელატინით დამუშავება	ჟელატინი.		
2.14	ბენტონიტით დამუშავება	ბენტონიტი (ასკანგელი).		
2.15	სილიციუმის ორჟანგით დამუშავება	სილიციუმის ორჟანგი.		
2.16	კაზეინით დამუშავება	კაზეინი; კალიუმის კაზეინატი.		
2.17	აქტივირებული ნახშირით დამუშავება	აქტივირებული ნახშირი.	არაუმეტეს 1 გ/ლ-ისა.	
2.18	მცენარეული წარმოშობის ცილებით დამუშავება	მცენარეული წარმოშობის ცილები.	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ისა.	
2.19	D, L ღვინის მჟავით ან კალიუმის D, L მჟავა ტარტრატით დამუშავება ზედმეტი კალციუმის მოცილების მიზნით	D, L ღვინის მჟავა; კალიუმის D, L მჟავა ტარტრატი.		
2.20	ტანინის დამატება	ტანინი.		
2.21	პოლივინილიმიდაზოლით და პოლივინილპიროლიდონით (PVI,PVP) დამუშავება	პოლივინილიმიდაზოლი; პოლივინილპიროლიდონი (PVI,PVP).	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ზე.	

2.22	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზა; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ბეტა-გლუკანაზე; გლუკოზიდაზა.		
2.23	ლიზოზიმის დამატება	ლიზოზიმი.	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ისა.	
2.24	ასკორბინმჟავას დამატება	ასკორბინმჟავა.	არაუმეტეს 0,25 გ/ლ-ისა; ასკორბინმჟავასა და დეჰიდროასკორბინმჟავას რაოდენობამ არ უნდა გადააჭარბოს 0,3 გ/ლ-ს.	
2.25	კონცენტრაცია (დეჰიდრატაცია) უკუოსმოსის გამოყენებით: ვაკუუმის ქვეშ; ნორმალური ატმოსფერული წნევის ქვეშ; გამოყინვით (კრიოკონცენტრაცია).		ალკოჰოლური დუღილისთვის განკუთვნილი ტკბილის მოცულობა არ უნდა შემცირდეს 20%-ზე მეტად, ხოლო პოტენციური მოც. სპირტშემცველობა არ უნდა გაიზარდოს 2%-ზე მეტად	
2.26	ყურძნის ტკბილის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის ან რექტიფიფირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება			მხოლოდ იმ ღვინოებში, სადაც ეს დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით.
2.27	ალკოჰოლური დუღილი			
2.28	საფუვრის დამატება	საფუარი.		
			დიამონიუმის ფოსფატი – არაუმეტეს 1 გ/ლ-ისა; ამონიუმის სულფატი – არაუმეტეს 1 გ/ლ-ისა;	
		დიამონიუმის ფოსფატი; ამონიუმის სულფატი; ამონიუმის ბისულფიტი; თიამინის დიქლორჰიდრატი;		
	საფუვრის საკვებისა და			

2.29	ალკოჰოლური დუღილის აქტივატორების დამატება	საფუვრის გარსი; საფუვრის ავტოლიზატი; საფუვრის ინერტული უჯრედები; მიკროკრისტალური ცელულოზა.	ამონიუმ ბისულფიტი – არაუმეტეს 0,2 გ/ლ-ისა; თიამინის დიქლორჰიდრატი – არაუმეტეს 0,6 მგ/ლ-ისა; საფუვრის გარსი – არაუმეტეს 0,4 გ/ლ-ისა.	
2.30	ალკოჰოლური დუღილის გაჩერება ფიზიკური მეთოდების გამოყენებით: გაცხელებით; გაცივებით; ფილტრაციით; ცენტრიფუგირებით; მაღალი ატმოსფერული წნევით.			
2.31	ალკოჰოლური დუღილის გაჩერება სპირტის დამატებით	ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი.		ლიქიორული და სადესერტო ღვინოების, აგრეთვე მისტელის დასამზადებლად
2.32	ალკოჰოლური დუღილის გაჩერება ნახშირორჟანგის საშუალებით	ნახშირორჟანგი.		
2.33	ინერტული აირების გარემოში შენახვა	ნახშირორჟანგი; აზოტი; არგონი.		
2.34	ინერტული აირების დამატება	აზოტი; არგონი.		
2.35	ქაფის წარმოქმნის შემცირება ალკოჰოლური დუღილის დროს	ოლეინის მჟავის მონოგლიცერიდი და დი-გლიცერიდი.		
3. ღვინო				
3.1	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
		გოგირდის დიოქსიდი;	საერთო გოგირდის დიოქსიდის შემცველობამ მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ	

3.2	სულფიტაცია	კალიუმის მეტაბისულფიტი.	უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
3.3	ლექიდან მოხსნა, გადაღება			
3.4	ჭურჭლის შევსება			
3.5	კუპაჟი ან/და ასამბლაჟი			
3.6	ეგალიზაცია			
3.7	დავარგება ან/და დაძველება			
3.8	დავარგება ხის ჭურჭელში ან/და სხვადასხვა ზომის მუხის ნაჭრებთან კონტაქტში			
3.9	ფილტრაცია	დიატომიტი; პერლიტი; ცელულოზა; ინერტული საფილტრი მასალები.		
3.10	სტერილური ფილტრაცია	ინერტული საფილტრი მასალები.		
3.11	ცენტრიფუგირება			
3.12	შენახვა			
3.13	შენახვა ინერტული აირების გარემოში	ნახშირორჟანგი; აზოტი; არგონი.		
3.14	ინერტული აირების დამატება	აზოტი; არგონი.		
3.15	აერაცია ან/და ოქსიგენაცია			
3.16	მჟავიანობის გაზრდა	რძემჟავა; L (-) ან DL ვაშლის მჟავა; L (+) ღვინის მჟავა; ლიმონჟავა.	ღვინის საწყისი მჟავიანობა არ უნდა გაიზარდოს 4 გ/ლ-ზე მეტად ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით. ღვინოში ლიმონმჟავას შემცველობამ არ უნდა გადააჭარბოს 1 გ/ლ-ს საბოლოო პროდუქტში.	დაუშვებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
		კალიუმის ნეიტრალური; ტარტრატი;		დაუშვებელია

3.17	მჟავიანობის შემცირება	კალიუმის მჟავა კარბონატი; კალციუმის კარბონატი.	დამუშავებული პროდუქტი უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 1 გ/ლ ღვინის მჟავას.	ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
3.18	ყურძნის ტკბილის, კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის ან რექტიფიცირებული კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დამატება			მხოლოდ იმ ღვინოებში, სადაც ეს დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით.
3.19	ვაშლ-რძემჟავური დუღილი			
3.20	ვაშლ-რძემჟავური დუღილის ბაქტერიების დამატება	ვაშლრძემჟავური დუღილის ბაქტერიები.		
3.21	ბენტონიტით დამუშავება	ბენტონიტი.		
3.22	ჟელატინით დამუშავება	ჟელატინი.		
3.23	კვერცხის ცილით დამუშავება	კვერცხის ალბუმინი; კვერცხის ცილა.		
3.24	თევზის წებოთი დამუშავება	თევზის წებო.		
3.25	რძით დამუშავება	ცხიმმოხდილი რძე.		
3.26	კაზეინით დამუშავება	კაზეინი; კალიუმის კაზეინატი.		
3.27	ალგინატებით დამუშავება	კალიუმის ალგინატი; კალციუმის ალგინატი.		
3.28	სილიციუმის ორჟანგით დამუშავება	სილიციუმის ორჟანგი.		
3.29	კაოლინით დამუშავება	კაოლინი.		
3.30	მცენარეული წარმოშობის ცილებით დამუშავება	მცენარეული წარმოშობის ცილები.	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ისა.	
3.31	პოლივინილპოლოპიროლიდონით (PVPP) დამუშავება	პოლივინილპოლიპიროლიდონი (PVPP).	არაუმეტეს 0,8 გ/ლ-ისა.	
3.32	აკაციის ფისის დამატება	აკაციის ფისი.	არაუმეტეს 0.3 გ/ლ-ისა.	
3.33	ცელულოზას ფისის (კარბოქსიმეთილცელულოზა) დამატება	კარბოქსიმეთილცელულოზა.	არაუმეტეს 0,1 გ/ლ-ისა.	
3.34	მეტაღვინის მჟავის დამატება	მეტაღვინის მჟავა.	არაუმეტეს 0,1 გ/ლ-ისა.	

3.35	კალიუმის ბიტარტრატის დამატება	კალიუმის ბიტარტრატი.		
3.36	კალციუმის ტარტრატის დამატება	კალციუმის ტარტრატი.	არაუმეტეს 2 გ/ლ-ისა.	
3.37	ღვინის მჟავისა და კალციუმის კარბონატის ნარევის დამატება	ღვინის მჟავისა და კალციუმის კარბონატის ნარევი ფხვნილის სახით.		
3.38	ლიმონმჟავის დამატება	ლიმონმჟავა	ღვინოში ლიმონმჟავას შემცველობამ არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას. არაუმეტეს 1 გ/ლ-ისა - საბოლოო პროდუქტში	
3.39	საფუვრის მანოპროტეინის დამატება	საფუვრის მანოპროტეინი.		
3.40	საფუვრის ავტოლიზატის დამატება	საფუვრის ავტოლიზატი.		
3.41	საფუვრის ახალი, საღი და განუზავებელი ლექის დამატება	საფუვრის ახალი, საღი და გაუზავებელი ლექი.		
3.42	სორბინის მჟავის დამატება	სორბინის მჟავა; კალიუმის სორბატი.	არაუმეტეს 0,2 გ/ლ-ისა სორბინის მჟავაზე გადაანგარიშებით.	
3.43	ასკორბინის მჟავის დამატება	ასკორბინის მჟავა.	არაუმეტეს 0,25 გ/ლ-ისა; ასკორბინის მჟავასა და დეჰიდროასკორბინის მჟავის საბოლოო რაოდენობამ არ უნდა გადააჭარბოს 0,3 გ/ლ-ს.	
3.44	ლიზოზიმის დამატება	ლიზოზიმი.	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ისა.	
3.45	დიმეთილ დიკარბონატის დამატება		არაუმეტეს 0,2 გ/ლ-ისა; მოხმარებისათვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა შეიცავდეს დიმეთილ დიკარბონატის კვალს.	
3.46	პოლივინილიმიდაზოლით და პოლივინილპიროლიდონით (PVI, PVP) დამუშავება	პოლივინილიმიდაზოლი; პოლივინილპიროლიდონი (PVI,PVP).	არაუმეტეს 0,5 გ/ლ-ისა.	
3.47	D, L ღვინის მჟავით ან კალიუმის D, L მჟავა ტარტრატით დამუშავება ზედმეტი კალციუმის მოცილების მიზნით	D,L ღვინის მჟავა; კალიუმის D,L ტარტრატი.		
3.48	ტანინის დამატება	ტანინი.		
			არაუმეტეს 10 მგ/ლ-ისა;	

3.49	სპილენძის სულფატით დამუშავება	სპილენძის სულფატის პენტაჰიდრატი.	დამუშავების შემდეგ სპილენძის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	
3.50	სპილენძის ციტრატით დამუშავება	სპილენძის ციტრატი.	არაუმეტეს 10 მგ/ლ-ისა; დამუშავების შემდეგ სპილენძის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	
3.51	აქტივირებული ნახშირით დამუშავება	აქტივირებული ნახშირი.	არაუმეტეს 1 გ/ლ-ისა.	მხოლოდ თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები.
3.52	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზე; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ბეტა-გლუკანაზა; გლუკოზიდაზა; ურეაზა.		
3.53	ჭარბი რკინისა და მძიმე მეტალების მოცილება	კალციუმის ფიტატი; კალიუმის ფეროციანიდი.	კალციუმის ფიტატი • არაუმეტეს 80 მგ/ლ-ისა.	კალიუმის ფეროციანიდით დამუშავების შემდეგ ღვინოში არ უნდა დარჩეს მისი კვალი.
3.54	თერმული დამუშავება			
3.55	კრიოკონცეტრაცია			საწყისი მოცულობა არ უნდა შემცირდეს 20%-ზე მეტად, ხოლო, საწყისი მოც. სპირტშემცველობა არ უნდა გაიზარდოს 2%-ზე მეტად.
3.56	დეალკოჰოლიზაცია		არაუმეტეს 2%-ით.	საბოლოო პროდუქტის მოც. სპირტშემცველობა უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.
3.57	სპირტის დამატება	ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი		მხოლოდ სადესერტო და ლიქიორული ღვინოების დამზადებისას, გარდა შემაგრებული ღვინოებისა
3.58	არომატიზება	ბუნებრივი არომატიზატორები.		მხოლოდ არომატიზებული ღვინის დამზადებისას
				მხოლოდ იმ ღვინის

3.59	კოლერის დამატება			საწარმოებლად, რომლებზეც ეს ოპერაცია დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით
3.60	ნახშირორჟანგის დამატება		ნახშირორჟანგის შემცველობა უნდა შეესაბამებოდეს ამ რეგლამენტით დადგენილ ზღვრებს.	
3.61	ელექტროდიალიზის გამოყენება ღვინის სიცივეზე სტაბილიზაციის მიზნით			
3.62	კათიონების შემცვლელი ფისების გამოყენება			
3.63	გამოხდა (დისტილაცია)			

4. ცქრიალა ღვინო (გარდა ზემოთ დაშვებული ოპერაციებისა)				
4.1	მეორადი დუღილი ბოთლებში			
4.2	მეორადი დუღილი ჰერმეტულ ჭურჭელში			
4.3	მეორადი დუღილი ჰერმეტულ ჭურჭელში უწყვეტ-ნაკადური მეთოდით			
4.4	დავარგება ლექზე			
4.5	რემუაჟი			
4.6	ტირაჟი			
4.7	სატირაჟე ლიქიორის დამატება	სატირაჟე ლიქიორი		
4.8	საექსპედიციო ლიქიორის დამატება ანუ დოზაჟი	საექსპედიციო ლიქიორი.		

4.9	დეგორჟაკი			