

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „სულგუნი“

რეგისტრაციის №10

რეგისტრაციის თარიღი: 24/01/2012

მფლობელი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია კლასი 29 - ყველი

I. გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელება:

ქართული შრიფტით: სულგუნი

ლათინური შრიფტით: Sulguni ან SULGUNI

რუსული შრიფტით: Сулгуни ან СУЛГУНИ

II. პროდუქტის დახასიათება:

სულგუნი არის წელვადი, გადაზედილი ყველი (უფრო მეტად, ევროპაში ცნობილია ჩედერიზებული ტიპის ყველის სახელით), რომელიც მზადდება პროხის, კამეჩის ან თხის რძისაგან, ან მათი ნარევისაგან. იგი შეიძლება იყოს ჭყინტი, მშრალი, დავარგებული, შებოლილი. სულგუნი შესაძლებელია შეზავებული იქნეს სხვა ინგრედიენტებით (მაგ., პიტნა, ტარხუნა, ქონდარი და სხვა მწვანილები ან სანელებლები, ასევე, აჯიკა, თაფლი, ღვინო და ჭაჭა, თხილი, კაკალი, ნუში).

სპეციფიკური ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები:

ფორმა:

ჩვეულებრივ, მომხმარებლისათვის მიწოდებული

სულგუნი დაბალი ცილინდრის ფორმის ყველია, ქერქის გარეშე, რომლის მასა შეადგენს 0.25 – 2.2 კგ-ს, დიამეტრი 7 – 30 სმ-ს, სიმაღლე 2 – 7 სმ-ს.

სულგუნი შეიძლება მომხმარებლისათვის მიწოდებული იქნას ასევე ნაჭრებად დაჭრილი ან სხვადასხვა ფორმის სახით, მათ შორის:

- სფერული ფორმა, ზემოდან კვანძით;
- დაწნული;
- ზონრის ფორმა;
- ჩხირის ფორმა;
- ფირფიტის ფორმა;
- სხვა, ნებისმიერი ფორმა (მაგ. ცხოველის, ფრინველის და სხვ.).

ფერი:

ძროხის რძისაგან დამზადებულ სულგუნს შიგნიდან და გარედან ერთგვაროვანი ფერი აქვს, სპილოსძვლისფერიდან ღია ყვითელ შეფერილობამდე.

კამეჩის რძისგან დამზადებული სულგუნი, შიგნიდან და გარედან თეთრი - სპილოსძვლისფერია.

შებოლილი სულგუნი გარედან მოყავისფრო-ოქროსფერია, ხოლო შიგნითა ნაწილი - მოყვითალო შეფერილობისაა.

სულგუნს, რომლის დამზადების ან/და დავარგებისას გამოყენებულია სხვა ინგრედიენტები, მაგალითად, მწვანელები, ღვინო, შეიძლება დაჰკრავდეს ამ ინგრედიენტებისთვის დამახასიათებელი შეფერილობა.

ტექსტურა:

სულგუნი არის მკვრივი, ელასტიური და ფენოვანი. სულგუნს აქვს ფენები, რომელიც უნდა იყოს ადვილად განცალკევებადი. სულგუნის ზედაპირი გლუვია, არ უნდა იყოს მარცვლოვანი, სულგუნი არ უნდა იგლისებოდეს პირში, არ უნდა ჰქონდეს ნასვრეტები, თუმცა ფენებს შორის დასაშვებია მცირე რაოდენობის ღრუსებრი სიცარიელე.

ჭყინტი სულგუნი უნდა იყოს წვნიანი, ადვილად განცალკევებადი ფენებით. ყველის შუაზე გაჭრისას, ფენებს შორის უნდა მოწვეთავდეს სითხე.

სუნნი:

სულგუნს აქვს ნედლი რძისა და ნაღების არომატების შეზავებული, მადის აღმძვრელი სურნელი.

შეზღუდული სულგუნისათვის დამახასიათებელია ბოლის სუნი, რომელიც სრულად ვერ გადაფარავს შეუზოლავი სულგუნისათვის დამახასიათებელ არომატს.

ინგრედიენტების დამატების შემთხვევაში, სულგუნს დაჰყვება შესაბამისი ინგრედიენტის სუნი.

გემო:

სულგუნს აქვს ნედლი რძის/ნაღების დამახასიათებელი რძემჟავური, ზომიერად მარილიანი გემო. არ უნდა დაჰკრავდეს კვეთისა და სხვა არადამახასიათებელი გემო.

შეზღუდული სულგუნი ზომიერად, მაგრამ ოდნავ უფრო მეტად მარილიანია შეუზოლავ სულგუნთან შედარებით. აქვს შეზღუდული პროდუქტისათვის დამახასიათებელი არომატი. ინგრედიენტების დამატების შემთხვევაში, სულგუნი იღებს ინგრედიენტის გემოსაც.

ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები:

ცხიმშეცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, სხვადასხვა ტიპის სულგუნისათვის:

- არანაკლებ 30% - ძროხის რძისაგან დამზადებული სულგუნისათვის;
- არანაკლებ 45% - კამეჩის რძისაგან დამზადებული სულგუნისათვის;
- არანაკლებ 40% - ნარევი (კამეჩისა და ძროხის) რძისაგან დამზადებული სულგუნისათვის;
- არანაკლებ 40% - ნარევი (ძროხისა და თხის) რძისაგან დამზადებული სულგუნისათვის;
- არანაკლებ 45% - შეზღუდული სულგუნისათვის.

III. პროდუქტის წარმოების მეთოდის აღწერა

რძის მახასიათებლები

სულგუნი მზადდება ნედლი ან პასტერიზებული, მოუხდელი ან ნორმალიზებული რძისგან. დაუშვებელია რძის ფხვნილის გამოყენება.

კლასიკური სულგუნი მზადდება დილის და/ან საღამოს ახლადმოწველილი ნედლი, მოუხდელი რძით.

სულგუნი შეიძლება დამზადებული იქნეს ხელით.

დელამოს მიღება

დელამოს მისაღებად 32 – 39 °C ტემპერატურამდე გამთბარ რძეში შეაქვთ ცხოველური წარმოშობის ან მიკრობული კვეთი. აღნიშნული ტემპერატურის მისაღებად რძე შეიძლება შეთბეს. როდესაც დელამო გამყარდება, ის მზადაა დასაჭრელად.

კლასიკური სულგუნის დასამზადებლად, დაუშვებელია ლაქტობაქტერიული დედოს გამოყენება.

დელამოს დაჭრა

დელამოს ჭრიან ყველის საჭრელით ან ხელით, სანამ მიღებული მარცვლების ზომა თხილის ნაყოფის ზომაზე მეტი და კაკლის ნაყოფის ზომაზე ნაკლები გახდება. შემდეგ, შრატის მოცილებამდე, 5 – 20 წუთით აყოვნებენ იმავე ჭურჭელში.

შრატის დაწრეტა და ყველის მარცვლის მომწიფება

ყველის მარცვალი გადატანილი უნდა იქნას ისეთ რეზერვუარში ან ჭურჭელში, რომელიც შრატის დაწრეტის საშუალებას იძლევა. შრატის დაწრეტის შემდეგ, ყველის მარცვალს ფერმენტაციისათვის ჭურჭელში ან რეზერვუარში ტოვებენ 2 – 24 საათის განმავლობაში. დროის ამ მონაკვეთის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია ტემპერატურაზე და იმაზე, გამოიყენება თუ არა ლაქტობაქტერიული დედო.

კლასიკური სულგუნის შემთხვევაში საჭიროა არანაკლებ 5 საათი.

როდესაც სასულგუნე მასაში გაჩნდება მცირე ზომის ნასვრეტები, რომლებიც თანაბრადაა გადანაწილებული მთელ მასაში, სასულგუნე მასა მზად არის შემდეგი ეტაპისთვის, რომელიც უნდა დაიწყოს მანამ, სანამ ნასვრეტების ზომა გაიზრდება და მასა მეტისმეტად შემჟავდება.

სასულგუნე მასის გადახელება და ფორმირება

შემდეგ ეტაპზე სასულგუნე მასას ჭრიან თხელ ფენებად და ათავსებენ ძალიან ცხელ (არა მდუღარე) წყალში. ურევან, სანამ მიიღებენ ერთგვაროვან, წელვად, ცომისებრ მასას. დაშვებულია ხის კოვზის გამოყენება.

შემდეგ, ყველისათვის ფორმის მისაცემად, მასა უნდა გადაიზილოს და რამდენიმეჯერ (არანაკლებ ოთხჯერ) გადაიკეცოს, სანამ სასურველ ფორმას მიიღებს,

რომელსაც აგრილებენ ცივი მარილიანი ან უმარილო წყლით, ან დარჩენილი შრატით.

„კლასიკური სულგუნი“ უნდა გადაიზილოს ხელით.

ამის შემდეგ ყველი მზადაა დამარილების პროცესისათვის.

დამარილება

დამარილება შესაძლებელია ყველის ზედაპირზე პირდაპირ მშრალი მარილის მოყრით ან ყველის მარილწყალში (წათხში) ჩადებით:

- პირდაპირი დამარილება: მშრალი მარილის პირდაპირი მოყრის შემდეგ, ყველის მოხმარებამდე, მას ინახავენ 24 – 72 საათის განმავლობაში.;
- კლასიკური სულგუნის შემთხვევაში მარილის მოყრა ხდება ყველის ზედაპირზე;
- მარილწყალი: ყველს ათავსებენ 14-22% კონცენტრაციის მარილწყალში 6 – 24 საათის განმავლობაში.

სულგუნის რეალიზაცია დასაშვებია დამარილების პროცესის დაწყებიდან 24 საათის შემდეგ.

სულგუნის ვარგისიანობის ვადას განსაზღვრავს ბიზნესოპერატორი.

გამოშრობა

დამარილების შემდეგ სულგუნი გამოსაშრობად რამდენიმე დღის ან რამდენიმე კვირის განმავლობაში შეიძლება შენახული იქნეს მშრალ ადგილას, რომელიც ნიავედბა. დასაშვებია ხის თაროების გამოყენება. გამოშრობის შემდეგ, სულგუნი საბოლოო მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს დასახელებით - „სულგუნი მშრალი“, „კლასიკური სულგუნი მშრალი“.

შებოლვა

დამარილების შემდეგ, ჭყინტი ან გამომშრალი სულგუნი შეიძლება შეიბოლოს შესაბოლ კამერაში, არაწიწვოვანი ხის, მაგალითად მსხლის, ვაშლის, თხმელის, წიფლის ან კომშის მერქნის, ან მათი ნახერხის გამოყენებით.

დასაშვებია ცივი და ცხელი შებოლვის მეთოდების გამოყენება.

- ცხელი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას პროცესი გრძელდება 1 – 12 საათს.

- ცივი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას პროცესი გრძელდება 72 საათიდან ერთი კვირამდე.

შებოლვის შემდეგ სულგუნი საბოლოო მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს დასახელებით - „სულგუნი შებოლილი“.

ინგრედიენტების დამატება

სულგუნს გადაზღვრის დროს ან დამზადების პროცესის დასრულების შემდეგ, შესაძლოა დაემატოს სხვადასხვა ინგრედიენტი. ყველა ინგრედიენტი უნდა იყოს საქართველოში წარმოებული. დასაშვები ინგრედიენტებია:

- პიტნა, ტარხუნა, ქონდარი და/ან სხვა მწვანილ(ებ)ი, ან სანელებლები;
- აჯიკა;
- თაფლი;
- ღვინო და ჭაჭა;
- თხილი, კაკალი, ნუში.

IV. გეოგრაფიული არეალის განსაზღვრა:

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „სულგუნი“ იწარმოება საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე. დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „სულგუნის“ დასამზადებლად გამოყენებული რძის წარმოშობის ქვეყანა უნდა იყოს საქართველო.

V. მტკიცებულება, რომ პროდუქტი მომდინარეობს განსაზღვრული გეოგრაფიული არეალიდან (მიკვლევადობის სისტემა):

ა. ბიზნესოპერატორების რეგისტრაცია

თითოეული ბიზნესოპერატორი, რომელთა საქმიანობა დაკავშირებულია სულგუნის წარმოების ერთ ან რამდენიმე ეტაპთან, შესაძლებელია გაერთიანდეს სულგუნის

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის მწარმოებელთა ორგანიზაციაში. გეოგრაფიული აღნიშვნა - „სულგუნის“ მწარმოებელთა ორგანიზაციას აქვს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული გეოგრაფიული აღნიშვნის გამოყენების უფლების მქონე რეგისტრირებული პირების სია, რომელშიც მოცემული უნდა იყოს ბიზნესოპერატორის რეკვიზიტები - დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია. სია ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას.

ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები

წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრისა და შეფუთვის ყველა ეტაპი ხორციელდება დადგენილი ტერიტორიის ფარგლებში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროდუქტის განსაკუთრებულობა / სპეციფიურობა.

პროდუქტის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იქნას წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრის, შეფუთვის და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის, ბიზნესოპერატორს, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სულგუნის წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან (რძის მწარმოებელი, ყველის მწარმოებელი, დამჭრელი, შემფუთველი) ვალდებულია ჰქონდეს პროდუქტის, მასში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ნებისმიერი ინგრედიენტის, შესაფუთი მასალის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია, აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციასა და ჩანაწერებს, რომელიც საშუალებას იძლევა განხორციელდეს რძისა და ყველის წარმოშობის, სპეციფიკაციების და წარმოების პირობების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასება და რომელსაც, მოთხოვნისთანავე, წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს.

მიკვლევადობის სისტემას კოორდინაციას უწევს სულგუნის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ორგანიზაცია, რომლის მიერ განსაზღვრული ნიშანდება თან უნდა ახლდეს პროდუქტს.

VI. კავშირი პროდუქტის ხარისხს, რეპუტაციას ან სხვა მახასიათებლებს და გეოგრაფიულ წარმოშობას შორის:

რეპუტაცია

სულგუნის „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის“ სტატუსით დაცვა ძირითადად ეფუძნება მისი, როგორც ქართული წარმოშობის პროდუქტის რეპუტაციას. ყველაზე ადრინდელი წერილობითი წყაროები, რომლებიც ადასტურებენ, რომ ყველი, რომელსაც სულგუნს ან სულდგუნს (აგრეთვე, სულუგუნს) უწოდებენ, საქართველოში, კერძოდ კი სამეგრელოსა და სვანეთში, იწარმოებოდა, არის სულხან-საბა ორბელიანის მიერ XVII საუკუნეში შედგენილი ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი და დავით ჩუბინიშვილის (XIX საუკუნე) ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი. ამ წყაროებში სულგუნი აღწერილია, როგორც წელვადი, გადაზელილი, ბრტყელი ყველი.

როლანდ თოფჩიშვილის სამეცნიერო ნაშრომში - „ქართველთა კვებითი კულტურის ისტორიიდან - „სულუგუნი“, [რ. თოფჩიშვილი; გამომცემლობა „უნივერსალი“, 2014] წარმოდგენილია სულგუნის წარმოშობის დოკუმენტური მტკიცებულებები. მასში მოცემულია რამდენიმე მნიშვნელოვანი ინფორმაცია:

„სულუგუნი, მაღალი კვებითი ღირებულების გამო, 1880-იანი წლებიდან ფოთის ნავსადურიდან უცხოეთშიც გაჰქონდათ [გუგუშვილი პ. შინამრეწველობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1901-1920 წლებში - ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები, 1950. გვ.94.] მას, ეთნოგრაფიული მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებში - სამეგრელოში, სვანეთში, იმერეთში, ლეჩხუმსა და რაჭაში ამზადებდნენ. სამეგრელოში სულუგუნს „სელეგინი“, „სელეგუნი“, „სიოგინი“ ერქვა, ხოლო ზემო იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში - „გვაჯილა“ / „გვაჯილი“ [თოფურია ნ. „რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი)“]. ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, თბ., 1964, გვ. 46, 51; ქართულ კილოთქმათა სიტყვის კონა, I, შემდგენელი ალ. ღლონტი, თბ., 1974, გვ. 152]. გურიაში სულუგუნს „გადაზელილს“ უწოდებდნენ...”

„ხალხის გამოცდილებით, მეორედ მოხარშვა აუცილებელი იყო. თუ მეორედ არ მოიხარშებოდა, მაშინ სულუგუნს ერბო შერჩებოდა და მარილს ვერ მოიკიდებდა. ამოღების შემდეგ ლანგარზე - ჩურუხზე ზელავდნენ ხელით, ორივე ხელით გადაქნავდნენ“ [თოფურია ნ. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი). - ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, თბ.,

1964, გვ. 49-50]. „როდესაც სულგუნის დიდხანს შენახვა უნდოდათ, მაშინ მას ერთ მხარეზე ხვრეტდნენ და ბაწარზე ასხამდნენ ისე, რომ ერთმანეთს არ შეხებოდნენ. ასხმულ კვერეულებს გასაშრობად ცეცხლთან ახლოს ჭერზე ან მზეზე ჩამოკიდებდნენ. შებოლილი და გამხმარი სულგუნი დიდხანს ინახებოდა“ [თოფურია ნ. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი). - ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, თბ., 1964, გვ. 50]...”

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის მიერ გამოქვეყნებული კრებულის სტატიის მიხედვით, სულგუნი წარმოდგენილია სვანეთსა და სამეგრელოში ცნობილ სხვადასხვა რიტუალებში, რაც იმ ფაქტს ადასტურებს, რომ ამ სახეობის ყველი ტრადიციულია ამ რეგიონებისთვის, ვინაიდან, როგორც წესი, რიტუალებში მხოლოდ ტრადიციული ელემენტები გამოიყენება.

საბჭოთა პერიოდში, XX საუკუნის 80-იან წლებში სულგუნი სამრეწველო მასშტაბით იწარმოებოდა საქართველოს თითქმის ყველა რეგიონში და მისი, როგორც ქართული პროდუქტის, რეპუტაცია, ცნობილი იყო საბჭოთა ქვეყნებში.

ადამიანური ფაქტორები

სულგუნის წარმოების კულტურა დასავლეთ საქართველოდან - სამეგრელოდან და სვანეთიდან მოდის. ტრადიციული ცოდნა თაობიდან თაობას გადაეცემოდა და საქართველოს სხვა რეგიონებშიც გავრცელდა.

„... კოლხეთის დაბლობში სინესტე არ იძლეოდა მეცხოველეობის პროდუქტების ხანგრძლივად შენახვის საშუალებას. მესაქონლეობის შეზღუდულ პირობებში კი მოსახლეობას გვიან შემოდგომიდან, ლაქტაციის შეწყვეტისა თუ შემცირების გამო, ადრე გაზაფხულამდე რძისა და რძის პროდუქტების დეფიციტიც ჰქონდა. ამ დეფიციტის შევსების წყარო კი იყო რძის პროდუქტების, ამ შემთხვევაში ყველის დამზადების ახალი ტექნოლოგიების ძებნა, რასაც ქართველმა მეურნემ ხანგრძლივი დაკვირვებისა და შემოქმედებითი ძიების პროცესში მიაგნო კიდევაც და შექმნა ყველის ისეთი ნაირსახეობა, როგორიცაა სულგუნი...“ [როლანდ თოფჩიშვილი: ქართველთა კვებითი კულტურის ისტორიიდან: სულგუნი; 2014; გვ. 19-20].

როგორც თბილისელი

ეთნოგრაფი, ა. კალანტარი აღნიშნავს, სულგუნი გურიაში, აფხაზეთში, იმერეთში, ქობულეთში და სხვაგან მეგრულ მეჯოგე-მესაქონლეთა შეტანილი უნდა იყოს.

VII. შეფუთვისა და ნიშანდების წესები

შეფუთვა

ბაზარზე განთავსებული სულგუნი საბოლოო მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს მთლიანი ან დაჭრილი სახით, შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. შეფუთვამ არ უნდა დააზიანოს ყველის ტექსტურა.

ნიშანდება

ბაზარზე განთავსებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნით რეგისტრირებული თითოეული თავი სულგუნის ან სულგუნის ნაჭრის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით. ამასთანავე,

- „სულგუნის“ ან „კლასიკური სულგუნის“ თითოეული თავის ან ნაჭრის დასახელების შემდეგ მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“ და აღნიშნული უნდა იქნეს დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო ხარისხის ნიშანი, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით;
- დამატებითი აღნიშვნები: „ჭყინტი“, „მშრალი“, „დაძველებული“ ან „შებოლილი“, წინ უნდა უსწრებდეს ან უშუალოდ მოსდევდეს დასახელებას „სულგუნი“
- სულგუნის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული „სულგუნის“ და „კლასიკური სულგუნის“ ლოგო, როგორც ნაჩვენებია ქვემოთ, რომლის გამოყენება ნებაყოფლობითია.

სულგუნი

კლასიკური სულგუნი



VIII. კონტროლის ორგანოები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „სულგუნის“ სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული:

- თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს სულგუნის მწარმოებელი;
- შიდა კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს სულგუნის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ორგანიზაცია, რომელიც ადგილზე ახორციელებს წარმოების პროცესის

შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, პროდუქტთან დაკავშირებით ახორციელებს სულგუნის ორგანოლექტიკური თვისებების შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, ასევე მიკვლევადობის ჩანაწერების, დოკუმენტაციისა და სხვა სათანადო ინფორმაციის შემოწმებას და დახმარებას უწევს ბიზნესოპერატორს სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით.

– გარე კონტროლით ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო - სურსათის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გელოვანის ქ. #6, 0159 თბილისი, საქართველო, ან მაკონტროლებელი ორგანო - იურიდიული პირი, რომელსაც, კომპეტენტური ორგანოს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.