

# საქართველოს მთავრობის

## დადგენილება №137

2019 წლის 15 მარტი

ქ. თბილისი

**ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ**  
**მუხლი 1**

„ვაზისა და ღვინის შესახებ“ საქართველოს კანონის 33<sup>6</sup> მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტის, 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 სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“.

### **მუხლი 2**

დადგენილება ამოქმედდეს 2019 წლის 1 აპრილიდან.

პრემიერ - მინისტრი

მამუკა ბახტაძე

**ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ**  
**მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

ტექნიკური რეგლამენტი – ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების, დასახელებების, აღწერის, წარდგენისა და ეტიკეტირების მიმართ, აწესრიგებს მწარმოებლის მიერ ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსების ექსპორტისა და იმპორტის პროცესებს.

### **მუხლი 2. მიზანი, გამოყენების სფერო და რეგულირების ობიექტი**

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრასა და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ზოგად მოთხოვნებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიების მიმართ;

ბ) მოთხოვნებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიებისა და მათი წარმოების ზოგადი წესების მიმართ;

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

დ) მოთხოვნებს ღვინის კომპანიის მიმართ;

ე) მოთხოვნებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის შესაბამისობის კონტროლის მიმართ.

3. რეგულირების ობიექტებია ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის შემდეგი კატეგორიები:



ა) ბრენდი;

ბ) ჭაჭის არაყი;

გ) მაგარი სასმელი.

### მუხლი 3. ტერმინთა განმარტებები

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

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

ბ) **შეფერვა/შედგება** – სპირტიანი სასმლის წარმოების პროცესში საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ერთი ან რამდენიმე საღებავის გამოყენება;

გ) **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 (რედისტილაცია) შედეგად;

დ) **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;

ე) **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;

ვ) **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;

ზ) **საღებავი** – ნივთიერება, რომელიც აძლევს ან რომელიც ადადგენს სურსათის შეფერილობას და მოიცავს სურსათის ბუნებრივ კომპონენტებს ან ბუნებრივ წყაროებს, რომლებიც, როგორც წესი, არ გამოიყენება სურსათად და სურსათის მახასიათებელ ინგრედიენტად. სურსათიდან და სხვა ბუნებრივი წყაროს მასალებიდან (ნედლეულიდან) ფიზიკური და/ან ქიმიური ექსტრაქციით მიღებული პრეპარატები, რომლებიც წარმოადგენენ საკვებ ან არომატულ კომპონენტებთან დაკავშირებულ ექსტრაქციულ სელექტიურ პიგმენტებს, ასევე წარმოადგენს საღებავს;

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

ი) **ახალგაზრდა დისტილატი** – ღვინის ან ჭაჭის დისტილატი, რომელიც არ ყოფილა მუხის მერქანთან შეხებაში.

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

### მუხლი 4. ზოგადი მოთხოვნები რეგულირების ობიექტების მიმართ

1. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმელი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

2. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის მოცულობითი სპირტშემცველობა უნდა შეესაბამებოდეს ამ



ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 მუხლით დადგენილ ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიებისათვის განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

3. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოებისათვის დასაშვებია მხოლოდ ღვინის დისტილატის, ჭაჭის დისტილატისა და ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის გამოყენება.

4. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის დატკობისათვის, გარდა ბრენდისა, დასაშვებია ერთი ან რამდენიმე პროდუქტის დამატება, მათ შორის:

ა) ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილი ნახევრად თეთრი შაქარი (შაქრის ფხვნილი), თეთრი შაქარი, თეთრი ექსტრაშაქარი, დექსტროზა, ფრუქტოზა, გლუკოზის სიროფი, შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის სიროფი;

ბ) ყურძნის გაწმენდილი, კონცენტრირებული ტკბილი, ყურძნის ტკბილი ახალი, ყურძნის ტკბილი კონცენტრირებული;

გ) მცენარე კერატის (*Ceratonia siliqua L.*) ნაყოფის სიროფი;

დ) ნებისმიერი ბუნებრივი წარმოშობის სხვა ნახშირწყლები, რომელთაც ანალოგიური ეფექტი აქვთ აღნიშნულ პროდუქტზე.

5. ბრენდის დატკობისათვის დასაშვებია მხოლოდ თეთრი შაქრის გამოყენება.

6. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოებაში არ გამოიყენება ისეთი საღებავები, რომლებიც, მათი არომატული, საგემოვნო ან კვებითი თვისებების გამო, გამოიყენება შედგენილი (რთული) სურსათის დასამზადებლად და აქვთ მეორადი შედეგის ეფექტი, როგორებიცაა, მაგალითად: წიწაკა, კურკუმა, შაფრანი.

7. ბრენდის შეფერვისათვის დასაშვებია მხოლოდ შაქრის კოლერის დამატება.

8. ბრენდისა და ჭაჭის არყის შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 20გ/ლ-ს.

9. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიან სასმელში რკინის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 1,0 მგ/ლ-ს.

10. ღვინის დისტილატსა და ჭაჭის დისტილატში სპილენძის მასური კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს 8 მგ/ლ-ს.

11. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიან სასმელში მეთანოლის მაქსიმალური რაოდენობა 100%-იანი სპირტის ყოველ ერთ ლიტრში არ უნდა აღემატებოდეს 2,0 გ-ს.

12. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიან სასმელებში, გარდა მაგარი სასმელებისა, აქროლადი ნივთიერებების რაოდენობა 100%-იანი სპირტის ყოველ ერთ ლიტრში ტოლია ან აღემატება 1,25 გ-ს.

13. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის დასამზადებლად გამოყენებული ღვინისა და ჭაჭის დისტილატები, ყურძნისეული წარმოშობის სპირტი, შეიძლება იყოს ახალგაზრდა ან დავარგებული.

14. ღვინისა და ჭაჭის დისტილატების დავარგების ასაკი განისაზღვრება დასავარგებლად მათი მუხის კასრში ან სხვა ჭურჭელში მუხის მერქანთან ერთად მოთავსებისა და დადგენილი ფორმით განსაზღვრული შესაბამისი აქტის გაფორმების დღიდან.

15. დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოება უნდა განხორციელდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესების თანახმად.

## მუხლი 5. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიები და მათი წარმოების ზოგადი წესები

ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიებია:

1. ბრენდი:

ა) წარმოადგენს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიან სასმელს, ღია ოქროსფერიდან მუქ ქარვისფრამდე



შეფერვით, ოქროსფერი ელფერით, ბრენდისათვის დამახასიათებელი სპეციფიკური გემოთი და გამოყენებული სპირტის ასაკის შესაბამისი „თაიგულითა“ და არომატით, ყვავილების, ხილისა და ვანილის ტონებით;

ბ) იწარმოება არანაკლებ ექვსთვიანი დავარგების ღვინის დისტილატისაგან;

გ) მოცულობითი სპირტშემცველობა შეადგენს არანაკლებ 37,5%-ს;

დ) ღვინის დისტილატის დავარგების ხანგრძლივობის მიხედვით, ბრენდისათვის ან ღვინის ბრენდისათვის განსაზღვრულია შემდეგი კატეგორიები:

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

დ.ბ) „ბრენდი დავარგებული“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ ექვსწლიანი დავარგების მქონე დისტილატისაგან;

დ.გ) „ბრენდი დავარგებული უმაღლესი ხარისხის“, რომელიც დამზადებულია არანაკლებ ათწლიანი დავარგების მქონე დისტილატისაგან;

ე) საქართველოში ბრენდის წარმოებისათვის გამოყენებული ღვინის დისტილატის ან/და ყურძნისეული წარმოშობის სპირტის არანაკლებ 50%-ისა დამზადებული უნდა იყოს საქართველოში მოყვანილი ყურძნისაგან.

2. ჭაჭის არაყი – „ჭაჭა“:

ა) წარმოადგენს ყურძნისეული წარმოშობის ქართულ ტრადიციულ სპირტიან სასმელს, მკაფიოდ გამოხატული, ჭაჭის არყისათვის დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი. დავარგებული „ჭაჭა“ შეიძლება იყოს ჩალისფერიდან მუქ ქარვისფრამდე შეფერილობის;

ბ) იწარმოება ჭაჭის დისტილატისაგან, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 86%-ს;

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

დ) მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 40%-ზე ნაკლები.

3. მაგარი სასმელი:

ა) წარმოადგენს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიან სასმელს, რომელიც შეიძლება იყოს უფეროდან მუქი ქარვისფერი შეფერილობის, დამახასიათებელი არომატითა და გემოთი;

ბ) იწარმოება ყურძნისეული წარმოშობის სპირტისაგან;

გ) დასაშვებია ბუნებრივი არომატული ნივთიერებების გამოყენება;

დ) მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 37,5%-ზე ნაკლები.

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

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

2. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსების, წარდგენის, აღწერილობისა და ეტიკეტირების დროს, რომლებიც აკმაყოფილებენ ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 მუხლით განსაზღვრული ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიების სპეციფიკაციებს, გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ამ კატეგორიის ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ოფიციალური დასახელება.

3. დაუშვებელია ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსება, წარდგენა,



აღწერილობა და ეტიკეტირება, თუ ის არ აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 მუხლით განსაზღვრულ ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიების განსაზღვრებებს და ოფიციალურ დასახელებაში გამოყენებულ იქნეს ისეთი ტერმინები, როგორებიცაა: „მსგავსი“, „ტიპი“, „სტილი“, „დამზადებულია“, „არომატი“ ან საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული დასახელება, ან ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 მუხლით განსაზღვრული ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის კატეგორიების დასახელების მსგავსი ტერმინები.

4. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის აღწერილობაში, წარდგენაში ან ეტიკეტირებაში შესაძლებელია, მითითებული იქნეს მისი დავარგების პერიოდი ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 და მე-5 მუხლებით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით.

5. დაუშვებელია ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ბაზარზე განთავსება სამომხმარებლო ტარაში დაფასობის გარეშე.

6. ბაზარზე განთავსებული, სამომხმარებლო ტარაში დაფასობული ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ფაქტობრივ სპირტშემცველობასა და ეტიკეტზე აღნიშნულ სპირტშემცველობას შორის სხვაობა არ უნდა აღემატებოდეს  $\pm 0,3\%$ -ს.

### **მუხლი 7. განსაკუთრებული მოთხოვნები**

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

### **მუხლი 8. მოთხოვნები ღვინის კომპანიის მიმართ**

1. ღვინის კომპანია ვალდებულია:

ა) უზრუნველყოს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის შესაბამისობა ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან;

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

2. შესაძლებელია ღვინის კომპანიამ, რომელიც ახორციელებს ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოებას ან/და დისტრიბუციას, გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნებისგან განსხვავებული მოთხოვნები იმ შემთხვევაში, თუ მის მიერ დასაბუთებული იქნება, რომ გამოყენებული განსხვავებული მოთხოვნებით უზრუნველყოფილია ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების დაცვა.

### **მუხლი 9. შესაბამისობის კონტროლი**

1. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

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

ბ) სსიპ – შემოსავლების სამსახურის მიერ იმპორტის სასაქონლო ოპერაციის განსაზღვრისას, სავალდებულოდ წარსადგენი შესაბამისობის დამადასტურებელი დოკუმენტის – ღვინის კომპანიის მიერ გაცემული შესაბამისობის დეკლარაციის ან საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ გაცემული შესაბამისობის სერტიფიკატით;

გ) ღვინის კომპანიის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

2. სახელმწიფო კონტროლს, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის, დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების სფეროში ღვინის კომპანიის საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დასადგენად, ახორციელებს საჯარო სამართლის იურიდიული პირი – ღვინის ეროვნული სააგენტო.

### **მუხლი 10. ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოების ნებადართული პროცესები, მასალები**



## და ნივთიერებები

საქართველოში ყურძნისეული წარმოშობის სპირტიანი სასმლის წარმოებისას ნებადართული პროცესები, მასალები და ნივთიერებები:

№	პროცესის დასახელება	დაშვებული ნივთიერებები და მასალები
1	გამოხდა	ღვინო, ლეკი, ჭაჭა, დურდო
2	დაძველება (დავარგება)	მუხის მერქანი
3	ეგალიზაცია	-
4	კუპაჟი	დისტილატები, სპირტები
		დარბილებული წყალი
		დასპირტული წყალი
		არომატული წყალი
		შაქრის სიროფი
		შაქრის კოლერი
5	დამუშავება	კვერცხის ცილა
		თევზის წებო
		პოლივინილპიროლიდონი
		ფიტინი
		ჟელატინი
		ბენტონიტი
		გააქტივირებული ნახშირი
		ჟანგბადი
6	არომატიზება	ბუნებრივი არომატიზატორები
7	მუხის ექსტრაქტის დამატება	მუხის ექსტრაქტი
8	სიცივითა და სითბოთი დამუშავება	-
9	ფილტრაცია	ცელულოზა
		ინერტული საფილტრი მასალები
		პერლიტი
		დიატომიტი
10	ჩამოსხმა	სამომხმარებლო ტარა.

