

1. დასახელება : „სვირი“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

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

- ფერი ჩალისფერიდან მუქ ჩალისფრამდე, მოყვითალო ელფერით;
- არომატი და გემო უზადო, მიკრობიოლოგიურად ჯანსაღი, ჰარმონიული, სასიამოვნო ხალისიანი, დახვეწილი, ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას ივითარებს სასიამოვნო ბუკეტს ხილის ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 % - ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 19 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

სვირის მიკროზონა მდებარეობს მდ. ყვირილას მარცხენა სანაპირო ზოლში, ჩრდილო განედის 42°07' და აღმოსავლეთ გრძედის 42°55' კოორდინატებზე, შუა იმერეთის სამხრეთი მთისწინების ჩრდილო დაქანებებზე. მოიცავს შუა იმერეთის სოფლების პირველი სვირი, მეორე სვირი, როდინაულის ადმინისტრაციულ საზღვრებს. აბსოლუტური სიმაღლე ზღვის დონიდან საშუალოდ 220 მ უდრის.

5. ვაზის ჯიშები

„სვირი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ სვირის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკურის, ციცქას ან/და კრახუნას ჯიშის ყურძნიდან.

6. ვენახის გაშენება, სხვა-ფორმირება და მოვლა

- სვირის მიკროზონაში, ღვინო „სვირისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს საშუალოდ 220 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 გასხვა-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 :

- „სვირი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19%.

- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ტარპებით, უჟანგი ფოლადის, პლასტმასის 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 :

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ ზესტაფონისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციულ საზღვრებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა ამ ორი რაიონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ღვინის გატანა ზესტაფონისა და თერჯოლის მუნიციპალიტეტების ადმინისტრაციული საზღვრებიდან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„სვირი“ მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით ქვევრში (ჭურში) 4-6 % ფერმენტირებული ჭაჭის თანხლებით.

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

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

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

კლიმატი – კლიმატი ზომიერად ნოტიოა – ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით, ნალექის ორმაგი მსვლელობით წლის განმავლობაში. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 2180 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1610 საათს აღწევს. მზის პირდაპირი რადიაცია მოსული ჰორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად შეადგენს 70-75 კკალ/სმ², გაბნეული რადიაცია 50-54 კკალ/ სმ², მზის ჯამური რადიაცია წლიურად

120-130 კკალ/ სმ²-ს შეადგენს. მზის ნათების არსებული რაოდენობის შეფარდება მის შესაძლო რაოდენობასთან ზაფხულის თვეებში და სექტემბერში საშუალოდ მეტად მაღალია და 68%-ს უდრის.

მოწმენდილი დღეები ყურძნის სიმწიფის პერიოდში (აგვისტო-სექტემბერი), საერთო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის მიხედვით საშუალოდ 17-18-ს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 11,9°C უდრის. ყველაზე ცივი თვის იანვრის საშუალო ტემპერატურა +0,5°C, ყველაზე თბილი თვეების – ივლისი და აგვისტო კი ერთმანეთს უახლოვდება და 23,1–22,9°C უდრის. ჰაერის ტემპერატურების წლიური აბსოლუტური მინიმუმების საშუალო -10°C, აბსოლუტური მინიმუმი - 23°C აღწევს. ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მაქსიმუმების საშუალო 34°C, აბსოლუტური მაქსიმუმი კი 38°C უდრის.

ჰაერის ტემპერატურის დღეღამური ამპლიტუდა ყველაზე მაღალია ზაფხულის თვეებში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და საშუალოდ 9°C და მეტს აღწევს. ეს მაჩვენებელი ყველაზე ნაკლებია (4,8-5,5°C) ზამთარში.

საშუალო დღეღამური ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა (ვაზის აქტიური ვეგეტაციის დასაწყისი) 8.IV-ს, ხოლო ქვევით დაცემა შემოდგომაზე (30.X) აღინიშნება. 10°C-ზე მაღალი საშუალო დღეღამური ტემპერატურის პერიოდი 204 დღეა. აღნიშნულ პერიოდში გროვდება 3730°C აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი.

შემოდგომაზე პირველი წაყინვები საშუალოდ 15.XI-ს იწყება. ასეთი წაყინვები შესაძლოა 10 წელიწადში ერთხელ 20 ოქტომბერსაც აღინიშნოს, თუმცა ამ პერიოდში ყურძნის მოსავალი უკვე აღებულია.

გაზაფხულზე უკანასკნელი წაყინვები საშუალოდ 1.IV-ს წყდება. 10 წელიწადში ერთხელ საგვიანო წაყინვები შესაძლოა 17 აპრილამდე არ შეწყდეს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 884 მმ-ს, აქედან სავეგეტაციო პერიოდში – 662 მმ-ს უდრის. ნალექები ყველაზე მეტი რაოდენობით (150 მმ) მოდის მაისში და ივნისში (130 მმ). ყურძნის მომწიფების პერიოდში, განსაკუთრებით სექტემბერში, ატმოსფერული ნალექები საკმაოზე მეტია და 75 მმ უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური შეფარდებითი სინოტივე 71%-ს უდრის. სავეგეტაციო პერიოდ - ში ეს მაჩვენებელი 68%-ზე მეტი არ არის.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,2-ს უდრის. სეტყვა ყველაზე ხშირად მაისში (0,7 დღე) და ივნისში (0,5 დღე) მოდის. ანომალურად სეტყვიან წლებში, სეტყვიანი დღეების რაოდენობამ შესაძლოა 5-ს მიაღწიოს.

ნიადაგის ზედაპირის საშუალო წლიური ტემპერატურა 14°C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში (ივლისი, აგვისტო) ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა 28°C აღწევს; ყველაზე ცივ თვე-იანვარში კი -1°C-ია.

ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ უდრის.

აღნიშნული მონაცემების ანალიზიდან გამომდინარე, მიკროზონა მიეკუთვნება ქარების მავნე ზემოქმედების მე-III ჯგუფის რაიონებს.

ნიადაგები – ღვინო „სვირის“ წარმოებისათვის არსებული ტერიტორია დასავლეთ საქართველოს და კერძოდ კოლხეთის დაბლობის უკიდურეს აღმოსავლეთ ნაწილშია წარმოდგენილი დაუშუალოდ ჩრდილო და სამხრეთ კავკასიონის მთისწინების დაბოლოებას ემიჯნება. ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი ვაკე რელიეფით ხასიათდება, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთი ნაწილი კი, რომელიც მთისწინების გორაკბორცვიან ზონაშია წარმოდგენილი სუსტად დაქანებულ ფერდობებსა და მცირე ტერასის მიერ, გავაკებებს წარმოადგენენ, რომელიც მიმართულია ჩრდილო-დასავლეთით და დასავლეთისაკენ.

ქვედა სარტყელში წარმოდგენილია ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების ნაირსახეობები და სახესხვაობები, შუა სარტყელში კი ეწერი ნიადაგების ნაირსახეობები და და სახესხვაობები.

ზემოთ დასახელებული ნიადაგები ერთმანეთისაგან განსხვავდებიან როგორც პროფილისა და ჰუმუსიანი ფენის სისქით, ასევე მექანიკურ შედგენილობათა ხირხატიანობის მიხედვით. ზემოთ დასახელებული ნიადაგებიდან ალუვიური ნიადაგები წარმოდგენილია მდინარე ყვირილას პირველ და მეორე ტერასაზე. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 1 მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-40 სმ-ის ფარგლებშია. მექანიკური შედგენილობის მიხედვით მეორე ტერასაზე წარმოდგენილი შედარებით ძველი ალუვიური ნიადაგები ძირითადად მძიმე თიხნარი და თიხები, ხოლო შედარებით ახალი ალუვიური ნიადაგები საშუალო და მსუბუქი თიხნარებია. ზოგიერთ მონაკვეთებზე დამახასიათებელია ხირხატიანობა.

დელუვიური ნიადაგები წარმოდგენილია მთისწინების გორაკბორცვიანი ზონის ქვედა კალთების დაბოლოებებზე შედარებით მცირე მონაკვეთების სახით. ამ ნიადაგების პროფილის სისქეც ერთ მეტრს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი 40-50 სმ-ის ფარგლებშია. ხასიათდება თიხიანი მექანიკური შედგენილობით

ჰუმუსის შემცველობა როგორც ალუვიურ, ისე დელუვიური ნიადაგების აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია, ქვედა ფენებში კი თანდათან უფრო მცირდება. ჰიდროლიზურ აზოტს მეტწილად მცირე რაოდენობით შეიცავენ და ძირითადად 2,5 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ასევე დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდება დაბალი ფოსფორის შემცველობაც და 8,0 მგ-ს არ აღემატება 100 გ ნიადაგში. გაცვლითი კალიუმი ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და ძირითადად 5,0-4,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში. ნიადაგის არეს რეაქცია ძირითადად ნეიტრალური და სუსტი ტუტეა. ზოგიერთ შემთხვევაში კი სუსტი მჟავისააქვს არის გადახრილი და PH-ის მაჩვენებელი 5,8-7,6-ის ფარგლებში მერყეობს. კარბონატებს ზოგიერთ მონაკვეთებში მცირე რაოდენობით შეიცავენ, ეწერი ნიადაგები წარმოდგენილი ზონის შუა სარტყელში. მისი პროფილის სისქე 70-100 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 25-35 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს. ხასიათდება მძიმე თიხნარი და თიხიანი მექანიკური შედგენილობით, სუსტი მჟავე რეაქციით. ჰუმუსის შემცველობა აქტიურ ფენაში ძირითადად 2,5-1,5%-ის ფარგლებშია ქვევით კი თანდათან უფრო მცირდება, ძირითადი საკვები ელემენტები (NPK) ძირითადად შემცველობით მეტწილად ნაკლებია.

ნეშომპალა - კარბონატული და ყომრალი ნიადაგები წარმოდგენილია მიკროზონის ზედა ნაწილში. გორაკ-ბორცვიანი რელიეფის ფორმებზე. ამ ნიადაგების პროფილის სისქე 60-100 სმ-ის, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-40 სმ-ის ფარგლებში მერყეობს. ხასიათდება მძიმე თიხნარი და თიხიანი მექანიკური შედგენილობით, ჰუმუსის შემცველობა აქტიურ ფენაში ძირითადად 2-3%-ის ფარგლებშია ქვევით კი თანდათან კლებულობს, ძირითადი საკვები ელემენტები (NPK) შემცველობით მიხედვით ეს ნიადაგები მეტწილად დაბალი მაჩვენებლებით ხასიათდება. ცალკეულ შემთხვევებში კი საშუალო მაჩვენებელს აღწევს. ნიადაგის არეს რეაქცია PH ყომრალ ნიადაგებში ძირითადად ნეიტრალურია ან სუსტი მჟავისააქვს არის გადახრილი და PH-ის მაჩვენებელი 5,6-7,0-ის ფარგლებშია.

ნეშომპალა - კარბონატულ ნიადაგებში კი საშუალო და სუსტი ტუტეა და PH-ის მაჩვენებელი 7,3-8,0-ის ფარგლებშია. კარბონატების შემცველობა ნეშომპალა-კარბონატულ ნიადაგებში ძირითადად 2,5-16,0%-ის ფარგლებში მერყეობს, ცალკეულ შემთხვევაში კი უფრო მეტსაც აღწევს.

ადამიანური ფაქტორი „მევენახეობა-მეღვინეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ხალხის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს. ჯერ კიდევ ცირცელის დვინით უმასპინძლებოდა ულისას და მის თანამგზავრებს, და ძველი მწერლები განადიდებდნენ კოლხეთის მაღალხარისხიან ღვინოებს. დიუბუა დე მონპერე და შარდენი, რომლებმაც იმოგზაურეს კავკასიაში, გვიდასტურებენ, რომ მევენახეობას და მეღვინეობას დიდი მნიშვნელობა ჰქონდათ მოსახლეობის ყოფაში“ (ერმილე ნაკაშიძე).

იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით ფართო პერსპექტივები მე-19 საუკუნის მეორე ნახევრიდან მიეცა. 1873 წელს ვენახების ფართობები იმერეთში შეადგენდა 19 377 ჰა-ს და თანმიმდევრულად იზრდებოდა. მათმა ფართობმა 1875 წელს უკვე შეადგინა 21 370 ჰა, ხოლო 1895 წლისთვის 23 585 ჰა-ს.

ჯერ კიდევ 1890 წლიდან ამზადებდა და ყიდდა ქუთაისში იმერულ ღვინო „სვირს“ მ. კოსტავას ფირმა „კოსტავა და ძმები“.

ვ. კალატოზიშვილი 1894 წლიდან ამზადებდა და ყიდდა ღვინოს სახელწოდებით „სვირის ღვინო № 1 ივერია“.

ამავე პერიოდში სვირისა და კვალითის ამხანაგობას ღვინო „სვირი“ გასაყიდად გაჰქონდათ ი. არშიბაიას და ი. კვენეტაძის მარნებიდან.

1886 წელს იმერეთში აღმოჩნდა და დაიწყო სწრაფი გავრცელება ჭრაქმა, ხოლო 1889 წლიდან ფილოქსერამ. სოკოვანი დაავადებებისა და ფილოქსერას მასობრივმა გავრცელებამ გამოიწვია დიდ ფართობზე ვენახების თანდათანობით დაკნინება და შემდეგ დაღუპვა. ამით აიხსნება ის ფაქტი, რომ უკვე 1908 წლისთვის იმერეთში ვენახების ფართობი 1895 წელთან შედარებით თითქმის განახევრდა და 12 857 ჰა შეადგინა.

ჭრაქისა და ფილოქსერას წინააღმდეგ ბრძოლის ეფექტური მეთოდების გამოყენების კვალობაზე, იმერეთში დაიწყო ვაზის ნარგაობათა ფართობების თანდათანობითი ზრდა და 1940 წლისთვის 21 690 ჰა, ხოლო 1968 წლისთვის 23 125 ჰა შეადგინა.

1935 წელს აშენდა ღვინის ქარხანა პირველ სვირში, ხოლო ერთი წლის შემდეგ მეორე სვირში.

1950 წელს ზესტაფონის საწარმოო გაერთიანების მთავარი მეღვინის პეტრე ჭაჭიაშვილის უშუალო ხელმძღვანელობით აღდგენილ იქნა ღვინო „სვირი“, რომელიც ცოლო-კოურის, ციცქასა და კრახუნას ჯიშის ყურძნებიდან მზადდებოდა. ამ ღვინის ტექნო - ლოგიის სრულყოფაზე სხვადასხვა დროს მუშაობდნენ მეღვინეები: პეტრე დემეტრაძე, მიხეილ ასათიანი, გიზო რობაქიძე, ჯონდო ჟორჟოლაძე და სხვ.

სვირის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი, ნიადაგების მრავალფეროვნება, ცოლიკოურის, ციცქასა და კრახუნას ჯიშების განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „სვირის“-ს განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

11. ეტიკეტების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

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

რუსული შრიფტით – СВИРИ Защищённое наименование места происхождения

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „სვირის“ 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 ჯიშში	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 ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო:

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

