

ობჩა

რეგისტრაციის № 986

რეგისტრაციის თარიღი: 19/12/2024

ადგილწარმოშობის დასახელება: ობჩა

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია

ადგილწარმოშობის

დასახელება: ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: შპს იმერული ღვინის ასოციაცია; მუხიანი, მე-4ა მკრ., მე-14 კორპუსი, თბილისი, საქართველო.

1. დასახელება: „ობჩა“

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

ობჩა მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს ქარვისფერი ან წითელი.

ქარვისფერი ობჩა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ქარვისფერიდან მუქ ჩალისფრამდე, მოყვითალო ელფერით;
- არომატი და გემო – ინტენსიური, ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლის და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონები, გემოზე სავსე, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა მმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,0 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 200 მგ/ლ.

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

წითელი ობჩა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ხავერდოვანი, კენკრის (მაყვალის და შავი მოცხარი) ტონებით. დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი სანელებლების (პილპილი, მიხაკი) და მშრალი ხილის (შავი ქლიავი) ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა მმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 150 მგ/ლ;
- უშაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ობჩის მიკროზონა მდებარეობს ბაღდათის მუნიციპალიტეტში და მოიცავს ქალაქ ბაღდათსა და შემდეგ სოფლებს: ობჩა პირველს, ობჩა მეორეს, დიშს, როკიტს, ფერსატს, რომელთა სიმაღლე ზღვის დონიდან 120-420 მეტრის ფარგლებშია.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო ქარვისფერი ობჩა შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნიდან. დასაშვებია ციცქას და/ან კრახუნას ჯიშის ყურძნის გამოყენებაც 15 %-ის ფარგლებში.

ღვინო წითელი ობჩა შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში მოწეული ოცხანური საფერეს ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ობჩის მიკროზონაში ღვინო „ობჩასთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 120-420 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.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ობჩა მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შექრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 19 %-ზე ნაკლები.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ტარპებით, უჟანგი ფოლადის, პლასტმასის ან სპეციალური საღებავით შეღებილი მარებით.
- 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 ცოლიკოურისა და ციცქას ჯიშის შემთხვევაში;
- 10 ტონას კრახუნას შემთხვევაში;
- 8 ტონას ოცხანური საფერესათვის.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ციცქას, ცოლიკოურის და კრახუნას ჯიშის ვენახიდან;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ოცხანური საფერეს ჯიშის ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ობჩას წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ ობჩის მიკროზონის ფარგლებში.

ქარვისფერი ობჩა მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით ქვევრში (ჭურში) 5-6% ფერმენტირებული ჭაჭის თანხლებით, ხოლო წითელი ობჩა – დურდოს სრული ალკოჰოლური დუღილის გზით ქვევრში (ჭურში).

ობჩას სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ ბოთლში დაფასოებული სახით

ობჩას წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს და გეოგრაფიულ ადგილს შორის კლიმატი – კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 1800 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1298 საათს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურაა 15.4°C. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 4353.9°C-ს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი შეადგენს 1360,2 მმ-ს, აქედან სავეგეტაციო პერიოდში კი – 698,8 მმ-ს.

ჰაერის საშუალო წლიური ფარდობითი ტენიანობა 71,1%-ს, ხოლო იგივე მაჩვენებელი სავეგეტაციო პერიოდისთვის 72%-ს შეადგენს.

ნიადაგები – ობჩის მიკროზონა წარმოადგენს სუსტად დაქანებულ ფერდობებსა და მცირე ტერასებს, რომელიც მიმართულია ჩრდილო-დასავლეთით და დასავლეთით.

ბაღდათის მუნიციპალიტეტის სოფ. ობჩის, დიშის და ფერსათის ტერიტორიაზე, ძირითადად, გავრცელებულია ყვითელმიწა, ყვითელ-ყომრალი და კორდიან-კარბონატული ნიადაგები.

ყვითელმიწა ხასიათდება ყვითელი შეფერილობით, გათიხებით და, ჩვეულებრივ, მძლავრი პროფილით. ყვითელმიწების ხსნარის რეაქცია მჟავაა. ჰუმუსის შემცველობა მერყეობს 2-დან 7%-მდე. სიღრმით ჰუმუსის შემცველობა საკმაოდ მკვეთრად მცირდება. ყვითელმიწა ღარიბია საკვები ელემენტებით. ჩვეულებრივ დაბალია ჰიდროლიზური აზოტის და მოძრავი ფოსფორის შემცველობა, ხოლო გაცვლითი კალიუმში საშუალო და დაბალი რაოდენობითაა.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ხასიათდება კარგად გამოხატული ჰუმუსოვანი და ყვითელ-ყომრალი ილუვიური ჰორიზონტით, ასევე, ხასიათდება მჟავე რეაქციით, კერძოდ, pH მაჩვენებელი საშუალოდ 5,0-5,5-ის ფარგლებში მერყეობს. ყველაზე მაღალი მჟავიანობით გამოირჩევა ჰუმუსოვანი ჰორიზონტები. სიღრმეში კი აღინიშნება მჟავიანობის შემცირების ტენდენცია. მექანიკური შემადგენლობით ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი უმეტესად მიეკუთვნება მძიმე თიხნარებს. კარგი ფიზიკური თვისებების გამო, ნიადაგს გააჩნია მაღალი წყალგამტარობის უნარი, რასაც განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს ეროზიული პროცესების შენელება-შეზღუდვის თვალსაზრისით.

ჩვეულებრივ, ყვითელ-ყომრალ ნიადაგებში ჰიდროლიზური აზოტი საშუალოა, ფოსფორის შემცველობა დაბალია, ხოლო კალიუმში საშუალო ან საშუალოზე მაღალი რაოდენობითაა.

კორდიან-კარბონატული ნიადაგი ხასიათდება სუსტად დიფერენცირებული პროფილით. ნიადაგი გამოირჩევა კარგად გამოხატული ჰუმუსოვანი ჰორიზონტით, გაცვლის მაღალი ტევადობით. ამ ნიადაგის არეალი ემთხვევა კირქვებისა და მერგელების არეალს.

კორდიან-კარბონატული ნიადაგი ხასიათდება ნეიტრალური ან სუსტად ტუტე რეაქციით. ჰუმუსის შემცველობა საშუალო ან მცირეა, ამასთან, მერგელებზე განვითარებული

ნიადაგი გამოირჩევა ჰუმუსის ნაკლები შემცველობით. როგორც წესი, ნიადაგი ღრმად ჰუმუსირებულია. კარბონატების შემცველობა მერყეობს დიდ (20-50%) ფარგლებში.

ადამიანური ფაქტორი – მევენახეობა-მეღვინეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ადგილობრივი მოსახლეობის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს. იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით ფართო პერსპექტივები XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან მიეცა. 1873 წელს ვენახების ფართობები იმერეთში შეადგენდა 19 377 ჰა-ს და თანმიმდევრულად იზრდებოდა. მათმა ფართობმა 1875 წელს უკვე შეადგინა 21 370 ჰა, ხოლო 1895 წლისთვის – 23 585 ჰა.

შუა იმერეთის მევენახეობა-მეღვინეობის მიკრორაიონების დახასიათებისას, გიორგი ბერიძე აღნიშნავს: «Обча-Димский микрораион истари славился своими винами, Продукция этого микрораиона отличается высокой экстрактивностью и огненной жгучестью». [1] 1920-იან წლებში, საქართველოს გასაბჭოების შემდეგ, ძველი ღვინოების პარალელურად, შეიქმნა ახალი სამარკო ღვინოები, მათ შორის იყო „ცოლიკოური-ობჩა“. [2] პროფესორ კონსტანტინე მოდებაძის თაოსნობით, მევენახეობა-მეღვინეობის ინსტიტუტთან ერთად, 1942 წლიდან ჩატარდა სამუშაოები ისტორიული ღვინოების აღსადგენად. სხვა ცნობილ ღვინოებთან ერთად, აღდგენილ იქნა „ცოლიკოური-ობჩა“. [3] 1953 წელს კი ობჩაში აშენდა ღვინის ქარხანა. [4]

ამჟამად ობჩის მიკროზონაში ფუნქციონირებს 35 საოჯახო ღვინის მარანი, რომლებშიც, ძირითადად, ორგანულ ღვინოებს აწარმოებენ და წარმატებით ყიდიან როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მსოფლიოს სხვადასხვა ბაზრებზე.

ობჩის ნიადაგის მორფოლოგია და მიკროზონის კლიმატი, რომელიც ქმნის განათებულ გარემოს, ხელს უწყობს ყურძნის სრულ დამწიფებას. შემოდგომის თბილი დღეები და გრილი ღამეები გავლენას ახდენს ყურძნის ნელ, მაგრამ სრულ დამწიფებაზე, რაც აისახება ღვინო ობჩას მაღალი ხარისხის გემოზე, ფერსა და სპირტშემცველობაზე. თეთრი ობჩას სურნელი და გემო ხასიათდება ყვავილების ბუკეტით, რომელსაც დაჰკრავს ყვითელი ხილისა და ციტრუსის არომატი. ხოლო წითელ ობჩას – კენკრის (მაყვალის და შავი მოცხარი) ტონები.

ამ მიკროზონის ღვინის მწარმოებლების მაღალი პროფესიონალიზმი ღვინო ობჩას უნარჩუნებს ისტორიულ ცნობადობას.

11. გარდამავალი დებულებები

ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია ობჩას მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2025 წლის დეკემბრამდე.

12. ეტიკეტირება

დასახელება „ობჩა“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“

ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ინგლისურად – OBCHA

Protected Designation of Origin ან/და PDO

რუსულად – ОБЧА

Защищённое наименование места происхождения

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

ღვინო „ობჩას“ წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს

კანონმდებლობის

შესაბამისად (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 2

14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ობჩას“ წარმოების პროცესის გაკონტროლები ს 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 ჯიშში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, 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 გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო.

[1] გ. ბერიძე, ქართული ღვინო და კონიაკი (რუსულ და ფრანგულ ენებზე), გვ.140, გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1965 წ.

[2] ბ. კალანდაძე, ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატთან“, გვ.140, გამომც. „პეტიტი“, თბილისი, 2008 წ.

[3] ბ. კალანდაძე, ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატთანე, გვ.131, გამომც. „პეტიტი“, თბილისი, 2008 წ.

[4] ბ. კალანდაძე, სამტრესტი და სამტრესტელები, გვ. 110, თბილისი, 2014 წ.

