



REPUBLIKA E SHQIPERISE
MINISTRIA E BUJQESISE, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SE KONSUMATORIT
MINISTRI

Nr. 4168 Prot.

Tiranë, më 2.12.2009

U R D H E R

Nr. 392 Datë 2.12.2009

PËR

MIRATIMIN E RREGULLORES
“PËR PËRCAKTIMIN, PËRSHKRIMIN DHE PARAQITJEN E VERËRAVE TË
AROMATIZUARA, PIJE ME BAZË VERE E AROMATIZUAR DHE KOKTEJLE ME
VERË TË AROMATIZUAR

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, ligjit Nr. 9863, dt 28.01.2008 “Per Ushqimin”, nenit 76 te ligjit Nr.9590, dt 27.07.2006 “Për ratifikimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit ndërmjet Republikës së Shqipërisë dhe komuniteteve Europiane e Shteteve të tyre anëtare” dhe V.K.M Nr.463, dt 05.07.2006 “Për miratimin e planit kombëtar për zbatimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit” i ndryshuar.

URDHËROJ:

1. Miratimin e rregullores “Për përcaktimin, përshkrimin, dhe paraqitjen e verërave të aromatizuara, pije me bazë vere e aromatizuar dhe koktejlle me verë të aromatizuar”, bashkëlidhur këtij urdhëri.
2. Ngarkohet Drejtorja e Përgjithëshme e Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Drejtoritë Rajonale të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit për zbatimin e këtij urdhëri.
Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.

MINISTRI

GENC RULI

RREGULLORE

PËR

“ PËRCAKTIMIN, PËRSHKRIMIN DHE PARAQITJEN E VERËRAVE TË AROMATIZUARA, PIJEVE ME BAZË VERE E AROMATIZUAR DHE KOKTEJLE ME VERË TË AROMATIZUAR ”

1. Kjo rregullore jep rregullat e përgjithshme për përcaktimin, përshkrimin dhe paraqitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere e aromatizuar dhe koktejele me verë të aromatizuar.
2. Për qëllim të kesaj rregulloreje jepen përkufizimet si më poshtë:

(a) Verë e aromatizuar:

është një pije e përftuar prej një ose më shumë produkte të verës, duke përfshirë verëra të cilësisë të prodhuara në rajone(zona) specifike, me përjashtim të verës së tavolinës retsina, me musht rrushi të shtuar apo musht rrushi të fermentuar, në të cilën është shtuar alkool sipas gërmës (g) të pikës 2, dhe aromatizuar me ndihmë të substancave aromatizuese natyrale dhe/ose përgatitjeve aromatizuese natyrale sic përcaktohen në Urdhërin Nr 346, dt 14.07.06 për miratimin e rregullores “Aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore dhe në lëndët e para për prodhimin e tyre”, dhe/ose bimëve aromatike, dhe/ose erëzave dhe/ose aromatizues ushqimore, e ëmbëlsuar, me ngjyrë karamel dhe me fortësi (përmbajtje) alkoolike aktuale minimale 14,5% në vëll ose më shumë, dhe fortësi alkoolike aktuale maksimale më pak se 22% në vëll dhe fortësi alkoolike totale minimale 17,5% në vëll ose më shumë.

Për produktet që mbajnë përshkrimin “i thatë” ose “ekstra i thatë”, fortësia alkoolike totale minimale është përkatësisht 16% në vëll dhe 15% në vëll.

Vera dhe/ose mushti i rrushit të freskët me fermentim të pjesshëm me shtesë alkooli, që përdoret në përgatitjen e një vere të aromatizuar duhet të jetë jo më pak se 75% në produktin e gatshëm.

Përshkrimi “verë e aromatizuar” mund të zëvendësohet me “aperitiv me bazë vere”. Përdorimi i termit “aperitiv” nuk çënon përdorimin e saj në produktet jashtë kesaj rregulloreje.

(b) Pije me bazë verë e aromatizuar:

është një pije e përftuar prej një ose më shumë produkte të verës, duke përfshirë verëra të cilësisë prodhuar në rajone specifike, me përjashtim të verërave të prodhuara me shtesë alkooli dhe verës së tavolinës retsina, me musht rrushi të shtuar dhe/ose musht rrushi pjesërisht të fermentuar, dhe aromatizuar me ndihmë të substancave aromatizuese natyrale dhe/ose përgatitjeve aromatizuese natyrale dhe/ose substancave ose përgatitjeve identike sic përcaktohen në Urdhërin Nr 346, dt 14.07.06 për miratimin e rregullores “Aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore dhe në lëndët e para për prodhimin e tyre”, dhe ose bimëve aromatike dhe/ose erëzave dhe/ose aromatizues ushqimor, e ëmbëlsuar, pa shtesë alkooli dhe me një fortësi alkoolike aktuale 7% në vëll ose më shumë dhe më pak se 14,5% në vëll. Vera e përdorur në përgatitjen e një pije me bazë vere të aromatizuar duhet të jetë jo më pak se 50% në produktin e gatshëm.

(c) Koktejl me verë të aromatizuar:

është një pije e perftuar nga verë dhe/ose musht rrushi i aromatizuar me ndihmë të substancave aromatizuese natyrale dhe/ose përgatitjet aromatizuese natyrale dhe/ose substancave ose përgatitjeve identike sic përcaktohen në Urdhërin Nr 346, dt 14.07.06 për miratimin e rregullores “Aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore dhe në lëndët e para për prodhimin e tyre” dhe /ose bimëve aromatike dhe /ose erëzave dhe/ose aromatizues ushqimor, e ëmbëlsuar dhe me ngjyrë, pa shtesë alkooli, dhe me një fortësi alkoolike aktuale më pak se 7% në vëll .

Vera dhe/ose mushti i rrushit i përdorur në përgatitjen e një koktejl me verë të aromatizuar duhet të jetë jo më pak se 50% në produktin gatshëm.

Përdorimi i fjalës “koktejl” në këtë rast, nuk do të çënojë përdorimin e saj në produktet jashtë kësaj rregulloreje.

(d) Ëmbëlsues;

janë produktet sheqerore si më poshtë që i japin shije të ëmbël produktit ushqimor ;

-sheqer gjysëm i bardhë,

-sheqer i bardhë,

-sheqer i bardhë i rafinuar,

-dekstrozë,

-fruktozë,

-shurup glukoze,

-solucion sheqeri,

-solucion sheqeri invert,

-shurup sheqeri invert,

-musht rrushi i përqëndruari i rektifikuar,

-musht rrushi i përqëndruar,

-musht rrushi i freskët,

-sheqer i djegur,

-mjaltë,

-shurup carop,

-karbohidrate natyrale të tjera që kanë efekte të ngjashme me produktet e mësipërme të cilat përdoren në përgatitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere të aromatizuar dhe koktejlve me verë të aromatizuar.

“Sheqer i djegur” është produkt i fituar vetëm nga ngrohje e kontrolluar e sukrozës pa baza, acide minerale ose aditivë të tjerë kimike.

(e) Aromatizues;

janë substancat aromatizuese, përgatitjet aromatizuese, aromatizuesit e përpunuar, aromatizuesit tymues dhe përzjerjet që përdoren në përgatitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere të aromatizuar dhe koktejlve me verë të aromatizuar.

Shtimi i këtyre substancave i jep produktit përfundimtar karakteristika specifike organoleptike.

(f) Ngjyrues;

Janë substanca që shtojnë ose ripërtërijnë ngjyrën në përgatitjen e produkteve ushqimore.

(g) Shtesë alkooli;

janë produktet si më poshtë;

- alkool etilik me origjinë vitikulturale,
- alkool vere (alkool rrushi) ose alkool rrushi i thatë,
- alkool etilik me origjinë bujqësore,
- distilat vere(distilat rrushi) ose distilat rrushi të thatë ,
- distilat me origjinë bujqësore,
- wine spirit ose grape-marc spirit,
- dried grape spirit,

Karakteristikat e alkoolit etilik janë ato të përcaktuara në Shtojcën I bashkëlidhur kësaj rregulloreje.

(h) Fortësia alkoolike aktuale në volum është :

numri i volumeve të alkoolit të pastër në 20 ° C që përmban 100 volume të produktit në të njëjtën temperaturë;

(j) Fortësia alkoolike potenciale ndaj volumit është:

numri i volumeve të alkoolit të pastër në 20 ° C i cili është prodhuar nga fermentimi i plotë i sheqerit që përmban 100 volume të produktit në të njëjtën temperaturë;

(k) Fortësia alkoolike totale ndaj volumit është:

shuma e fortësisë alkoolike aktuale dhe potenciale ndaj volumit;

(l) Fortësia alkoolike natyrale ndaj volumit është:

fortësia alkoolike totale ndaj volumit e produktit përpara çdo përmirësimi.

(m) Tregues gjeografik:

vlerësohet emri i rajonit, vendi specifik ose, në raste të veçanta, emri i vendit të përdorur për të përshkruar produktin, i cili:

a) vjen nga ky rajon, vend specifik ose nga vendi i përdorimit;

b) ka cilësi të veçanta, reputacion ose disa karakteristika të tjera, që janë attribute të origjinës gjeografike të tij dhe prodhimi, përpunimi e përgatitja e tij kryhen në këtë mjedis gjeografik.

3. Përcaktimi i kategorive(tipeve) të ndryshme të verës aromatizuar përkrahim i cili mund të zëvendësohet me “verë e aromatizuar” është si më poshtë:

(a) Vermouth:

Verë e aromatizuar me shije karakteristike nga përdorimi i substancave bimore e llojit Artemisia, kjo pije mund të ëmbëlsohet vetëm me anë të sheqerit të karamelizuar, sukrozë, musht rrushi, musht rrushi i përqëndruar i rektifikuar dhe musht rrushi i përqëndruar.

(b) Bitter aromatized wine:

Verë e aromatizuar me një aromatizues karakteristike bitter .

Përshkrimi “bitter aromatized wine” do të shoqërohet nga emri kryesor i substancës aromatizuese bitter.

Emrat e mëposhtme, ose emrat ekuivalente në të tjera gjuhë zyrtare, mund të përdoren për plotësimin ose zëvendësimin e këtij përshkrimi:

- “Quinquina wine”,

Verë e aromatizuar ku aromatizuesi kryesor është aromatizuesi natyral quinine,

- “Bitter wine”,

ku aromatizuesi kryesor është aromatizuesi natyral gentian, pija është me ngjyrë të verdhë

dhe/ose të kuqe nga lëndë ngjyruese të lejuara për produktet ushqimore;
Përdorimi i fjalës “bitter” në këtë rast, nuk do të çënojë përdorimin e saj në produktet jashtë kësaj rregulloreje,
- “Americano”,
ku aromatizuesit janë substancat aromatizuese natyrale wormwood dhe gentian, pija është me ngjyrë të verdhë dhe/ose të kuqe nga lëndë ngjyruese të lejuara për produktet ushqimore.

(c) Egg-based aromatized wine:

Verë e aromatizuar në të cilën është shtuar e verdha e vezës e cilësisë së mirë dhe që ka një përmbajtje sheqeri të shprehur në sheqer invert më shumë se 200gr dhe një përmbajtje të verdhe veze minimumi prej 10gr/liter në produktin e gatshëm.

Termi “cremovo” mund të shoqërojë termin “egg-based aromatized ” ku vera në fjalë të përmbajë jo më pak se 80% verë Marsala.

Termi “cremovo zabaione” mund të shoqërojë termin “egg-based aromatized” ku vera në fjalë të përmbajë jo më pak se 80% verë Marsala dhe një përmbajtje të verdhe veze jo më pak se 60 gram/litër.

(d) Väkevä viiniglögiStarkvinsglögg:

Verë e aromatizuar me shije karakteristike nga përdorimi nga përdorimi i karafililit (cloves) apo kanellës (cinnamon) të cilat përdoren gjithmonë së bashku me erëza të tjera, kjo pije ëmbëlsohet sipas gërmës (d) të pikës 2.

4. Përcaktimi i kategorive (tipeve) të ndryshme të pijeve me bazë vere e aromatizuar përshkrim i cili mund :

- të zëvendësojë përshkrimin “aromatized wine-based drink” në vendin ku prodhohet,
- të plotësojë përshkrimin “aromatized wine-based drink”,

(a) Sangria:

pije e aromatizuar nga prania e ekstrakteve ose esencave natyrale të frutit të agrumes, me/ose pa lëng të këtij fruti, me shtesë erëza, e ëmbëlsuar, me shtesë CO₂, dhe me një fortësi alkoolike jo më pak se 12% në vëll;

Pija mund të përmbajë pjesëza të forta të pulpës të frutit të agrumes ose lëkure (cipe) dhe me ngjyrë vetëm prej lëndëve të para të përdorura.

Përshkrimi “Sangria” duhet të shoqërohet me fjalët “prodhuar në ...” pasuar me emrin e vendit apo të rajonit ku prodhohet, me përjashtim kur produkti është prodhuar në Spanjë ose Portugali.

Përshkrimi(emri) “Sangria” mund të zëvendësohet “pije me bazë vere e aromatizuar” vetëm kur pija është prodhuar në Spanje ose Portugali;

(b) Clarea:

një pije e përftuar nga vera e bardhë nën të njëjtat kushte si në (a).

Përshkrimi “Clarea” duhet të shoqërohet me fjalët

“prodhuar në ...” pasuar me emrin e vendit apo të rajonit ku prodhohet me përjashtim kur produkti është prodhuar në Spanjë

Përshkrimi(emri) “Clarea” mund të zëvendësohet “pije me bazë vere të aromatizuar” vetëm kur pija është prodhuar në Spanjë;

(c) Zurra:

një pije e përftuar me shtesë brandy ose wine spirits. Fortësia alkoolike aktuale do të jetë

9% në vëll ose më shumë dhe më pak se 14% në vëll ;

(d) Bitter soda:

një pije e aromatizuar e përftuar prej bitter vino përmbajtja e së cilës duhet të jetë jo më pak se 50% në produktin e gatshëm, me shtesë CO₂ ose ujë të gazuar dhe me po të njëjtin ngjyronjës si bitter vino. Fortësia alkoolike aktuale duhet të jetë 8% në vëll ose më shumë dhe më pak se 10,5% në vëll. Përdorimi i fjalës “bitter” në këtë rast, nuk çënon përdorimin e saj në produktet jashtë kësaj Rregulloreje.

(e) Kalte Ente:

një pije me bazë verë e aromatizuar përftuar nga verë miks, verë gjysëm e gazuar ose verë gjysëm e gazuar me shtesë CO₂, me verë të gazuar ose verë të gazuar me shtesë CO₂, dhe shtim të substancave natyrore ose ekstrakteve të limonit. Produkti i gatshëm duhet të përmbajë jo më pak se 25% në vëllim të verës gazuar ose verës gazuar me shtesë CO₂.

(f) Glühëin:

një pije e aromatizuar përftuar vetëm nga verë e kuqe ose e bardhë, e aromatizuar kryesisht me kanellë (cinnamon) apo karafil (cloves) pa shtim të ujit.

Kur pija prodhohet nga verë e bardhë, përshkrimi tregtar “Glühëin” duhet të plotësohet nga fjalët “verë e bardhë”;

(g) ViiniglögiVinglög:

një pije e aromatizuar përftuar nga verë e kuqe ose e bardhë, kryesisht e aromatizuar me kanellë (cinnamon) apo karafil (cloves).

Kur pija prodhohet nga verë e bardhë, përshkrimi tregtar “ViiniglögiVinglög” duhet të plotësohet nga fjalët “verë e bardhë”;

(h) Maiëin:

një pije e aromatizuar përftuar nga verë, e aromatizuar me bimë ose ekstrakte të asperula odorata.

(i) Maitrank:

një pije e aromatizuar përftuar nga verë e bardhë e thatë e aromatizuar me ekstrakte të asperula odorata, me shtim të portokalleve ose frutave të tjera, në formë lëngu, të përqëndruar ose ekstrakte të frutit, dhe me përmbajtje sheqeri maksimumi 5%;

(j) Pelin:

një pije e aromatizuar përftuar nga verë e bardhë ose e kuqe, musht rrushi i përqëndruar, lëng rrushi (ose panxhar sheqeri) dhe me ngjyrë tipike të erëzave, dhe me fortësi alkoolike jo më pak se 8.5% vëll, përmbajtje sheqeri 45-50 gram / litër e shprehur në sheqer invert, dhe aciditet total jo më pak se 3 gram/l e shprehur në acid tartrik.

5. Përcaktimi i kategorive (tipeve) të koktejeve me verë të aromatizuar përshkrim i cili mund:

- Të zëvendësojë përshkrimin “kokteje me verë të aromatizuar” në vendin e prodhimit,
- Të plotësojë përshkrimin “kokteje me verë të aromatizuar”

(a) Wine-based cocktail:

një pije e aromatizuar ku:

-përqendrimi i mushtit të rrushit nuk kalon 10% të vëllimit total në produktin e gatshëm
- përmbajtja e sheqerit, është më pak se 80 gram/liter; e shprehur si sheqer invert,

(b) Aromatized semi-sparkling grape-based cocktail:

një pije e përftuar vetëm nga mushti i rrushit, ku fortësia alkoolike aktuale është më pak se 4% vëll, dhe dioksid karboni të përftuar vetëm nga fermentimi i produkteve të përdorura;

6. Përshkrimet e referuara në gerrat (a) dhe (b) të pikës 2, dhe në pikat 3, 4, do të përfshijnë edhe treguesin e përmbajtjes së sheqerit e shprehur si sheqer invert si më poshtë :

(a) “ekstra-i thatë”: në rastin e produkteve me përmbajtje të sheqerit prej më pak se 30 gram/liter;

(b) “i thatë”: në rastin e produkteve me përmbajtje të sheqerit prej më pak se 50 gram/litër;

(c) “gjysmë i thatë”: në rastin e produkteve me përmbajtje të sheqerit ndërmjet 50 dhe 90 gram/litër;

(d) “gjysmë i ëmbël”: në rastin e produkteve me përmbajtje të sheqerit ndërmjet 90 dhe 130 gram /litër;

(e) “i ëmbël”: në rastin e produkteve me përmbajtje sheqeri prej më shumë se 130 gram/litër. Termat “gjysmë i ëmbël” dhe “i ëmbël” mund të zëvendësohen me treguesin e përmbajtjes së sheqerit, të shprehur në gram/liter sheqer invert.

-Përshkrimet e përmendura në gerrat (a),(b),(c) të pikës 2 do të plotësohen nga emri i aromatizuesit kryesor të përdorur.

-Kur përshkrimi tregtar i pijeve me bazë vere e aromatizuar përmban termin "i gazuar", sasia e verës së gazuar të përdorur duhet tje jetë jo më pak se 95%.

7. Për pijet e referuara në këtë rregullore:

a) lista e aditivëve ushqimorë të lejuar, udhëzimet për përdorimin e tyre do të jenë në përputhje me legjislacionin në fuqi “Për aditivet ushqimorë”.

b) uji i shtuar mundësisht i distiluar ose ç'mineralizuar kur ky ujë nuk e ndryshon natyrën e pijes, do të jetë në përputhje me legjislacionin në fuqi për ujin e pijshëm.

c) alkooli etilik i përdorur për hollimin ose tretjen e ngjyruësve, aromatizuesve ose ndonjë aditivi tjetër të lejuar duhet të jetë me origjinë bujqësore dhe të përdoret në sasi të caktuara të domosdoshme për hollimin ose tretjen e ngjyruësve, aromatizuesve ose ndonjë aditivi tjetër të lejuar.

d) alkooli etilik i përdorur për hollimin ose tretjen e ngjyruësve, aromatizuesve, ose ndonjë aditivi tjetër të lejuar nuk do të konsiderohet si ingredient.

e) kur alkooli i përdorur vjen vetëm nga një lëndë e parë (p.sh. vetëm alkool rrushi, alkool melase,etj), lloji i alkoolit do të tregohet në etiketë. Kur alkooli vjen nga disa lëndë të para, lloji i alkoolit do të çfaqet në etiketë pa tregues të veçantë.

(f) rregullat e përgjithshme për etiketimin, prezantimin dhe paraqitjen e tyre do të jetë në përputhje me V.K.M. Nr 1344, Dt 10.10 2008 “Për etiketimin e produkteve ushqimore”.

8. Treguesit gjeografikë të listuar në shtojcën II bashkëlidhur kësaj rregulloreje, mund të zëvendësojnë ose plotësojnë përshkrimet e përmendura më sipër, duke formuar përshkrime të përbëra.

Këta tregues gjeografikë do të jenë të kufizuar për pijet në lidhje me periudhën e prodhimit gjatë së cilës ato fitojnë cilësitë e tyre përfundimtare në zonën (rajonin) gjeografik të dhënë, me kusht që konsumatori nuk mashtrohet përsa i përket lëndës së parë të përdorur. Treguesit gjeografikë të listuar në shtojcën II bashkëlidhur kësaj rregulloreje mund të mos përkthehen.

Shtojca I

Karakteristikat e alkoolit etilik siç referohet në germën (g) të pikës 2

1. Karakteristikat organoleptike: Pa erë dhe shije të huaj, karakteristike e lëndëve të para të përdorura

2. Fortësia (përqëndrimi) alkoolike minimale në vëllim:	96,0% vol
3. Niveli maksimal i mbetjeve	
-Aciditeti i përgjithshëm i shprehur në g acid acetik për hl e alkoolit në 100% vol:	1,5
-Esteret e shprehur në g etilacetate për hl e alkoolit në 100% vol:	1,3
-Aldehidet e shprehur në g acetaldehyde për hl e alkoolit në 100% vol:	0,5
-Alkoole të larta shprehur në g e metil-2-propanol për hl e alkoolit në 100% vol:	0,5
- Metanol i shprehur në g për hl e alkoolit në 100% - vol:	50
- Ekstrakt i thatë i shprehur në g për hl e alkoolit në 100% vol:	1,5
- Lëndë avulluese që përmbajnë azot e shprehur në g të azotit për hl e alkoolit në 100% vol:	0,1
- Furfurol:	Nuk diktohet(mungon)

Shtojca II

Pijet e aromatizuara bazuar në treguesit gjeografik të prodhimit të verës siç referohen në germën (a) të pikës 3 dhe germën (f) të pikës 4.

Nürnberger Glühëin

Thüringer Glühëin

Vermut de Chambéry

Vermut di Torino

RELACION

Për Rregulloren

mbi “ Përcaktimin, përshkrimin dhe paraqitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere e aromatizuar dhe koktejlle me verë të aromatizuar ”

Në zbatim të planit vjetor të Ministrisë BUMK, të Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit dhe Planit Kombëtar për zbatimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit” është përgatitur rregullorja për “Përcaktimin, përshkrimin dhe paraqitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere e aromatizuar dhe koktejlle me verë të aromatizuar”

Kjo rregullore jep rregullat e përgjithshme në lidhje me përcaktimin, përshkrimin dhe paraqitjen e verërave të aromatizuara, pijeve me bazë vere e aromatizuar dhe koktejlle me verë të aromatizuar. Rregullorja orienton prodhuesit në lidhje me kategoritë e tipeve të ndryshme të verërave të aromatizuara gjithashtu mbron konsumatorin nga fallsifikimet e këtyre llojve produkteve.

Kjo rregullore është bazuar në Regulation (EEC) No 1601/91, Regulation (EEC) No 3279/92, Regulation (EC) No 3378/94, Regulation (EC) No 2061/96, Regulation (EC) No 1882/2003, Regulation (EC) No 1334/2008 të Bashkimit Europian. (bashkëlidhur)