**ახოები**

**რეგისტრაციის:** № 980

**რეგისტრაციის თარიღი:** 29/05/2020

**ადგილწარმოშობის დასახელება:** ახოები

**საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელებ ის რეგისტრაცია:** ღვინო

**განმცხადებლის სახელი და მისამართი:** ა(ა)იპ - კარდენახის ღვინო; სოფელი კარდენახ ი, მე-15 შესახვევი, №10, გურჯაანის რაიონი, საქართველო

**1. დასახელება:** „ახოები"

**2. დამატებითი აღნიშვნები:**

**3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები**

„ახოები" წითელი მშრალი ღვინოა, რომელიც უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მო თხოვნებს:

§ ფერი - მუქი წითელი;

§ არომატი და გემო -უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმო- ნიუ-
ლი, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით, დავა რგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით;

§ ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 12 %-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**

ახოების მიკროზონა მდებარეობს გურჯაანის რაიონის სოფ. კარდენახის ადმინისტრ აციულ ტერიტორიაზე, ცივ-გომბორის ქედის ჩრდილო-აღმოსავლეთი დაქანების დადაბლებულ 3-4° დახრილობის ექსპოზიციაზე, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე, ზღვის დონიდ ან 350-750 მ-ის სიმაღლეზე. მიკროზონა მოქცეულია კარდენახის <u>მიკროზონის</u> ფარგლებში.

ჩრდილო დასავლეთიდან მას ესაზღვრება ბაკურციხის ადმინისტრაციული საზღვა რი, სამხრეთ აღმოსავლეთიდან ესაზღვრება მღვრიე ხევი, ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან ესაზღვრება რკინიგზა, ხოლო სამხრეთ-დასავლეთიდან ავტომაგისტრალი. ამავე მიკრო-ზონას მიეკუთვნება ავტომაგისტრალის სამხრეთ-დასავლეთით, ბაკურციხის ადმინისტრა-ციული საზღვრის მიმდებარე ნაკვეთები, რომლებიც მოქცეულია საკადასტრო რუკი ს 51.14.63. კვარტლის საზღვრებში.

მიკროზონის საერთო ფართობი შეადგენს 345 ჰა-ს.

**5. ვაზის ჯიშები**

„ახოები“ წითელი შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ახოების მიკროზონაში მოწეულ ი საფერავის და/ან საფერავი ბუდეშურისებურის ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელ ია სხვა ჯიშების გამოყენება.

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

§ 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**

§ „ახოები“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 21%;

§ 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 10 ტონას, ხოლო ერთ ძირზე არ უნდა აღემატებოდეს 3 კგ-ს;

ღვინის გამოსავალი ერთი ტონა ყურძნიდან არ უნდა აღემატებოდეს 65 დალს;

ღვინის გამოსავალი ერთი ჰექტარი ვენახიდან არ უნდა აღემატებოდეს 650 დალს.

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

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

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

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

ღვინო „ახოები“ მზადდება დურდოს სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით.

„ახოების“ სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ სამომხმარებ ლო ტარაში დაფასოებული სახით.

**10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს, რეპუტაციასა და გეოგრაფიულ ადგი ლს შორის**

**ნიადაგი.** ნიადაგწარმომქმნელი ქანები დელუვიურ-პროლუვიური წარმოშობის კარბონატული თიხნარ-თიხიანი და ქვაღორღიანი ნაფენებია. ნიადაგები, ძირითადად, თიხნარი და მსუბუქ ი თიხნარია. მისი მექანიკური შედგენილობა (ფიზიკური თიხის ფრაქცია, რო-მელიც <0,01 მმ ) ფართო საზღვრებში ცვალებადობს და 20,0-დან 69,4%-მდეა.

ჰუმუსის შემცველობა საპლანტაჟო ფენებში 2,04-4,91%-ის ფარგლებშია. საერთო აზოტი, ძირითადად, დაბალი შემცველობით ხასიათდება – 0,067-0,128%.

ჰიდროლიზური აზოტის შემცველობა სახნავ ფენებში 5,00-13,89 მგ-მდე მერყეობს 100 გ ნიადაგში, ხსნადი ფოსფორის შემცველობა მაღალია და სახნავ ფენებში 3,0-29,0 მგ-ის ფარგლებშია 100 გ ნიადაგში.

გაცვლითი კალიუმი სახნავ ფენებში მაღალი შემცველობით ხასიათდება 28,0- 90,4 მგ
100 გ ნიადაგში, კალციუმის კარბონატების შემცველობა ნიადაგების პროფილებში ფ

ართო საზღვრებში ცვალებადობს, რომელიც ზემოდან ქვემოთ კანონზომიერად მატ ულობს და 2,0-დან 44,0 %-მდეა.

ნიადაგის არეს რეაქცია სუსტი და საშუალო ტუტეა – pH=7,2-8.

**კლიმატი.** ახოების მიკროზონა ხასიათდება ზომიერად ნოტიო კლიმატით, ცხელი ზაფხულითა და ზომიერად ცივი ზამთრით.

მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2154 საათს, სავეგეტაციო პერიოდში კი 1589 საათს უდრის.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი ახოების მიკროზონაში 770 მმ-ია, სავეგე-ტაციო პერიოდში – -
585 მმ. ე.ი. წლიური რაოდენობიდან 76% სავეგეტაციო პერიოდში მოდის.

ატმოსფერული ნალექები სეზონების მიხედვით შემდეგნაირად ნაწილდება: ყველაზ ე მეტი (32%) გაზაფხულ-ზაფხულში, შედარებით ნაკლები (23%) შემოდგომაზე და ზამთარში (13%) მოდის.

ჰაერის საშუალო წლიური ფარდობითი ტენიანობა 72% უდრის.

მიკროზონა მდებარეობს მაღალი ინტენსივობის სეტყვიან ზონაში. სეტყვიანი დღეებ ის რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,9 უდრის. წლის განმავლობაში სეტყვა ყველაზე მეტად მაის-ივნისში /2,1/ დღე მოდის.

ნიადაგის ზედაპირზე, რომელიც ნეშომპალა-
კარბონატულია, საშუალო წლიური ტემპერატურა 15°C უდრის. ივლის-
აგვისტოში ნიადაგის ზედაპირის საშუალო ტემპერატურა
ყველაზე მაღალია და 30°C აღწევს.

**ადამიანური**
**ფაქტორი.** საქართველოში ქვევრში კახური ტექნოლოგიით ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყეს და ამ ტრადიციას უწყვეტად დღემდე ინარჩუნებენ. ქართველი კა ცი რვა ათასი წლის განმავლობაში ხვეწდა და აუმჯობესებდა ამ ღვინის დაყენების მე თოდებს. ასე რომ, ღვინის დაყენების კახური ტექნოლოგიის მთავარი შემომქმედი ქა რთველი ხალხია, რომელმაც არა მარტო შექმნა ეს უნიკალური წესი, არამედ, ხატოვნ

ად რომ ვთქვათ, უბით გამოატარა და გადაარჩინა იმ ქარტეხილებს, რაც ამ პატარა ქვეყანამ გამოიარა ამ ხნის მანძილზე.

ქვევრში ღვინის დაყენების ქართულ ტრადიციულ მეთოდს 2013 წელს იუნესკოს (UNESCO) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა, რაც ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს და გზავნილია მთელი მსოფლიოსთვის, რომ ღვინო უძველესი ქართული კულტურის შემადგენელი ნაწილია. ეს იყო ქვევრში ღვინის დაყენების ქართული ტრადიციული მეთოდის აღიარების გვირგვინი, რომელმაც ახალი სტიმული მისცა ჩვენში ღვინის ამ მეთოდით დაყენებას და დასაბამი მისცა ევროპის სხვადასხვა ქვეყანაში მის დანერგვას.

„ღვინის დაყენების მეთოდმა, რომელიც კახურ მეთოდად იწოდება და ბევრად განსხვავდება ევროპული ტექნოლოგიისაგან, კიდევ ერთხელ დაგვარწმუნა იმაში, რომ ეს ქვეყანა წარსულშიც იყო ცნობილი თავისი მაღალხარისხოვანი ღვინოებით და მომავალშიც რჩება ამ პროგრესული მიმართულების შემომქმედად“, ამბობს ცნობილი იტალიელი მეღვინე და მეცნიერი ჯ. დალმასო.

ახოების მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, დამახასიათებელი კლიმატი ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ყავისფერი, კარბონატული ნიადაგები, ვაზის ჯიშების კონკრეტულად ამ მიკროზონაში გამოვლენილი განსაკუთრებული თვისებები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს ღვინო „ახოების“ განსაკუთრებულ ორგა-
ნოლეპტიკურ მახასიათებლებს და მაღალ რეპუტაციას.

**11. ეტიკეტირების განსაკუთრებული მოთხოვნები**

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

ლათინური შრიფტით – **AKHOEBI**

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსული შრიფტით – **АХОЕБИ**

**12. აღრიცხვა და შეტყობინება**

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

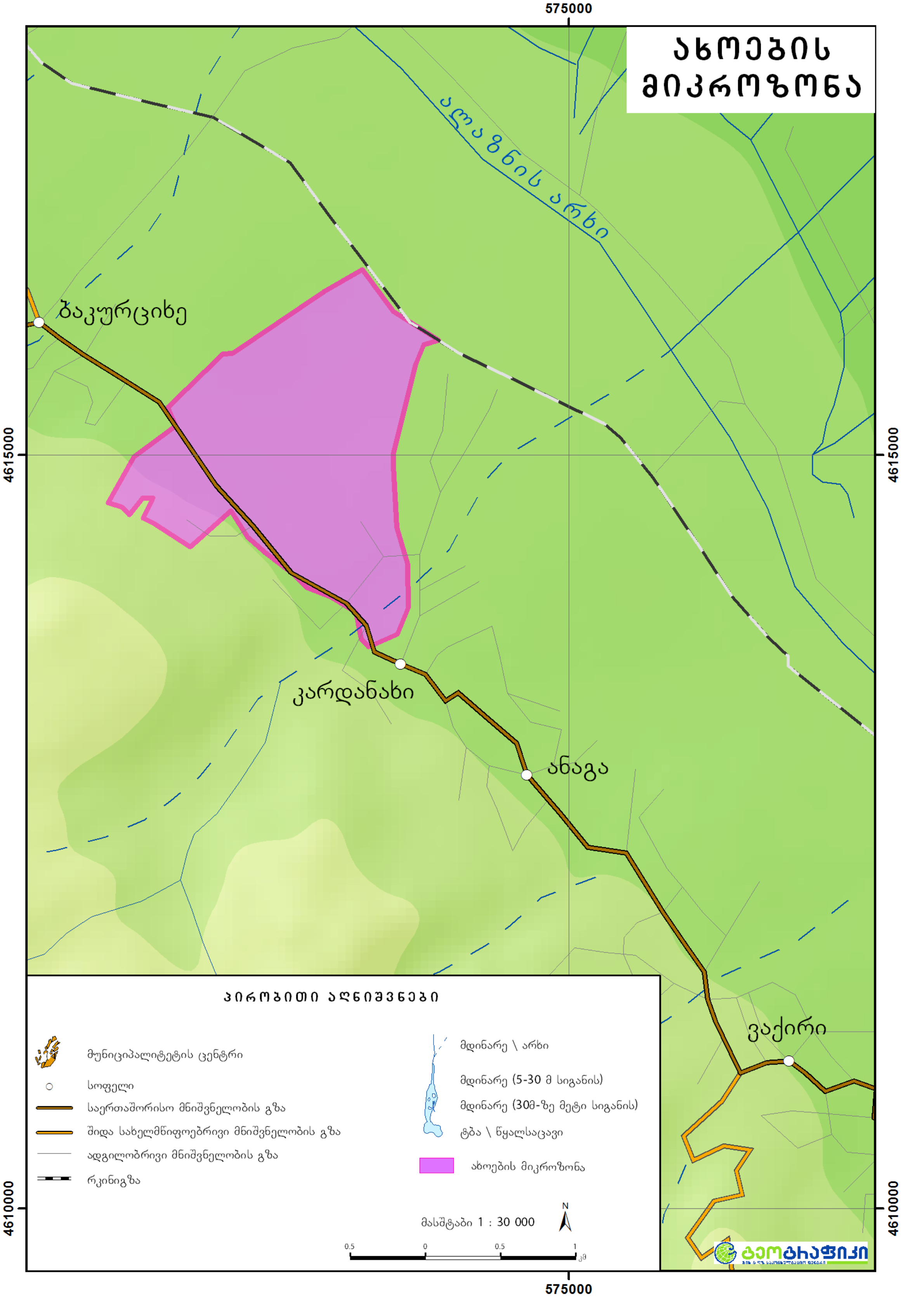
**13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები**

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

| **ძირითადი საკონტროლო პუნქტები** | **შეფასების მეთოდები** |
|---|---|
| ვენახის ადგილმდებარეობა | საკადასტრო რუკა, შემოწმება ად |
| ფართობი | ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კ |
| ვაზის ჯიში | ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შ |
| კულტივირების მეთოდები | აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რ 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, ყუ ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, შეტყობინებები, შემოწმება ადგი |
| ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები | ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარ რატორიული ანალიზების ჟურნ |

| | |
|---|---|
| ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ | ლაბორატორიული ანალიზების |
| ღვინის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები | სადეგუსტაციო კომისიის ოქმებ |
| მიკვლევადობა | ტექნოლოგიური და ლაბორატო |

**14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო**

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

# ახოების მიკროზონა