

### 1. დასახელება: „წინანდალი“

### 2. დამატებითი აღნიშვნები

### 3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

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

- ფერი - ღია ჩალისფერი;
- 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 სპირტმემცველობა არ უნდა იყოს 11%-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია - არანაკლებ 16 გ/ლ;
- შაქრიანობა - არაუმეტეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით - არანაკლებ 5გ/ლ;
- სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.

### 4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

წინანდლის მიკროზონა მდებარეობს თელავის მუნიციპალიტეტში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე ჩრდილო განედის 41°54' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°35' კოორდინატებზე. წინანდლის მიკროზონა მოიცავს ერთი მხრივ ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების ტყიანი კალთების გაგრძელებას და მეორე მხრივ მთისწინებსა და ალაზნის დაბლობს. მას ჩრდილო დასავლეთიდან ესაზღვრება ჩუმათხევი, ხოლო სამხრეთ აღმოსავლეთიდან - აკურისხევი.

წინანდლის მიკროზონა მოიცავს სოფლებს: აკურას, ვანთას, ბუშეთს, ქვემო ხოდაშენს, წინანდალს, კისისხევს, კონდოლს, ნასამხრალს, შალაურს, კურდღელაურს, ვარდისუბანს, რუისპირს, ყარაჯალას, გულგულას და იყალთოს.

### 5. ვაზის ჯიშები

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ წინანდლის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელის ჯიშის ყურძნისგან. „წინანდალის“ დამზადებისას რქაწითელის ჯიშის ყურძენს შეიძლება დაემატოს 15%-მდე ოდენობით იმავე მიკროზონაში მოყვანილი კახური მწვანეს ჯიშის ყურძენი.

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

- წინანდლის მიკროზონაში, ღვინო „წინანდალისთვის“ განკუთვნილი სამრეწველო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 300-750 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**

- ღვინო „წინანდალი“ 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:

- რქაწითელისთვის - 10 ტონას;
- კახური მწვანისთვის - 8 ტონას.
- ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს - ერთი ტონა ყურძნიდან;

ღვინის გამოსავალი ერთი ჰექტარი ვენახიდან არ უნდა აღემატებოდეს:

- 6500 ლიტრს - რქაწითელისთვის;
- 5200 ლიტრს - კახური მწვანისთვის.

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

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ წინანდლის მიკროზონაში მოწეული რქაწითელისა და კახური მწვანის (15%-მდე) ჯიშის ყურძნებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ კახეთის ზონის ფარგლებში, ხოლო ბოთლებში ჩამოსხმა - კახეთის ზონის ფარგლებს გარეთაც, მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

ამასთან, ყურძნის გატანა წინანდლის მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და ღვინის გატანა კახეთის მევენახეობის ზონიდან ჩამოსასხმელად, დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

„წინანდალი“ მზადდება მხოლოდ თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით.

„წინანდალის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ ნებადართულია მხოლოდ სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სახით.

ღვინის წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით.

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

**კლიმატი** - ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2300 საათს აღემატება. მიკროზონაში მზის პირდაპირი რადიაციის წლიური ჯამი პერპენდიკულარულ ზედაპირზე 130 კკალ/სმ<sup>2</sup>, ხოლო სხივებისადმი ჰორიზონტალურ ზედაპირზე 76 კკალ/სმ<sup>2</sup> უდრის. თბილ პერიოდში ეს მაჩვენებლები შესაბამისად 92 და 60 კკალ/სმ<sup>2</sup> ფარგლებში მერყეობს. გაზნეული რადიაცია წლიურად 54 კკალ/სმ<sup>2</sup>, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 40 კკალ/სმ<sup>2</sup> აღწევს. ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 130 კკალ/სმ<sup>2</sup>-ია, ხოლო თბილ პერიოდში 100 კკალ/სმ<sup>2</sup> უდრის.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა საკმაოდ მაღალია და 12,4°C უდრის. ყველაზე თბილ თვეებში - ივლისში და აგვისტოში საშუალო ტემპერატურა 23,2°C, ყველაზე ცივი თვის - იანვრის ტემპერატურა კი +0,9°C-ია. წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო -10°C, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალო კი 35°C უდრის.

ექსტრემალური ტემპერატურები -23°C - +38°C-ის ფარგლებშია. მხარის უმეტეს ნაწილში ჰაერის ტემპერატურის 10°C-ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის I დეკადაში (8.IV- დან) აღინიშნება, 10°C-ზე ქვევით ტემპერატურა ნოემბრის პირველ რიცხვებში (3.XI-დან) ეცემა.

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობა უდრის 208 დღეს. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი ( $t > 10^{\circ}\text{C}$ ) 550 მ სიმაღლეზე 3800-აღწევს.

წინანდლის მიკროზონაში მოწმენდილ დღეთა წლიური რიცხვი (ღრუბლიანობა 0-2 ბალი) საერთო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის შესაბამისად 52-82-ს შეადგენს. სავეგეტაციო პერიოდში მოწმენდილი დღეები აღნიშნული ღრუბლიანობის თანმიმდევრულად 36 და 55 უდრის. წლის განმავლობაში მოღრუბლული დღეები (8-10 ბალი) საერთო და ქვედა იარუსის ღრუბლიანობის შესაბამისად 122 და 95-ს უდრის, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში აღნიშნულ ღრუბლიანობათა დღეები შესაბამისად 61 და 45-ს შეადგენს.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 845 მმ, სავეგეტაციო პერიოდში 644 მმ უდრის. წლიური ნალექებიდან მაქსიმუმი (157 მმ) მაისში, მინიმუმი (28 მმ) იანვარში აღინიშნება.

ვაზის კვირტის გაშლა აპრილის შუა რიცხვებიდან იწყება, ხოლო სიმწიფეში აგვისტოს შუა რიცხვებიდან შედის.

წინანდლის მიკროზონაში (300-750 მ სიმაღლის ფარგლებში) აქტიური სითბოს ჯამი 4100-3500-შორის იცვლება.

წინანდლის მიკროზონაში სეტყვიანი დღეები ხშირია (წელიწადში საშუალოდ 2,3-ს). წლის განმავლობაში ყველაზე ხშირად სეტყვა მოდის მაისში და ივნისში (0,7 და 0,8). განსაკუთრებულად სეტყვიან წლებში კი შესაძლოა მოვიდეს 9-ჯერ.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა საშუალოდ 70% უდრის. ჰაერის ტენით გაჟღენთილობა ყველაზე ნაკლებია აგვისტოში (60%), ყველაზე მეტი კი ნოემბერში (77%).

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (35%) და აღმოსავლეთის (23%) რუმბის ქარები. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,7 მ/წმ უდრის. ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი მიკროზონაში დიდი არ არის (10).

**ნიადაგი** - 2005 წლის ივნის-ივლისის თვეში საქართველოს მეზღვეობის, მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის ნიადაგმცოდნე სპეციალისტებმა, მიკროზონის ნიადაგური საფარის შესწავლის მიზნით, საკვლევ ტერიტორიაზე ჩაატარეს ნიადაგების კვლევის საველე და კამერალური სამუშაოები. ნიადაგების ანალიზური სამუშაოები ჩატარდა ამავე ინსტიტუტის აგროქიმიის ლაბორატორიაში.

გამოკვლევების შედეგად შესწავლილ ტერიტორიაზე გამოიყო შემდეგი ძირითადი ნიადაგური ტიპები:

- 1) ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, საშუალოდ და ძლიერ ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- 2) ყავისფერი, დიდი სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
- 3) ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მძიმე თიხნარი;
- 4) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი;
- 5) მდელოს ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად და საშუალოდ ხირხატიანი, თიხნარი;
- 6) დელუვიურ-პროლუვიური, დიდი სისქის, მსუბუქი და მძიმე თიხნარი;
- 7) ალუვიურ-პროლუვიური, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი;
- 8) ალუვიური, დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი;
- 9) ალუვიური, დიდი სისქის, ძლიერ ხირხატიანი, თიხნარი.

პირველი სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ვანთის, სოფ. აკურის (ნაკვეთი „ნასახლარები“), სოფ. კისისხევის (ნაკვეთი „არხის ზემოთ“) მაგალითზე.

მეორე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ბუშეტის (ნაკვეთი „რკინიგზის ქვემოთ თეთრ ხიდთან“), სოფ. შალაურის (ნაკვეთი „ტრასის ქვემოთ“), სოფ. ვაჩნაძიანის (ნაკვეთი „ხრამიწები“) მაგალითზე.

მესამე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. შალაურის (ნაკვეთი „დიდი ვერხვის ადგილები“) მაგალითზე.

მეოთხე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. წინანდლის (ნაკვეთი „თელიანი“), სოფ. ქვემო ხოდაშენის (ნაკვეთი „ნაფარეხლები“), სოფ. კურდღელაურის (ნაკვეთი „ბელანაფშები“) მაგალითზე.

მეხუთე სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება სოფ. ქვემო ხოდაშენის (ნაკვეთი „დიდი ვენახები“) მაგალითზე.

მეექვსე და მეშვიდე სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია ზემოთ ჩამოთვლილი სოფლებიდან ალაზნის ვაკისკენ გარდამავალ ზოლში.

მერვე და მეცხრე სახესხვაობის ნიადაგები უშუალოდ ალაზნის ტერასის მიჯნაზე მდებარეობენ.

მიკროზონის ზედა ნაწილში წარმოდგენილი ყავისფერი ნიადაგები (თავისი სახესხვაობით) საშუალო და ღრმა პროფილით ხასიათდებიან. ქვედა ზოლში გავრცელებული ალუვიური,

ალუვიურ - პროლუვიური და დელუვიურ - პროლუვიური ნიადაგები უფრო ღრმა პროფილით და სხვადასხვა ხირხატეობით ხასიათდებიან.

ნიადაგის პროფილის სისქე ზედა ნაწილში, სადაც ყავისფერი ნიადაგებია წარმოდგენილი, 70-100 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 30-50 სმ-ის ფარგლებში. ზონის ქვედა ნაწილში, სადაც ალუვიური, ალუვიურ - პროლუვიური და დელუვიურ - პროლუვიური ნიადაგებია წარმოდგენილი, პროფილი უფრო ღრმაა 100-150 სმ-ს აღემატება, აქტიური ჰუმუსიანი ფენა კი 40-50 სმ-ია.

მექანიკური შედგენილობით ნიადაგები ძირითადად საშუალო და მძიმე თიხნარი შედგენილობით ხასიათდებიან, მცირე მონაკვეთებზე კი მსუბუქი თიხიანებიცაა წარმოდგენილი.

ჰუმუსი მცირე რაოდენობითაა 1,0-2,5%-ის ფარგლებში, ჰიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმის შემცველობა დაბალია, კალციუმის კარბონატების ნიადაგები მცირე და საშუალო რაოდენობით შეიცავენ, 2,5-16,0%-ის ფარგლებში, ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო ტუტეა.

მიკროზონაში წარმოდგენილი ნიადაგები ექსპოზიციით (ძირითადად ჩრდილო-აღმოსავლეთი და აღმოსავლეთი), კალციუმის კარბონატების შემცველობით, ხირხატეობით და კლიმატური ფაქტორების ერთობლიობით კარგ პირობებს ქმნიან მაღალი ხარისხის ღვინოების მისაღებად.

**ადამიანური ფაქტორი** - ისევე, როგორც საქართველოს სხვა კუთხეებშიც, კახეთშიც და თვითონ წინანდლის მიკროზონაშიც, მევენახეობა - მეღვინეობის დარგის ისტორია ათასწლეულების სიღრმეებიდან იღებს სათავეს. ამ ხნის განმავლობაში ის ვითარდებოდა, იზრდებოდა და იღებდა გამოცდილებას.

XIX საუკუნის დასაწყისისთვის კახელი თავადების მამულებში მევენახეობასა და მეღვინეობას საკმაოდ სოლიდური ადგილი ეკავათ. ამ თავადთა შორის გამორჩეული ადგილი ეჭირა ალექსანდრე ჭავჭავაძეს, რომელმაც დარგის განვითარების მიზნით 1835 წელს ბანკიდან ერთი მილიონი მანეთი ისესხა, რაც მამულების გაუმჯობესებას მოხმარდა - სოფელ წინანდალში აშენდა დიდი ღვინის მარანი თავისი ლაბორატორიით, სადაც ღვინოს აწარმოებდნენ. ალექსანდრე ჭავჭავაძემ ააგო, აგრეთვე, ორთქლის არაყსახდელი ქარხნები.

ეს იყო ღვინის წარმოების ფეოდალური წესიდან კაპიტალისტურზე გადასვლის პირველი მცდელობა, რომელმაც ძალზედ ეფექტურად იმოქმედა ღვინის ხარისხზე. თავად ალექსანდრე ჭავჭავაძის ღვინოებმა შორს გაითქვეს სახელი - ამ ღვინოებს კარგად იცნობდნენ რუსეთში და აფასებდნენ ევროპაშიც.

რუსეთის იმპერიის საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა 1880-იანი წლებიდან ძალზედ გაააქტიურა ქართველი თავადებისგან მამულების შესყიდვა. კერძოდ, სოფელ წინანდალსა და მის შემოგარენში თავადებისგან - ჭავჭავაძეები, ანდრონიკაშვილები, ზურაბაშვილები, ბახუტოვები, როტინიანცები, აზნაუროვები და სხვა, შეისყიდა 2000-მდე ჰა მამულები და დაიწყო მათი გეგმაზომიერი გამასივების, რეფორმირების და რეკონსტრუირების პროცესი.

1886–1887 წლებში წინანდალში ააგეს ორსართულიანი, 150000 ვედრო ღვინის ტევადობის სარდაფი - ქარხანა. ამავე წელს ააშენეს სასახლე და გახსნეს საკასრე სახელოსნო. დადგეს ახალი, თანამედროვე დანადგარები: ყურძნის საჭყლეტები, წნეხები, ღვინის ტუმბოები, ბუტები, ჩანები, კასრები და სხვადასხვა დანიშნულების ინვენტარი. ყველაფერ ამას დაემატა ისიც, რომ საუფლისწულო მამულები დაკომპლექტდა ევროპაში განსწავლული პროფესიონალებით - გოგოლ-იანოვსკი, სპეშნევი, მასონო, სტაროსელსკი, ჰაინე, მარკოვიჩი, ოვჩარენკო, თუშმალიშვილი, ჯორჯაძე, დიკენსონი და სხვები.

1880-ანი წლებიდან აქ უკვე აწარმოებდნენ საკმაოდ მაღალი ხარისხის ღვინოებს „რქაწითელი წინანდალი №13“, „მწვანე წინანდალი №14“, „საფერავი წინანდალი №16“, რომლებმაც 1892 წელს ჩიკაგოს საერთაშორისო გამოფენაზე უმაღლესი შეფასებები მიიღეს. 1897 წელს წინანდალში გაიხსნა სამწლიანი სკოლა, სადაც ბავშვებს, სხვა საგნებთან ერთად, ასწავლიდნენ მევენახეობას, მეღვინეობასა და მებაღეობას.

„წინანდალი“ გამოდის 1886 წლიდან. ის დღემდე ითვლება ფლაგმანად ქართული ღვინოების რიგში. უამრავ კონკურსსა და გამოფენაში აქვს მიღებული მონაწილეობა და 1990-ან წლებამდე მიღებული აქვს 10 ოქროს და 9 ვერცხლის მედალი.

წინანდლის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, რქაწითელისა და საფერავის ჯიშების ამ ზონისათვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს „წინანდალის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

## **11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული წესები**

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

ლათინური შრიფტით – **TSINANDALI Protected Designation of Origin ან/და PDO**

რუსული შრიფტით – **ЦИНАНДАЛИ Защищённое наименование места происхождения**

## **12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

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

## **13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოპროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა: „წინანდალის“ წარმოების

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
მიკველევადობა	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.

