საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №117

2022 წლის 9 მარტი

ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

მუხლი 1

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის 33^6 მუხლის 1^3 პუნქტის, პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილისა და 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

მუხლი 2

„ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს ორგანული კანონის 25-ე მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, ძალადაკარგულად გამოცხადდეს „ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2019 წლის 15 მარტის №137 დადგენილება.

მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

პრემიერ-მინისტრი **ირაკლი ღარიბაშვილი**

ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

„ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“ (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლისა და სპირტის (შემდგომში – სპირტიანი სასმელი და სპირტი) წარმოების, დასახელების, აღწერის, წარდგენისა და ეტიკეტირების მიმართ და აწესრიგებს მწარმოებლის მიერ მათი ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი, გამოყენების სფერო და რეგულირების ობიექტი

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრასა და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ზოგად მოთხოვნებს სპირტიანი სასმლისა და სპირტის კატეგორიების მიმართ;

ბ) მოთხოვნებს სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესების მიმართ;

გ) მოთხოვნებს სპირტიანი სასმლის, ეტიკეტირების, ბაზარზე განთავსების, აღწერილობის, წარდგენის შესახებ;

დ) მოთხოვნებს ღვინის კომპანიის მიმართ;

ე) მოთხოვნებს სპირტიანი სასმლისა და სპირტის შესაბამისობის კონტროლის მიმართ.

3. ტექნიკური რეგლამენტის რეგულირების ობიექტებია სპირტიანი სასმლისა და სპირტის შემდეგი კატეგორიები:

ა) სპირტიანი სასმელები:

ა.ა) ბრენდი;

ა.ბ) ჭაჭის არაყი;

ა.გ) მაგარი სასმელი;

ბ) სპირტი:

ბ.ა) ღვინის დისტილატი;

ბ.ბ) ჭაჭის დისტილატი;

ბ.გ) ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი.

მუხლი 3. ტერმინთა განმარტებები

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

ა) **აქროლადი ნივთიერებების შემცველობა** – სპირტიან სასმელში აქროლადი ნივთიერებების ის რაოდენობა, გარდა ეთილის სპირტისა (ეთანოლი) და მეთილის სპირტისა (მეთანოლი), რომელიც მიიღება მხოლოდ დისტილაციის გზით, გამოყენებული ნედლეულის დისტილაციის ან განმეორებითი დისტილაციის (რედისტილაციის) შედეგად;

ბ) **აღწერილობა/გამოსახვა/დახასიათება** – ტერმინ(ებ)ი, რომელიც გამოიყენება სასმლის ეტიკეტზე, შეფუთვაზე და/ან წარდგენაზე, თანდართულ სატრანსპორტო დოკუმენტ(ებ)ში, კომერციულ დოკუმენტ(ებ)ში, მათ შორის, ინვოისში (ანგარიშფაქტურა), ზედნადებში (მიღება-ჩაბარების დოკუმენტი) და რეკლამისათვის;

გ) **ახალგაზრდა დისტილატი** – ღვინის ან ჭაჭის დისტილატი, რომელიც არ ყოფილა მუხის მერქანთან შეხებაში;

დ) **ბუნებრივი (ნატურალური) არომატული ნივთიერება** – მცენარეული, ცხოველური ან მიკრობიოლოგიური წარმოშობის მასალიდან სათანადო ფიზიკური ფერმენტული, მიკრობიოლოგიური პროცესებით მიღებული ნედლი (გადაუმუშავებელი) ან გადამუშავებით მიღებული არომატული ნივთიერება, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ სურსათის წარმოების ერთ ან მეტ პროცესში გამოყენებისათვის. ბუნებრივი (ნატურალური) არომატული ნივთიერება შეესაბამება ნივთიერებას, რომელიც ბუნებრივად არსებობს ან გამოვლენილია ბუნებაში;

ე) **დატკბობა** – სპირტიან სასმელებში ბუნებრივი შაქრ(ებ)ის ან/და ბუნებრივი შაქრ(ებ)ის შემცველი პროდუქტების დამატება;

ვ) **შეფერვა** – სპირტიანი სასმლის წარმოების პროცესში შაქრის კოლერით მისი ფერის ცვლილება;

ზ) **წარდგენა (პრეზენტაცია)** – ტერმინ(ებ)ი, რომელიც გამოიყენება ეტიკეტსა და შეფუთვაზე, მათ შორის, სარეკლამო და მარკეტინგულ განაცხადში გაყიდვების სტიმულაციისათვის, გამოსახულების ან სხვა მსგავსი სახით, მათ შორის, ტარაზე, ბოთლზე ან სახურავზე;

თ) **ოფიციალური დასახელება** – სურსათის სახელწოდება, რომელიც განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით და რომელი დასახელებითაც იგი მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს.

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

მუხლი 4. ზოგადი მოთხოვნები რეგულირების ობიექტების მიმართ

1. სპირტიანი სასმელებისა და სპირტის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) ბრენდი:

ა.ა) ფერი – ღია ოქროსფრიდან მუქ ქარვისფრამდე, ოქროსფერი ელფერით;

ა.ბ) გემო და არომატი – ბრენდისთვის დამახასიათებელი სპეციფიკური გემო, გამოყენებული დისტილატების ასაკის შესაბამისი ბუკეტი და არომატი, ხილის ჩირისა და ვანილის ტონებით;

ბ) ჭაჭის არაყი:

ბ.ა) ფერი – უფეროდან მუქ ქარვისფრამდე;

ბ.ბ) გემო და არომატი – მკაფიოდ გამოხატული, ამ არყისთვის დამახასიათებელი ჭაჭის ნახადის არომატი და გემო;

გ) მაგარი სასმელი:

გ.ა) ფერი – უფეროდან მუქ ქარვისფრამდე;

გ.ბ) გემო და არომატი – ამ სასმლისათვის დამახასიათებელი არომატი და გემო, არომატიზატორის გამოყენების შემთხვევაში – შესაბამისი არომატი;

დ) ღვინის დისტილატი:

დ.ა) ფერი:

დ.ა.ა) ახალგაზრდა დისტილატი – უფერო;

დ.ა.ბ) დავარგებული დისტილატი – ჩალისფრიდან მუქ ყავისფრამდე;

დ.ბ) გემო და არომატი:

დ.ბ.ა) ახალგაზრდა დისტილატი – რთული, ღვინის ნახადის არომატითა და ყვავილების მსუბუქი ტონებით, გემო – ღვინის ნახადის, მწველი;

დ.ბ.ბ) დავარგებული დისტილატი – რთული, ღვინის ნახადისა და მუხის არომატი, ყვავილების, ხილისა და ვანილის ტონებით, გემოზე სუფთა, მუხისა და ღვინის ნახადის გემო, მწველიდან რბილსა და ჰარმონიულამდე;

ე) ჭაჭის დისტილატი:

ე.ა) ფერი:

ე.ა.ა) ახალგაზრდა დისტილატი – უფერო;

ე.ა.ბ) დავარგებული დისტილატი – ჩალისფრიდან მუქ ყავისფრამდე;

ე.ბ) გემო და არომატი:

ე.ბ.ა) ახალგაზრდა დისტილატი – რთული, ჭაჭის ნახადის არომატითა და ყვავილების მსუბუქი ტონებით, გემო – ჭაჭის ნახადის, მწველი;

ე.ბ.ბ) დავარგებული დისტილატი – რთული, ჭაჭის ნახადისა და მუხის არომატი, ყვავილების ტონებით, გემოზე სუფთა, მუხისა და ჭაჭის ნახადის გემო, მწველიდან რბილსა და ჰარმონიულამდე;

ვ) ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი:

ვ.ა) ფერი: უფერო;

ვ.ბ) გემო და არომატი: რთული, ღვინის, ჭაჭის ან ლექის ნახადის ტონები, გემოზე სუფთა, მწველი, ღვინის, ჭაჭის ან ლექის ნახადის გემო.

2. სპირტიანი სასმლისა და სპირტის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) სპირტშემცველობა უნდა შეადგენდეს:

ა.ა) ბრენდისთვის – არანაკლებ 36%-ს;

ა.ბ) ჭაჭის არყისთვის – არანაკლებ 40%-ს;

ა.გ) მაგარი სასმლისთვის – არანაკლებ 37,5%-ს;

ბ) შაქრიანობა უნდა შეადგენდეს:

ბ.ა) ბრენდისთვის – არაუმეტეს 20,0 გ/ლ-ს;

ბ.ბ) ჭაჭის არყისთვის – არაუმეტეს 20,0 გ/ლ-ს;

ბ.გ) მაგარი სასმლისთვის – არაუმეტეს 35,0 გ/ლ-ს;

გ) აქროლადი ნაერთების შემცველობა, სპირტიან სასმელებსა და სპირტში, აბსოლუტურ ალკოჰოლზე გადაანგარიშებით, არ უნდა იყოს 1,25 გ/ლ-ზე ნაკლები, ხოლო ჭაჭისათვის – 1,4 გ/ლ-ზე ნაკლები;

დ) რკინის მასური კონცენტრაცია სპირტიან სასმელებსა და სპირტში არ უნდა აღემატებოდეს 1.5 მგ/ლ-ს;

ე) სპილენძის მასური კონცენტრაცია ღვინის დისტილატსა და ჭაჭის დისტილატში არ უნდა აღემატებოდეს 8 მგ/ლ-ს;

ვ) სპირტიან სასმელსა და სპირტში მეთანოლის მაქსიმალური რაოდენობა 100%-იანი სპირტის ყოველ ერთ ლიტრში არ უნდა აღემატებოდეს 2,0 გ-ს;

ზ) ნახშირბადის C13/C12 იზოტოპის თანაფარდობა სპირტიან სასმელებსა და სპირტში უნდა შეადგენდეს არანაკლებ -30-სა და არაუმეტეს -26-ს.

მუხლი 5. სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესები

სპირტიანი სასმლის წარმოებისას დაცული უნდა იყოს შემდეგი წესები:

ა) ბრენდი:

ა.ა) იწარმოება არანაკლებ ექვსთვიანი დავარგების ღვინის დისტილატისგან;

ა.ბ) ღვინის დისტილატის დავარგების ხანგრძლივობის მიხედვით, ბრენდისათვის განსაზღვრულია შემდეგი კატეგორიები:

ა.ბ.ა) „ბრენდი“, რომელიც დამზადებულია ექვსი თვიდან ხუთ წლამდე დავარგების მქონე დისტილატებისაგან;

ა.ბ.ბ) „ბრენდი დავარგებული“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ ექვსწლიანი დავარგების მქონე დისტილატებისაგან;

ა.ბ.გ) „ბრენდი დავარგებული უმაღლესი ხარისხის“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ რვაწლიანი დავარგების მქონე დისტილატებისაგან;

ა.ბ.დ) „ბრენდი ძველი“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ ათწლიანი დავარგების მქონე დისტილატებისგან;

ა.ბ.ე) „ბრენდი ძალიან ძველი“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ ოცწლიანი დავარგების დისტილატებისგან;

ა.გ) დისტილატების დავარგების ასაკი იცვლება დასავარგებლად მათი მუხის კასრში ან სხვა ჭურჭელში მუხის მერქანთან ერთად მოთავსების მომდევნო წლის პირველი იანვრიდან;

ა.დ) ექვსიდან თორმეტ თვემდე დავარგების ბრენდის წარმოება ნებადართულია იმ დისტილატებისაგან, რომლებმაც სრულად გაიარეს შესაბამისი დავარგების პერიოდი, რაც დადასტურებულია დადგენილი ფორმით განსაზღვრული შესაბამისი აქტის გაფორმების დღიდან;

ა.ე) ბრენდის დატკბობისათვის დასაშვებია მხოლოდ თეთრი შაქრის გამოყენება;

ა.ვ) ბრენდის შეფერვისათვის დასაშვებია მხოლოდ შაქრის კოლერის დამატება;

ა.ზ) საქართველოში ბრენდის წარმოებისათვის გამოყენებული ღვინის დისტილატის არანაკლებ 50%-ისა დამზადებული უნდა იყოს საქართველოში მოყვანილი ყურძნისაგან;

ბ) ჭაჭის არაყი – „ჭაჭა“:

ბ.ა) იწარმოება მხოლოდ ჭაჭის დისტილატისაგან;

ბ.ბ) დავარგებული „ჭაჭის“ წარმოებისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს არანაკლებ 3-თვიანი (სამთვიანი) დავარგების დისტილატი;

ბ.გ) დისტილატების დავარგების ასაკი აითვლება ამ მუხლის „გ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად;

ბ.დ) „ჭაჭის“ დატკბობისათვის დასაშვებია მხოლოდ თეთრი შაქრის გამოყენება;

ბ.ე) „ჭაჭის“ შეფერვისათვის დასაშვებია მხოლოდ შაქრის კოლერის დამატება;

გ) მაგარი სასმელი:

გ.ა) იწარმოება ყურძნისეული წარმოშობის სპირტისაგან;

გ.ბ) დასაშვებია ბუნებრივი არომატიზატორების, დამატკბობლებისა და კოლერის გამოყენება;

დ) დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოება უნდა განხორციელდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესების თანახმად.

მუხლი 6. მოთხოვნები სპირტიანი სასმლის ეტიკეტირების, წარდგენის, ბაზარზე განთავსებისა და ოფიციალური დასახელების გამოყენების მიმართ

1. სპირტიანი სასმლის ეტიკეტირება უნდა განხორციელდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

2. სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსების, წარდგენის, აღწერილობისა და ეტიკეტირების დროს გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ამ კატეგორიის სპირტიანი სასმლის ოფიციალური დასახელება.

3. დაუშვებელია სპირტიანი სასმლის ოფიციალურ დასახელებაში ისეთი ტერმინების გამოყენება, როგორებიცაა: „მსგავსი“, „ტიპი“, „სტილი“ ან ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-2 მუხლის მე-3 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული სპირტიანი სასმლის კატეგორიების დასახელების მსგავსი ტერმინები.

4. დაუშვებელია სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსება სამომხმარებლო ტარაში დაფასოების გარეშე.

5. ბაზარზე განთავსებული, სამომხმარებლო ტარაში დაფასოებული სპირტიანი სასმლის ფაქტობრივ სპირტშემცველობასა და ეტიკეტზე აღნიშნულ სპირტშემცველობას შორის სხვაობა არ უნდა აღემატებოდეს ±0,3%-ს.

მუხლი 7. განსაკუთრებული მოთხოვნები

დაუშვებელია სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსება ან რეალიზაცია ჭურჭელში, რომელიც დახურულია ფოლგის ან ტყვიის კაფსულების შემცველი თავსახურით/საცობით.

მუხლი 8. მოთხოვნები ღვინის კომპანიის მიმართ

ღვინის კომპანია ვალდებულია:

ა) უზრუნველყოს სპირტიანი სასმლისა და სპირტის შესაბამისობა ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა მოთხოვნებთან;

ბ) დაიცვას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მუხლი 9. შესაბამისობის კონტროლი

სპირტიანი სასმლისა და სპირტის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) სსიპ – ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის, სახელმწიფო ზედამხედველობისა და სერტიფიცირების დროს;

ბ) სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;

გ) ღვინის კომპანიის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

მუხლი 10. სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოების ნებადართული პროცესები, მასალები და ნივთიერებები

საქართველოში სპირტიანი სასმლისა და სპირტის წარმოებისას ნებადართული პროცესები, მასალები და ნივთიერებებია:

№	პროცესის დასახელება	დაშვებული ნივთიერებები და მასალები
1	გამოხდა (დისტილაცია)	ღვინო, ლექი, ჭაჭა, დურდო
2	დაძველება (დავარგება)	მუხის მერქანი
3	ეგალიზაცია	-
4	კუპაჟი	დისტილატები, სპირტები
		დარბილებული წყალი
		დასპირტული წყალი
		არომატული წყალი
		შაქრის სიროფი
		შაქრის კოლერი
		ყურძნის ტკბილი
		კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი
		რესტიფიცირებული ყურძნის ტკბილი
5	დამუშავება	კვერცხის ცილა
		თევზის წებო
		პოლივინილპიროლიდონი
		ფიტინი
		ჟელატინი
		ბენტონიტი
		გააქტივირებული ნახშირი
		ჟანგბადი
6	არომატიზება	ბუნებრივი არომატიზატორები
7	მუხის ექსტრაქტის დამატება	მუხის ექსტრაქტი
8	დატკბობა	ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი ნახევრად თეთრი შაქარი (შაქრის ფხვნილი), თეთრი შაქარი, თეთრი ექსტრაშაქარი, დექსტროზა, ფრუქტოზა, გლუკოზის სიროფი, შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის სიროფი; ყურძნის გაწმენდილი, კონცენტრირებული ტკბილი, ყურძნის ტკბილი ახალი, ყურძნის ტკბილი კონცენტრირებული; ნებისმიერი ბუნებრივი წარმოშობის სხვა ნახშირწყლები, რომელთაც ანალოგიური ეფექტი აქვთ აღნიშნულ პროდუქტზე

9	სიცივით და სითბოთი დამუშავება	-
10	ფილტრაცია	ცელულოზა
		ინერტული საფილტრი მასალები
		პერლიტი
		დიატომიტი
11	ჩამოსხმა	სამომხმარებლო ტარა.