

### 1. დასახელება: „ახმეტა“

### 2. დამატებითი აღნიშვნები: „ახმეტის მწვანე“

### 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„ახმეტა“ თეთრი ან ქარვისფერი ღვინოა.

ა) „ახმეტა“ - თეთრი შაქრიანობის მიხედვით შეიძლება იყოს მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ბუნებრივად ნახევრადტკბილი.

მისი ორგანოლექტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

მშრალი ღვინო – ღია ჩალისფერი, უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, მინდვრის ყვავილების ტონებით. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;

ბუნებრივად ნახევრად მშრალი და ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინოები – ღია მომწვანო ოქროსფერი, უზადო, გემოზე ნაზი, რბილი, ჰარმონიული, ხალისიანი, დახვეწილი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით ხოლო ნახევრადმშრალი და ნახევრადტკბილი ღვინოებისთვის – 10,5 %-ზე ნაკლები;

ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა მშრალი ღვინისთვის არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები, ხოლო ნახევრადმშრალი და ნახევრადტკბილი ღვინოებისთვის – 10,5 %-ზე ნაკლები;

დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;

შაქრიანობა მშრალ ღვინოში არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს, ნახევრად მშრალ ღვინოში უნდა იყოს 4-დან 18-მდე გ/ლ, ხოლო ნახევრად ტკბილ ღვინოში 18-დან 45-მდე გ/ლ;

ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დად-გენილ მოთხოვნებს.

ბ) „ახმეტა“ ქარვისფერის ორგანოლექტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ფერი – მუქი ქარვისფერიდან ჩაისფრამდე;

არომატი და გემო – სხეულიანი, ენერგიული, ექსტრაქტული და ხავერდოვანი, კარგად გამოხატული ჯიშური არომატით, ზომიერი და რბილი სიმწკლარტით, რაც მის ტიპიურობას განაპირობებს. დავარგებისას ღვინოს უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით; უნდა ახასიათებდეს ჭაჭაზე მაცერაციის დამახასიათებელი მთრიმლავი გემო; ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12,0 %-ზე ნაკლები;

დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები;

ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 5 გ/ლ-ზე ნაკლები;

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

#### **4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები**

„ახმეტის“ მიკროზონა მდებარეობს შიდა კახეთში, მდინარე ალაზნის ზედა წელში. ახმეტის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში. სამხრეთ-დასავლეთიდან და სამხრეთიდან მას ესაზღვრება ცივ-გომბორის ქედი, დასავლეთიდან – კახეთის ქედი, ჩრდილოეთიდან და ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან კავკასიონის ქედი, ხოლო აღმოსავლეთიდან და სამხრეთ აღმოსავლეთიდან – თელავის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციული საზღვარი.

„ახმეტის“ მიკროზონა, ქ. ახმეტის გარდა, მოიცავს შემდეგ სოფლებს: საკობიანო, მატანი, ქისტაური, არაშენდა, ახშანი, ახშნისველები, ინგეთი, კოგორი, ოსიაური, საჩალე, ოჟიო, ალავერდი, კოდოთი, ჩაბინაანი, ხორხელი, ზემო ხოდაშენი, აწყური, ახალდაბა, ჩარექაული, ზემო ალვანი, ხორბალო, ქვემო ალვანი, ბაბანეული, მალრაანი, ფიჩხოვანი და არგოხი.

#### **5. ვაზის ჯიშები**

„ახმეტა“ თეთრი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ახმეტის მიკროზონაში მოწეული კახური მწვანის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

„ახმეტა“ ქარვისფერის დამზადებისას დასაშვებია კახურ მწვანეს დაემატოს ამავე მიკროზონაში მოწეული ქისის და/ან ხიხვის ჯიშის ყურძენი ჯამურად 15%-მდე.

#### **6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა**

ახმეტის მიკროზონაში ღვინო „ახმეტის“ დასამზადებლად განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 450-800 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;

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 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**

„ახმეტა“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 20%-ზე ნაკლები მშრალი და ნახევრად მშრალი ღვინისთვის და 22%-ზე ნაკლები – ნახევრად ტკბილი ღვინისთვის;

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 დაზიანებებისაგან.

#### **8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი:**

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

65,0 დალს – ერთი ტონა ყურძნიდან;

520,0 დალს – ერთი ჰა ვენახიდან.

#### **9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა**

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

ღვინო „ახმეტა“ თეთრი მზადდება თვითნაძენი ტკბილის სრული ან არასრული ალკოჰოლური დუდილის გზით.

ღვინო „ახმეტა“ ქარვისფერის დამზადებისას ალკოჰოლური დუდილი მიმდინარეობს მხოლოდ ქვევრში, დურდოზე (ჭაჭა-კლერტის მთლიან რაოდენობასთან ერთად). ალკოჰოლური დუდილის დამთავრების შემდეგ, ქვევრს გადაავსებენ ანალოგიური ღვინით და დააყოვნებენ დურდოზე არანაკლებ რთველის მომდევნო წლის 1 თებერვლისა.

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

ღვინო „ახმეტის“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

**10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგილს შორის ნიადაგი.** ახმეტის მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია შემდეგი ნიადაგური ტიპები და

ქვეტიპები: 1) ყავისფერი გამოტუტული; 2) ყავისფერი; 3) მდელოს ყავისფერი; 4) ალუვიური კარბონატული; 5) ნემომპალა-კარბონატული.

ყავისფერი ტიპიური ნიადაგები საშუალო და დიდი სისქის, მძიმე და საშუალო თიხნარი, განვითარებული ლიოსისებრ თიხნარებზე და კონგლომერატების და ქვიშაქვების გამოფიტვის პროდუქტებზე. პროფილის სიღრმე 100-140 სმ-ს შეადგენს. ჰუმუსიანი ფენის სიღრმე საშუალოდ 20-30 სმ-ს შეადგენს. მის ზედაპირულ აკუმულაციურ ჰორიზონტს ახასიათებს კარგად გამოსახული მარცვლოვან-კაკლოვანი სტრუქტურა და კარბონატებს არ შეიცავს. მომდევნო, ქვედა ჰორიზონტი კაკლოვანი სტრუქტურისაა და უმეტეს შემთხვევაში კარბონატებს არ შეიცავს. უფრო ღრმად ეს ნიადაგები ხასიათდება უსტრუქტურობით და „კირის თვლებით“ და „მარღვებითა“ წარმოდგენილი.

გამოტუტულ ყავისფერ ნიადაგებში კალციუმის კარბონატები შედარებით ღრმად 80-100 სმ სიღრმეზე არის ჩარეცხილი. აღსანიშნავია, რომ აღნიშნულ ნიადაგებში ყავისფერი ნიადაგების სხვა ქვეტიპების ილუვიურ-კარბონატულ ჰორიზონტებთან შედარებით უფრო ნაკლები სისქისაა.

მდელოს ყავისფერი ნიადაგების ზედა 20 სმ-იანი ფენა კაკლოვან-მარცვლოვანი სტრუქტურით და ფხვიერი აგებულებით ხასიათდება. სიღრმით აღნიშნული ნიადაგი წარმოდგენილია კაკლოვან-გოროხოვანი და გოროხოვან-ბელტოვანი სტრუქტურით, უფრო ღრმად – 120 სმ-დან ქვევით, ხასიათდება უსტრუქტურო აგებულებით და საკმაოდ მაღალი სიმკვრივით. გრანულომეტრიულ შედგენილობაში „ფიზიკური თიხის“ ფრაქციის ( $<0,01$  მმ) შემცველობა პროფილში 64-87%-ის ფარგლებში მერყეობს. ფიზიკურ თიხაში დიდი რაოდენობითაა წარმოდგენილი  $<0,001$  მმ ფრაქციის რაოდენობა – 67 %-მდე, რაც ადიდებს ნიადაგის ბმულობას, წებვადობას და სიმკვრივეს, რაც, თავის მხრივ, იწვევს ნიადაგის ფიზიკურმექანიკური თვისებების გაუარესებას. ფიზიკური თიხისა და მიკრონული ფრაქციის სიჭარბე იწვევს აღნიშნული ნიადაგების სხვადასხვა ხარისხით დაწიდვას და გაღებებას.

ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგები საშუალო სისქისაა, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, ალაგ-ალაგ სუსტად განვითარებული და ჩამორეცხილი. ისინი განვითარებულია კირქვებზე და კირნარ კონგლომერატებზე.

ალუვიური კარბონატული ნიადაგები წარმოდგენილია კარბონატული ქვეტიპით, რომელიც ხასიათდება გენეტიკურ ჰორიზონტებად სუსტი დიფერენციაციით, ცუდი სტრუქტურით, შრეობრივი აგებულებით და ხირხატეობით. აღნიშნული ნიადაგები წარმოდგენილია რელიეფის დახრილ და სწორ ფორმებზე, რაც ექსპოზიციასთან, განათებასთან და კლიმატურ პირობებთან ერთად იძლევა მაღალი ხარისხის ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოების მიღების შესაძლებლობას.

ადამიანური ფაქტორი მევენახეობა-მეღვინეობა ახმეტის რეგიონში, ისევე, როგორც დანარჩენ კახეთში, უხსოვარი დროიდან იღებს სათავეს და მას ყოველთვის ეჭირა ერთ-ერთი გამორჩეული ადგილი იქ მცხოვრებთა სამეურნეო საქმიანობაში.

ვახუშტი ბაგრატიონი თავის შესანიშნავ ნაშრომში „საქართველოს გეოგრაფია“ განსაკუთრებით გამოყოფს მანავის, ახმეტის და კონდოლის ღვინოებს.

ღვინო „ახმეტა“ შექმნილია „სამტრესტის“ წამყვანი სპეციალისტების მიერ და ნახევრად ტკბილი ღვინის სახით გამოდის 1958 წლიდან. მას არაერთი მედალი აქვს მიღებული საერთაშორისო გამოფენებსა და კონკურსებზე.

ახმეტის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი მშრალი სუბტროპიკულიდან ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკულზე გარდამავალი კლიმატი; მუქი ყავისფერი კარბონატული ნიადაგები, მწვანე კახურის ჯიშის ვაზის მიერ ამ მიკროზონაში გამოვლენილი გამორჩეული თვისებები განსაზღვრავენ ღვინო „ახმეტის“ განსაკუთრებულ ღირსებას.

### 11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური შრიფტით – **AKHMETA**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **АХМЕТА**

Защищённое наименование места происхождения

### 12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

### 13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ახმეტის“ 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.



