

# სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი სპეციალური გამოშვება

## Official Bulletin of the Industrial Property *Special Edition*

გეოგრაფიული აღნიშვნა  
Geographical Indication



საქართველოს ინტელექტუალური  
საკუთრების ეროვნული ცენტრი

**საქპატენტი**

**SAKPATENTI**

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY  
CENTER OF GEORGIA

[www.sakpatenti.gov.ge](http://www.sakpatenti.gov.ge)

გამოქვეყნების თარიღი  
Date of Publication  
2020 12 08

2(15)



# სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი სპეციალური გამოშვება

## Official Bulletin of the Industrial Property *Special Edition*

გეოგრაფიული აღნიშვნა  
Geographical Indication



საქართველოს ინტელექტუალური  
საკუთრების ეროვნული ცენტრი  
**საქპატენტი**  
**SAKPATENTI**  
NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY  
CENTER OF GEORGIA  
[www.sakpatenti.gov.ge](http://www.sakpatenti.gov.ge)

გამოქვეყნების თარიღი  
Date of Publication  
2020 12 08

2(15)

**შინადაცხი**  
**CONTENT**

**ქვევრი**

**სპეციფიკაცია** ..... 3

**QVEVRI**

**SPECIFICATION** ..... 30

---

# გეობრაზიული აღნიშვნა

## ქვეპრო

### სპეციფიკაცია

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – საქპატენტი „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-8 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად, აქვეყნებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მიერ საქპატენტში წარმოდგენილი განაცხადის მასალებს.

თუ განაცხადის მასალების გამოქვეყნებიდან სამი თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში არ შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაციის შესახებ ცნობები შეტანილი იქნება ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო რეესტრში და გამოქვეყნდება საქართველოს სამრეწველო საკუთრების ოფიციალურ ბიულეტენში.

თუ განაცხადის მასალების გამოქვეყნებიდან სამი თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, ის შესასწავლად გადაეგზავნება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს.

**ბანაცხადის № 3502/7**

**ბანაცხადის შეტანის თარიღი: 18/09/2020**

**გეობრაზიული აღნიშვნა: ქვეპრო**

**საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეობრაზიული**

**აღნიშვნის რეგისტრაცია: კლასი 21 – თიხის საღვინე ჭურჭელი**

**ბანაცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო**

**I. გეობრაზიული აღნიშვნის დასახელება: ქვეპრო**

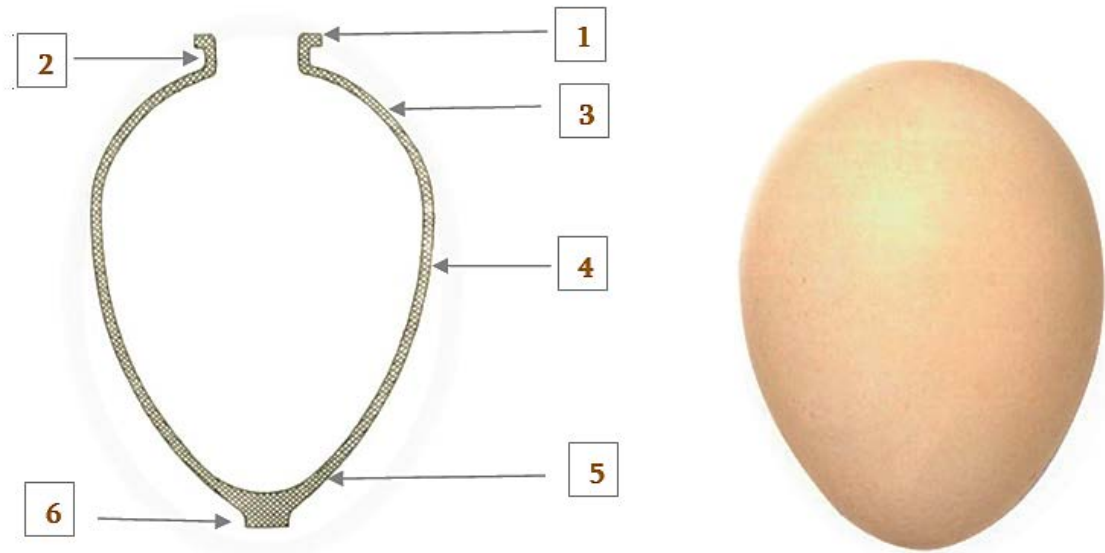
**II. პროდუქტის დახასიათება**

**ა. განმარტება**

ქვეპრო – გამომწვარი თიხისგან დამზადებული ქართული ტრადიციული საღვინე ჭურჭელი, რომელიც გამოიყენება როგორც ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუღილისათვის, ასევე ღვინის შესანახად და დასავარგებლად.

## ბ. ქვევრის ფორმა, აღწერილობა

ქვევრს აქვს კვერცხისებრი ფორმა, რომლის შევიწროებული ნაწილი ქვემოთ არის მოქცეული. ქვევრის ფორმა და აღწერილობა მოცემულია ნახ.1-ზე.



**ნახ.1. ქვევრის აღწერილობა**

1 - ქვევრის პირი; 2 - ქვევრის ყელი; 3 - ქვევრის ბეჭი; 4 - ქვევრის მუცელი;  
5 - ქვევრის ფილი; 6 - ქვევრის ძირი.

- ქვევრის პირი უნდა იყოს ბრტყელი, რათა შესაძლებელ იქნეს სარქვლის ჰერმეტიკულად დაფარება;
- ქვევრის ძირი უნდა იყოს მახვილი. ქვევრის ძირი მთავრდება შესქელებული ქუსლით, რომელზეც ქვევრი, მიწაში ჩაფლობისას, ეყრდნობა;
- ქვევრის პირის დიამეტრი კი უნდა იყოს საკმარისად ფართო, რათა ადვილად მოხერხდეს ქვევრთან მუშაობა.

## გ. ქვევრის მოცულობა და ზომები

ქვევრის მინიმალური ტევადობა არ უნდა იყოს 20 ლიტრზე ნაკლები, ქვევრის ყელის დიამეტრი – 25 სმ-ზე ნაკლები, ხოლო მისი სიმაღლე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 50 სმ-ს.

სასურველია ქვევრის დამზადებისას, მის ზომებთან დაკავშირებით, გამოყენებული იყოს „ოქროს კვეთის პრინციპი“ ანუ „ოქროს შუალედის პრინციპი“, რომლის თანახმად: „მთელი ჰარმონიული უნდა გაიყოს ისეთ ორ არატოლ ნაწილად, როდესაც მცირე ნაწილი ისე შეეფარდება დიდს, როგორც დიდი მთელს და

პირიქით, მთელი ისე შეეფარდება დიდს, როგორც დიდი მცირეს.“(გაბრიჩიძე ჟ. (2014).

#### **დ. მზა ქვევრის მახასიათებლები**

მზა ქვევრს აქვს გამომწვარი თიხისთვის დამახასიათებელი მოწითალო-მოყავისფრო შეფერილობა, ვიზუალურად არ უნდა ემჩნეოდეს ბზარები, კედლების თიხის ღია და დახურული ფორიანობა უნდა იყოს 7–20%-ის ფარგლებში, ჰაერგამტარობა – ნულთან ახლოს, ხოლო ქვევრის კედლების მექანიკური სიმტკიცე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 400 კგ/სმ<sup>2</sup>.

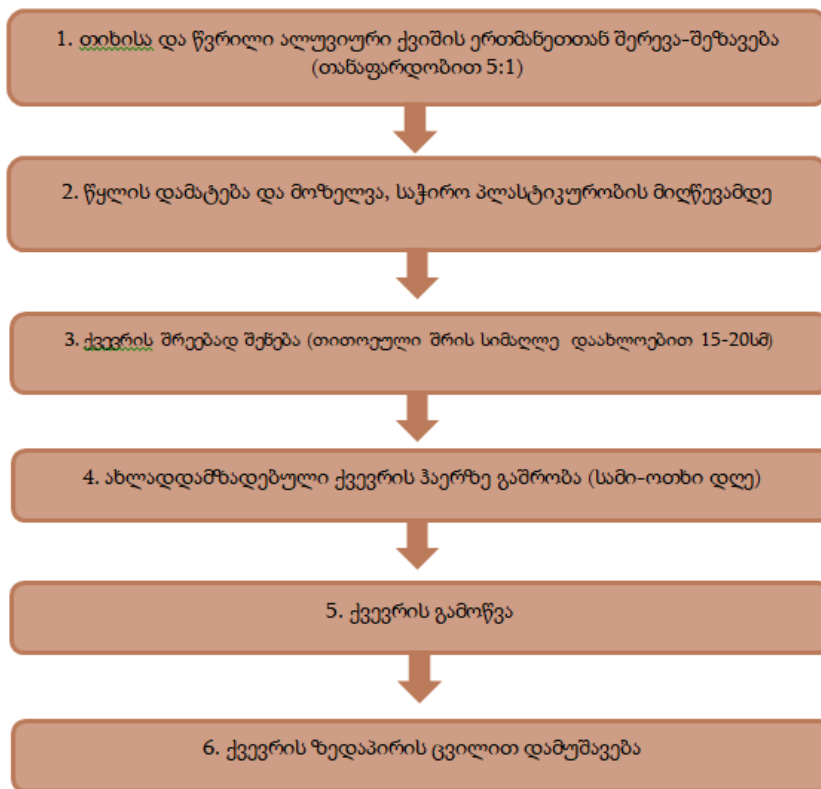
### **III. ჭვევრის დასამზადებელი ნედლეული**

ქვევრი სხვადასხვა კარიერიდან მოპოვებული ნედლეულისაგან – თიხისგან მზადდება. ქვევრის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეულის (თიხის) მინერალური შედგენილობაა:

- თიხის მინერალების (კაოლინის ჯგუფი, მონტმორილონიტის ჯგუფი), ქარსების, ჰიდროქარსების (ილიტი, გლაუკონიტი და სხვ.) და ქლორიტების ჯამური შემცველობა – 50-60%;
- კლასტური მინერალების (კვარცი, მინდვრის შპატები, ამფიბოლები, პიროქსენები) – 40-50%;
- რკინის ჟანგების, ჰიდროჟანგების, კარბონატების, სულფატების, სულფიდების, ფოსფატების შემცველობა არაუმეტეს – 5%;
- ორგანული ნივთიერების შემცველობა არაუმეტეს – 10%.

### **IV. ჭვევრის დამზადების ეტაპები**

ქვევრის დამზადების ეტაპები მოცემულია ნახ. 2-ზე.



ნახ. 2. ქვევრის დამზადების ეტაპები

**ეტაპი 1.** თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა და ნაზავის მომზადება. აღნიშნული ნარევი იზილება სპეციალურ დანადგარში. თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა უნდა განხორციელდეს თანაფარდობით 5:1.

**ეტაპი 2.** თიხისა და წვრილი ალუვიური ქვიშის ერთმანეთთან შერევა-შეზავებისას, ნარევეს ემატება საჭირო რაოდენობის სასმელი წყალი, რათა მიღწეულ იქნეს მასის პლასტიკურობა. ნარევი, ანუ მიღებული მასა, ორი დღის განმავლობაში უნდა დაიფაროს. დამატებული წყლის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს თიხის წონის 25%-ს.

**ეტაპი 3.** ქვევრის აშენება იწყება ქვევრის ძირიდან, შრეებად, გარკვეული პერიოდულობით. თითოეული შრის მზაობის მიხედვით, მას ემატება 15-20 სმ სიმაღლის ახალი შრე. მასის გამოშრობის თავიდან ასაცილებლად, იგი უნდა დაიფაროს ისეთი მასალით, რომელიც აერაციის საშუალებას იძლევა. ამ დროს მნიშვნელოვანია ცალკეული შრეების ერთმანეთთან ერთგვაროვნად შეერთება, რათა გადაბმის ადგილებში არ წარმოიქმნას ბზარები. ქვევრის კედლის სისქე, მოცულობის მიხედვით, 25-დან 40 მმ-მდეა.



**ეტაპი 4.** მას შემდეგ, რაც ქვევრის აშენება დასრულდება, ანუ ქვევრი სასურველ ზომას მიიღებს, გამოწვამდე რამდენიმე დღის (3-4 დღე) განმავლობაში უნდა გაშრეს ჰაერზე. გაშრობის ეტაპზე დიდი მნიშვნელობა აქვს ტემპერატურას, ტენიანობას, ქარის სიჩქარეს, მზის სხივების პირდაპირ გავლენას, რათა არ გაჩნდეს ბზარები და ქვევრი ჰომოგენურად გაშრეს. ქვევრის გაშრობა ხდება შენობაში, რომელშიც ტემპერატურა დაახლოებით 20-25°C-ს, ხოლო ფარდობითი ტენიანობა დაახლოებით 70%-ს უნდა შეადგენდეს. ქვევრის გაშრობის პროცესი მას შემდეგ დასრულდება, რაც მისი ზედაპირი ერთგვაროვან ღია ფერს მიიღებს და სველი წერტილები აღარ დარჩება. ქვევრმა უნდა განიცადოს ბუნებრივი შრობა.

**ეტაპი 5.** ქვევრის გამოწვა უნდა მოხდეს არანაკლებ 1050°C და არაუმეტეს 1200°C ტემპერატურაზე. ქვევრის გამოწვა უნდა განხორციელდეს სპეციალურ ღუმელში. გამოწვის ტემპერატურა, პირობები და რეჟიმი უნდა შეირჩეს გამოყენებული ნედლეულის შესაბამისად. აგურით ნაშენებ ღუმელებში წვის მთელი პროცესი 6-8 დღე გრძელდება. პირველი ორი დღის განმავლობაში ხდება ტემპერატურის თანდათანობით აწევა, რის შედეგადაც, მესამე და მეოთხე დღეს, ტემპერატურა არანაკლებ 1050°C-ს აღწევს. მეხუთე და მეექვსე დღეს ხდება ღუმელის გაგრილება. ღუმელში ტემპერატურა თანდათანობით მცირდება და 100°C-ის ქვემოთ ჩამოდის, რის შემდეგაც ქვევრის ღუმელიდან გამოღება ხდება.

**ეტაპი 6.** საჭიროების შემთხვევაში, გამომწვარი ქვევრის ღუმელიდან გამოღებისთანავე (ამ დროს ქვევრის ტემპერატურა 70-90°C-ს აღწევს), ხდება ქვევრის შიდა კედლების ცვილით დამუშავება. ცვილი, ანუ თაფლის სანთელი უნდა იყოს მაღალი ხარისხის. ცვილს ქვევრის გახურებულ ზედაპირზე უსვამენ, სადაც ის დნება და შედარებით დიდ ფორებში აღწევს. ფუტკრის ცვილი დიდი ფორების და ნასვრეტების დასალუქად გამოიყენება, რაც ქვევრის სისუფთავის შენარჩუნებას უწყობს ხელს.

## V. ქვევრის წარმოების ბეობრაზიული არეალი

ქვევრის დასამზადებლად გამოიყენება მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე მოპოვებული ნედლეული.

ქვევრი მზადდება მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე.

## VI. კავშირი პროდუქტის ხარისხს, რეპუტაციას, ან სხვა მახასიათებლებს და გეოგრაფიულ წარმოშობას შორის

### ა. რეპუტაცია

ქვევრის დაცვა „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის“ სტატუსით, ძირითადად, ეფუძნება მისი, როგორც ქართული წარმოშობის საღვინე ჭურჭლის რეპუტაციას და იგი საქართველოს კულტურული თვითმყოფადობის განუყოფელ ნაწილს წარმოადგენს.

ქვევრის თვითმყოფადობა არაერთ მანამედროვე, ისტორიულ, არქეოლოგიურ კვლევას ეფუძნება, რაც პროვინული, საერთაშორისო, მთნოგრაფიული, ლიტერატურული, ისტორიული ძეგლებით მრავალმხრივად ადასტურებს მის ქართულ წარმოშობას.

2019 წელს ამერიკული ჟურნალი „Forbes“ სტატიაში „შავი ზღვის ღვინის ისტორიის 8000 წლიანი მარკეტინგი“ ქართული ღვინის შესახებ წერს: „საქართველოში არქეოლოგებმა ქართული მეღვინეობა 8000-წლიანი ისტორიით დაათარიღეს. ეს არის ქვეყანა, სადაც ძველ ტრადიციებს ღვინის წარმოებაში დღესაც ხშირად იყენებენ და კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭელი – ქვევრი აქტუალობას დღესაც არაფრით კარგავს. ქვევრი ღვინის დასაყენებლად გამოიყენება. მისი მოხმარება სპეციფიკურია – მას მიწაში ფლავენ და ჰერმეტულად ხურავენ ღვინის შესანახად. ქართულ ღვინის გემოს უნიკალურობას თიხის მინერალები სძენს“ (<https://forbes.ge/news/>).

სტატია ეფუძნებოდა 2017 წელს აშშ-ის მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის სამეცნიერო ჟურნალში – PNAS (Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე მაღალრეიტინგული სამეცნიერო ჟურნალი) გამოქვეყნებულ სტატიას სახელწოდებით "Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus" (საქართველოს ადრეული ნეოლითური ღვინო სამხრეთ კავკასიიდან). ქართველ მეცნიერებთან ერთად, სტატიის ავტორები არიან პენსილვანიის, მონპელიეს, მილანის, კოპენჰაგენის, ტორონტოს უნივერსიტეტების, ისრაელის ვაისმანის ინსტიტუტისა და მონპელიეს აგრარული კვლევების ეროვნული ინსტიტუტის INRA-ს (French National Institute for Agricultural Research) მეცნიერ-თანამშრომლები. სტატიაში საუბარია საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი არქეოლოგიური მასალის ახლადჩატარებული მულტიდისციპლინარული კვლევის შესახებ, რომელიც ადასტურებს, რომ აქ მოსახლე ტომები ღვინოს ჯერ კიდევ ძვ.წ. 6000-5800 წლებში, ე.ი. 8000 წლის წინ აყენებდნენ. საყურადღებოა, რომ პენსილვანიის უნივერსიტეტის პროფესორის პატრიკ მაკგოვერნის ხელმძღვანელობით ჩატარებული ბიომოლეკულარული კვლევების შედეგად, მარნეულის რაიონში მდებარე ნეოლითის პერიოდის „გადაჭრილი

გორის“ და „შულავერის გორის“ არქეოლოგიურ ძეგლზე უკანასკნელი პერიოდის გათხრების დროს აღმოჩენილი თიხის ჭურჭლის კედლებზე ღვინისათვის დამახასიათებელი ორგანული მჟავების (ღვინის მჟავა, ვაშლმჟავა, ქარვამჟავა და ლიმონმჟავა) არსებობა დადასტურდა, რაც *Vitis vinifera*-ს ვაზის ჯიშისგან დამზადებული ღვინის მარკერია.

ამდენად, საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენება დაახლოებით 8 ათასი წლის წინ დაიწყო და ამ ტრადიციას დღემდე ინარჩუნებენ. როგორც ისტორიული და არქეოლოგიური წყაროების მიხედვით დასტურდება, ქვევრის ტიპის უძველესი ჭურჭელი ძვ. წ. VI-V ათასწლეულებს განეკუთვნება. ესაა შულავერი-შომუთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი თიხის ჭურჭელი – „დერგი“, რომელიც აღმოჩენილია ქვემო ქართლის ტერიტორიაზე და წარმოაჩენს როგორც მოშინაურებული ვაზის წიპწებს, ასევე ქვევრის ტიპის თიხის საღვინე ჭურჭელსაც, რომელსაც ორივე მხრიდან ამკობს ყურძნის მტევნის რელიეფური გამოსახულება, რაც მიანიშნებს, რომ ის საღვინე ჭურჭელია. დერგის ფორმა არამარტო დახვეწილია, არამედ ტექნოლოგიური თვალსაზრისით მიზნობრივად გააზრებული ნახელავია. მისი კვერცხისებური ფორმა, გამობერილი გვერდებითა და შევიწროებული ბოლოთი, მიანიშნებს ღვინის დაყენების გარკვეულ ცოდნა-გამოცდილებაზე.



*ძვ. წ. VI-V ათასწლეულით დათარიღებული, განვითარებული ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომუთეფეს ადრე სამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი დერგი, თიხის ჭურჭელი, რომელიც აღმოჩენილია საქართველოში, ქვემო ქართლის ტერიტორიაზე და წარმოაჩენს როგორც მოშინაურებული ვაზის წიპწებს, ასევე ქვევრის ტიპის, თიხის საღვინე ჭურჭელსაც, რომელსაც ორივე მხრიდან ამკობს ყურძნის მტევნის რელიეფური გამოსახულება.*

არქეოლოგიურ მონაცემებზე დაყრდნობით, თანამედროვე ქვევრი შეიძლება განხილულ იქნეს, როგორც შულავერის დერგის მემკვიდრეობითი განვითარების შედეგი. ამას ადასტურებს ნეოლით-ენეოლითის პერიოდის შემდგომი, ადრე, შუა და გვიანბრინჯაოს ხანის არქეოლოგიური მასალები.

თუ ძვ. წ-ის VI ათასწლეულის თიხის საღვინე ჭურჭელი უყელოა, ძვ. წ-ის IV ათასწლეულში უკვე გვხვდება თიხის ჭურჭელი მცირე ზომის პირგაშლილი ყელით, რომელიც აღმოჩენილ იქნა შიდა ქართლში, მდინარე ფრონეს შესართავთან მდებარე ტერიტორიაზე, ბერიკლდეების ნამოსახლარში მიმდინარე არქეოლოგიური სამუშაოების განხორციელებისას.

ძვ. წ-ის III ათასწლეულში ჩნდება უფრო მოზრდილი პირგაშლილი ფართოყელიანი თიხის საღვინე ჭურჭელი (ახალი ჟინვალი, ქვაცხელი).



დერგი – პირგაშლილი თიხის ჭურჭელი.  
ახალი ჟინვალი, ძვ. წ. III ათასწლეული

ძვ. წ-ის II ათასწლეულის I ნახევრის მოწითალოდ გამომწვარი დიდი ზომის თიხის საღვინე ჭურჭელი პირგადმოკეცილი ყელით (თრიალეთი) მიანიშნებს ქვევრის შემოქმედებითი განვითარების ახალ ეტაპზე. დარგის სპეციალისტები ამ მომენტს მიიჩნევენ თანამედროვე ქვევრის ყელის ჩამოყალიბების პირველ საფეხურად (ღლონტი თ., ღლონტი ზ. (2018). ქვევრი და კახური ღვინო).



დერგი – პირგადმოკეცილი თიხის  
ჭურჭელი. თრიალეთი, ძვ.წ-ით II  
ათასწლეულის პირველი ნახევარი

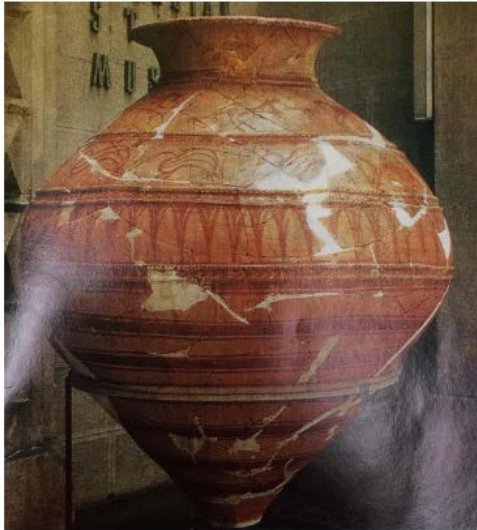
აღსანიშნავია შიდა ქართლში, თბილისის დასავლეთ გარეუბანში, გვიანბრინჯაოს დროის თრელიგორების ნამოსახლარი. ამ გორებზე მოსახლეობა ძვ. წ. II ათასწლეულის მეორე ნახევარში ჩნდება და ცხოვრება აქ ძვ. წ. I ათასწლეულის შუა ხანებამდე გაგრძელებულა. სოფელში სამეურნეო ხასიათის სათავსოები ზოგჯერ უშუალოდ საცხოვრებელ შენობას ემიჯნებოდა, რომლებშიც ხშირად მიწაში ჩადგმული ქვევრები გვხვდება (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია, ტ. 1., უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L. გვ. 60). მევენახეობას უკავშირდება თიხის ნაწარმი – ღვინის ჭურჭლები, სასმისები, მარნები და, აგრეთვე, საღვინე ქვევრები (იქვე, გვ. 65).

სამეცნიერო წყაროების მიხედვით, ჩვ. წ. პირველ საუკუნეებში ქართლში (იბერია) ვითარდება სოფლის მეურნეობის ისეთი დარგები, როგორცაა მევენახეობა და მეღვინეობა. არმაზისხევში, პიტიახშთა (ქართლის მეფეთა დიდმოხელეების) სამაროვანსა, აბანოსა და სასახლის კომპლექსის ნაშთებთან ერთად, აღმოჩენილია დიდი მარნის ნაშთები – ნაპოვნია ორმოცდაათზე მეტი ღვინის დიდი ქვევრი. ერთ ასეთ ქვევრში, რომელიც ბაგინეთშია (არმაზციხე) ნაპოვნი, აღმოჩნდა ღვინის ნალექიც (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია ტ. 1. უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L).

იქვე აღნიშნულია, რომ გვიანბრინჯაოსა და ადრერკინის ხანაში საქართველოში ვითარდება მეთუნეობა, ამ დროს გაბატონებულია უკვე დიდი მოწითალო ქვევრები და ასეთივე სუფრის ჭურჭელი; თიხის დამუშავების ეს ახალი ტექნოლოგია უნდა მივიჩნიოთ ანტიკური საქართველოს უმნიშვნელოვანეს მონაპოვრად, რამაც ხელოსნურ ნაწარმსაც დაამჩნია კვალი. მეთუნეთა ნაწარმის მრავალსახეობას შეესაბამება ხელოსანთა დასპეციალებაც. მეთუნეთა წრეში შეიძლება გავარჩიოთ მეჭურჭლეები და მექვევრეები. ბუნებრივია, რომ ამ პერიოდში ალაზნის ველზეც და შიდა ქართლშიც აშკარად შეიმჩნევა, რომ მეთუნე ქვეყნის საჭიროებას ითვალისწინებდა და სოფელს დიდი ქვევრებითა და კოკებით, ხელადებითა და, საერთოდ, საღვინე ჭურჭლით ამარაგებდა (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012). საქართველოს ისტორია. ტ. 1. უძველესი დროიდან ქრისტიანობის მიღებამდე. თბილისი: პალიტრა L).

საყურადღებოა სამადლოს ნამოსახლარზე (ძვ. წ. IV-II საუკუნეების ვრცელი ნაქალაქარი, მდ. მტკვრისა და მდ. ქსნის შესართავთან, მდ. მტკვრის მარჯვენა

ნაპირზე) აღმოჩენილი პირგაშლილი, განიერმუცლიანი, ვიწროყელიანი სარიტუალო ქვევრი, რომელიც ძვ. წ. IV-III ათასწლეულებით თარიღდება, საკმაოდ მრავალფეროვანია ადგილობრივ დამზადებული კერამიკული მასალაც: ფიალები, ჯამები, დოქები, ქვევრები და ა.შ. ჭურჭლის ზედაპირი დაფარულია ღია მოყვითალო ანგობით ან მაღალი ხარისხის წითელი საღებავითაა მოხატული ან შეღებილი. მოხატულ კერამიკაში განსაკუთრებით ქვევრები გამოიყოფა (ლორთქიფანიძე დ. (2003). ძველი ქართული ცივილიზაციის სათავეებთან).



*სამადლოში გამოვლენილი თიხის პირგაშლილყელიანი სარიტუალო ქვევრი. ძვ. წ. IV-II საუკუნეები*

საყურადღებოა, ასევე, ის ფაქტი, რომ ისტორიული წერილობითი წყაროების მიხედვით, IV-VII საუკუნეებში ურბნისში განვითარებული იყო სოფლის მეურნეობის დარგები. ამის გამოა, რომ ამ პერიოდის ფენებში მრავლად არის ნაპოვნი სასოფლო-სამეურნეო ნაგებობების ნაშთები და ნივთები, მათ შორის, მრავალი ქვევრი და რამდენიმე მარანი.



*მარანი.ურბნისი. ახ. წ. IV საუკუნე*

საინტერესო არქეოლოგიური მასალა იქნა მოპოვებული, ასევე, ახმეტის ჯვარ-პატიოსნის ეკლესიის არქეოლოგიური გამოკვლევისას. ეკლესიის პირველი სართულის წყობა IV-V საუკუნისაა. აქ არის დამხმარე სათავსი და დადასტურებულია ქვევრების არსებობა, ანუ ღვინის შესანახი მარანი, რომელიც საეკლესიო პირებს ემსახურებოდა (საქართველოს ისტორიისა და კულტურის ძეგლთა აღწერილობა, ტ. 2, თბილისი, 2008 წ.).

სამეგრელო-ზემო სვანეთი/სენაკი ნოქალაქევის ნაქალაქარში აღმოჩენილია ქვევრის გვერდი და ყელის ფრაგმენტი, რომელიც წარმოადგენს თიხის, აგურისფრად გამომწვარ, გარეთა კედელს რელიეფური ზოლებით და დათარიღებულია IV-VI საუკუნეებით. იგი ინახება პარმენ ზაქარაიას სახელობის ნოქალაქევის არქიტექტურულ-არქეოლოგიური მუზეუმ-ნაკრძალის განყოფილებაში.

1972-73 წწ. არქეოლოგიურად შესწავლილი იქნა კვირაცხოვლის სამაროვანი და ეკლესია, რომელიც ხევსურეთის დროებითი ტრასის გაყვანასთან დაკავშირებით 1976 წ. მთლიანად დაანგრიეს. ეკლესია მდებარეობდა სოფ. ჟინვალს გაღმა, არაგვის მარცხენა ნაპირზე. გათხრებით გამოვლინდა კერამიკული მასალის რამდენიმე ჯგუფი, მათ შორის, გვიანი შუა საუკუნეების ქვევრების ნატეხები. (რჩეულიშვილი მ. (1975) არქეოლოგიური ძიება კვირაცხოველზე, ჟინვალის ექსპედიცია. პირველი სამეცნიერო სესიის მოკლე ანგარიშები. თბილისი).

არაგვის ხეობაში, ჟინვალის მიდამოებში, არქეოლოგიურად შესწავლილ იქნა, ასევე, XI-XIII სს-ის ნასოფლარები, სადაც ყველა საოჯახო კომპლექსში დასტურდება მარან-საწნახლებისა და ქვევრების არსებობა (რჩეულიშვილი გ. (1990). ფშავის არაგვის ხეობის არქეოლოგიური ძეგლები. გვ. 99. თბილისი). საყურადღებოა ის ფაქტი, რომ მიუხედავად იმისა, რომ ამ ტერიტორიაზე ვაზი არ ხარობდა და მევენახეობა შეუძლებელი იყო, ივ. ჯავახიშვილის მიერ დადგენილ იქნა საქართველოს სხვადასხვა თემებს/ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებს შორის სამეურნეო ურთიერთობების ფაქტები. ამის შესახებ ვახუშტი ბატონიონიც მიუთითებდა. ვახუშტი ბატონიშვილზე მითითებით (ვახუშტი ბატონიშვილი (1745) აღწერა სამეფოსა საქართველოსა), ივ. ჯავახიშვილი წერდა: მიუხედავად იმისა, რომ თრიალეთი უვენახო თემი იყო, მეღვინეობა იქაც ყოფილა. ვახუშტის სიტყვებით: „თრიალეთის მცხოვრებნი ტკბილს მოიტანდნენ ბარიდამ, ჩაასხამენ აქა ქვევრებში და დადგების ღვინო კარგი და კეთილგემოიანი.“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986), ტ. V. გვ. 671).

IX-X საუკუნეების საქართველოში წარმოდგენილი იყო ხელოსნობის თითქმის ყველა ის დარგი, რაც საერთოდ ცნობილი იყო შუასაუკუნოვან სამყაროში. წერილობით წყაროებში დამოწმებული ცნობებითა და არქეოლოგიური გათხრების შედეგად მოპოვებული მასალით დასტურდება, რომ სხვადასხვა დარგის

ხელოსნები არსებობდნენ ქვეყნის ყოველ კუთხესა და მხარეში, მაგრამ, ძირითადად, ისინი ქალაქებში იყვნენ თავმოყრილნი, სადაც ჰქონდათ თავისი სახელოსნოები, რომლებიც უმრავლეს შემთხვევაში სავაჭრო დუქნებსაც წარმოადგენდნენ, სადაც ისინი ყიდდნენ თავიანთი ხელოსნური წარმოების ნივთებს. შუასაუკუნოვან საქართველოში და საკუთრივ IX–X საუკუნეებში ფართოდ იყო გავრცელებული თიხის ნაწარმის დამზადება. ამზადებდნენ როგორც საყოველთაოდ სახმარ მრავალფეროვან საოჯახო ჭურჭელს, თეფშებს, დოქებს, ქოთნებს, ჯამებს, ქვევრებს, სამშენებლო მასალას, აგურს, კრამიტს, შორენკეცებს და სხვ., ასევე მაღალმხატვრულ მოჭიქულ ჭურჭელს. კერამიკული სახელოსნოები იყო თბილისში, დმანისში, რუსთავში და სხვა ქალაქებში. მრავალი კერამიკული სახელოსნოს არსებობას განაპირობებდა მათ ნაწარმზე არსებული ფართო მოთხოვნილება – საქართველო ქრისტიანობის მიღებიდან თამარ მეფის გარდაცვალებამდე. (მუსხელიშვილი დ., ჯაფარიძე ო., მელიქიშვილი გ., აფაქიძე ა., ლორთქიფანიძე მ., მეტრეველი რ., სამსონაძე მ., ასათიანი ნ., ჯამბურია გ., ოთხმეზური გ., ნათმელაძე მ., ბენდიანიშვილი ალ., დაუშვილი ალ. (2012) საქართველოს ისტორია. ტ. 2. თბილისი: პალიტრა L).

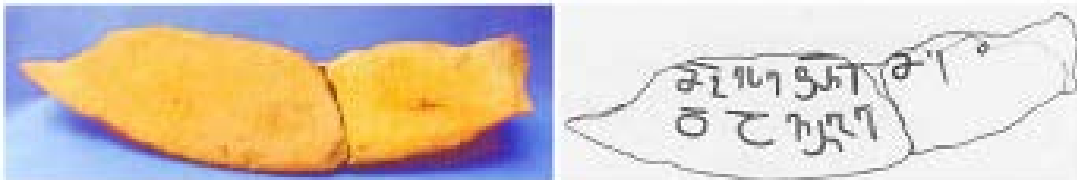
XI ს-ში დაწერილ ნიკორწმინდის მონასტრის წინამძღვრის სიგელში აღნიშნულია: „ნიკოლასო წმინდას შევქმენ სახლი ქვითკირი: ა: ზედა სახლი მუხისაი კარგი: ა: მარანი ქვითკირი: ა: და დავფალი შიგან ჭური ნავარძული“, რაც საკმაო სიცხადით მეტყველებს ქვევრ-მარნის არსებობის და გამოყენების შესახებ (ბერძენიშვილი მ. (1962). XI საუკუნის ქართული საისტორიო წყაროები საქართველოს სოციალურ-ეკონომიკური ისტორიის შესახებ „ნიკორწმინდის დაწერილი“. თბილისი).

ქვევრში კახური ღვინის დაყენებაზე აღნიშნავს მ. ბალასი 1877 წელს და წერს: „კახელ მეღვინეებს დახურულ, მიწაში ჩაფლულ ჭურებში კახური ღვინის დუღილისა და შენახვის კარგი ჩვეულება აქვთ, რითაც მიიღწევა დუღილის ერთგვაროვნება და ტემპერატურის უცვლელობა...“ (ბალას მ. (1877). Очерк виноделия в России (Кавказ и Крым), Историко-статистический сборник виноделия т. I).

დიდი ქართველი მწერალი და საზოგადო მოღვაწე ილია ჭავჭავაძე 1887 წელს ქვევრთან დაკავშირებით წერდა: „ჩვენში თითქმის ყველგან ქვევრი იციან, მიწაში ცოტად თუ ბევრად ღრმად ჩაფლული. იქვე აღნიშნავს – „იგი ღრმად ჩასმულია მიწაში და გარედ ჰაერზედ არა სდგას. რატომ? სხვათა შორის იმიტომ, რომ ვერც გარეთი სიციხე ჩაატანს მიწას ისე მალე და ხელაღებით, ვერც სიცივე. მიწა ინახავს ქვევრს ერთსა და იმავე სითბო-სიგრილეში და გარეთი ჰაერის ცვლილება მაგოდენად არა სწვდება ქვევრსა და აქედამ ტკბილსა, რომელიცა ქვევრში ჰდულს“ (ჭავჭავაძე ი. (1887). ღვინის ქართულად დაყენება. ტფილისი).



ქვევრის თვითმყოფადობასთან დაკავშირებულია, ასევე, უძველესი ქართული დამწერლობის საკითხებიც. მაგალითად, II-III საუკუნეებით თარიღდება ნეკრესის ქვევრის პირზე გაკეთებული წარწერა „მბ ესე ჭ(უ)რი მე დავრგე“. მიჩნეულია, რომ ქვევრი, რომელზეც წარწერაა გაკეთებული, შესაძლოა შესაწირავი ღვინისთვის ყოფილიყო განკუთვნილი (ჭილაშვილი ლ. (2004) ნეკრესის უძველესი ქართული წარწერები და ქართული დამწერლობის ისტორიის საკითხები).



*ნეკრესის ქვევრის პირი უძველესი ქართული წარწერით – II-III სს.*

საქართველოში ძველთაგანვე გავრცელებულ სახელთაგან, რომლებითაც ღვინის შესანახ, სხვადასხვა ზომისა და ფორმის ჭურჭელს მოიხსენიებდნენ, ცნობილია შემდეგი სახელები: ქვევრი, ჭური, დერგი, ლაგვინი, ლაგვანი, ლაგვინარი, ყვიბარი, ქვიბარი, ქუბარი, ლახუტი, ჩასავალი, ხალანი, საზედაშე ქვევრი და ქოცო, ამაზე მიუთითებს სწორედ სულხან-საბა ორბელიანი, რომელიც „სიტყვის კონაში“ ჭურთან დაკავშირებით იძლევა შემდეგი სახის განმარტებას: „...ჭური არს კვეთაგან ჭურჭელი: ქვევრი, ყვიბარი, ქოცო, ხალანი, დერგი, ლაგვნი, ლაგვინარი და მისთანანი...“ (სულხან-საბა ორბელიანი. ქართული ლექსიკონი („სიტყვის კონა“, 1685–1716. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, სულხან-საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, თბ., 1993, ტ. II).

რაც შეეხება სიტყვა „ჭურის“ სიძველეს (ჭილაშვილი ლ. (2004). ნეკრესის უძველესი ქართული წარწერები და ქართული დამწერლობის ისტორიის საკითხები), საგულისხმოა, რომ ივანე ჯავახიშვილი მევენახეობის ისტორიის შესახებ შექმნილ თავის ფუნდამენტურ ნაშრომში „ჭურს“ „ქვევრზე“ უფრო ადრინდელ ლექსიკურ ერთეულად მიიჩნევს და წერს, რომ უძველეს ქართულში სწორედ სიტყვა „ჭური ყოფილა ღვინის ჩასასხმელ-შესანახი ჭურჭლის აღსანიშნავად მიღებული, შემდეგ დროინდელ საბუთებსა და ძეგლებში, ჭურს გარდა, ქვევრიც ჩნდება“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). ტ. V. გვ. 671).

აკად. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით: „გურიასა და სამეგრელოშიც ორ-ორი სახელი არსებობს და აქაც ორივე განსხვავებული სიდიდის ჭურჭლის აღმნიშვნელია. სახელდობრ, დიდი და საშუალო ტანის ჭურჭელს გურიაში – ჭური, ოდიშში ლაგვანი ეწოდებოდა; ხოლო მომცროს, რომელიც 5 ვედრომდე ტკბილს, ანუ ღვინოს ჩაიტევდა, გურიაში – ქვიბარი, ოდიშში ლახუტი ერქვა.“ (ჯავახიშვილი ივ. (1964). მასალები საქართველოს ეკონომიკური ისტორიისათვის).

დასავლეთ საქართველოში ჭური ქვევრის მნიშვნელობით იხმარება, მაგრამ ამჟამად ამ სახის ჭურჭლის საერთო ლიტერატურულ სახელად მიღებულია ტერმინი „ქვევრი“, რაც ისტორიულ-ეკონომიკური აუცილებლობითაა განპირობებული (ფრუიძე ლ. (1974). მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში).

საქართველოში არსებობდა ქვევრის ფართომასშტაბიანი წარმოების გამოცდილება. ამ მხრივ გამორჩეულია გასული საუკუნის 50-იან წლებში თელავის კერამიკულ ქარხანაში გამართული ქვევრის თანამედროვე საწარმო, რომლის ფუნქციონირებას საფუძვლად ედო ვარდისუბნის თიხის საბადოს სტანდარტული მოთხოვნების შესაბამისად ჩატარებული გეოლოგიური კვლევა, თიხის და გამამქლევებლის ქიმიური და ფიზიკური თვისებების ანალიზი და იმ დროისთვის მრავლად არსებული ქვევრის შენების მცოდნე მოხელეების გამოცდილების და კვალიფიციური მეცნიერ კერამიკოსების რჩევების გათვალისწინებით შედგენილი სამეცნიერო-ტექნიკური დოკუმენტაცია (Геолого-разведочная кантора Грузпромсовета. Отчет геолого-разведочных работ по Телавскому (село Вардисубани) месторождению глин для производства винных кувшинов «КВЕВРИ» большой емкости. Тбилиси, 1955).

მიუხედავად იმისა, რომ ქვევრთან დაკავშირებით არაერთი ისტორიულად და მეცნიერულად დადასტურებული ფაქტი არსებობს, არავითარი რეგულირებული ტექნიკური მოთხოვნები მასზე, როგორც საღვინე ჭურჭელზე, არ ყოფილა მიღებული, თუ მხედველობაში არ მივიღებთ საქართველოს საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკის რესპუბლიკურ სტანდარტს (რუსულ ენაზე) РС „Изделия Керамические гончарные“ (81-73), რომელიც ოფიციალურად გამოიცა 1973 წელს. მოგვიანებით, 1977 წელს შესაბამისი ცვლილებებით გამოიცა საერთო ტექნიკური პირობები РС „Изделия Керамические гончарные“. აღნიშნული სტანდარტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება დეკორატიული და სამეურნეო დანიშნულებისათვის განსაზღვრულ მეთუნეობის კერამიკულ ნაკეთობებზე, რომლებიც მზადდება წითელი პლასტიკური თიხისგან, ფორმირებით ან ჩამოსხმით და შემდგომი გამოწვით. მასში, ქვევრთან დაკავშირებით, მხოლოდ მინიშნებაა, რომ ის, დანიშნულების მიხედვით, წარმოადგენს სითხის შესანახ ჭურჭელს. სტანდარტი იძლევა ზოგად ტექნიკურ მოთხოვნებს და ფიზიკურ-მექანიკურ მახასიათებლებს დეკორატიული და სამეურნეო დანიშნულებისათვის განსაზღვრულ მეთუნეობის კერამიკულ ნაკეთობებთან დაკავშირებით და მასში არ არის განსაზღვრული ქვევრის, როგორც საღვინე ჭურჭლის მახასიათებლები. ეს ალბათ გასული საუკუნის 60-იანი წლების სოციალურ-პოლიტიკური რეალობით იყო განპირობებული, როდესაც მიმდინარეობდა ქვევრისა და ქვევრში ღვინის დაყენების ტრადიციული ტექნოლოგიის იგნორირების არამართებული პოლიტიკა.

მაგრამ, საქართველოს დამოუკიდებლობის მოპოვების შემდეგ, განსაკუთრებული ყურადღება ეთმობა უკვე ქვევრში დაყენებული ღვინის პოპულარიზაციას. მიუხედავად იმისა, რომ ჯერ კიდევ 1997-1998 წლებში მომწიფდა ქვევრის ღვინის საკანონმდებლო რეგულირების საკითხი, მხოლოდ 2018 წელს განხორციელდა მნიშვნელოვანი ცვლილებები საქართველოს კანონში „ვაზისა და ღვინის შესახებ“. განისაზღვრა ტერმინი „ქვევრის ღვინო“, რომლის თანახმად, „ქვევრის ღვინო ეს არის ღვინო, რომელიც დადუღებული და დავარგებულია ქვევრში არანაკლებ მისი დაწურვის წლის 31 დეკემბრამდე, სრულ ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე“ და, შესაბამისად, ღვინის კატეგორიებს დაემატა კატეგორია „ქვევრის ღვინო“.

ყურადსაღებია ფაქტები, რომლებიც მეტყველებენ საქართველოს მართლმადიდებელი ეკლესიის ღვაწლზე ქვევრის დაცვასა და პოპულარიზაციასთან დაკავშირებით. 2007 წლის შემოდგომაზე ალავერდის მონასტრის მარანში უძველესი ტრადიციული წესით იქნა ღვინო ქვევრებში დაყენებული. 2010 წელს დაფუძნდა „ქართული ტრადიციული ღვინის ფონდი“, რომელმაც „ასოციაცია ქართულ ღვინოსთან“, „ღვინის კლუბთან“ და „ასოციაცია ქვევრის ღვინოსთან“ ერთად 2011 წელს დააფუძნა „ქვევრის ფონდი“. ამ ფონდმა 2011 წლის შემოდგომაზე, აშშ-ის საერთაშორისო განვითარების ეკონომიკური აღმავლობის ინიციატივის (EPI) მხარდაჭერით და ხელშეწყობით, ჩაატარა „ქვევრის ღვინის პირველი სამეცნიერო სიმპოზიუმი“, რომელმაც ხელი შეუწყო „ქვევრის“, როგორც ქართული წარმოშობის საღვინე ჭურჭლის ამსახველი ტერმინის დამკვიდრებას მსოფლიოში.

ისტორიულად ჩამოყალიბებული ქვევრში ღვინის დაყენების უძველესი ტრადიცია დღემდე გრძელდება. სწორედ ამ მეთოდის უნიკალურობაზე მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ 2013 წელს, გაერთიანებული ერების განათლების, მეცნიერებისა და კულტურის ორგანიზაციის – UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის მთავრობათაშორისი კომიტეტის მე-8 სესიაზე მიღებულ იქნა გადაწყვეტილება, საქართველოს მიერ წარდგენილი ნომინაციის – „ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი“ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით სიაში შეტანის თაობაზე (UNESCO (2-7.12. 2013). მერვე სესიის პროტოკოლი ქვევრის ღვინის კაცობრიობის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის წარმომადგენლობით სიაში ჩართვის შესახებ. ბაქო, აზერბაიჯანი), რაც შესაბამისად არამატერიალური ქვევრის ღვინის, არამედ საღვინე ჭურჭლის უნიკალურობაზეც მიუთითებს.

მნიშვნელოვანია ის ფაქტი, რომ გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის დაარსების 70-ე წლისთავის აღსანიშნავად, ქ. ჟენევაში გაერო-ს ოფისის ეზოში განთავსდა გაეროსათვის საქართველოს მიერ ორგანიზაციის იუბილესთან დაკავშირებით

საჩუქრად გადაცემული ქართული ქვევრი. ორიგინალი ზომის თიხის ქვევრმა, რომელიც საქართველოში, სოფელ მაქათუბანში დამზადდა და მასზე ქართულ და ინგლისურ ენებზე ამოტვიფრულია „საქართველო\Georgia“, ქენევაში ორგანიზაციის ეზოში სამუდამოდ დაიდო ბინა. ქვევრის დადგმის ოფიციალური ცერემონია გაიმართა გაეროში, 2016 წლის 1 მარტს.



ხოლო 2017 წელს, საფრანგეთში, ქალაქ ბორდოში ღვინის მსოფლიო ცივილიზაციის ცენტრში (Cité des Civilisations Du Vin) საზეიმოდ ოფიციალურად გაიხსნა გამოფენა – „საქართველო – მეღვინეობის აკვანი“. საქართველოსადმი მიძღვნილი „მოწვეული ღვინის ქვეყნის“ გამოფენათა ციკლის პირველი ექსპოზიციის აღსანიშნავად, შესასვლელში დიდი ზომის ქვევრი დაიდგა. იმავე წლის 11 ოქტომბერს, ღვინის ცივილიზაციის ეროვნულ ცენტრში პენსილვანიის უნივერსიტეტის მუზეუმის პროფესორი, ბიოქიმიკოსი და ღვინის ისტორიკოსი პატრიკ მაკგოვერნი საზოგადოების წინაშე მეცნიერული კვლევის ანგარიშით წარსდგა, რომლის მიხედვითაც ქვეყნის წამყვანმა სპეციალისტებმა, 3-წლიანი კვლევის შედეგად დაადასტურეს, რომ საქართველო ღვინის სამშობლოა და საქართველოში ქვევრში ღვინის დაყენება 8 ათასი წლის წინ დაიწყო, არსებობს მეღვინეობის უწყვეტი ტრადიცია და საქართველოში აღმოჩენილი ქვევრის ტიპის უძველესი ჭურჭელი ძვ. წ. VI-V ათასწლეულებს განეკუთვნება.



ამით კიდევ ერთხელ დადასტურდა არა მხოლოდ ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდის უნიკალურობა და მსოფლიო მნიშვნელობა, არამედ ქვევრის განსაკუთრებული კულტურული, სოციალური ღირებულება და ის ფაქტიც, რომ ქვევრის რეპუტაცია განუყოფელია საქართველოსგან.

#### ბ. ადამიანური ფაქტორი



ქვევრის დამზადება ქართველი ხალხის ინტელექტის ნაყოფს წარმოადგენს. ჩვენმა წინაპრებმა შესძლეს შეექმნათ ხელობა, ინდუსტრია და ტრადიცია, რომელიც დღემდე გრძელდება. ქვევრი ერთგვარი გამოყენებითი ხელოვნების ნიმუშია, რომელმაც საწარმოო განვითარება ჰპოვა და ამის განმსაზღვრელი სწორედ ადამიანური ფაქტორებია.

საქართველოში ქვევრ-ჭურების დამზადების პუნქტების შესახებ ცნობებს იძლევა ივ. ჯავახიშვილი, რომელიც აღნიშნავს, რომ: „ძველ საქართველოში მეღვინეობის ფართოდ გავრცელების გამო, ცხადია, რომ ქვევრ-ჭურების დამზადება ხელოსნობის ცალკეულ დარგად უნდა ქცეულიყო ისევე, როგორც თავისი საუკეთესო ასეთი ჭურჭლით განთქმული ადგილები სხვადასხვა თემში უნდა გაჩენილიყო. ის გარემოება, რომ ნიკოლაოს-წმინდა, ანუ ნიკორწმინდის XI ს. საბუთში მარნის შესახებ ნათქვამია: შიგ დავფალ „ჭური ნავარძული“ 16-ი, უფლებას გვაძლევს დავასკვნათ, რომ ამ კუთხეში საუკეთესო ჭურებად ნავარძეთში გაკეთებული ჭურები იყო მიჩნეული“.

კახეთში XIX ს. ქვევრებს ბევრგან აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ანაგის ქვევრები ითვლებოდა (Пиралов А. С. и Шавердов С. Б. (1896). Очерк виноградарства и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VII. Тифлис).

ქართლშიც ქვევრებს სხვადასხვა სოფლებში აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ იმერული ქვევრები იყო მიჩნეული და იქითგან, სახელდობრ, ზემოიმერეთის ს. ბოსლევისა, შრომისა და სხვა სოფლებითგან მოჰქონდათ ხოლმე (Кандуралов П. (1897). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VIII. Тифлис).

„იმერეთში ჭურ-ქვევრებს არგვეთის სოფ. სარკეშიც აკეთებდნენ, მაგრამ საუკეთესოდ ს. ჩირეულისა და ბოსლევისა, აგრეთვე, ლეჩხუმის სოფ. საირმითგან იყო მიჩნეული, საითგანაც თურმე რაჭველებს ჩამოჰქონდათ გასაყიდად.“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. III. Тифлис).

„ლეჩხუმში ამ ხელობას, აღჰანას საზოგადოების ს. საირმის გარდა, ოყურემის საზოგადოების ს. ზუბსა და ოფიტარაში მისდევდნენ“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. III. Тифлис).

გურიასა და სამეგრელოში ჭურ-ქვევრებს ადგილობრივ აკეთებდნენ. გურიაში ამ ხელობას ს. აკეთი და აცანა მისდევდა, სამეგრელოში კი ძველი სენაკი, მუხური, ჯვარი, პახულანი, ჭალე, ჭკადუაში, კორცხელი და სხვა. მაგრამ ყველაზე უფრო განთქმული ნამყოლი იყო (Тимофеев С. Н., Накашидзе Е. К. (1896). Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. IV, Тифлис; ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტ. V.).

ლევან ჯორჯაძე თავის ნაშრომში წერს: „თუმცა საქართველოში ბევრგან სხვადასხვა ადგილებში აკეთებენ ქვევრებსა, მარამა რაც უნდა რომ კარგად გაკეთებული და გამომწვარი იყოს, მაინც მათგანი ზოგი კარგათ ინახამს ღვინოსა, ზოგი კი – არა. მოყვანილი არის ცნობაში, რომ, როგორათაც უწინდელს, ეგრეთვე ახლანდელს დროებში, თფილისის უეზდში სართიჭალის უჩასტკაში სოფელ ანთოკში გაკეთებული ქვევრი ყველა სხვა ადგილების ქვევრზე კარგი გამოდის და ვისაც ამ ადგილიდან აქვს წაღებული ქვევრი ანუ უწინდელი და ანუ ახლანდელი, იგინი ყველანი კმაყოფილნი არიან და ამბობენ, რომ ღვინოს კარგად და დიდხანს

ინახამსო და ამ სოფლის ქვევრებზე ყველგან ქების ხმა არის გავრცელებული.“ (ჯორჯაძე ლ. (1876) მევენახეობა და ღვინის დაყენება, კეთება და გაუმჯობესება ხელთმძღვენელობისათვის კახური ღვინის მაყენებლებისა. თბილისი).

ვახუშტი ბატონიშვილი ალისწყლის ხეობის აღწერისას აღნიშნავს: „აღს ზეით არს, ლიხის მთის კალთას, ციხე ალისა. ციხეს უკან არს სოფელი უწლევნი, მთაში. აქ აკეთებენ ჭურსა ღვინისასა კეთილსა, ყოველთა უმჯობესსა“... (ჯანაშვილი მ. (1904). აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. ვახუშტი ბატონიშვილი/ზაგრატიონი).

მნიშვნელოვან ეთნოგრაფიულ მასალებზე დაყრდნობით, ლ. ბოჭორიშვილი აღწერს „ქვევრის კეთების პროცესს“, სადაც აღნიშნავს: „ქურის წინა, სათვალეების პირდაპირ, სათვალეებიდან მცირეოდენი მანძილის დაშორებით, ფუტურო შეშის ცეცხლს დაანთებენ, რომ ქურას პატარა ბოლი ჰქონდეს და გათბეს, ორი დღის განმავლობაში, ზოგიერთის ცნობით კი სამი დღის განმავლობაში ქურას ჩუმი ბოლით გაათბობენ, მესამე თუ მეოთხე დღეს ცეცხლს ქურის სათვალეებს მიუახლოვებენ და ნელ-ნელა გააძლიერებენ, კარგად გამომწვარ ქვევრსაც და ცეცხლსაც მოლურჯო ფერი დაჰკრავს“ (ბოჭორიშვილი ლ. (1949). კახური კერამიკა).

ქვევრის გამოწვის შესახებ, ასევე, ეთნოგრაფიულ მასალებზე მითითებით, აღნიშნავს ი. ნანობაშვილიც, „ქვევრმა ქურაში რამდენიმე საფეხური უნდა გაიაროს. წვა რამდენიმე პერიოდად ხდება. დაწყებისას და დამთავრებისას სხვადასხვანაირი ცეცხლი უნდა, თუ რამდენად არის ქვევრი კარგად გამომწვარი, ამას გავიგებთ ოფლის საშუალებით. ოფლი ცეცხლზეა დამოკიდებული. ცეცხლი ოთხნაირია და ოფლიც ოთხნაირი იცის, ოფლი არის შავი, თეთრი, ნაკვერცხლისებური და წითელი. შავი ოფლის მისაღებად ცეცხლი სათვალეიდან ერთი მეტრის მანძილზე ინთება და ქვევრები იქიდან იღებენ ბოლს, ეს გრძელდება სამი დღის განმავლობაში. სამი დღის შემდეგ ცეცხლი სათვალისკენ ახლოს, ნახევარი მეტრის მანძილზე ინთება ერთი დღე-ღამის განმავლობაში. ამის შემდეგ ცეცხლი შიგ პირში მიეცემა და გაძლიერდება. მეოთხედ ცეცხლი უფრო გაუძლიერდება და ორწყებად ექნება. ცეცხლს გრძელი ჯოხებით სულ ბოლომდე მიაყრიან. ეს იქნება წვის საბოლოო მომენტი. გამომწვარ ქვევრს ქურიდან გამოღების შემდეგ წრთობა ჭირდება“ (ნანობაშვილი ი. (1960). ვახის ძველი კულტურა ქიზიყში (ეთნოგრაფიული ჩანაწერების მიხედვით). თბილისი: გამომც. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის ს. ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმი).

### გ. ქვევრი, როგორც სურსათთან შეხებაში მყოფი ნაკეთობა

ქვევრი წარმოადგენს სურსათთან შეხებაში მყოფ თიხის ნაკეთობას, საგანს და, შესაბამისად, იგი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, რომლის თანახმად: „დამზადებულ უნდა იქნეს ისეთი საწარმოო პრაქტიკის გამოყენებით, რომელიც უზრუნველყოფს, რომ მათი ჩვეულებრივ, ნორმალურ პირობებში ან წინასწარ პროგნოზირებად პირობებში გამოყენებისას მათი კომპონენტები არ მოხვდნენ სურსათში იმ რაოდენობით, რომ მოხდეს ჩამოთვლილთაგან ერთ-ერთი:

- ა) საფრთხე შეუქმნას ადამიანის ჯანმრთელობას;
- ბ) გამოიწვიოს სურსათის შემადგენლობის არასასურველი ცვლილებები;
- გ) გამოიწვიოს სურსათის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლების გაუარესება“.

#### **დ. ძირითადი ნედლეულის ზოგადი მახასიათებლები**

თანამედროვე გამოკვლევებით ცნობილია, რომ თიხები მიეკუთვნება წმინდამარცვლოვანი (წვრილდისპერსიული) დანალექი-კლასტური ქანების ჯგუფს. ისინი პოლიმინერალური ქანებია, რომელთა შემადგენელი ნაწილაკების 30%-ზე მეტი 1 მიკრონზე (0,001 მმ-ზე) ნაკლები ზომისაა. ქვევრის ნედლეულის შემადგენელი მინერალების მარცვლების ნაწილაკების ან ცალკეული ქანის ნატეხების ზომის ზედა ზღვარი უნდა შეადგენდეს 60-70 მკმ-ს. ამასთანავე, თიხა ხასიათდება სხვადასხვა ქიმიური, ფიზიკური და მექანიკური თვისებებით, რომლებიც, ძირითადად, დამოკიდებულია თიხის მინერალების კრისტალოქიმიურ სტრუქტურაზე. აღნიშნულიდან გამომდინარე, მნიშვნელოვანია თიხის ისეთი მახასიათებლები, როგორებიცაა:

- ნედლეულის (თიხის) ქიმიური შედგენილობა დამოკიდებულია მის მინერალურ შედგენილობაზე, რომელიც განსაზღვრავს, როგორც თიხის ქიმიურ შემადგენლობას, ასევე იმ ქიმიურ ნივთიერებებს, რომლებმაც შესაძლოა გამოიწვიონ ქვევრის სტრუქტურის დარღვევა (მაგ., ორგანული ნახშირბადის მაღალი კონცენტრაცია ხელს უშლის წვის პროცესს და უარყოფით გავლენას ახდენს გამომწვარი ქვევრის სიმტკიცეზე);
- ნედლეულის (თიხის) მინერალური შედგენილობა – ქვევრის ნედლეულში თიხის მინერალების (პლასტიკური) შემცველობა, ჰიდროქარსებისა და ქლორიტების ჩათვლით, უნდა იყოს საშუალოდ მთლიანი მასის ნახევარი, ხოლო კლასტური მინერალების შემცველობა (კვარცი, მინდვრის შპატები და სხვ.) არ უნდა იყოს 40%-ზე ნაკლები;
- ნედლეულის (თიხის) გრანულაცია განსაზღვრავს, თუ რამდენად გამოყენებადია თიხა, რეკომენდებულია ნედლეულის (თიხის) შემადგენელი მინერალების მარცვლების ნაწილაკების ან ცალკეული ქანის ნატეხების ზომის ზედა ზღვარი 60-70 მკმ-ს შეადგენდეს;
- თიხის გამოწვა (თერმული ქცევა) და გამომწვარი თიხის სიმყარე – ხარისხიანი ქვევრის დასამზადებლად აუცილებელია გამოწვის ტექნოლოგიური პროცესის ზუსტი დაცვა. მაღალ ტემპერატურაზე გამოწვისას, თიხის მინერალებისგან განსხვავებით, კვარცი და მინდვრის შპატები მეტად ფართოვდება, შესაბამისად, გაცივებისას მეტად იკუმშება და მათი მარცვლების დიდი ზომებისა და მაღალი შემცველობისას ჩნდება ბზარები და მიკრობზარები. თუ გამოწვის ტემპერატურა ზედმეტად დაბალია, მაშინ



თიხის მინერალები ამორფულ (მინისებრ), ერთგვაროვან (ჰომოგენურ), მდგრად მასაში არ გადადის და არამდგრად მასად რჩება, რაც ქვევრის კონსისტენციას და სიმყარეს აზიანებს.

გამომწვარი თიხის მიერ წყლის შთანთქმის უნარი და ინტენსივობა, რომლითაც დგინდება ქვევრის სიმყარე და სითხის გაჟონვის შესაძლებლობა, რაც დამოკიდებულია ნედლი მასალის შემადგენლობაზე და წვის პროცესზე.

საერთოდ, ბუნებაში, ერთსა და იმავე კარიერზეც კი, ქვევრის ნედლეული (თიხა) არ არის ერთგვაროვანი (იდენტური) და ერთნაირი. ხშირად, ერთი და იმავე კარიერის სხვადასხვა სიღრმიდან და უბნიდან აღებული ნედლეულის ნიმუშები განსხვავებულია, როგორც მინერალური და ქიმიური შედგენილობით, ასევე გრანულომეტრიული ზომებით, რაც ხშირად მათი ქიმიური და ფიზიკურ-მექანიკური თვისებების განსხვავებაშიც აისახება (ფოფორაძე ნ. და სხვ. (2017). ქვევრის მინერალური შედგენილობა. ბიზნეს-ინჟინერინგი N3). ვინაიდან ერთგვაროვანი შედგენილობის ნედლეულის (თიხა) შემცველი კარიერები შედარებით იშვიათია, ამიტომ რეკომენდებულია სხვადასხვა საბადოდან მიღებული თიხის ერთმანეთში შერევა, რაც ისეთი ქვევრების დამზადების საშუალებას იძლევა, რომელსაც დამაკმაყოფილებელი ფიზიკური კონსისტენცია ექნება. ამავე დროს, ქვევრსა და ღვინოს შორის ურთიერთქმედება ისეთნაირად უნდა ხდებოდეს, რომ ამას ღვინოს თვისებების გაუმჯობესება მოჰყვეს.

ამიტომ, ქვევრის დასამზადებლად გასათვალისწინებელია:

- ერთგვაროვანი ნედლი მასალის მისაღებად საჭიროა ორი და სამშრიანი თიხის რაოდენობა უნდა იყოს უფრო მეტი, კერძოდ, თიხის მინერალების შემცველობა, ჰიდროქარსებისა და ქლორიტების ჩათვლით, უნდა (საშუალოდ, მთლიანი მასის ნახევარი) იყოს მეტი, ვიდრე კლასტური მინერალები (კვარცი, მინდვრის შპატები და სხვ.);
- ნახშირბადის შემცველობა უნდა იყოს ნაკლები, რათა ნაკლებად წარმოიშვას ე.წ. „შავი გულები“ და გამოირიცხოს წვის წინასწარი პროცესის ჩატარების აუცილებლობა;
- ბზარებისა და ნაპრალების გაჩენის საშიშროება მით უფრო ნაკლებია, რაც უფრო დაბალანსებულია სხვადასხვა ტიპის ნაწილაკის, კერძოდ, თიხისა და კლასტური მინერალების ოდენობა;
- მსხვილი ფორების წარმოქმნის შესაძლებლობა მით უფრო ნაკლებია, რაც ნაკლებია თიხაში მსხვილი ნაწილაკების ოდენობა, რაც, თავის მხრივ, განსაზღვრავს თიხის პლასტიკურობის შესაბამის დონეზე შენარჩუნებას. მნიშვნელოვანია, რომ თიხის მინერალების რაოდენობა განაპირობებს ნედლეულის პლასტიკურობას (მაღალ, საშუალო და დაბალ), რაც უფრო მეტია ნედლეულში თიხის მინერალების წმინდა ნაწილაკების რაოდენობა

და ნაკლებია კლასტური მინარევები, მით უფრო პლასტიკურია ნედლეული, თუმცა, თიხის მინერალების მთლიანად ან გადამეტებული რაოდენობით არსებობის შემთხვევაში, როდესაც კლასტური მინერალების მხოლოდ მცირე რაოდენობაა ნედლეულში, ქვევრი შრობისა და გამოწვის პროცესში „ჯდება“ და ზიანდება;

- ქიმიური ელემენტების გადასვლა მნიშვნელოვანია ქვევრის მინერალებსა და ღვინოს შორის ურთიერთქმედებისთვის, მაგრამ რეაქციაში შემსვლელი მინერალების ტიპი ღვინოების მინერალური შემადგენლობის გაუმჯობესებას უნდა უწყობდეს ხელს, ამიტომ, ელუატში კალციუმის, მაგნიუმისა და კალიუმის იონების არსებობა უფრო მნიშვნელოვანია, ვიდრე სილიციუმის, ნატრიუმის და სხვა მინერალების შემცველობა.

### ე. ქვევრის ფორმა, აღწერილობა, მოცულობა და განთავსების ადგილი – ისტორიულ-ეთნოგრაფიული და არქეოლოგიური მონაცემები

დღეს არსებული ქართული ქვევრის ფორმა ძვ. წ. III-II ათასწლეულში ჩამოყალიბდა. ამ პერიოდამდე, ძირითადად, პატარა ქვევრები იყო გავრცელებული, რომლებიც სიმაღლეში 1-1,5 მეტრს არ აღემატებოდა და ჰქონდათ ბრტყელი ძირი და განიერი მუცელი. ამჟამად ყველაზე ფართოდ გავრცელებულია კვერცხისებრი ფორმის ქვევრები.

ქვევრის ქართულ წარმომავლობაზე მეტყველებს ის გარემოება, რომ მის ყველა ნაწილს თავისი სახელი აქვს. ამაზე მიუთითებს არაერთი ისტორიული და ეთნოგრაფიული წყარო. „ქვევრს აქვს „პირი“, მომრგვალებული სიბრტყე, მის ქვეშ შეჭრილია „ყელი“ ანუ „კისერი“, მერე „ბეჭები“ (გარდაფხაძე-ქიქოძე ფ., (1947) „მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლეჩხუმში“. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე“ XIV,) ქვემოთ ფართო „მუცელი“, რომელიც ნელ-ნელა ვიწროვდება (პეტრიაშვილი ვ., „ღვინის დაყენება“, 1895), ამ დავიწროებას ბოლომდე „მუჯურო“ ჰქვია, ხოლო „გარედან ქუსლი რომ არი, ის კვიტიტია“. ქვევრის „ქუსლის“ განმარტებას იძლევა ს. მენტემაშვილი და აღნიშნავს, რომ ქვევრის „ქუსლი“ ეს არის ქვევრის მომრგვალებული ბოლო, ძირი (მენტემაშვილი ს. (1943) ქიზიყური ლექსიკონი). ნ. თოფურიას ჭურის (ქვევრის) ძირი განმარტებული აქვს, როგორც „პოჭოჭიკი“ და „კურსული“ (თოფურია ნ. (1955). ქართული მარანი, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის. ტ.VII). სწორედ ქუსლით ებჯინება ქვევრი მიწას და იცავს მას გატეხვისაგან. თითოეულ ამ ნაწილს თავისი დანიშნულება აქვს (ფრუიძე ლ. (1974). მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში. წიგნი პირველი).

ქვევრის აღწერილობას იძლევა გ. შატბერაშვილიც. მისი განმარტებით:

„ქვევრის თავი ჰქვია ქვევრის პირს – ქვევრის იმ ნაწილს, რომელიც მიწის ზემოთ არის დატოვებული და რომელსაც თავისივე ზომის სარქველით დახურავენ; ქვევრის პირი – უშუალოდ ქვევრის ზემო ნაწილი, პირი, რომელიც მიწის ზემოთაა, სანამ დაატალახებენ და დაიფარება;

ქვევრის ყელი – ქვევრის ზემო, მოწვრილებული ნაწილი;

ქვევრის ბეჭი – ქვევრის ყელის ქვემო ნაწილი;

ქვევრის მუცელი – ქვევრის შუაწელი. შუასარტყელსაც ეძახიან;

ქვევრის ფილი – ქვევრის ძირი. ღვინო რომ მიცოტავდება, იტყვიან, „ღვინო ფილში-და დგაო“. (მატბერაშვილი გ. (1975). თხზულებანი. ტ. 4. წერილები. თვალადური ქართულის ჭაშნიკი. 438 გვ. თბილისი: საბჭ. საქართველო).

საყურადღებოა, რომ 8000 წლის წინ დამზადებული ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭელი ყელისა და ბეჭების გარეშეა აშენებული. ხოლო ჟინვალის ტერიტორიის გათხრების დროს ნაპოვნი ქვევრი, რომელიც მესამე ათასწლეულს განეკუთვნება, უკვე ყელით და ბეჭებითაა აშენებული.

ეთნოგრაფიული წყაროებით დადასტურებულია, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ქვევრის ზომები განსხვავებული უნდა ყოფილიყო. ივ. ჯავახიშვილი, სხვადასხვა წყაროზე დაყრდნობით, მიუთითებს: „ქართლში ქვევრები სხვადასხვა სიდიდისა იყო და არის ახლაც: 5 კოკიანითგან მოყოლებული 30 კოკიანამდის“ (Кандуралов П. (1897) Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе, вып. VIII, Тифлис).

„კახეთში დიდიცა, საშუალოცა და პატარა ქვევრებიც იყო. სულ მომცრო 1 ჩაფ ღვინოს ჩაიტევდა, უდიდესი კი 106-მდე, მაგრამ ზოგიერთი პირის ცნობით, ამაზე ერთიორად დიდი ქვევრებიც ყოფილა.“ (Пиралов А., Шавердов С. (1896). Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VII. Тифлис).

„დასავლეთ საქართველოს ზოგიერთ თემში წინანდებურად ჭურის სახელი იყო და არის დარჩენილი და ქვევრს არა ხმარობენ. რაჭული ჭურის სიმაღლე 2/3-2 მეტრამდის აღწევდა და ჭურში 100 შვიდთუნგიანი კასრი ღვინო ჩადიოდა, ხოლო ლეჩხუმის ჭურში – 5-60 ფუთამდე ტკბილი ეტეოდა.“ (Пиралов А., Шавердов С. (1896) Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VII. Тифлис).

„იმერეთში ქვევრი 40 ვედრომდე იტევდა, ჭური კი ამაზე მოზრდილი 40-160 ვედრომდე შემცველი ჭურჭლის სახელად იყო მიღებული. დიდ ჭურს „ჩასასვლელიც“ ეწოდებოდა, რადგან ღვინის ასეთი საცავის გასარეცხად ადამიანი შიგ

უნდა ჩასულიყო.“ (ვაწაძე ე. (1896). Очерк винограводства и виноделия Кахетии. Сборник сведений по виноградству и виноделию на Кавказе. вип. III. Тифлис).

„გურიაში ქვევრს, რომელიც 5 ვედრომდე ტკბილს იტევდა, ქვიბარი ერქვა, ხოლო ოდიშში – ლახუტი“ (ე. ვაწაძე. (1896). Сборник сведений по виноградству и виноделию на Кавказе. том III; ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტომი V).

„ეთნოგრაფების მიერ ქართული ქვევრის უმაღლეს ზომად მიჩნეულია რაჭაში, სოფ. წესში აღმოჩენილი მინდაციხის ჭური, რომელიც, პროფ. გ. ბერიძის მონაცემებით, 800 დეკალიტრს იტევდა. გადმოცემის მიხედვით, მინდაციხის ჭურში იმდენი კასრი ღვინო ჩადიოდა, რამდენი დღეცაა წელიწადში. მ. ბალასი გაცემული წერს ქუთაისის გიმნაზიის ეზოში აღმოჩენილ „ჩასავლებზე“, სადაც თურმე ხარი დაიხრჩობოდა (ფრუიძე ლ. (1974) მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში).

საყურადღებოა, რომ ნეოლითის პერიოდის შულავერი-შომუთეფეს ადრესამიწათმოქმედო კულტურის დამადასტურებელი კვერცხის ფორმის თიხის ჭურჭლის ტევადობა 25-30 ლიტრია. პირის დიამეტრი 32 სმ-ია, ძირის კი 15 სმ.

ქვევრს აქვს შემდეგი განზომილებები – მუცლის და ყელის დიამეტრი და სიმაღლე. ზოგიერთი მეცნიერი იძლევა რეკომენდაციას, ქვევრის დამზადებისას, მის ზომებთან დაკავშირებით, გამოყენებულ იქნეს ზემოთ აღწერილი „ოქროს კვეთის პრინციპი.“

ქვევრი, ტრადიციულად, მიწაში ყოველთვის ღრმად, ყელამდეა ჩაფლული და მოთავსებულია ღვინის დახურულ ან ღია მარანში.

მიწაში ჩაფლულ ქვევრში ჩასხმულ ღვინოზე ნაკლებად მოქმედებს ჰაერის ტემპერატურის ცვალებადობა, თუმცა გასათვალისწინებელია ნიადაგის სინესტე. „იქ სადაც ნოტიობა მოჭარბებული იყო, მეღვინე უნდა ცდილიყო, რომ მიწის ასეთ ნოტიობას ღვინო არ დაეზიანებინა. ამიტომ ამნაირ ადგილას ჭურ-ქვევრის მიწაში ჩასმულობის სიღრმე ნიადაგის თვისებაზე იყო და არის დამოკიდებული“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტომი V).

„ქვევრის მიწაში ჩაფლვა ქართული მეღვინეობის მნიშვნელოვან მიღწევას წარმოადგენს, რომელიც სავარაუდოდ ძვ. წ. III საუკუნიდან დაიწყო“ (ბოხობაძე ალ. (1963). მევენახეობა-მეღვინეობა ძველ საქართველოში არქეოლოგიური მასალების მიხედვით. უძველესი დროიდან ახ. წ. II-III საუკუნეებამდე. თბილისი).

ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, „ტყემლოურ-ქვევრის მიწაში ჩასმას „ჭურის ჩადგმა“ რქმევია, რასაც ადასტურებს მამია ზევდგინიძის მიერ შიო მღვიმისადმი მიცემულ 1475 წ. სიგელით, რომელშიც ნათქვამი აქვს: ახატანს ვენახი ბატინაური ოთხი რუ

შემომიწირავს და „როცა იმა ვენახსა ტკბილი გამოვიდეს, ორი ჭური მე მამიამან ჩავდგაო“ (ჯავახიშვილი ივ. (1986). საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. ტ. V).

ამ ფაქტზე მიუთითებდა ი. ჭავჭავაძეც და აღნიშნავდა: „ჩვენი კარგი ქვევრი, იმით, რომ თითქმის ქვადეცეულ თიხისაა და მიწაში ჰზის სწორედ, იმ სამსახურს გვიწევს, რასაც კარგი სარდაფი, ანუ მარანი ევროპიელს“ (ჭავჭავაძე ი. (1956). ღვინის ქართულად დაყენება. ტ. VII).

**VII. მტკიცებულება, რომ პროდუქტი მომდინარეობს ბანსაზღვრული გეობრაზიული არეალიდან (მიკვლევადობის სისტემა)**

**ა. რეგისტრაცია**

თითოეული ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ქვევრის დამზადებასთან, შესაძლებელია გაერთიანდეს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის მწარმოებელთა/დამამზადებელთა ორგანიზაციაში (ასოციაცია ან/და სხვ. ორგანიზაციული სტრუქტურა). გეოგრაფიული აღნიშვნა – „ქვევრის“ ბიზნეს-ოპერატორთა ორგანიზაციას აქვს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული გეოგრაფიული აღნიშვნის გამოყენების უფლების მქონე რეგისტრირებული პირების სია, რომელშიც მოცემული უნდა იყოს ბიზნესოპერატორის რეკვიზიტები – დასახელება, მისამართი, საიდენტიფიკაციო კოდი, საკონტაქტო ინფორმაცია. სია ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას.

**ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები**

ქვევრის დასამზადებლად საჭირო ნედლეულის მოპოვება და ქვევრის დამზადების ყველა ეტაპი ხორციელდება საქართველოში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს ქვევრის განსაკუთრებულობა/სპეციფიკურობა.

ქვევრის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილ უნდა იქნეს ნედლეულის მოპოვების, მისი დამზადების და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის განხორციელებისათვის, ბიზნესოპერატორს, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის – ქვევრის დამზადების ნებისმიერ ეტაპთან, ვალდებულია ჰქონდეს უშუალოდ ქვევრის, მისი დამზადებისათვის საჭირო ნედლეულის მოპოვების, ქვევრის დამზადებისა და დისტრიბუციის ეტაპებთან დაკავშირებული სათანადო ინფორმაცია, აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციასა და ჩანაწერებს, რომელიც საშუალებას იძლევა განხორციელდეს ნედლეულის წარმოშობის, სპეციფიკაციების და წარმოების/დამზადების პირობების დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასება და რომელსაც,

მოთხოვნისთანავე, წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს.

მიკვლევადობის სისტემას კოორდინაციას უწევს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ან სხვა უფლებამოსილი ორგანიზაცია, რომლის მიერ განსაზღვრული ნიშანდება თან უნდა ახლდეს პროდუქტს.

## VIII. ნიშანდების წესები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნით რეგისტრირებული თითოეული ქვევრი ნიშანდებულ უნდა იქნეს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ან სხვა უფლებამოსილი ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული, ნახ. 1-ზე მოცემულია „ქვევრის“ შესაბამისად შემუშავებული ლოგოთი, რაც ქვევრის მიკვლევადობისა და იდენტიფიკაციის საშუალებას იძლევა. დაუშვებელია ქვევრის ნიშანდებისათვის მოსახსნელი ეტიკეტის გამოყენება.

ასევე, შესაძლებელია ქვევრის დამატებითი ნიშანდება დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო ხარისხის ნიშნით, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით და რომლის გამოყენება ნებაყოფლობითია.

ნიშანდებისას, გარდა ქართული შრიფტისა, დასახელებაში შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ლათინური შრიფტი: „Qvevri“ ან „Kvevri“.

## IX. მაკონტროლებელი ორგანოები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „ქვევრის“ სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული:

- თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს ქვევრის მწარმოებელი.
- შიდა კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს ქვევრის დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ორგანიზაცია, რომელიც ადგილზე ახორციელებს წარმოების პროცესის შესაბამისობის შეფასებას სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან, ასევე, მიკვლევადობის ჩანაწერების, დოკუმენტაციისა და სხვა სათანადო ინფორმაციის შემოწმებას და დახმარებას უწევს ბიზნესოპერატორს სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით.
- გარე კონტროლით ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო – საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიუ-

ლი პირი, რომელსაც სამინისტროს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

- ქვეყრის, როგორც სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალის კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით, ახორციელებს სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო ან მკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც, სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

---

# GEOGRAPHICAL INDICATION (GI)

## QVEVRI

### SPECIFICATION

In accordance with the Article 8(4) of the Law of Georgia "On Appellations of Origin of Goods and Geographical Indications", the LEPL National Intellectual Property Center of Georgia – Sakpatenti shall publish the materials applied by the Ministry of Environmental Protection and Agriculture of Georgia at Sakpatenti.

If no additional information is received by Sakpatenti concerning these materials within 3 months, the published data shall be reflected in the State Register of Appellations of Origin and Geographical Indications and published in the Official Bulletin of Industrial Property of the LEPL National Intellectual Property Center of Georgia – Sakpatenti.

If additional information is received by Sakpatenti concerning these materials within 3 months after publication of the materials, it shall be sent for study to the Ministry of Environmental Protection and Agriculture of Georgia.

**APPLICATION № 3502/7**

**DATE OF APPLICATION:** 18/09/2020

**GEOGRAPHICAL INDICATION:** QVEVRI

**NAME OF THE GOODS FOR WHICH REGISTRATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION IS REQUIRED:** Class 21 – Clay wine vessels

**NAME AND ADDRESS OF APPLICANT:** Ministry of Environment Protection and Agriculture of Georgia; Marshal Gelovani Ave. №6, 0159, Tbilisi, Georgia

**I. NAME OF GI:** QVEVRI

**II. PRODUCT DESCRIPTION**

**a. Definition**

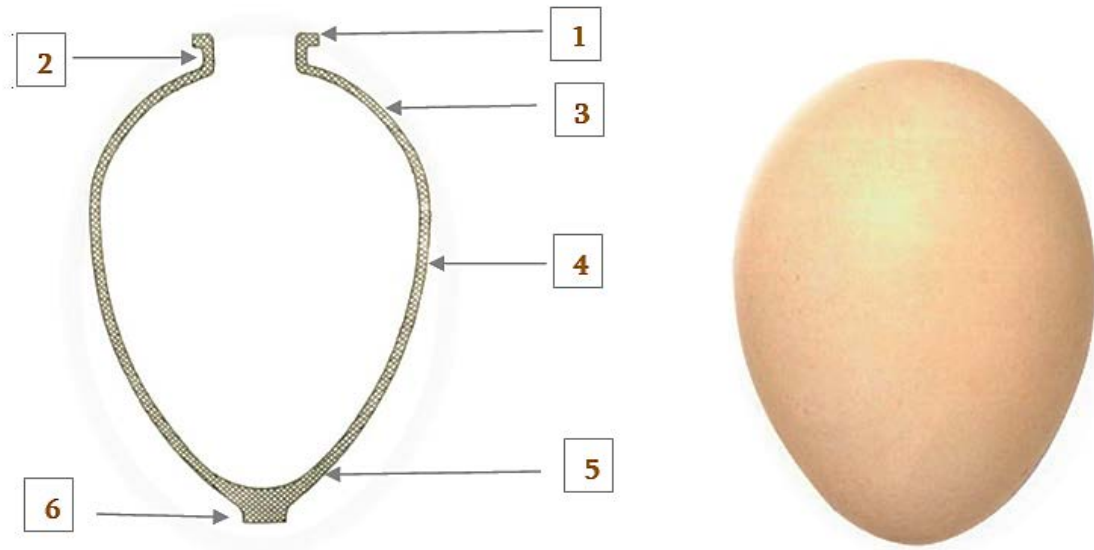
Qvevri – Georgian traditional wine vessel (jar) made with backed clay, useful for grape juice alcoholic fermentation, as well as wine storage and aging.



### b. Shape and Description of Qjevri

Qjevri has shape of an egg and the narrowed part – below.

The shape and description are given in the Fig. 1



**Fig. 1 Qjevri Description**

*1 - Qjevri mouth; 2 - "Throat" opening; 3 - Qjevri ring; 4- Qjevri Belly;  
5 - Qjevri Phil; 6 - Qjevri Bottom*

- Qjevri mouth is flat and intended for insulated lidding;
- Qjevri bottom is sharp and ended with thickened rest to rely when embedded in the ground;
- Qjevri mouth diameter is quite wide to facilitate the work therewith.

### c. Capacity and Size

Qjevri minimum capacity – no less than 20 l, Qjevri mouth diameter – no less than 25 cm, or

Qjevri height – no less than 50 cm.

It is preferable to use "the principle of golden ratio" or "golden mean", in accordance with which – "harmonic whole is divided into such non-equal parts, when ratios: small with large is equal to large with whole, and vice versa, whole with large is equal to large with small". (Gabrishidze Zh. (2014)).

#### d. Description of Ready Qyevri

Ready Qyevri has brownish-red color of backed clay without some cracks;

Porosness (wall clay open and clogged pores) – 7–20%;

Aeration – near to 0; and

Mechanical strength – no less than 400 kg/cm<sup>2</sup>.

### III. RAW MATERIAL OF QYEVRI

Qyevri is made with the raw material – clay, obtained from various open-cast mines, and has the following mineral content:

- Clay mineral groups (kaolinite, montmorillonite), micas, hydro-micas (illite, glauconite, etc.) and chlorites total content – 50-60%;
- Crushed minerals (quartz, feldspars, amphibolos, pyroxenes) – 40-50%;
- Iron oxides, hydroxides, carbonates, sulfates, sulfides, phosphates – no more than 5%;
- Organic substance – no more than 10%.

### IV. MAKING STEPS OF QYEVRI

Qyevri making steps are given in the Fig. 2

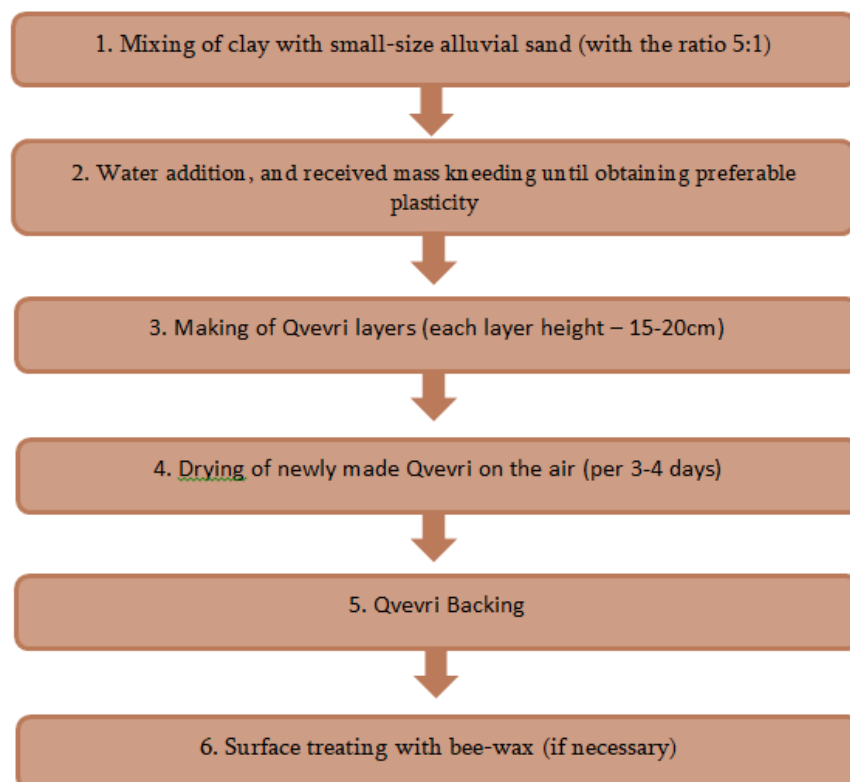


Fig. 2. Qyevri Making Steps

**Step 1.** Clay is mixed with small-size alluvial sand. Said mixture with clay/sand ratio – 5:1 is kneed in special equipment.

**Step 2.** Drinking water is added into clay-sand mixture in adequate amount to made plastic mass. Mixture or mass is covered within two days. Added water amount is not exceed 25% of clay weight.

**Step 3.** Qvevri making begins from the bottom, in layers, with certain periodicity. Each new layer of 15-20cm height is added onto previous ready layer. Mass is covered with material allowing aeration avoiding Qvevri over-drying. Connection uniformity between layers is necessary to avoid crack creation. Depending on Qvevri capacity its wall thickness varies within 25-40mm.

**Step 4.** Already made Qvevri having preferable size is dried on the air during 3-4 days before its backing. The temperature, humidity, wind speed, sunshine direct influence are very important at Qvevri homogenic drying process without creation of any cracks. Qvevri drying is executed inside a building, wherein the temperature is about 20-25°C and relative humidity is 70%. Drying is finished when Qvevri surface color becomes homogeneous and light, without some wet points thereon. Qvevri is dried naturally.

**Step 5.** Qvevri backing takes place at no less than 1050°C and no more than 1200°C temperatures. Baking is executed in special furnace. Backing temperature, conditions and regime are selected in accordance with used raw materials. Backing in brick furnace continues during 6-8 days. The temperature is gradually increased in first two days, then, in third and fourth days 1050°C temperature is kept. Furnace cooling is executed in fifth and sixth days, the temperature is gradually lowered, and goes down to less than 100°C, then Qvevri is removed from the furnace.

**Step 6.** If necessary, inner walls are treated with bee-wax immediately after backed Qvevri removal (when its temperature falls down to 70-90°C). Bee-wax should be of high quality, and it is applied on Qvevri heated surface whereon it is melted and penetrates into relatively large pores. Bee-wax is used to clog large pores and perforations facilitating keeping Qvevri cleanness.

## V. GEOGRAPHICAL AREA OF QVEVRI PRODUCTION

Raw materials obtained on the territory of Georgia shall be used at Qvevri making.

Qvevri shall be made only on the territory of Georgia.

## VI. LINK BETWEEN PRODUCT QUALITY, REPUTATION OR OTHER CHARACTERISTICS AND GEOGRAPHICAL ORIGIN

### a. Reputation

Qvevri protection with the "PGI" (Protected Geographical Indication) status is mainly based on its reputation as of wine jar of Georgian origin, and it is integral part of Georgian culture identity.

Qvevri identity is based on numerous modern, historical, archaeological studies unequivocally confirming its Georgian origin with national, international, ethnographic, literary and historical monuments.

In 2019, in an article "Marketing An 8,000-Year-Old Wine Story By The Black Sea" the American magazine "Forbes" writes:

"Archeologists have dated Georgian winemaking to the 6th millennia, BC (over 8,000 years ago). In many cases, wine produced in Georgia today follows ancient tradition; for instance, large earthenware vessels known as Qvevri (or Kvevri) have been used over myriad centuries to ferment, store and age wine underground, and they are still being used. The egg-shaped vessels that have lately been seen at many European and North American wineries are a testament to the practice. The taste of such Georgian wine suggests clay minerals." (<https://forbes.ge/news/>).

This article is based on previous article – "Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus" of the magazine – PNAS (Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, 2017. Together with Georgian scientists the co-authors of said article are from Pennsylvania, Montpellier, Copenhagen, Toronto Universities, Israel Weizmann Institute, and the INRA (French National Institute for Agricultural Research).

The article deals with the newly conducted multidisciplinary study of archeological material found on the territory of Georgia, which confirms that the tribes living here produced wine since 6000-5800 BC, i.e. 8000 years ago.

It is essential that as a result of bio-molecular researches conducted under the guidance of Pennsylvania University Professor Patrick McGovern was confirmed presence of organic acids characteristic of wine (tartaric acid, malic acid, carboxylic acid and citric acid) on the walls of pottery found during recent excavations on the Neolithic period archaeological monument of "Gadachrili Gora" and "Shulaveri Gora" located in Marneuli District, which is wine marker made from the vine variety of *Vitis vinifera*.

Thus, Qvevri winemaking in Georgia started about 8 thousand years ago, and this tradition still continues. According to historical and archeological sources, the oldest Qvevri-type vessel dates back to the VI-V millennia BC. This is confirmed with the

Shulaveri-Shomutepe early farming culture – "Dergi" found on the territory of Kvemo Kartli and shows both: domestic vine seeds, and Qvevri-type clay wine vessel as well, embossed on both sides with relief image of grape bunches indicating that the vessel is intended for wine. Dergi shape is not only sophisticated, but also technologically purposeful. Its egg-shape with puffy sides and narrowed end indicates some knowledge and experience of winemaking.



*Dergi – dating back to the VI-V millennia BC of developed Neolithic period, Shulaveri-Shomutepe early farming culture, found in Georgia, in the territory of Kvemo Kartli, displays cultivated vines, and Qvevri-type clay wine vessel as well, embossed on both sides with relief image of a bunch of grapes.*

Based on archaeological data the modern Qvevri can be considered as a result of hereditary development of the Shulaveri Dergi. This is confirmed with archeological materials of post- Neolithic-Eneolithic and early, middle and late Bronze Ages.

If clay wine vessel of the VI millennia BC has not the "throat" – opening the pottery with a small rounded "throat" was discovered in the IV millennia BC in Shida Kartli, at the confluence of the river Prone, during the ongoing archeological excavations in the Berikldeebi former settlement.

In the III millennia BC the larger wine pottery was found (Akhali Zhinvali, Kvatskheli).



*Dergi – pottery having wide mouth.  
New Zhinvali, the III millennia BC*

Large reddish backed wine pottery with "throat" having overfolded mouth (Trialeti) of first half of the II millennia BC indicates on new stage of Qvevri creative development. Specialists of this field consider this moment as the first stage in the formation of modern Qvevri "throat" (Glonti T., Glonti Z. (2018). Qvevri and Kakhetian wine).



*Dergi – pottery with overfolded mouth (Trialeti),  
first half of the II millennia BC*

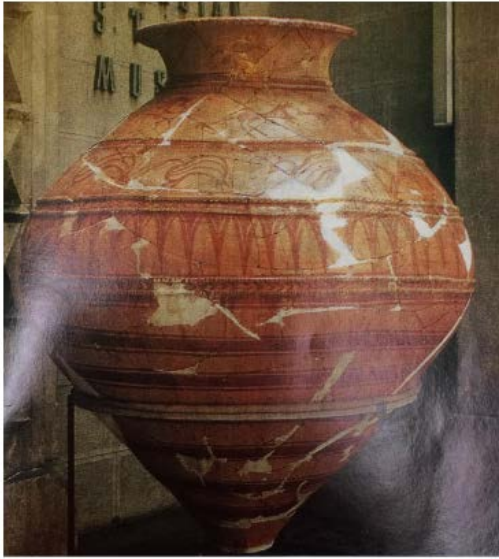
Treligorebi's former settlement of Late Bronze Age in Inner Kartli, in the Western suburb of Tbilisi is noteworthy. The population of these hills appeared from the second half of the II millennia BC and lived here until the middle of the I millennia BC. Agricultural storerooms in the village were sometimes adjacent to the residential building, wherein the Qvevris are often embedded in the ground (Muskhelishvili D., Japaridze O., Melikishvili G., Apakidze A., Lortkipanidze M., Metreveli R., Samsonadze M., Asatiani G., Otkhmezuri G., Natmeladze M., Bendianishvili Al., Daushvili Al. (2012). History of Georgia book.

Vol. 1. From Ancient Times to the Adoption of Christianity. Tbilisi: Palitra L. p. 60). Pottery – wine vessels, drinking vessels, cellars as well as Qvevri, is associated with viticulture (p. 65).

According to scientific sources such fields of agriculture as viticulture and winemaking were developed in Kartli (Iberia), in the first centuries AD. Large cellar remains – more than fifty large Qvevris were found together with the tombs, baths and palace complex of pitiakhshes (great officials of Kartli kings) in Armaziskhevi. In one of such Qvevris from Bagineti (Armaztsikhe) the wine sediment was found, as well (Muskhelishvili D., Japaridze O., Melikishvili G., Apakidze A., Lortkipanidze M., Metreveli R., Samsonadze M., Asatiani N., Jamburia G., Otkhmezuri G., Natmeladze M., Bendianishvili Al., Daushvili Al. (2012). History of Georgia. Vol. 1. From Ancient Times to the Adoption of Christianity. Tbilisi: Palitra L).

It is also mentioned that the pottery was developed in Georgia in the Late Bronze and Early Iron Ages, at this time large red Qvevris and similar tableware were prevailing; this new technology of clay processing should be considered as the most important achievement of ancient Georgia, which left trace on handicrafts. The specialization of craftsmen also corresponds to the variety of ceramics. In the circle of potters we can distinguish ceramicists and Qvevri makers. Naturally, during this period, in both – the Alazani Valley and Shida Kartli, it was clearly observed that potters had met the needs of the country and were supplied it with large Qvevris and jugs, jars and, in general, wine vessels. (Muskhelishvili D., Japaridze O., Melikishvili G., Apakidze A., Lortkipanidze M., Metreveli R., Samsonadze M., Asatiani N., Jamburia G., Otkhmezuri G., Natmeladze M., Bendianishvili Al., Daushvili Al. (2012). History of Georgia. Vol. 1. From Ancient Times to the Adoption of Christianity. Tbilisi: Palitra L).

It is noteworthy that on former settlement Samadlo (former town of the IV-II centuries BC, at the confluence of the Mtkvari and Ksani rivers, on the right bank of the Mtkvari River), a wide, open-mouth, wide-belly, narrow-throat ritual Qvevri was found, dated back to IV-III millennia, there is a wide variety of locally made ceramic materials: bowls, jars, jugs, Qvevris, etc. The surface of the dish is painted or covered with light yellowish or high quality red dye. Especially painted Qvevris are distinguished (Lortkipanidze D. (2003). At the Sources of the Old Georgian Civilization).



*Ritual open-mouth Qyevri of the IV-II centuries BC revealed in Samadlo*

Noteworthy is the fact that according to historical written sources, agricultural fields were developed in Urbnisi in the IV-VII centuries, as well. Therefore, many remains and items of agricultural buildings are found in the layers of this period, including many Qyevris and several cellars.



*Urbnisi. The IV century AD. Cellar*

Interesting archeological material was also obtained during the archeological excavation of Jvarpatiosani Church in Akhmeta. The structure of the church first floor dates back to the IV-V centuries. There is an auxiliary storehouse and the presence of Qyevris of clergymen, i.e. cellar is confirmed (Description of the Historical and Cultural Monuments of Georgia, Vol. 2, Tbilisi, 2008).

In Samegrelo-Zemo Svaneti/Senaki, former town Nokalakevi the interesting Qyevri wall-side and a fragment of throat have been found, which is terracotta baked clay outer wall



---

with relief stripes and dates back to the IV-VI centuries. It is kept in the department of Parmen Zakaraia Architectural-Archaeological Museum-Reserve in Nokalakevi.

Kviratskhoveli tomb and church located beyond the Village Zhinvali, on the left bank of Aragvi, completely destroyed in 1976, as a result construction of the Khevsureti temporary highway, were studied archeologically, in 1972-73. Excavations revealed several groups of ceramic materials, including fragments of late medieval Qvevris. (Rcheulishvili M. (1975) *Archaeological Research on Kviratskhoveli, Zhinvali Expedition. Short Reports of the First Scientific Session.* Tbilisi).

In the Aragvi Gorge, nearby Zhinvali, former villages of the XI-XIII centuries also have been studied archeologically, wherein the existence of cellars and Qvevris in all family complexes is confirmed (Rcheulishvili G. (1990). *Archaeological Monuments of the Aragvi Gorge in Pshavi.* (p. 99, 106) Tbilisi). It is noteworthy that although there were nor vine neither viticulture, Iv. Javakhishvili established the facts of economic relations between different communities/historical-ethnographic areas of Georgia. Vakhushti Bagrationi also noted the same. With reference to Vakhushti Batonishvili (Vakhushti Batonishvili (1745) *Description of the Kingdom of Georgia*), Iv. Javakhishvili wrote: Although Trialeti was community without vineyards the winemaking was developed there too. In accordance to the words of Vakhushti: "The inhabitants of Trialeti had brought grape juice from the plain, poured them into Qvevris and made nice tasty wine" (Javakhishvili Iv. (1986), Vol. V. p. 671).

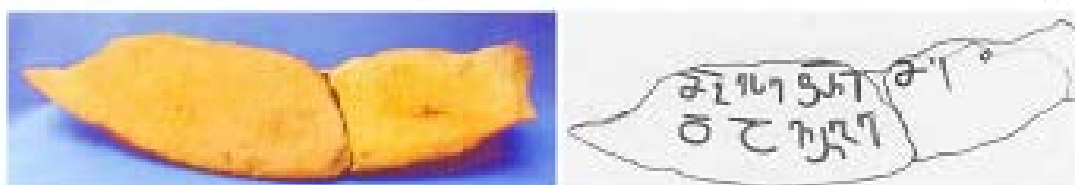
In the IX-X centuries, in Georgia nearly all fields of handicrafts that were generally known in the medieval world were represented. The materials confirmed by written sources and obtained by archeological excavations prove that craftsmen of different fields existed in every corner of the country, but mostly they were concentrated in the cities, where they had their own workshops, in most cases they were also trade shops, and therefrom they sold their handicraft items. The production of pottery was widespread in medieval Georgia and in the IX-X centuries. They used to make a variety of household vessels, plates, jugs, pots, jars, Qvevris, building materials, bricks, tiles, "Shorenketsis", etc., as well as highly artistic glazed pottery. There were ceramic workshops in Tbilisi, Dmanisi, Rustavi and other cities. The existence of many ceramic workshops was conditioned by wide demand for their products – Georgia from the Adoption of Christianity until the Death of Queen Tamar. The authors: Muskhelishvili D., Japaridze O., Melikishvili G., Apakidze A., Lortkipanidze M., Metreveli R., Samsonadze M., Asatiani N., Jamburia G., Otkhmezuri G., Natmeladze M., Bendianishvili Al., Daushvili Al. (2012) *History of Georgia. T. 2.* Tbilisi: Palitra L).

In the testimonial of the Father Superior of the Nikortsminda Monastery, written in the 11th century is noted: "for Nikolaos Tsminda, I had built limestone house: the upper house is a good oak: a: the cellar is of limestone: a: and Churi from Navardzuli is embedded inside", which clearly indicates the existence and usage of Qvevri-cellar (Berdzenishvili M. (1962). The XI century Georgian Historical Sources on the Socio-Economic History of Georgia "Written by Nikortsminda". Tbilisi)

M. Balas, in 1877, mentions about making Kakhetian wine in Qvevri, and writes: "Kakhetian winemakers have a good habit of fermenting and storing Kakhetian wine in Churis embedded in the ground, thus achieving uniformity of fermentation and constant temperature..." (Баллас М. (1877). Очерк виноделия в России (Кавказ и Крым), Историко-статистический сборник виноделия т. I).

The great Georgian writer and public figure Iliа Chavchavadze, in 1887, wrote about Qvevri: "Almost everywhere in our country Qvevri embedded in the ground is known". He also notes - "It is deeply embedded in the ground and does not stand in the air, outside. Why? By the way, because neither outside nor heat neither cold can reach the soil so quickly and intensively. The soil keeps Qvevri in the unchanged conditions and outside changes does not reach Qvevri and grape juice fermented therein" (Chavchavadze I. (1887). Georgian Winemaking. Tbilisi).

The originality of Qvevri is also related to the issues of ancient Georgian script. E.g. the inscription on the mouth of Nekresi Qvevri "Mb m embedded this Ch(u)ri" dates back to the II-III centuries. It is believed that Qvevri whereon the inscription is made may have been intended for sacrificial wine (Chilashvili L. (2004) Ancient Georgian Inscriptions of Nekresi and Issues of the History of the Georgian Script).



*Nekresi Qvevri mouth with ancient Georgian inscription – II-III centuries.*

Known ancient names used in Georgia to refer wine storage vessels of different sizes and shapes are the following: Qvevri, Churi, Dergi, Lagvini, Lagvani, Lagvinari, Kvibari, Qvibari, Kubari, Lakhuti, Chasavali, Khalani, Sazedashe Qvevri and Kotso; Sulkhan-Saba Orbeliani notes this, and gives the following definition of Churi in his "Sitkvis Kona" (Wisp of Words): "...Churi is a vessel among Ketsis: Qvevri, Kvibari, Kotso, Khalani, Dergi, Lagvini, Lagvinari, etc.", ("Sitkvis Kona", 1685–1716. Georgian Academy of Sciences, Sulkhan-Saba Orbeliani, Georgian Dictionary, Tbilisi, 1993, Vol. II).

As regards the antiquity of word "Churi" (Chilashvili L. (2004). Ancient Georgian Inscriptions of Nekresi and Issues of the History of Georgian Script), it is noteworthy that Ivane Javakhishvili in his fundamental work on the history of viticulture notes that "Churi" is more earlier lexical unit than Qyevri, and in ancient Georgian exactly the word "Churi" was used to denote a vessel for pouring and storing wine. Later, in addition to Churi, Qyevri also appears in the documents and monuments of that time" (Javakhishvili Iv. (1986). Vol. V. p. 652)

According to Academician Iv. Javakhishvili: "There are two names in Guria and Samegrelo denoting the vessels of different sizes. Namely, large and medium-sized pottery was called Churi – in Guria, Lagvani – in Odishi, and smaller one having 5 bucket capacity, Kvibari – Guria, and Lakhuti – in Odishi".(Javakhishvili Iv. (1964). Materials for the Economic History of Georgia).

In the Western Georgia, Churi is used with a meaning of Qyevri, but now the term "Qyevri" is used as a common literary name for this type of vessel determined by historical-economic necessity (Pruidze L. (1974). Viticulture and Winemaking in Georgia).

There was also experience of Qyevri large-scale production in Georgia. In this respect, the modern Qyevri enterprise held in the Telavi Ceramic Plant in the 50-s of the last century is outstanding, the operation whereof is based on geological research conducted in accordance with the standard requirements of Vardisubani clay deposit, analysis of chemical and physical properties of clay and non-plastic material, and scientific-technical documentation compiled taking into account the experience of many well-known Qyevris construction officials and the advice of qualified scientific ceramicists (Геолого-разведочная кантора Грузпромсовета. Отчет геолого-разведочных работ по Телавскому (село Вардис-убани) месторождению глин для производства винных кувшинов «КВЕВРИ» большой емкости. Тбилиси, 1955).

Although there are a number of proven historically and scientifically facts about Qyevri, no regulated technical requirements have been met for it as a wine vessel unless we take into account the Republican Standard of the Soviet Socialist Republic of Georgia (РС "Изделия Керамические гончарные" (81 -73), officially published in 1973. Later, in 1977, with appropriate changes, the general technical conditions were published (РС "Изделия Керамические гончарные" (81–73). The requirements of this standard apply to decorative and agricultural ceramics made of red plastic clay by forming or casting and further baking. In it, in connection with Qyevri, there is only a hint that it, according to its purpose, is a vessel for storing liquid. The standard provides general technical requirements and physical-mechanical characteristics for pottery ceramics for decorative and

agricultural purposes and does not specify the characteristics of Qvevri as wine vessel. This was probably due to the socio-political reality of the 1960s, when there was a misguided policy of ignoring the traditional technology of Qvevri and Qvevri wine.

After the independence of Georgia, special attention is paid to the popularization of the wine placed in Qvevri. Although the issue of legislative regulation of Qvevri wine was issued in 1997-1998, only in 2018 significant changes were made in the Law of Georgia on "Vine and Wine". The term "Qvevri wine" was defined: "Qvevri wine is fermented and aged wine in Qvevri, at least until December 31, on full or partial chacha", and therefore "Qvevri wine" was added to the wine categories.

There are remarkable facts indicating the merits of the Georgian Orthodox Church to Qvevri protection and popularization. In autumn of 2007, wine was placed in Qvevris by the ancient traditional way in the cellar of the Alaverdi Monastery. The Georgian Traditional Wine Fund was established in 2010, and together with the Georgian Wine Association, the Wine Club and the Qvevri Wine Association, established the Qvevri Fund, in 2011. In autumn of 2011, with the support and encouragement of the United States Agency for International Development (USAID) Economic Prosperity Initiative (EPI), the Fund organized the First Qvevri Wine Scientific Symposium promoting term – "Qvevri" for wine vessel originated from Georgia, in the world.

The ancient historically formed tradition of winemaking in Qvevri continues to this day. The uniqueness of this method is indicated by the fact that in 2013, at the 8<sup>th</sup> session of the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization - UNESCO the decision was made on the nomination submitted by Georgia on inclusion of – "Ancient Georgian traditional method of making Qvevri wine" in the List of Intangible Cultural Heritage (UNESCO (2-7.12. 2013). Protocol of the 8<sup>th</sup> Session on the Inclusion of Qvevri Wine in the List of Intangible Cultural Heritage of Humanity. Baku, Azerbaijan), accordingly, indicating the uniqueness of not only Qvevri wine, but also wine vessels.

Important is the fact that to mark the 70<sup>th</sup> anniversary of the founding of the United Nations, Georgian Qvevri donated by Georgia to the UN on the occasion of the UN's anniversary was placed in the yard of the UN Office in Geneva. Original size clay Qvevri, made in the Village Makatubani, Georgia, and "საქართველო\Georgia" is engraved on it in Georgian and English. The official Qvevri installation ceremony was held at the UN yard, on March 1, 2016.



And in 2017, in the City Bordeaux, France, the exhibition "Georgia – the Cradle of Winemaking" was officially opened at the Cité des Civilizations Du Vin. To celebrate the first exposition of the "Invited Wine Country" exhibition cycle dedicated to Georgia, large Qvevri was placed at the entrance. On October 11 of the same year, Patrick McGovern – professor of biochemistry and wine historian at the Museum of University of Pennsylvania, represented scientific research report to the National Center for Wine Civilization. According to which, after 3 years of research, the leading specialists of the country confirmed that Georgia is the homeland of wine, and winemaking in Qvevri in Georgia had taken place 8 thousand years ago, and there is a continuous tradition of winemaking and the oldest Qvevri-type vessel found in Georgia belongs to the VI-V millennia BC.



This once again confirms not only the uniqueness and world importance of winemaking method in Qvevri, but also the special cultural and social value of Qvevri and the fact that its reputation is inseparable from Georgia.

### b. Human Factors



Making Qvevri is a result of Georgian people's intellect. Our ancestors were able to create a craft, industry and tradition that continues to this day. Qvevri is a kind of applied art that has developed industrially and is determined by human factors.

Iv. Javakhishvili gives the information on some details of Qvevri and Churi making: "Due to the widespread use of winemaking in ancient Georgia, it is clear that the making of Qvevri should have become a separate field of handicrafts, as well as the places famous for their best pottery should have appeared in different communities. The circumstance that the document of Nikolaos-Tsminda, or Nikortsminda of the XI century says about the cellar: I embeded "Churi Navardzuli" 16 allows us to conclude that Churis made in Navardzeti were considered to be the best in this area."

In Kakheti in the XIX century, Qvevris were made in many places, but the best therefrom were considered made in Anagi (Пиралов А. С. и Шавердов С. Б. (1896). Очерк виноградарства и виноделия Кахетии. Сборник сведении по винограду и виноделию на Кавказе. вип. VII. Тифлис).

Qvevris were made in different villages in Kartli, as well, but those made in Imereti were considered to be the best, namely, in Zemo Imereti villages: Boslevi, Shrosha, etc.

(Кандуралов П. (1897). Сборник сведения п по виноградуству и виноделия на Кавказе. вип. VIII. Тифлис).

„Churis and Qvevris were made in Imereti, the Village Sarke of Argveti too, but best of all were of the villages: Chireuli and Boslevi, as well as of the Village Sairme of Lechkhumi, wherefrom Rachians brought for sale.“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е. (1896). Сборник сведения по виноградуству и виноделия на Кавказе. вип. III. Тифлис).

„In Lechkhumi, this craft, except Alpana community Village Sairme, was followed in the Okreshi Society villages: Zubi and Opitara“ (Накашидзе Е., Дандуров Е., Яковлев А., Вацадзе Е (1896). Сборник сведения по виноградуству и виноделия на Кавказе. вип. III. Тифлис).

In Guria and Samegrelo, Churis and Qvevris were made locally. In Guria this craft were followed the villages: Aketi and Atsana, and in Samegrelo – Old Senaki, Mukhuri, Jvari, Pakhulani, Chale, Chkadua, Kortskheli, etc. But the most famous was the Village Namkoli (Тимофеев С. Н., Накашидзе Е. К. (1896). Сборник сведения по виноградуству и виноделия на Кавказе. вип. IV, Тифлис, Javakhishvili Iv. History of Economics of Georgia. Vol. V.).

Levan Jorjadze writes in his work: "Although Qvevris are made in many different places in Georgia, but, no matter how well made and backed, still some of them keep the wine well, while others do not. It is mentioned in the note that, as in the past, so in the present times, Qvevri made in the Village Antok in Sartichala Uchastka, of Tbilisi Uezd is better than in all other places; and those who have taken Qvevri from this place, past or present, they are all satisfied and say that they have stored the wine well and for a long time, and the sound of praise is spread everywhere of Qvevris from this village." (Jorjadze L. (1876) Viticulture and Winemaking and Improving the Leadership of Kakhnetian Winemakers. Tbilisi).

Vakhushti Batonishvili notes at description of the Alistskali Gorge: "Ali Castle is disposed above Ali, on the slopes of the Likhi Mountains. Behind the castle, the Village Utslevi is located, in the mountains. Here they make good Churi for wine, the best of all"... (Janashvili M. (1904). Description of the Kingdom of Georgia. Vakhushti Batonishvili/Bagrationi).

Based on important ethnographic materials, L. Bochorishvili describes the process of "Qvevri making", where he notes: "in front of furnace, visavi of furnace eyes, and nearby, hollow firewood is lit to keep the furnace slightly smoky and heat for two days, some say to – heat for three days, on the third or fourth day the fire is brought closer to furnace

eyes and gradually intensified, both – well-backed Qjevri and the fire are bluish" (Bochorishvili L. (1949). Kakhetian Ceramics).

Regarding Qjevri backing, also with reference to ethnographic materials, I. Nanobashvili notes, "Qjevri must go through several steps in the furnace. Backing occurs over several periods. At the beginning and at the end the different fire is needed, how well Qjevri is backed, possible to know this accordingly perspiration, which depends on the fire. Fire is fourfold and perspiration too – black, white, ember-colored and red. To get black perspiration, the fire is lit one meter away from furnace eyes, and Qjevri takes the smoke from there, during three days. After three days, the fire is lit half a meter away from the eyes, during one day. The fire will then be got directly into the oven and intensified. Fourth fire will be more intense and in double layers. Fire is thrown into Qjevris with long sticks. This will be the final moment of backing. After backed Qjevri removal from the furnace, it needs tempering" (Nanobashvili I. (1960). Ancient Vine Culture in Kiziki (according to the Ethnographic Records). Tbilisi: S. Janashia State Museum of Georgia of the Academy of Sciences).

### **c. Qjevri as an Article Contacting with Foodstuff**

Qjevri is clay article, item contacting with the foodstuff, and it shall satisfy the following requirements established in accordance with the Legislation of Georgia:

"It shall be made by means of industrial practice so that, at its usage in usual, normal or previously predicted conditions, the componentry could not transfer therefrom into the foodstuff in such amount that happened any from the following:

- a) Create danger for health;
- b) Cause undesirable change of foodstuff content;
- c) Cause worsening of foodstuff organoleptic characteristics".

### **d. General Characteristics of Main Raw Material**

In accordance with temporary researches, the clay belongs to fine-grained (fine-dispersed) sedimentary crushed rock group of minerals. It is polymineralic, and more than 30% of particles has size less than 1  $\mu\text{m}$  (1 micron – 0.001mm).

Qjevri raw material mineral grain particles or separate rock crush size upper range would be 60-70  $\mu\text{m}$ .

At that, clay is characterized with various chemical, physical and mechanical features mostly depend on crystal-chemical structure of clay mineral. Based on said above, there are some important raw material (clay) features, such as:

- Chemical content – depends on mineral content defining clay chemical content and substances causing Qjevri structural infraction (e.g. organic carbon high



concentration delays clay baking and has negative influence on baked Qyevri strength);

- Mineral content – clay mineral (plastic) content, including hydromicas and chlorites averagely create half of whole mass, and crushed rock content (quartz, feldspars, etc.) is no less than 40%;
- Granulation – defines clay usefulness, recommended clay mineral grain particle or separate rock crush size upper range is 60-70  $\mu\text{m}$ ;
- Baking (thermal action) and baked clay strength – it is necessary to follow baking technical process precisely at quality Qyevri making. Contrary from clay the minerals – quartz and feldspars are more widening at their baking on high temperature, and correspondingly, narrowing at cooling if their grains have big sizes, and the cracks and microcracks appear in high content. If baking temperature is very low the clay minerals do not transfer into amorphous (glass-like), homogenous, stable mass and remain unstable mass, and as a result of that Qyevri consistency and strength is damaged.

Baked clay water absorption capability and intensity, in accordance to which the Qyevri strength and water leakage possibility is defined, depends on raw material content and baking process.

In general, Qyevri raw material (clay) is not homogeneous (identical) and equal in the nature even on the same mine. Often, the samples taken from various depth of the same mine are different with their mineral and chemical content and granulometric sizes as well, reflected in differences of their chemical and physico-mechanical features (Poporadze N., etc. (2017). Qyevri Mineral Content. Business-Engineering N3). The carriers comprising raw materials (clay) with homogeneous content are rare; as a result of that, mixing of clays taken from various ores is recommended giving the opportunity to make Qyevri having sufficient physical consistency. At the same time, the interaction between Qyevri and wine should improve wine features, in the purpose of that, at Qyevri making the following is considered:

- Availability of more amount of two or three layered clays in content for the purpose to receive homogeneous raw material, in particular, clay mineral content including hydromica and chlorites should be greater (averagely, half of whole) part of mass than crushed rocks (quartz, feldspars, etc.);
- Carbon content small amount for the purpose to avoid creation of so called "black cores" and necessity to provide previous baking process;
- Less danger of cracks and gaps appearance depends on this that how balanced is amount of various particles, particularly, clay and crushed rocks;

- Large pores creation opportunity is less at appearance of small amount of large particles in clay providing clay plasticity maintain on appropriate level; it is significant that clay minerals amount defines raw material plasticity (high, average and low), with big amount of clay mineral fine particles and less crushed impurities the raw material is more plastic; although, at appearance of only clay minerals or in excessive amount, when crushed rock amount is very small, Qvevri will be reduced in size and damaged at drying and baking processes;
- Chemical componentry transfer is important for Qvevri minerals and wine interaction, and such reacting mineral type should be selected, which will improve wine mineral content; and as a reason of that, the presence of calcium, magnesium and potassium ions is more important than silicon, sodium and other minerals, in the eluate.

#### **e. Qvevri Shape, Description, Capacity and Place of Disposition – Historical-Ethnographic and Archeological Data**

Present-day Qvevri was formed in the III-II millennia BC; before of this, mainly, small-size Qvevri was spread, having height not exceeding 1-1.5m, flat bottom and wide belly. Modern Qvevri has shape of an egg.

Qvevri Georgian origin is confirmed by the fact that each part thereof has its name. This is indicated by numerous historical and ethnographic sources. "Qvevri has a "mouth" – rounded flatness, "throat" or "neck" as narrowed part bellow the mouth, then "rings" (Gardapkhadze-Kikodze P., "Pottery and Qvevri-making in Lechkhumi", Georgian State Museum "Moambe" XIV, 1947) next below is wide "belly" gradually narrowing (Petriashvili V., "Winemaking", 1895), this narrowed part is called "Mujuro", and the rest from the outside – "kvititi".

Qvevri rest is defined by S. Menteshashvili, he notes that Qvevri rest is the rounded end thereof (Menteshashvili S. (1943) Kizikian Dictionary). N. Topuria has defined Qvevri bottom as "pochochiki" and "kursuli" (Topuria N. (1955). Georgian Cellar, Materials for the Ethnography of Georgia. Vol. VII). It is the rest that holds Qvevri to the ground and protects it from breaking. Each of these parts has its purpose (Pruidze L. (1974). Viticulture and Winemaking in Georgia. Book one).

Qvevri description is given by G. Shatberashvili as well. According to him:

"Qvevri "head" same mouth – the part left above the ground, closed with a lid of equal size;

Qvevri "mouth" – the part left above the ground, closed and covered with mud;

Qvevri "throat" – opening – upper narrowed part;

Qvevri "ring" – down part;

Qvevri "belly" – middle part, called the "belt", as well;

Qvevri "phil" – the bottom. When wine is in small amount, "wine only in phil" – is old saying. (Shatberashvili G. (1975). Essays. Vol. 4. Letters. Tvaladuri Georgian Chashniki. p. 438 Tbilisi: Soviet Georgia).

It is noteworthy that the 8000-year-old Neolithic period Shulaveri-Shomutepe egg-shaped pottery confirming the pre terrestrial culture is made without a "throat" and rings, and Qvevri found during the excavation of Zhinvali area belonging to the third millennia, already has been made therewith.

Ethnographic sources confirm that Qvevri sizes might have been different in various parts of Georgia. Iv. Javakhishvili, on the basis of various sources noted: " Qvevris in Kartli were and still are of different sizes: of 5-30 "koka"(jug) capacity" (Кандуралов П. (1897) Сборник сведения по винограду и виноделию на Кавказе, вып. VIII, Тифлис).

"There were big, medium and small Qvevris in Kakheti. The smallest would hold 1 jug wine, the largest – up to 106, but according to some people, there were even larger ones than that." (Пиралов А., Шавердов С. (1896). Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VII. Тифлис).

In some communities of Western Georgia, the name Churi was used and still is, and Qvevri is not used. The height of the Rachian Churi was 2/3-2 m, and contained 100 seven-jug capacity barrels of wine, and the Lechkhumian Churi – 5-60 poods of juice." (Пиралов А., Шавердов С. (1896) Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. VII. Тифлис).

"In Imereti, Qvevri is capable to hold up to 40 buckets, and Churi – 40-160 buckets. The big Churi was also called "Chasavleli" (down entrance), because a person had to come down inside to wash such a wine capacity "(Vatsadze E. (1896). Очерк винограду и виноделия Кахетии. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. вып. III. Тифлис).

"In Guria, Qvevri, which could hold up to 5 buckets of wine, was called Kvibari, and in Odisha – Lakhuti" (E. Vatsadze. Сборник сведений по винограду и виноделию на Кавказе. (1896) том III; Javakhishvili Iv. (1986). Economic history of Georgia. Vol. V).

"Ethnographers consider that the largest size of the Georgian Qvevri – Mindatsikhe Churi is found in Racha, the Vill. Tsesi, which according to Prof. G. Beridze, could hold 800 decalitres. According to the legend, so many barrels of wine were poured into the Mindatsikhe Churi as many days are in a year.

M. Balas writes in surprise about the "Chasavlebi" found in the yard of Kutaisi Gymnasium, where the bull would drown (Pruidze L. (1974) *Viticulture and Winemaking in Georgia*).

It is noteworthy that the capacity of egg-shaped pottery confirming the Shulaveri-Shomutepe early farming culture of the Neolithic period is 25-30 liters. The diameter of the mouth is 32 cm, and the bottom is 15 cm. Some scientists recommend to use "the principle of golden ratio", defined above.

Traditionally, Qvevri is always embedded deep in the ground, up to the throat, and placed in closed or open cellar.

Wine poured into Qvevri embedded in the ground is less affected by the variability of air temperature, although, soil moisture should be taken into account. "Where the humidity was excessive, the winemaker should avoid wine damage with such humidity. Therefore, embedding depth in such place was and still depends on the soil properties" (Javakhishvili Iv. (1986). *Economic History of Georgia*. Vol. V).

"Embedding of Qvevri in the ground is important achievement of Georgian winemaking, which is presumably started from the III century BC". (Bokhochadze Al. (1963). *Viticulture and Winemaking According to Archeological Materials in Ancient Georgia*. From ancient times to the II-III centuries AD. Tbilisi).

According to V. Javakhishvili, "inserting Tkemlour-Qvevri in the ground was called "setting of Churi", which is confirmed with the testimonial of 1475, given by Mamia Zevdginidze to Shio Mghvimeli. Wherein he says: I will sacrifice for Akhatani Batinuri, and "when that vineyard came out sweet, me – Mamia will set two Churis" (Javakhishvili Iv. (1986). *Economic History of Georgia*. Vol. V).

This fact was pointed by I. Chavchavadze, and he also noted: "Our perfect Qvevri, because it is made of clay strong as stone and embedded in the ground, serves us exactly as good underground, or cellar for Europeans" (Chavchavadze I. (1956). *Georgian Winemaking*. Vol. VII).

## **VII. EVIDENCE THAT PRODUCT COMES FROM SPECIAL GEOGRAPHICAL AREA (TRACEABILITY)**

### **a. Registration**

Each business partner, whose activity has link with Qvevri making may join the Organization of the PGI Qvevri Producers/Makers (Association and/or other Organizational Structure). The Organization of the PGI Qvevri Business Partners has list of registered persons having right to use particular PGI, established by the Legislation of

Georgia; wherein the data on the business partners – names, addresses, identifying codes and contact information, is represented. The list shall be renewed regularly.

#### **b. Traceability Requirements**

Obtaining of essential raw materials and passing all steps of Qvevri making shall take place in Georgia, under control and monitoring conditions in order to ensure Qvevri specialty/specificity.

Qvevri traceability shall be executed in the steps – obtaining raw materials, Qvevri making, and distribution.

For the purpose of traceability the business partner having link with any step of the PGI Qvevri making is obliged to have proper information about Qvevri, raw materials and distribution; to practice relevant documentation and records to carry out the correspondence of the origin of the raw materials, specifications and production/making conditions with established requirements, and which upon request shall be submitted to the authorized body providing state control.

Usually, to practice relevant documentation and records confirming the correspondence with established specifications to be submitted into the control body.

Traceability system is coordinated by the PGI Qvevri or other authorized body, and the marking shall accompany the product.

### **VIII. MARKING RULES**

The PGI Qvevri shall be marked with the relevant logo of the PGI Qvevri Producers/Makers or other authorized body giving an opportunity of traceability and identity of Qvevri; it is given in the Fig. 1.

Usage of removable label is prohibited.

Additional marking is possible and voluntary together with the PGI controlled by the state under the rule established by the Legislation of Georgia.

Usage of Latin font – "Qvevri" or "Kvevri" is permitted together with Georgian font, at marking.

### **IX. CONTROL BODIES**

The control mechanism of correspondence of ready product with the PGI Qvevri Specifications and production methods shall be executed in accordance to the rule established by the Legislation of Georgia:

- Self control provided by Qvevri producer;

- Inner control provided by the PGI Organization providing local control on the appreciation of correspondence with PGI Qjevri Specifications; control of discoverability records, documentation, and other proper information, as well; assists business partner to provide state control, as well;
- Outer control – state control provided by competent body – the Ministry of Environment Protection and Agriculture of Georgia or control body – legal entity delegated by the Ministry to carry out the particular task related with the state control, and accredited by the relevant body of Georgia or the EU member states and The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD).
- The control of Qjevri as a material having contact with the foodstuff in accordance with the rule established by the Legislation of Georgia is provided by the LEPL – National Food Agency or control body – legal entity delegated by the LEPL – National Food Agency to execute particular task and accredited by the relevant body of Georgia or the EU member states and The Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD).

სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური  
ბიულეტენი

სპეციალური გამოშვება

OFFICIAL BULLETIN OF THE INDUSTRIAL PROPERTY  
*SPECIAL EDITION*

2(15)

მთავარი რედაქტორი: EDITOR-IN-CHIEF:	ნ. ბებრიშვილი N. Bebrishvili
კორექტორი: PROOFREADER:	ლ. ჭანტურია L. Chanturia
მთარგმნელი: TRANSLATOR:	ე. გაბუნია E. Gabunia
დამკაბალონებელი: COMPUTER LAYOUT:	მ. ორდენიძე M. Ordenidze
პოლიგრაფიული ჯგუფი: POLYGRAPHY GROUP:	მ. მეჩიტაშვილი M. Mechitishvili ი. გოგოლაშვილი I. Gogolashvili ლ. დოლიძე L. Dolidze

---

ანტიოქოს ქ. №5, მცხეთა, 3300, საქართველო

ტელ.: (+995 32) 225 25 33

5, Antioch Str., 3300, Mtskheta, Georgia

Tel.: (+995 32) 225 25 33

[www.sakpatenti.org.ge](http://www.sakpatenti.org.ge)

[info@sakpatenti.org.ge](mailto:info@sakpatenti.org.ge)