

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №2

2014 წლის 3 იანვარი

ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტის - „მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, 103-ე მუხლის პირველი, მეხუთე ნაწილების, 104-ე მუხლის მეორე ნაწილის, და ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-12 მუხლისა და 25-ე მუხლის შესაბამისად,

მუხლი 1

დამტკიცდეს თანდართული ტექნიკური რეგლამენტი - „მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის შესახებ“.

მუხლი 2

ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2010 წლის 7 ოქტომბრის N2-159 ბრძანება.

მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს 2014 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

ტექნიკური რეგლამენტი

„მეღვინეობის პრაქტიკაში ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის შესახებ“

საქართველოში, მეღვინეობის სფეროში, დაშვებულია შემდეგი პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება:

№	ოპერაციის დასახელება	დაშვებული ნივთიერებები და მასალები	ზღვრები	შენიშვნა
1. ყურძენი (როგორც მთლიანი, ასევე დაჭყლეტილი და დურდო)				
1.1	გადარჩევა-დახარისხება			
1.2	დაჭყლეტა			
1.3	კლერტგაცლა			
1.4	დაწრეტა სტატიკური ან/და დინამიკური			
1.5	გამოწნება			



1.5	გამოწნება			
1.6	კრიოექსტრაქცია ანუ გამოყინვა			
1.7	ყურძნის გადამწიფება, შეჭკნობა ვაზზე ან/და დაკრეფის შემდეგ			
1.8	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
1.9	ნახშირჟანგული მაცერაცია			
1.10	თერმული დამუშავება			
1.11	შენახვა ინერტული აირების გარემოში	ნახშიროქსანგი; აზოტი; არგონი.		
1.12	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზა; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ცელულაზა; ჰემიცელულაზა.		
1.13	სულფიტაცია	გოგირდის ორჟანგი; კალიუმის მჟავასულფიტი; კალიუმის მეტაბისულფატი.	საერთო გოგირდის ორჟანგის შემცველობამ მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
1.14	ასკორბინის მჟავის დამატება	ასკორბინის მჟავა.	არა უმეტეს 250 მგ/კგ.	

2. ტკბილი (ასევე დურდო, ასევე მადულარი ტკბილი და დურდო)

2.1	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
-----	----------------------------------	--	--	--



2.2	სულფიტაცია	გოგირდის ორჟანგი; კალიუმის მეტაბისულფატი.	საერთო გოგირდის ორჟანგის შემცველობამ მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
2.3	დესულფიტაცია			მხოლოდ ფიზიკური მეთოდებით.
2.4	მჟავიანობის გაზრდა	L + ღვინის მჟავა; L (-) ან/და DL ვაშლმჟავა; რძემჟავა.	ტკბილის საწყისი მჟავიანობა არ უნდა გაიზარდოს 4 გ/ლ-ზე მეტად ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით.	დაუმშავებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
2.5	მჟავიანობის შემცირება	კალიუმის ნეიტრალური; ტარტრატი; კალიუმის მჟავა კარბონატი; კალციუმის კარბონატი.	დამუშავებული პროდუქტი უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 1 გ/ლ ღვინის მჟავას.	დაუმშავებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
2.6	დაწდომა			
2.7	ფლოტაცია			
2.8	ფილტრაცია	დიატომიტი; პერლიტი; ცელულოზა; ინერტული საფილტრი მასალები.		
2.9	ცენტრიფუგირება			
2.10	თერმული დამუშავება			
2.11	ჰიპეროქსიგენაცია			
2.12	აერაცია ან/და ოქსიგენაცია			
2.13	ჟელატინით დამუშავება	ჟელატინი.		
2.14	ბენტონიტით დამუშავება	ბენტონიტი (ასკანგელი).		
2.15	სილიციუმის ორჟანგით დამუშავება	სილიციუმის ორჟანგი.		
2.16	კაზეინით დამუშავება	კაზეინი;		



		კალიუმის კაზეინატი.			
2.17	აქტივირებული ნახშირით დამუშავება	აქტივირებული ნახშირი.	არაუმეტეს 1 გ/ლ.		
2.18	მცენარეული წარმოშობის ცილებით დამუშავება	მცენარეული წარმოშობის ცილები.	არაუმეტეს 500 მგ/ლ.		
2.19	D, L ღვინის მჟავით ან კალიუმის D, L მჟავა ტარტრატით დამუშავება ზედმეტი კალციუმის მოცილების მიზნით	D, L ღვინის მჟავა; კალიუმის D, L მჟავა ტარტრატი.			
2.20	ტანინის დამატება	ტანინი.			
2.21	პოლივინილიმიდაზოლით და პოლივინილპიროლიდონით (PVI,PVP) დამუშავება	პოლივინილიმიდაზოლი; პოლივინილპიროლიდონი (PVI,PVP).	არაუმეტეს 500 მგ/ლ-ზე.		
2.22	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზა; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ბეტა-გლუკანაზი; გლუკოზიდაზა.			
2.23	ლიზოზიმის დამატება	ლიზოზიმი.	არაუმეტეს 500 მგ/ლ.		
2.24	ასკორბინის მჟავის დამატება	ასკორბინის მჟავა.	არაუმეტეს 250 მგ/ლ; ასკორბინის მჟავისა და დეჰიდროასკორბინის მჟავის რაოდენობამ არ უნდა გადააჭარბოს 300 მგ/ლ-ს.		
2.25	კონცენტრაცია (დეჰიდრატაცია) უკუოსმოსის გამოყენებით: ვაკუუმის ქვეშ; ატმოსფერული წნევის ქვეშ; გამოყენებით (კრიოკონცენტრაცია).			ალკოჰოლური დუდილისთვის განკუთვნილი ტკბილის მოცულობა არ უნდა შემცირდეს 20%-ზე მეტად, ხოლო პოტენციური მოც. სპირტშემცველობა არ უნდა გაიზარდოს 2%-ზე მეტად.	
2.26	ალკოჰოლური დუდილი				
	ალკოჰოლური დუდილი ხის				



2.27	ჭურჭელში ან/და სხვადასხვა ზომის მუხის ნაჭრებთან კონტაქტში			
2.28	საფუვრის დამატება	საფუარი.		
2.29	საფუვრის საკვებისა და ალკოჰოლური დუდილის აქტივატორების დამატება	დიამონიუმის ფოსფატი; ამონიუმის სულფატი; ამონიუმის ბისულფიტი; თიამინის დიქლორჰიდრატი; საფუვრის გარსი; საფუვრის ავტოლიზატი; საფუვრის ინერტული უჯრედები; მიკროკრისტალური ცელულოზა.	დიამონიუმის ფოსფატი – არა უმეტეს 1 გ/ლ; ამონიუმის სულფატი – არაუმეტეს 1 გ/ლ; ამონიუმ ბისულფიტი – არაუმეტეს 0.2 გ/ლ; თიამინის დიქლორჰიდრატი – არაუმეტეს 0.6 მგ/ლ; საფუვრის გარსი – არა უმეტეს 400 მგ/ლ.	
2.30	ალკოჰოლური დუდილის გაჩერება ფიზიკური მეთოდების გამოყენებით: გაცხელებით; გაცივებით; ფილტრაციით; ცენტრიფუგირებით.			
2.31	ალკოჰოლური დუდილის გაჩერება სპირტის დამატებით	ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი; ყურძნისეული წარმოშობის რექტიფიცირებული სპირტი; ღვინის სპირტი; რექტიფიცირებული სპირტი (იხ. შენიშვნა №1).		ალკ. დუდილამდე მისტელების ან დასპირტული ტკბილის დასამზადებლად; ალკ. დუდილის განმავლობაში შემავრებული ღვინოების დასამზადებლად. შენიშვნა №1– ღვინით ვაჭრობის მსოფლიო ჯგუფის (WWTG) წევრ ქვეყნებში შესაძლებელია მხოლოდ ყურძნისეული წარმოშობის სპირტების დამატება
2.32	ალკოჰოლური დუდილის გაჩერება ნახშირორჟანგის საშუალებით	ნახშირორჟანგი.		
2.33	ინერტული აირების გარემოში შენახვა	ნახშირორჟანგი; აზოტი; არგონი.		
2.34	ინერტული აირების დამატება	აზოტი; არგონი.		
2.35	ქაფის წარმოქმნის შემცირება ალკოჰოლური დუდილის დროს	ოლეინის მჟავის მონოგლიცერიდი და დი-გლიცერიდი.		



3. ღვინო

3.1	მაცერაცია ყურძნის მყარ ნაწილებზე			
3.2	სულფიტაცია	გოგირდის ორჟანგი; კალიუმის მეტაბისულფიტი.	საერთო გოგირდის ორჟანგის შემცველობამ, მოხმარებისთვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში, არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
3.3	ლექიდან მოხსნა, გადაღება			
3.4	ჭურჭლის შევსება			
3.5	კუპაჟი ან/და ასამბლაჟი			
3.6	ეგალიზაცია			
3.7	დავარგება ან/და დამველება			
3.8	დავარგება ხის ჭურჭელში ან/და სხვადასხვა ზომის მუხის ნაჭრებთან კონტაქტში			
3.9	ფილტრაცია	დიატომიტი; პერლიტი; ცელულოზა; ინერტული საფილტრი მასალები.		
3.10	სტერილური ფილტრაცია	ინერტული საფილტრი მასალები.		
3.11	ცენტრიფუგირება			
3.12	ინერტული აირების გარემოში შენახვა	ნახშირორჟანგი; აზოტი; არგონი.		
3.13	ინერტული აირების დამატება	აზოტი; არგონი.		
3.14	აერაცია ან/და ოქსიგენაცია			
		რძემჟავა; L (-) ან DL ვაშლის მჟავა;	ღვინოში ლიმონმჟავას	



3.15	მჟავიანობის გაზრდა	L (+) ღვინის მჟავა; ლიმონის მჟავა.	შემცველობამ არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	დაუმჯავებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
3.16	მჟავიანობის შემცირება	კალიუმის ნეიტრალური; ტარტრატი; კალიუმის მჟავა კარბონატი; კალციუმის კარბონატი.	დამუშავებული პროდუქტი უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 1 გ/ლ ღვინის მჟავას.	დაუმჯავებელია ერთდროულად მჟავიანობის გაზრდა და შემცირება ქიმიური გზით.
3.17	ვაშლ-რძემჟავური დუღილი			
3.18	ვაშლ-რძემჟავური დუღილის ბაქტერიების დამატება	ვაშლრძემჟავური დუღილის ბაქტერიები.		
3.19	ბენტონიტით დამუშავება	ბენტონიტი.		
3.20	ჟელატინით დამუშავება	ჟელატინი.		
3.21	კვერცხის ცილით დამუშავება	კვერცხის ალბუმინი; კვერცხის ცილა.		
3.22	თევზის წებოთი დამუშავება	თევზის წებო.		
3.23	რძით დამუშავება	ცხიმმოხდილი რძე.		
3.24	კაზეინით დამუშავება	კაზეინი; კალიუმის კაზეინატი.		
3.25	ალგინატებით დამუშავება	კალიუმის ალგინატი; კალციუმის ალგინატი.		
3.26	სილიციუმის ორჟანგიტით დამუშავება	სილიციუმის ორჟანგი.		
3.27	კაოლინით დამუშავება	კაოლინი.		
3.28	მცენარეული წარმოშობის ცილებით დამუშავება	მცენარეული წარმოშობის ცილები.	არაუმეტეს 500 მგ/ლ.	
3.29	პოლივინილპოლიპროლიდონით (PVPP) დამუშავება	პოლივინილპოლიპროლიდონი (PVPP).	არაუმეტეს 0,8 გ/ლ.	
3.30	აკაციის ფისის დამატება	აკაციის ფისი.	არაუმეტეს 0.3 გ/ლ.	
3.31	ცელულოზას ფისის (კარბოქსიმეთილცელულოზა) დამატება	კარბოქსიმეთილცელულოზა.	არაუმეტეს 100 მგ/ლ.	



3.32	მეტაღვინის მჟავის დამატება	მეტაღვინის მჟავა.	არაუმეტეს 100 მგ/ლ.	
3.33	კალიუმის ბიტარტრატის დამატება	კალიუმის ბიტარტრატი.		
3.34	კალციუმის ტარტრატის დამატება	კალციუმის ტარტრატი.	არაუმეტეს 2 გ/ლ.	
3.35	ღვინის მჟავისა და კალციუმის კარბონატის ნარევის დამატება	ღვინის მჟავისა და კალციუმის კარბონატის ნარევი ფხვნილის სახით.		
3.36	ლიმონის მჟავის დამატება		ღვინოში ლიმონმჟავას შემცველობამ არ უნდა გადააჭარბოს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	
3.37	საფუერის მანოპროტეინის დამატება	საფუერის მანოპროტეინი.		
3.38	საფუერის ავტოლიზატის დამატება	საფუერის ავტოლიზატი.		
3.39	საფუერის ახალი, სადი და განუზავებელი ლექის დამატება	საფუერის ახალი, სადი და განუზავებელი ლექი.		
3.40	სორბინის მჟავის დამატება	სორბინის მჟავა; კალიუმის სორბატი.	არაუმეტეს 200 მგ/ლ სორბინის მჟავაზე გადანაგარიშებით.	
3.41	ასკორბინის მჟავის დამატება	ასკორბინის მჟავა.	არაუმეტეს 250 მგ/ლ; ასკორბინის მჟავასა და დეჰიდროასკორბინის მჟავის საბოლოო რაოდენობამ არ უნდა გადააჭარბოს 300 მგ/ლ.	
3.42	ლიზოზიმის დამატება	ლიზოზიმი.	არაუმეტეს 500 მგ/ლ.	
3.43	დიმეტილ დიკარბონატის დამატება		არაუმეტეს 200 მგ/ლ; მოხმარებისათვის განკუთვნილ საბოლოო პროდუქტში არ უნდა შეიცავდეს დიმეტილ დიკარბონატის კვალს.	
3.44	პოლივინილიმიდაზოლით და პოლივინილპიროლიდონით (PVI, PVP) დამუშავება	პოლივინილიმიდაზოლი; პოლივინილპიროლიდონი (PVI,PVP).	არაუმეტეს 500 მგ/ლ.	
3.45	D, L ღვინის მჟავით ან კალიუმის D, Lმჟავა ტარტრატით დამუშავება ზედმეტი კალციუმის მოცილების მიზნით	D,L ღვინის მჟავა; კალიუმის D,L ტარტრატი.		
3.46	ტანინის დამატება	ტანინი.		
			არაუმეტეს 10 მგ/ლ;	



3.47	სპილენძის სულფატით დამუშავება	სპილენძის სულფატის პენტაჰიდრატი.	დამუშავების შემდეგ სპილენძის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	
3.48	სპილენძის ციტრატით დამუშავება	სპილენძის ციტრატი.	არაუმეტეს 10 მგ/ლ; დამუშავების შემდეგ სპილენძის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ რაოდენობას.	
3.49	აქტივირებული ნახშირით დამუშავება	აქტივირებული ნახშირი.	არაუმეტეს 1 გ/ლ.	მხოლოდ თეთრი და ვარდისფერი ღვინოები.
3.50	ენზიმების დამატება	პოლიგალაქტურონაზა; პექტინლიაზა; პექტინმეთილესტერაზა; ზეტა-გლუკანაზა; გლუკოზიდაზა; ურეაზა.		
3.51	ჭარბი რკინისა და მძიმე მეტალების მოცილება	კალციუმის ფიტატი; კალციუმის ფეროციანიდი.	კალციუმის ფიტატი- არაუმეტეს 80 მგ/ლ.	კალციუმის ფეროციანიდით დამუშავების შემდეგ ღვინოში არ უნდა დარჩეს მისი კვალი.
3.52	თერმული დამუშავება			
3.53	კრიოკონცენტრაცია			საწყისი მოცულობა არ უნდა შემცირდეს 20%-ზე მეტად, ხოლო, საწყისი მოც. სპირტშემცველობა არ უნდა გაიზარდოს 2%-ზე მეტად.
3.54	დეალკოპოლიზაცია		არაუმეტეს 2%-ით.	საბოლოო პროდუქტის მოც. სპირტშემცველობა უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს.
3.55	სპირტის დამატება, (შემაგრება)	ღვინის სპირტი; ყურძნისეული წარმოშობის რექტიფიცირებული სპირტი; რექტიფიცირებული სპირტი (იხ. შენიშვნა №2).		მხოლოდ იმ პროდუქტების საწარმოებლად, რომლებზეც ეს ოპერაცია დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით. შენიშვნა №2 - ღვინით ვაჭრობის მსოფლიო ჯგუფის (WWTG) წევრ ქვეყნებში შესაძლებელია მხოლოდ ყურძნისეული წარმოშობის სპირტების დამატება.
3.56	არომატიზება	ბუნებრივი არომატიზატორები.		მხოლოდ იმ პროდუქტების საწარმოებლად, რომლებზეც ეს ოპერაცია დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით.



3.57	კოლერის დამატება			მხოლოდ იმ პროდუქტების საწარმოებლად, რომლებზეც ეს ოპერაცია დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით.
3.58	ნახშირორჟანგის დამატება		ნახშირორჟანგის შემცველობამ არ უნდა გადააჭარბოს თითოეული პროდუქტისათვის საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ ზღვრებს.	
3.59	ელექტროდიალიზის გამოყენება ღვინის სიცივეზე სტაბილიზაციის მიზნით			
3.60	კათიონების შემცველი ფისების გამოყენება			
3.61	გამოხდა (დისტილაცია)			

4. ცერიალა ღვინო (გარდა ზემოთ დაშვებული ოპერაციებისა)

4.1	მეორადი დუღილი ბოთლებში			
4.2	მეორადი დუღილი ჰერმეტიკულ ჭურჭელში			
4.3	მეორადი დუღილი ჰერმეტიკულ ჭურჭელში უწყვეტ-ნაკადური მეთოდით			
4.4	დავარგება ლექზე			
4.5	რემუაჟი			
4.6	ტირაჟი (სატირაჟე ლიქიორის დამატება)	სატირაჟე ლიქიორი.		სატირაჟე ლიქიორის შემადგენლობაში შეიძლება შედიოდეს მხოლოდ: შაქარი (საქაროზა); ყურძნის ტკბილი; კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი; ღვინის სპირტი; ღვინო.
4.7	დოზაჟი (საექსპედიციო ლიქიორის დამატება)	საექსპედიციო ლიქიორი.		საექსპედიციო ლიქიორის შემადგენლობაში შეიძლება შედიოდეს მხოლოდ: შაქარი (საქაროზა); ყურძნის ტკბილი;



				კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი; ღვინო.
4.8	დეგორჟაჟი			

ყველა გამოყენებული ნივთიერება და მასალა უნდა შეესაბამებოდეს ენოლოგიის საერთაშორისო კოდექსს, რომელიც დამტკიცებულია ვაზისა და ღვინის საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ.

