

1. დასახელება: „მანავი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„მანავი“ თეთრი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი -ღია ჩალისფერი, მომწვანო ელფერით;
- არომატი და გემო -უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით, დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

„მანავის“ მიკროზონა მდებარეობს გარე კახეთში, საგარეჯოს ადმინისტრაციულ რაიონში, ცივ-გომბორის ქედის სამხრეთ და მის მიმდებარე ფერდობების მთისწინებზე, რკინის გზამდე, ჩრდილო განედის -41°44' და აღმოსავლეთის გრძედის 45°27'.

„მანავის“ მიკროზონა მოიცავს შემდეგ სოფლებს: თოხლიაური, მანავი, ბურდიანი, გიორგიწმინდა, ანთოკი, მარიამჯვარი, დიდი ჩაილური, პატარა ჩაილური, კაკაბეთი და ვერხვიანი.

5. ვაზის ჯიშები:

„მანავი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ მანავის მიკროზონაში მოწეული კახური მწვანის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- მანავის მიკროზონაში ღვინო „მანავისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-800 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

- „მანავი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.
- 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;
- 5200 ლიტრს -ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„მანავის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ მანავის 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 მანავის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„მანავი“ მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

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

„მანავის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

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

ივრის ზეგანის ამ ნაწილის ფიზიკურ-გეოგრაფიულ ინდივიდუალობას განსაზღვრავს მისი ერთობლივი შემადგენელ-ვაკისებრი, დატალღული, სუსტად დანაწევრებული რელიეფი და კონტინენტური კლიმატიდან ზღვის კლიმატზე გარდამავალ ოლქში მდებარეობა.

კლიმატი – ზომიერად ნოტიოა, ზომიერად ცივი ზამთრით და თბილი ხანგრძლივი ზაფხულით.

მიკროზონაში მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2100-2200 საათის ფარგლებშია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1650 სთ-ს უდრის. ჯამური რადიაციის წლიური სიდიდე 120-130 კკალ/სმ²-ია. წლიური რადიაციული ბალანსი 50-52 კკალ/სმ²-ს უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 9-12°C-ის ფარგლებშია, აქ ყველაზე ცივი თვე იანვარია, რომლის საშუალო ტემპერატურა დასახელებული სიმაღლეების შესაბამისად 0-დან -2°C-მდე იცვლება. ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) საშუალო ტემპერატურა კი 23,5-22°C საზღვრებში იცვლება, მანავში – 650 მსიმაღლეზე 23°C უდრის.

წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო -12, -14°C-ის ფარგლებშია. 10 წელიწადში ერთხელ მინიმალური ტემპერატურა შესაძლოა -17, -19°C-მდე დაეცეს. ექსტრემალური ტემპერატურები -25 – +39°C -ის ფარგლებშია.

მხარის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში აღინიშნება, ხოლო 10°C-ზე ქვევით ტემპერატურა ოქტომბრის ბოლო რიცხვებში ეცემა. სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა 190-200 დღის ფარგლებში მერყეობს, აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 450-დან 800 მ სიმაღლემდე 3800-3400°C-მდე იცვლება. „დიდი ზვრის“ მიკროზონაში კი 3650-დან 3450°C-ის ფარგლებშია.

ღრუბლიანობა, საერთო მოღრუბლელობის მიხედვით, 55-60%-ია. მეტი ღრუბლიანობით (60-70%) გამოირჩევა ზამთარი და გაზაფხული, ნაკლებით (35-40%) ზაფხული.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 590-865 მმ-ის ფარგლებშია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 400-600 მმ-ის საზღვრებში იცვლება.

წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი მაისშია (90-130 მმ), ხოლო მინიმუმი დეკემბერში (25-35 მმ). კახური მწვანე და რქაწითელი კვირტის გამლას საშუალოდ აპრილის მეორე ნახევრიდან (22.IV) იწყებენ. ყვავილობა იწყება ივნისის I დეკადაში, ხოლო ყურძნის სიმწიფე აგვისტოს II ნახევარში. კახური მწვანე ყვავილობას და სიმწიფეს სამი დღით ასწრებს რქაწითელს. მანავის მიკროზონებში კახური მწვანე საუკეთესო ხარისხის ღვინომასალას სექტემბრის ბოლო რიცხვებში დაკრეფილი ყურძნიდან იძლევა, როდესაც აქტიური სითბო 3300° და მეტია. ასეთი წლების რაოდენობა კი აქ 50%-მდე აღწევს, ხოლო დანარჩენ წლებში იწარმოება კარგი ხარისხის სუფრის ღვინო.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 69-70%-ის ფარგლებში მერყეობს. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია (62-64%) ზაფხულის თვეებში (ივლისი, აგვისტო). ყველაზე მეტ (76-79%) სიდიდეს კი გვიან შემოდგომით და ზამთრის დასაწყისში აღწევს.

მიკროზონაში სეტყვიან დღეთა რიცხვი წლის განმავლობაში ზღვის დონიდან სიმაღლის მიხედვით 0,9-2,6 უდრის. ყველაზე სეტყვიანი თვე მაისია – 0,6-1,1 დღე.

გომბორის ქედის სამხრეთ მთისწინებზე და მდინარე ივრის გავაკებაზე, ვენახებისათვის განკუთვნილ ტერიტორიაზე ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის, (25%) აღმოსავლეთისა და სამხრეთ-აღმოსავლეთის (16-17%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 2,2-2,6 მ/წმ საზღვრებში იცვლება. დადაბლებულ ზონაში, განსაკუთრებით გაზაფხულზე 2,8-3,3 მ/წმ-ს უტოლდება. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი 19-ს არ აღემატება.

ძლიერი ქარის მაქსიმალური სიჩქარე 40 მ/წმ 20 წელიწადში ერთხელ არის მოსალოდნელი, 10 წელიწადში ერთხელ კი ქარის სიჩქარემ შესაძლოა 36 მ/წმ-ს მიაღწიოს. მავნე ქარების მიხედვით მიკროზონა მიეკუთვნება I ჯგუფს, ამიტომ ძირითადი ქარსაფარები უნდა გაშენდეს 200-250 მ დაშორებით.

ნიადაგები – ჩატარებული იქნა ნიადაგების სავსე მორფოლოგიური და ლაბორატორიული გამოკვლევა, რომელიც ითვალისწინებდა ნიადაგის პროფილის შესწავლას ზედაპირიდან დედაქანის ჩათვლით როგორც მორფოლოგიური ნიშნებით, ასევე ლაბორატორიულად ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით. ამისთვის გაკეთდა ჭრილები მიკროზონის სხვადასხვა ადგილებში რელიეფის ფორმების, ნიადაგის ტიპების და სახესხვაობების შესაბამისად.

კვლევის საფუძველზე მიკროზონაში გამოყოფილია ყავისფერი ნიადაგები თავისი ქვეტიპებითა და სახესხვაობებით და ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგები, რომლებიც შეიძლება შემდეგნაირად იქნეს კლასიფიცირებული.

I. ყავისფერი ნიადაგები:

1. მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, დიდი სისქის, მცირე ჰუმუსიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე;
2. მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, დიდი სისქის, ღრმა ჰუმუსიანი, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თიხნარიან კონგლომერატზე;
3. მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული, საშუალო სისქის, მცირე ჰუმუსიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თიხნარიან კონგლომერატზე;
4. ყავისფერი ჩვეულებრივი, კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო და მცირე ჰუმუსიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი, ალაგ სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, განვითარებული ლიოსისებურ თიხებზე და თიხნარიან კონგლომერატზე.

II. მდელოს ყავისფერი ნიადაგები:

1. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დელუვიური) კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო და მცირე ჰუმუსიანი, მძიმე თიხნარი და მსუბუქი თიხა, განვითარებული ალუვიურ-პროლუვიურ ნალექებზე;
2. მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) კარბონატული, დიდი სისქის, მცირე ჰუმუსიანი, თიხიანი და მძიმე თიხნარი, განვითარებული ალუვიურ ნალექებზე.

III. ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგი

1. ალუვიურ-პროლუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, საშუალო ჰუმუსიანი, ძლიერ ხირხატიანი და ქვიანი, თიხნარი, განვითარებული ალუვიურ-პროლუვიურ ნალექებზე.

მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) ნიადაგები, რომლებიც დიდი სისქის პროფილით ხასიათდებიან (სახესხვაობა 1 და 2), გავრცელებულია ძირითადად ჩაილურის, კაკაბეთის, ვერხვიანის, ყანდაურის, ბადიაურის და შიბლიანის ტერიტორიის ზედა ნაწილში, სოფლის დასახლებასა და თბილის-კახეთის რკინიგზას შორის. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 0,8-1,2 მ-ის ფარგლებში მერყეობს, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 35-50 სმ-ია. მუქი ყავისფერი

(შავმიწისებური) საშუალო სისქის ნიადაგი (სახესხვაობა ¹3) წარმოდგენილია მანავის (ნაკვეთი "ზეიანი") და ბადიურის (ნაკვეთი „ფერმებთან“) ტერიტორიაზე. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 50-70 სმ-ია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 35-40 სმ. პირველი სამი სახესხვაობის ნიადაგი ზედა აკუმულიაციურ (A) ფენაში მუქი ყავისფერი, მოშავო შეფერილობით ხასიათდება, გარდამავალ (B) ფენაში ყავისფერი ან ღია ყავისფერია, ქვევით ჩალისფერში გადადის და კარბონატობის მაღალი შემცველობის გამო მოთეთრო იერს ღებულობს ან აჭრელებულია კირის თვლებით.

კარბონატების დაგროვება ამ ფენაში შეიმჩნევა ღია მიცელების სახითაც. სტრუქტურა აკუმულიაციურ ფენაში გოროხოვან-კომტოვანი. გარდამავალ (მეტამორფულ B) ფენაში კი წვრილკომტოვანი ან გოროხოვანი, ქვევით კი უსტრუქტუროა, ალავ ხირხატანობით და ქვიანობით ხასიათდებიან (სახესხვაობა 2, 3). აგებულებით ზედა ფენაში ფხვიერია, ქვევით მომკვრივო და მკვრივია, განვითარებული არიან ლიოსისებურ თიხებზე და თიხნარიან კონგლომერატებზე.

მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დელუვიური) ნიადაგი (სახესხვაობა ¹5) წარმოდგენილია სოფელ მანავის ტერიტორიაზე. კერძოდ, ნაკვეთზე „ზვრები“, „მწვანე“. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 1,5-2,0 მ-ს აღწევს. აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 45-50 სმ-ია. ხასიათდება ყავისფერი შეფერილობით აკუმულიაციურ (A) ფენაში, ქვევით კი ღია ყავისფერი შეფერილობისაა, მოჩალისფრო იერით. გენეზისური ჰორიზონტების ჩამოყალიბება სუსტად არის გამოხატული. სტრუქტურა ზედა ფენებში კომტოვან - გოროხოვანია. ქვედა ფენებში კი სუსტად არის გამოხატული ან უსტრუქტუროა. 80-100 სმ-ის სიღრმეზე შეიმჩნევა ნამარხი ფენა, შედარებით მუქი შეფერილობით. ზედა ფენებში ფხვიერი აგებულებისაა, ქვევით კი მკვრივია, მძიმე მექანიკური შედგენილობით.

მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიური) კარბონატული, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი ნიადაგი, (სახესხვაობა II-6) გავრცელებულია ძირითადად სოფელ მანავის მიმდებარე ტერიტორიაზე რკინიგზის გასწვრივ ქვედა მხარეს. ამ ნიადაგის პროფილის სისქე 1,5-2,0 მ-ს აღემატება. აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 50-60 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდება ყავისფერი შეფერილობით აკუმულიაციურ ფენაში, ქვევით ყავისფერი შეფერვით. 80-100 სმ-ის სიღრმიდან ჟანგის ლაქებით. 0-80 სმ-მდე სიღრმეზე გოროხოვანი და ბელტოვანი სტრუქტურით. ქვევით კი უსტრუქტუროა ან სუსტად გამოხატული სტრუქტურა აქვს. აგებულებით მომკვრივო ან ფხვიერია. ხასიათდება თიხიანი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით და ტენიანობით.

ალუვიურ-პროლუვიური ნიადაგები (სახესხვაობა III-7) წარმოდგენილია მანავის, თოხლიაურის, ჩაილურის და საგარეჯო-გიორგიწმინდის ტერიტორიის ჩრდილო ნაწილში, ჩაილურის ხევის, მათიანთხევის და გიორგიწმინდის ხევის გამოზიდვის კონუსებზე. ხასიათდებიან ღრმა სისქის პროფილით და 40-50 სმ სისქის ჰუმუსიანი ფენით. ზედა ჰუმუსიან ფენაში წვრილმარცვლოვან-კომტოვანი სტრუქტურით, ქვევით, უსტრუქტურო აგებულებით, ფხვიერია. ძლიერ ხირხატანანი და ქვიანი. განვითარებულია გამოზიდვის კონუსების ქვა-ლორდიან და ქვიშიან ნალექებზე.

ლაბორატორიული კვლევის შედეგად დადგენილია, რომ ყავისფერი და მდელოს ყავისფერი (ძველი ალუვიურ-დელუვიური და ალუვიური) ნიადაგები (სახესხვაობა 5 და 6) ძირითადად ჰუმუსის დაბალი შემცველობით ხასიათდებიან და აქტიურ ფენაში მათი რაოდენობა ძირითადად 3,5–1,5%-ის ფარგლებშია. ქვევით კი მკვეთრად მცირდება. გამონაკლისია მეორე

სახესხვაობის ნიადაგი (ნაკვეთი „ხოდაბუნები“ და „სამკალი მიწა“ სოფ. კაკაბეთი) სადაც ჰუმუსის შემცველობა უფრო ღრმა ფენებშიც (100–120 სმ) უახლოვდება ზედა აქტიურ ფენას და 2,9–1,6%-ს შეადგენს. საერთო აზოტის შემცველობაც თითქმის შესაბამისობაშია ჰუმუსის რაოდენობასთან და აქტიურ ფენაში (A) ძირითადად 0,238-0,070%-ს შეადგენს.

გამონაკლისია ჭრილი III-6 (სოფ. კაკაბეთი, ნაკვეთი „სამკალი მიწა“), სადაც მისი რაოდენობა მაღალია და 0-20 სმ-ის ფენაში 0,980%-ს აღწევს. ასევე გამონაკლისს წარმოადგენს ჩვეულებრივი ყავისფერი ნიადაგები (სახესხვაობა I-4), სადაც საერთო აზოტის შემცველობა ზედა ფენებთან შედარებით, მაღალია ქვედა ფენებში და 50–100 სმ-ის სიღრმეზე 0,980-0,602%-ს აღწევს, რაც არაკანონზომიერია. ჰიდროლიზური აზოტი ზედა ფენაში 0-60 სმ-ის სიღრმეზე 11,70-5,60 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში, რაც საშუალო მაჩვენებელს წარმოადგენს. ქვედა ფენებში კი კანონზომიერად კლებულობს.

ადამიანური ფაქტორი. ღვინო „მანავი“ შექმნილია „სამტრესტის“ წამყვანი სპეციალისტების მიერ და გამოდის 1938 წლიდან.

მანავის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა და რეგიონისთვის დამახასიათებელი მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი კლიმატი, მუქი ყავისფერი (შავმიწისებური) კარბონატული ნიადაგები და მწვანე კახურის ჯიშის ვაზის მიერ ამ მიკროზონაში გამოვლენილი გამორჩეული თვისებები განსაზღვრავს ღვინო „მანავის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური შრიფტით – MANAVI Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – МАНАВИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „მანავი“ 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 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.

