

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის

ბრძანება №2-156

2022 წლის 1 მარტი

ქ. თბილისი

ღვინისეული სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის 33<sup>6</sup> მუხლის 1<sup>4</sup> პუნქტის საფუძველზე, ვბრძანებ:

**მუხლი 1**

დამტკიცდეს „ღვინისეული სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“ თანდართული წესი.

**მუხლი 2**

ეს ბრძანება ამოქმედდეს 2022 წლის პირველი აპრილიდან.

საქართველოს გარემოს დაცვისა და  
სოფლის მეურნეობის მინისტრი

ოთარ შამუგია

ღვინისეული სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

**მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

1. ღვინისეული სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების განსაზღვრის შესახებ (შემდგომ – წესი) ადგენს სავალდებულო მოთხოვნებს ღვინისეული სასმლის წარმოების წესთან, ნებადართულ პროცესებთან, მასალებთან და ნივთიერებებთან დაკავშირებით.

2. ამ წესით დადგენილი მოთხოვნები ვრცელდება ყველა ღვინის კომპანიაზე.

3. ღვინისეული სასმელი უნდა შეესაბამებოდეს ამ წესისა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

**მუხლი 2. ტერმინთა განმარტება**

1. ამ წესის მიზნებისათვის, მასში გამოყენებულ ტერმინებს აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) **დატკობა** – ღვინისეული სასმელის ბუნებრივი შაქრ(ებ)ის ან/და ბუნებრივი შაქრ(ებ)ის შემცველი პროდუქტების დამატება;

ბ) **შეფერვა** – ღვინისეული სასმელის წარმოების პროცესში საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ერთი ან რამდენიმე საღებავის გამოყენება;

გ) **არომატიზება** – ორგანოლექტიკური თვისებების მინიჭების მიზნით ბუნებრივი არომატიზატორების დამატება;

დ) **ფაქტობრივი სპირტშემცველობა** – ეთილის სპირტის მოცულობითი რაოდენობა პროდუქტის 100 მოცულობით ერთეულში 200C ტემპერატურაზე;

ე) **შაქრიანობა** – აღმდგენელი და არააღმდგენელი (რედუცირებადი და არარედუცირებადი) შაქრების მასური კონცენტრაცია ღვინისეულ სასმელში;

ვ) **ტიტრული მჟავიანობა** – ღვინისეულ სასმელში არსებული მჟავებისა და მათი მჟავა მარილების



შემცველობა, რომელიც იტიტრება ტუტე ხსნარებით და გადაიანგარიშება ღვინის მჟავაზე;

**ზ) გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია** – გოგირდის დიოქსიდის თავისუფალი და ბმული ფორმების ჯამური შემცველობა ერთ ლიტრში.

2. ამ წესის მიზნებისათვის ასევე გამოიყენება „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონით განსაზღვრული ტერმინები.

### **მუხლი 3. ღვინისეული სასმლის წარმოების ზოგადი წესი**

1. ღვინისეული სასმლის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ა) ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა უნდა შეადგენდეს 3,5% დან – 14,5 %-მდე;
- ბ) ტიტრული მჟავიანობა ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 2,5 გ/ლ-ს;
- გ) აქროლადი მჟავიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 1,2 გ/ლ-ს;
- დ) გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღმატებოდეს: 200,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე ნაკლებია და 250,0 მგ/ლ-ს, თუ შაქრის შემცველობა 4,0 გ/ლ-ზე მეტია;
- ე) რკინის მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 10 მგ/ლ-ზე მეტი;
- ვ) სპილენძის მასური კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 5,0 მგ/ლ-ზე მეტი.

### **2. ღვინისეული სასმლის წარმოებისას:**

- ა) გამოყენებული საბაზო ღვინო სრულად უნდა შეესაბამებოდეს მეღვინეობის დარგში მოქმედი ნორმატიული აქტებითა და „ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონით დადგენილ მოთხოვნებს;
- ბ) ნებადართულია წყლის, საქაროზის, ბუნებრივი არომატისა და ბუნებრივი საღებავი ნივთიერების დამატება;
- გ) დასაშვებია ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის დამატება მხოლოდ იმ რაოდენობით, რაც საჭიროა შემფერავი ნივთიერებების, არომატის მიმცემი ნივთიერებების ან ნებისმიერი სხვა ნებადართული დანამატების გაზავების ან გახსნისთვის.

3. სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული ღვინისეული სასმლის ფაქტობრივ მოცულობით სპირტშემცველობასა და ამ ღვინისეული სასმლის ეტიკეტზე აღნიშნულ სპირტშემცველობას შორის სხვაობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,5%-ს.

### **მუხლი 4. შესაბამისობის კონტროლი**

ღვინისეული სასმლის ამ წესთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

- ა) სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო ზედამხედველობის და სერტიფიცირების პროცესში;
- ბ) სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;
- გ) ღვინის კომპანიის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

### **მუხლი 5. ღვინისეული სასმლის წარმოების პრაქტიკაში ნებადართული პროცესები, მასალები და ნივთიერებები**

საქართველოში, ღვინისეული სასმლის წარმოების პრაქტიკაში ნებადართულია შემდეგი პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება:



	პროცესის დასახელება	ნებადართული ნივთიერებები და მასალები
1	დატკობა	კონცენტრირებული, რექტიფიცირებული ყურძნის ტკბილი; თეთრი შაქარი, დექსტროზა, ფრუქტოზა, გლუკოზის სიროფი, ინვერტირებული თხევადი შაქრის სიროფი; კარამელი; თაფლი; სხვა ბუნებრივი დამატკობლები.
2	შეფერვა	კარამელი, სხვა ბუნებრივი საღებავი ნივთიერებები.
3	არომატიზება	ბუნებრივი არომატიზატორები
4	მჟავიანობის გაზრდა	რძემჟავა; L (-) ან DL ვაშლის მჟავა; L (+) ღვინის მჟავა; ლიმონჟავა.
5	მჟავიანობის შემცირება	კალიუმის ნეიტრალური ტარტრატი; კალიუმის მჟავა კარბონატი; კალციუმის კარბონატი.
6	დეჰიდრატაცია	
7	კრიოკონცენტრაცია	
8	აკაციის ფისის დამატება	აკაციის ფისი
9	სპირტის დამატება	ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი
10	ნახშირით დამუშავება	
11	ნახშირბადის დიოქსიდის დამატება	
12	ფილტრაცია	დიატომი ტიპერლიტი ცელულოზა ორგანული და მინერალური მემბრანა
13	ჩამოსხმა	სამომხმარებლო ტარა

