

ახაშენი

რეგისტრაციის № 4

რეგისტრაციის თარიღი: 2005 30 08

ადგილწარმოშობის დასახელება: ახაშენი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ
ის რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გე
ლოვანის გამზ. №32, 0159, თბილისი, საქართველო (GE)

ელ. ფოსტა: info.georgianwine@georgianwine.gov.ge

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: ახაშენი

2. პროდუქტის აღწერა

2.1 პროდუქტის კატეგორია

ღვინო „ახაშენი“ წითელი ნახევრადტკბილი.

2.2 პროდუქტის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები

ღვინო „ახაშენი“ უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფერი - მუქი წითელი;

§ არომატი და გემო - უზადო, ჰარმონიული, ხავერდოვანი, დახვეწილი, სასიამოვნო
სიტკბოთი, კარგად გამოხატული ხილის ტონებით, საფერავის ჯიშის ამ
ადგილისთვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი.

2.3 პროდუქტის ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლები

ღვინო ახაშენი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა - არანაკლებ 10,5%;

§ საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა - არაუმეტეს 15,6%;

§ შაქრიანობა უნდა იყოს 18–45 გ/ლ;

§ ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით - არანაკლებ 5 გ/ლ;

§ აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით - არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;

§ გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია - არაუმეტეს 200 მგ/ლ;

უმაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ახაშენის მიკროზონა მდებარეობს შიდა კახეთში, მდ. ალაზნის შუა წელში, ჩრდილო განედის 41°48' და აღმოსავლეთ გრძედის 45°44' კოორდინატებზე.

ახაშენის მიკროზონა მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ტყისპირა კალთების გაგრძელებას მდინარე ალაზნამდე. იგი მოიცავს სოფლების: ზეგაანი, ახაშენი, ჩუმლაყისა და ყიტაანის სავარგულებს, აგრეთვე, გურჯაანის რაიონული ტერიტორიის ნაწილს.

მიკროზონის საზღვარი ჩრდილოეთის მხრიდან მიუყვება ჭერმისხევს. სოფელ ველისციხის სამხრეთ-აღმოსავლეთ გარეუბანში საზღვარი უხვევს ჩრდილო-აღმოსავლეთით და მიუყვება გზას ადგილმრეწველობის ტერიტორიის ჩრდილო-დასავლეთ კუთხემდე, სადაც უხვევს მარჯვნივ და მიუყვება გზას ჯერ აღმოსავლეთით, შემდეგ ჩრდილო-აღმოსავლეთით ალაზნის არხამდე. აქედან საზღვარი მიუყვება ალაზნის არხს ჩრდილოეთის მიმართულებით ტბორებამდე (ტბებამდე), რის შემდეგაც უხვევს მარჯვნივ და მიუყვება რცხილიანის ხევს ჯერ აღმოსავლეთის, შემდეგ ჩრდილო-აღმოსავლეთის მიმართულებით მდინარე ალაზნამდე. აქედან მიკროზონის საზღვარი მიუყვება მდინარე ალაზნის სამხრეთ-აღმოსავლეთით, დინების მიმართულებით თანაზას ხევამდე, სადაც უხვევს სამხრეთ-დასავლეთით და მიუყვება ჯერ თანაზას ხევს, შემდეგ გზას ალაზნის არხამდე (კოტეხის ხიდამდე) და ალაზნის არხის შემდეგ ხაოს მარნამდე. ამის შემდეგ საზღვარი მიუყვება ავტობანს ჩრდილო-დასავლეთის მიმართულებით ვეძირულას ხევამდე, ხოლო აქედან მიუყვება ვეძირულას ხევს ჯერ დასავლეთის, შემდეგ სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით და ამოდის გურჯაანი-თელავის ავტომაგისტრალზე.

ავტომაგისტრალიდან სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით საზღვარი მიუყვება ჯავახიშვილის ქუჩას ცივ-გომბორის მთების კალთებამდე, ხოლო შემდეგ - ჩრდილო-დასავლეთით ჭერმის ხევამდე.

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

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება ხდება ახაშენის მიკროზონის ტერიტორიაზე. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ასევე, დასაშვებია ახაშენის მიკროზონის გარეთ, მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „ახაშენი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ საფერავის ჯიშის ყურძნიდან; დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. მევენახეობის პრაქტიკა

§ ახაშენის მიკროზონაში ღვინო „ახაშენისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350–700 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.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

§ ღვინო „ახაშენი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 22%;

§ ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგავი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით;

დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

7. 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.

8. მეღვინეობის პრაქტიკა

ღვინო „ახაშენი“ მზადდება დურდოს არასრული დადულების გზით.

ყურძენი უნდა დაიწუროს და გასცილდეს კლერტი. ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს არაუმეტეს 30°C ტემპერატურაზე. ალკოჰოლური დუღილი უნდა გაჩერდეს ბუნებრივად, ან/და სიცივის და სულფიტაციის გამოყენებით.

ღვინოში არ ტარდება ვაშლ-რძემჟავური დუღილი.

აკრძალულია ტკბილის, დურდოს ან ღვინის ბუნებრივი შაქრიანობის გაზრდა შაქრის, კონცენტრირებული ტკბილის ან სხვა ნივთიერების დამატებით.

ღვინო „ახაშენის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ ბოთლებში დაფასოებული სახით.

9. ღვინის განსაკუთრებული ხარისხის, თვისებების ან/და რეპუტაციის კავშირი

გეოგრაფიულ ადგილთან

9.1. ბუნებრივი ფაქტორები

კლიმატი

მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. მიკროზონაში კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხუ-

ლითა და ზომიერად ცივი ზამთრით. დიდი მნიშვნელობა აქვს მდ. ალაზნის ხეობის მიმართულებას. ხეობაში, კახეთის კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები ჩრდილო-დასავლეთიდან სამხრეთ-აღმოსავლეთისაკენ გადაადგილდება ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-დასავლეთ დაქანების მთისწინებზე და გავაკებებზე მდებარე ფართობზე.

მიკროზონაში ყურძნის მარცვლების ფორმირებისა (ივნისის მეორე ნახევარი, ივლისი და აგვისტოს პირველი ნახევარი) და სიმწიფის პერიოდში (აგვისტოს მეორე ნახევრიდან სექტემ-

ბრის ბოლომდე) ცის თაღის მოწმენდილობა შესაბამისად 16 და 8 დღეს უდრის. აღნიშნულ პერიოდებში უმზეო დღეთა რიცხვი 3-ს და 1-ს არ აღემატება.

ახაშენის მიკროზონაში მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2150-

2200 საათის საზღვრებში მერყეობს. სავეგეტაციო პერიოდში მზე 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. მზის ჯამური რადიაცია მდ. ალაზნის მარჯვენა მხარეში, ახაშენის მიკროზონაში მეტია, ვიდრე მარცხენა სანაპიროზე, რასაც ცის თაღის ნაკლები მოღრუბლულობა იწვევს. ახაშენში ჯამური რადიაციის წლიური მნიშვნელობა 130 კკალ/სმ²-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-

100 კკალ/სმ² საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაცია ჰორიზონტალურ ზედაპირზე წლიურად 75 კკალ/სმ²-ია, ხოლო გაბნეული - 54 კკალ/სმ².

ალუვიური კარბონატული ნიადაგის სიღრმის ტემპერატურული იზოპლეტების ანაღიზიდან გამომდინარე, 5-50 სმ სიღრმის ფენაში ტემპერატურის 10°C-

ზე ზევით მდგრადი გადასვლა საშუალოდ აპრილის პირველ დეკადაში ხდება. შედარებით ღრმა (50-100 სმ) ფენაში ეს ვადა აპრილის შუა რიცხვებისაკენ გადაინაცვლებს.

ფესვთა სისტემის გააქტიურება მაისის შუა რიცხვებიდან იწყება, როცა 10-120 სმ-ის სიღრმის ფენაში ნიადაგის ტემპერატურა 15°C-

ზე მაღალი ხდება. ივნისის შუა რიცხვებიდან სექტემბრის ბოლომდე სამ თვეზე მეტი ხნის განმავლობაში, 70 სმ-

მდე სიღრმის ფენაში, ნიადაგის ტემპერატურა 20°C-

ზე მაღალია, ხოლო ივლისის შუა რიცხვებიდან აგვისტოს დასასრულამდე, 40 სმ-მდე სიღრმის ფენაში, ტემპერატურა 24°C-ს აღწევს.

მიკროზონაში ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C-

ია. ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 23,7-

23,5°C ყველაზე ცივი თვისა (იანვარი) კი +1,1°C-

ია. მრავალწლიური მონაცემებიდან გამომდინარე, ჰაერის წლიური აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურებიდან საშუალო მინუს 10-

11°C, აბსოლუტური მაქსიმუმებიდან საშუალო 35°C, ხოლო ექსტრ-

მალური ტემპერატურები 23 და + 38°C უდრის.

მიკროზონაში შემოდგომის ყინვები ნოემბრის დასასრულს იწყება. ბოლო ყინვები მარტის ბოლოს წყდება.

ახაშენის მიკროზონაში 450 მ სიმაღლეზე აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი 3950°C-ს შეადგენს, ხოლო 620 მ სიმაღლეზე - 3700°C.

450 მ სიმაღლეზე ჰაერის ტემპერატურის 10°C-

ზე ზევით მდგრადი გადასვლა აპრილის დასაწყისიდან ხდება. ტემპერატურის 10°C-ზე ქვევით დაცემა კი - ნოემბრის პირველი დეკადიდან აღინიშნება.

ახაშენის მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი 860 მმ-ია, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში - 637 მმ.

ჰაერის შეფარდებითი სინოტივის წლიური მნიშვნელობა 71% უდრის. ჰაერის ტენიონობა გზაზე-
რება ყველაზე ნაკლებია ივლისში (63%) და აგვისტოში (60%), შედარებით მეტია შემოდგომის დასასრულს (78%) და ზამთარში (76-75%).

წლის თბილ პერიოდში სეტყვიან დღეთა განმეორება ალაზნის მარჯვენა სანაპიროს ჩრდილო-დასავლეთ უბნებთან (წინანდალი, თელავი) შედარებით მკვეთრად შემცირებულია. სეტყვიან დღეთა რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 1,6-2,1 ფარგლებშია. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი (0,7 დღე) და ივნისი (0,5 დღე).

საფერავი კვირტის გაშლას აპრილის შუა რიცხვებში, ყვავილობას მაისის ბოლოს, ყურძნის სიმწიფეს აგვისტოს მეორე ნახევარში იწყებს. ყურძნის ტექნიკური მომწიფება სექტემბრის ბოლოს ხდება.

თოვლის საფარი დეკემბრის ბოლო დეკადაში იქმნება, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. 74% წლებში თოვლის საფარი არამდგრადია, ზამთარში თოვლიან დღეთა რიცხვი 26-ს უდრის.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) მიმართულების ქარები. უქარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 21%-ია.

ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე 1,4 მ/წმ. ქარის სიჩქარე წლის განმავლობაში თვეები ს მიხედვით თითქმის თანაბარია, ძლიერ ქარიან დღეთა რიცხვი მხოლოდ 4-ს უდრის.

ნიადაგი

ტერიტორიის ძირითადი ნაწილი სამხრეთ-დასავლეთით, ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ და აღმოსავლეთისაკენ სუსტად და საშუალოდ დაქანებულ ფერდობებსა და შლექებს წარმოადგენს, სუსტი ტალღისებური ზედაპირით, რომელიც ჩრდილო-აღმოსავლეთის მიმართულებით გავაკებაში გადადის და ემიჯნება ალაზნის პირველ ტერასას ჭერმის ხევისა და ფაფრისხევის გაყოლებით.

მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია რენძინო-ყავისფერი ნიადაგების ორი, ალუვიური-რი ნიადაგების ორი და დელუვიური ნიადაგის ერთი სახესხვაობა:

- 1) რენძინო-ყავისფერი, დიდი სისქის, თიხიანი;
- 2) რენძინო-ყავისფერი, საშუალო სისქის, ალაგ სუსტად ხირხატიანი თიხიანი და მძიმე თიხნარი;
- 3) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 4) ალუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, ხირხატიანი, თიხნარი;
- 5) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი.

პირველი ორი სახესხვაობის ნიადაგი წარმოდგენილია მიკროზონის უკიდურეს სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთებზე, კერძოდ, ახაშენის ტერიტორიაზე ფაფრის მინდვრების მასივში და ჩუმლაყის ტერიტორიის სამხრეთ-დასავლეთ ნაწილში. ხოლო მე-3 და მე-4 სახესხვაობის ნიადაგები წარმოდგენილია აღნიშნული სოფლების ცენტრალურ და ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში მდ. ალაზნის მეორე ტერასაზე მდინარეების ჭერმისხევის და ფაფრისხევის გაყოლებაზე, დახრილი გავაკებული რელიეფის ფორმებზე. მე-5 სახესხვაობის ნიადაგი კი ძირითადად მიკროზონის ცენტრალურ ნაწილშია წარმოდგენილი ცივ-გომბორის მთების სამხრეთ კალთების დაბოლოებაზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ შლექებს წარმოადგენს.

პირველი სახესხვაობის ნიადაგის პროფილის სისქე 70-90 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ს შეადგენს. მეორეს პროფილის სისქე კი 60-90 სმ-ის ფარგლებშია, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 40-50 სმ-ს შეადგენს. ხასიათდება ალაგ სუსტი ხირხა-ტიანობით. ორივე სახესხვაობის ნიადაგი განვითარებულია მაღალ-კარბონატულ თიხნარ-კირნარ ნაფენებზე. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები ღრმა სისქის (1,5 მ პროფილით ხასიათდება და 1,5 მ-ს აღემატება, ხოლო აქტიური ჰუმუსიანი ფენა 50-60 სმ-ის ფარგლებშია. განვითარებული არიან ალუვიური წარმოშობის თიხნარ-კირნარ და თიხნარ-ქვიშნარ ნაფენებზე. შეფერილობით პირველი ორი სახესხვაობის ნიადაგი აქტიურ ჰუმუსიან ფენაში მუქი ყავისფერი, მოშავო შეფერილობით ხასიათდება. გარდამავალ ფენაში კი ღია ყავისფერია, მოჩალისფრო იერით, ქვევით კი ღია ჩალისფერში გადადის მოთეთრო იერით. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები კი ღია ყავისფერი შეფერილობით ხასიათდებიან და პროფილში ფერების დიფერენცირება ნაკლებად არის გამოხატული. მე-4 სახესხვაობის ნიადაგი ხასიათდება ხირხატიანობით.

ლაბორატორიული ანალიზების მონაცემების მიხედვით პირველი-ორი სახესხვაობის ნიადაგები თიხიანი და მძიმე თიხნარი მექანიკური შედგენილობით ხასიათდებიან, ხოლო მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგები თიხნარებს მიეკუთვნებიან. ჰუმუსის შემცველობის მიხედვით პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები აქტიურ ფენაში საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდებიან და ძირითადად 3,5%-ის ფარგლებშია, ქვევით კი მცირეა. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში კი შედარებით დაბალია და აქტიურ ფენაში ძირითადად 1,5-3,0%-ის ფარგლებში ცვალებადობს, ქვედა ფენებში კი უფრო მცირდება. ღარიბია მეტწილად ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობით, ხსნადი ფოსფორითა და გაცვლითი კალიუმით. კარბონატებს პირველი და მეორე სახესხვაობის ნიადაგები ზედა ფენებში საშუალო რაოდენობით შეიცავს, ქვედა ფენებში კი ძალიან მაღალია და 40-50%-ს აღემატება. მე-3, მე-4 და მე-5 სახესხვაობის ნიადაგებში კი ძირითადად საშუალო რაოდენო-

ბითაა წარმოდგენილი. ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო მაჩვენებლით ხასიათდება და ძირითადად 7,5-8,6-ის ფარგლებშია.

ჩატარებული გამოკვლევებიდან გამომდინარე, მიკროზონის ტერიტორიაზე წარმოდგენილი ნიადაგების აგრომახასიათებლები შესაძლებლობას იძლევა ღვინო „ახაშენის“ ხარისხიანი მასალის წარმოებისათვის.

9.2. ადამიანური ფაქტორი

ცნობილია, რომ საქართველოს ღვინის საწარმოებს 1940-იან წლებამდე არ გააჩნდათ არც ტექნოლოგიური და არც ტექნიკური შესაძლებლობები სტაბილური ნახევრად ტკბილი ღვინოების დასამზადებლად.

1942 წლის 3 სექტემბერს ქ. თბილისში ჩატარდა მეღვინეობის საწარმოთა, სამეცნიერო დაწესებულებათა, აგრეთვე, საქართველოში ევაკუირებულ მეცნიერებისა და მეღვინეების (პროფესორები: მ.ა. გერასიმოვი, ა.ა. ეგოროვი, ნ.ფ. საენკო და სხვ.) წარმომადგენელთა თათბირი და დაევალათ შემუშავებინათ ღონისძიებები, რომლებიც უზრუნველყოფდა ნახევრად ტკბილი, და არამხოლოდ ნახევრად ტკბილი, ღვინოების წარმოების თანამედროვე ტექნოლოგიების შემუშავებასა და დანერგვას.

ამ თათბირზე დასახული ღონისძიებების რეალიზაცია დაევალა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის სოფლის მეურნეობის განყოფილებას, რომელმაც ბრწყინვალედ გაართვა თავი დავალებას - აშენდა თანამედროვე ტექნოლოგიებითა და ტექნიკით აღჭურვილი ახალი ქარხნები სხვადასხვა მიკროზონაში, მათ შორის, სოფელ ზეგანში.

ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი ღვინო „ახაშენი“ შექმნილია „სამტრესტის“ წამყვანი სპეციალისტების მიერ და გამოდის 1958 წლიდან.

ღვინო „ახაშენს“ სხვადასხვა საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოფენებზე 1990 წლამდე მიღებული აქვს 11 მედალი, მათ შორის, 6 ოქროს და 5 ვერცხლის მედალი.

ახაშენის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, საფერავის ვაზის ჯიშის განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მელვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ახაშენის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

10. პროდუქტის ეტიკეტირების და შეფუთვის განსაკუთრებული წესები

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

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

რუსული შრიფტით – АХАШЕНИ Защищённое наименование места происхождения

11. გარდამავალი დებულებები

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

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

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ახაშენის“ 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 რეგისტრაცი-ის 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 საწყობ-ში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები

ღვინის ორგანოლეპტიკური 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.

15. მიკროზონის რუკა

