სალხინოს ოჯალეში

რეგისტრაციის № 977

რეგისტრაციის თარიღი: 30/03/2020

ადგილწარმოშობის დასახელება: სალხინოს ოჯალეში

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ ის რეგისტრაცია: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ააიპ – სალხინოს ოჯალეში; სალხინო, 3120, მარტვილი, საქართველო

1. დასახელება: „სალხინოს ოჯალეში“

2. დამატებითი აღნიშვნებ: ოჯალეში სალხინო

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

„სალხინოს ოჯალეში“ წითელი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

§ ფერი – მუქი ბროწეულისფერი მეწამული შეფერილობით;

§ არომატი და გემო - გემოზე სავსე, დახვეწილი, ხალისიანი, ექსტრაქტული და ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;

§ დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 24 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

სალხინოს მიკროზონა მდებარეობს მარტვილის მუნიციპალიტეტის ადმინისტრაციულ საზღვრებში, მდინარე ტეხურის მარცხენა სანაპიროდან ჩრდილო-აღმოსავლეთით ქვიბიის მთების კალთებამდე. სამხრეთ-აღმოსავლეთით მას ეკვრის სოფლები გაჭედილი და ბალდა, ხოლო ჩრდილოეთით – ნობულევი. სამხრეთ-დასავლეთით დიდი ჭყონისა და ტალერისაგან ჰყოფს მდ. ტეხური. ზღვის დონიდან სიმაღლე შეადგენს 250 მეტრს.

5. ვაზის ჯიშები

„სალხინოს ოჯალეში" შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ სალხინოს მიკროზონაში მოწეული ოჯალეშის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა:

§ სალხინოს მიკროზონაში, ღვინო „სალხინოს ოჯალეშისთვის" განკუთვნილი სამე-წარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 250 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:

§ „სალხინოს ოჯალეში" მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს 22%-ზე ნაკლები;

§ 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 8 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

§ 500 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;

§ 4000 ლიტრს – ერთი ჰა ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

„სალხინოს ოჯალეშის" წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს სალხინოს გაშენებული ვენახებიდან. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება დასაშვებია მხოლოდ სალხინოს მიკროზონის ფარგლებში

ღვინო „სალხინოს ოჯალეში" მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

ღვინო „სალხინოს ოჯალეშის" სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა დასაშვებია 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. სალხინოს მიკროზონის კლიმატის ფორმირებას განაპირობებს დასავლეთიდან შავი ზღვის სიახლოვე, ჩრდილოეთიდან კი სამეგრელოს და კოდორის ქედების მდებარეობა. ზონა მოიცავს კოლხეთის დაბლობს დაახლოებით 200-250 მ სიმაღლემდე ზღვის დონიდან.

ამ მიკროზონაში გაბატონებულია ზღვის ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი თბილი, რბილი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა სალხინოს მიკროზონაში მერყეობს 2000-2050 საათის ფარგლებში. სავეგეტაციო პერიოდში მზე საშუალოდ ანათებს 1500 საათის განმავლობაში.

ჰაერის საშუალო ტემპერატურა 14°C-ია. ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 22.5°C-ს, ხოლო ყველაზე ცივი თვის (იანვარი) ტემპერატურა +4,8°C-ს შეადგენს.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი მიკროზონაში 8562-5350°C-ია.

მიკროზონაში ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა სავეგეტაციო პერიოდში შეადგენს 1070მმ-ს, ხოლო წლიური ჯამი კი – 1810 მმ-ია.

ჰაერის ფარდობითი ტენიანობის წლიური მნიშვნელობა 76%-ს უდრის.

მიკროზონაში არ აღინიშნება მდგრადი თოვლის საფარი. თოვლის საფარი საშუალოდ წარმოიქმნება იანვრის ბოლო დეკადაში, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. თოვლიან დღეთა რიცხვი 18-ს უდრის.

სეტყვიანი წედლეების რიცხვი ლიწადში საშუალოდ 0.6-ს უდრის.

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (31%) და აღმოსავლეთის რუმბის ქარები (29%). უქარო დღეები საშუალოდ 30 %-ს უდრის. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარე შეადგენს 1.8 მ/წმ-ს.

ნიადაგი. სოფელ სალხინოს ტერიტორიაზე გამოიყოფა შემდეგი ტიპისა და ქვეტიპის ნიადაგები:

1. ალუვიური მდელოს, თიხნარი და ქვიშნარი, მცირე სისქის ძლიერ ხირხატიანი;

2. ალუვიური მდელოს, უკარბონატო, თიხნარი, საშუალო და დიდი სისქის;

3. ნეშომპალა-კარბონატული, საშუალო სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, ალაგ-ალაგ სუსტად განვითარებული და ჩამორეცხილი, განვითარებული კირქვებზე და კირნარ კონგლომერატებზე;

4. ნეშომპალა-კარბონატული, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, ალაგ-ალაგ მცირე სისქის და ძლიერ ჩამორეცხილი, განვითარებული მერგელებზე და კირნარ ქვიშაქვებზე;

5. სუსტი ეწერი, საშუალო და დიდი სისქის, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, ალაგ-ალაგ დაჭაობებული, განვითარებული ძველ ალუვიურ ღორღიან და თიხიან-ღორღიან ნაფენებზე;

6. წითელმიწა, ტიპიური და გაეწრებული, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, განვი თარებული ამონაღვარი ქანების და ტბა-მდინარეთა ძველი ნაფენების გამოფიტვის ქერქზე;

7. ყვითელმიწა, ტიპიური და გაეწრებული, მძიმე თიხნარი და თიხიანი, განვი თარებული თიხაფიქლების, ქვიშაქვების კონგლომერატების გამოფიტვის ქერქზე.

ამ ტერიტორიაზე გავრცელებული ზემოთ ჩამოთვლილი ნიადაგები, კლიმატურ პირობებთან ერთად საშუალებას იძლევა წარმოებული იქნეს მაღალი ხარისხის ღვინო – „სალხინოს ოჯალეში“.

ადამიანური ფაქტორი. „მევენახეობას და მეღვინეობას სამეგრელოს სასოფლო მეურნეობაში უხსოვარი დროიდან ეჭირა საპატიო ადგილი და დიდად განვითარებული იყო. ამას მოწმობს ბევრი მწერალი და მოგზაური, როგორც

ძველები – ჰომეროსიდან დაწყებული, ისე ახალი დროის: შარდენი, ლამბერტი, კონტარინი, დიუბუა დე მონპერე, ჰაკსტჰაუზენი და ბევრი სხვა.

სამეგრელოს თითქმის ყოველ სოფელში ჩვენ ვპოულობთ ყურძნის საქაჩავის ქვის ნაწილებს, რომელთა სახელებიც კი არ იცის ახლანდელმა მოდგმამ. გარდა ამისა, ხალხში დარჩენილია ბევრი ჩვეულება და უქმეები, რომელნიც დაწესებულია მევენახეობა-მეღვინეობის პატივსაცემად“, წერს ერმილე ნაკაშიძე.

სამეგრელო რომ მევენახეობის უძველესი და მაღალი კულტურის მქონე კუთხეა ისიც მიუთითებს, რომ აქ ორმოცდაათზე მეტი ვაზის ჯიში ჰქონდათ გამოყვანილი.

მე-19 საუკუნის მეორე ნახევარში დიდი ღვაწლი მიუძღვის სამეგრელოს და მათ შორის სალხინოს მევენახეობა-მეღვინეობის აღორძინებაში პრინც აშილ მიურატს. მან სალხინოსა და ჭკადუაშში გააშენა ვენახები ოჯალეშის ჯიშის ვაზით. მისი დაყენებული ოჯალეშის
ღვინოს სხვადასხვა ღირსების მედლები და სიგელები ჰქონდა მიღებული სხვადასხ ვა საერთაშორისო გამოფენაზე.

1942 წლიდან „ოჯალეშის“ სახელწოდებით გამოდიოდა წითელი ნახევრად ტკბილი ღვინო, რომელიც საკმაოდ დიდი პოპულარობით სარგებლობდა.

ამჟამად „სალხინოს ოჯალეშის“ სახელით გამოდის წითელი მშრალი ღვინო, რომელიც დიდი მოწონებით სარგებლობს როგორც საქართველოში, ასევე საზღვარგარეთ.

სალხინოს მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზღვის ნოტიო სუბტროპიკული კლიმატი თბილი, რბილი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგის მრავალფეროვნება, ოჯალეშის ვაზის ჯიშის მხოლოდ ამ მიკროზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „სალხინოს ოჯალესის“ განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისათვის დამახასიათებელ ორგანოლეპტიკურ თვისებებს.

11. გარდამავალი დებულებები

ყურძნის გადამუშავება და/ან ღვინის დამზადება და/ან ჩამოსხმა დასაშვებია სალხინოს მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც 2030 წლის 31 დეკემბრამდე.

ამასთან, ყურძნის და/ან ღვინის გატანა მიკროზონიდან გადასამუშავებლად და/ან ჩამოსასხმელად დასაშვებია მხოლოდ მკაცრი აღრიცხვისა და კონტროლის პირობებში.

12. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები

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

ლათინური შრიფტით – **OJALESHI SALKHINO**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **ОДЖАЛЕШИ САЛХИНО**

Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

„სალხინოს ოჯალეშის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად:

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

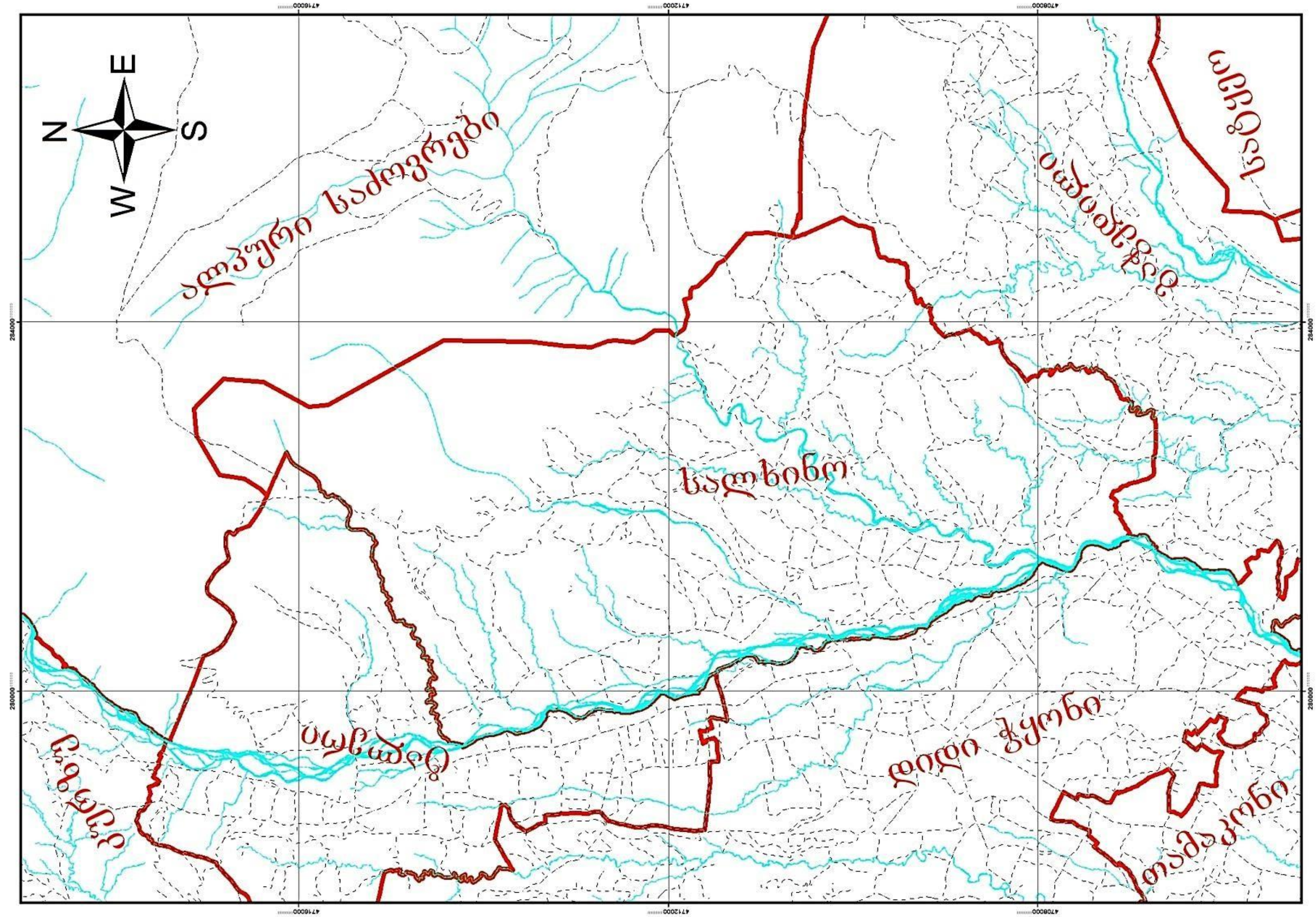
დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „სალხინოს ოჯალეშის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ – ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილ

კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟუ ნალი, 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 გადამუშა ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟუ ნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალე შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგი- ლი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პრ ციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ა ზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვი- ნის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერ

15. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

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


N
E
S
W
ალპური საძოვრები
სალხინო
დიდი ჭყონი
თამაკონი