

ლექსუმი

რეგისტრაციის № 987

რეგისტრაციის თარიღი: 07/04/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „ლექსუმი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: ლექსუმი

2. დამატებითი აღნიშვნები:

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

ღვინო „ლექსუმი“ მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს თეთრი და ქარვისფერი.

ღვინო „ლექსუმი“ თეთრი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ღია ჩალისფრიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო – ინტენსიური, ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლის და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონები. გემოზე სავსე, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მშრალი ბალახების და ჩირების არომატები;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11.0 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4,0 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-სზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.0 გ/ლ-ს;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 200,0 მგ/ლ-ს;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

ღვინო „ლექსუმი“ ქარვისფერი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ქარვისფრიდან ჩალისფრამდე;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, საშუალო მჟავიანობით და გამოხატული ტანინით, კურკოვანი ხილის (ქლიავი, გარგარი) ჩირის არომატით, დავარგებისას უვითარდება ლიქიორის და კურკოვანი ხილის მურაბის არომატი;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11.0 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4,0 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;

- აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1.2 გ/ლ-ს;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 20,0 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 150,0 მგ/ლ-ს;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ღვინო „ლეჩხუმის“ მიკროზონა მდებარეობს ლეჩხუმში და მოიცავს ცაგერის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში მოქცეული რიონის, ლაჯანურისა და ცხენისწყლის ხეობების მევენახეობისათვის ხელსაყრელ ნიადაგობრივ-კლიმატური პირობების არეალს.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო „ლეჩხუმში“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ შესაბამის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნიდან. დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ლეჩხუმის მიკროზონაში ღვინო „ლეჩხუმისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 400-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთა შორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან – 2,5 მეტრამდე;
- ვაზთა შორის 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 და ტრანსპორტირება

ღვინო „ლეჩხუმში“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 19 %-ზე ნაკლები. ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.

დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების 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 – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

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

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ ლეჩხუმის მიკროზონის ფარგლებში.

ღვინო „ლეჩხუმი“ მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

ღვინო „ლეჩხუმი“ ქარვისფერი მშრალი მზადდება ქვევრში (ჭურში) დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით. ამასთან, ჭაჭა-კლერტის შემცველობა დურდოში უნდა იყოს 5-6 %-ის ფარგლებში. ალკოჰოლური დუდილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ იმავე წლის 31 დეკემბრისა.

„ლეჩხუმის“ წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის № 524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგ-

ლამენტიტ „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

სამომხმარებლო ბაზარზე „ლეჩხუმის“ გატანა დასაშვებია მხოლოდ შუშის ბოთლებში დაფასოებული სახით.

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

კლიმატი – ხასიათდება ნოტიო კლიმატით, ზომიერად ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 1750-

1900 საათია. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურაა +11,4°C. ყველაზე თბილი თვის (აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა 22,2°C, ყველაზე ცივი თვის

ა (იანვარი) კი – 0°C.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 209 დღეა. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი საშუალოდ 3700° – 3900°C .

მოსული ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 1100 მმ-ია.

სეტყვიან დღეთა რიცხვი სავეგეტაციო პერიოდში 0,8-ს უდრის (ცაგერი). სეტყვა შედარებით ხშირად მაისში და ივნისში მოდის.

მიკროზონის

სამივე ხეობის მერიდიანული მიმართულების გამო, ქარები უმთავრესად ხეობის გასწვრივ ქრის. ისინი მიეკუთვნება სუსტად მოქმედი ქარების III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგი – ძირითადად წარმოდგენილია ნეშომჰალა-კარბონატული ნიადაგები, რომლებიც მაღალი ხირხატანობით გამოირჩევიან. მცირედ-ხირხატიანი და უხირხატო ნიადაგები გვხვდება უმეტესად მერგელებზე. მცირე რაოდენობით გვხვდება, აგრეთვე, დელუვიური და ყომრალი ნიადაგები.

მექანიკური შემადგენლობით ნიადაგები, ძირითადად, მძიმე თიხნარებსა და თიხნარებს მიეკუთვნება.

ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში მცირე მაჩვენებლით ხასიათდება და აქტიურ ფენაში საშუალოდ 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია. ნიადაგის არეს რეაქცია ძირითადად ნეიტრალურია.

ადამიანური ფაქტორი – მიუხედავად იმისა, რომ ლეჩხუმში ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო მევენახეობა-მეღვინეობის რეგიონად საქართველოში, ისტორიული ცნობები მათ შესახებ საკმაოდ მწირია. ზოგიერთი ლიტერატურული წყაროს მიხედვით შეიძლება დავასკვნათ, რომ მეურნეობის ეს დარგები ძველთაგანვე მნიშვნელოვან როლს ასრულებდნენ ამ მხარის ეკონომიკურ ცხოვრებაში. ამაზე მიუთითებს ვაზის ადგილობრივი ჯიშების მრავალფეროვნება და, აგრეთვე, მეღვინეობის იმ პროდუქტთა სიმრავლეც, რომლებსაც აქაური მაცხოვრებლები ამზადებდნენ სხვადასხვა მეთოდების გამოყენებით.

ლეჩხუმში 1950-ანი წლებიდან დარგის სწრაფ განვითარებას ხელი შეუწყო ტვიშში, ოყურეშში, ორბელსა და ცაგერში იმ დროისათვის საკმაოდ თანამედროვე ტექნიკური აღჭურვილობის პირველადი ღვინის ქარხნების ამოქმედებამ, რამაც, თავის მხრივ, გამოიწვია დარგის უზრუნველყოფა მაღალკვალიფიციური სპეციალისტებით. ლეჩხუმის მეღვინეობას დიდი ღვაწლი დასდეს ადგილობრივმა მეღვინეებმა: მიხეილ კვირიკაშვილმა, ტარიელ გუგავამ, ჟორა ჩაჩხიანმა ჯემალ ახვლედიანმა, აკაკი მოწონელიძემ, ჯეირან ჩაკვეტაძემ და სხვებმა.

ზემოხსენებული ქარხნების მიერ საბჭოთა პერიოდში წარმოებული ღვინის „ლეჩხუმის“ ბოთლებში ჩამოსხმას აწარმოებდა ქუთაისის ჩამომსხმელი ქარხანა.

ამრიგად, ხსენებული მიკროზონის განსაკუთრებული გეოგრაფიული მდებარეობა, მდინარეების – ცხენისწყლის, ლაჯანურისა და რიონის ხეობების დაქანებულ ფერდობებზე შექმნილი მიკროკლიმატი, ნეშომპალა-კვარცითა და კირქვებით მდიდარი ხირხატიანი ნიადაგები, სითბოს შთანთქმის მაღალი უნარი, საკმაოდ მაღალი აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი, აგრეთვე, ზაფხულის მაღალი ტემპერატურა, შემოდგომის ცხელი დღეები და ცივი ღამეები უზრუნველყოფს შაქრების კონცენტრაციის მნიშვნელოვან ზრდას. ეს ყველაფერი დადებითად აისახება ღვინის არომატსა და გემოზე და ანიჭებს მას ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლისა და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონებს, დახვეწილობას, ხალისიან მჟავიანობასა და სისავსეს გემოზე.

11. გარდამავალი დებულებები

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია ლეჩხუმის მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე 2025 წლის 1 დეკემბრამდე.

12. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები

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

ქართულად – ლეჩხუმი
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება
ინგლისურად – Lechkhumi
Protected Designation of Origin ან/და PDO
რუსულად – Лечхуми
Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

„ლეჩხუმის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მელვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესის“ შესაბამისად.

14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ლეჩხუმის“ 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 ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთვლის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთვლის 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 ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადაობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართე-
ბულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ – ღვინის ეროვნუ-
ლი სააგენტო საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2018 წლის 13 დეკემბრის №2-1008 ბრძანებით დამტკიცებული
„დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინის, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელე-
ბის სპირტიანი სასმლის, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ღვინისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სპირტიანი სასმლის წარმოების სახელმ
წიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების შესახებ“ შესაბამისად.

