STANDARD SHQIPTAR

S SH
1777:1988



Rrush

Grapes

DPS **Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit**
Adresa: Rruga "Mine Peza" Nr. 143/3, Tiranë
Tel: +355 42 226 255; Fax: +355 4 247 177
E-mail: info@dps.gov.al

©DPS Rishtypja është e ndaluar. E drejta ekskluzive për publikimin dhe shitjen e standardeve i takon DPS

Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit

Hyrje

Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit, DPS, është Organi Kombëtar që drejton punën për hartimin e standardeve shqiptare nëpërmjet komiteteve teknike.

DPS adopton standarde ndërkombëtare, rajonale dhe kombëtare si standarde shqiptare. Drejtori i përgjithshëm i DPS bën ratifikimin e tyre.

Standardet Shqiptare miratohen nga komitetet teknike me shumicë votash.

Anëtarët e komiteteve teknike, janë specialistë të organizmave shtetërore dhe private.

Standardi S SH 1777:1988 është standard shqiptar.

Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit

Standardet rishikohen kur është e nevojshme, prandaj është e domosdoshme, që përdoruesi të marrë botimin e fundit si dhe amendamentet e tij, në se ka të tilla

STANDARD SHQIPTAR

Rrush

S SH 1777:1988
ICS: 67.080

Miratuar nga Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit.
Hyn në fuqi më 01.09.1988.

Ky standard përcakton kërkesat cilësore të rrushit për treg, për ruajtje në frigorifer e të nxjerrë nga frigoriferi dhe të rrushit për përpunim industrial.

Rrushi vilet kur ka arritur pjekurinë teknike të plotë.

Koha e vjeljes dhe e dorëzimit caktohet mbi bazën e analizave të përmbajtjes së sheqerit dhe të treguesve shqisorë.

Rrushi i vendosur në frigorifer ruhet në dhoma të veshura me polivinilkloridi (PVC) dhe trajtohet me gaz sulfuror (SO_2).

1 Klasifikimi

1.1 Sipas përdorimit rrushi ndahet:

1.1.1 Rrush për treg, ku hyjnë llojet: Afuz Ali, Muskat d'Ada, Muskat Hamburgu, Shesh i Zi, Shesh i Bardhë, Italia, Vlosh, Kallmet, Perleta, Sulltaninat, etj.

1.1.2 Rrush për ruajtje në frigorifer, ku hyjnë llojet: Shesh i Zi, Vlosh, Muskatet, Kallmet, Tajgë, Sheshi i Bardhë, Afuz Ali, etj.

1.1.3 Rrush për përpunim industrial, i cili sipas kultivarëve ndahet:

- Në grupin e parë hyjnë kultivarët: Kaberne, Pino e Zezë, Aleksandrul, Riesling italian e gjerman, Muskat Otoneli, Muskat i Bardhë (Kanelli), Aligota, Rkacteli, Merlot, Saperavi, Shesh i Zi, Kallmeti i Zi, Tokai, Serin i Zi, Debine e Bardhë.

- Në grupin e dytë hyjnë kultivarët: Zarçin, Barbera, Sarin i Bardhë, Debinë e Zezë, Dervenik, Syrah, Sheshi i Bardhë, Pulez, Gemza, Pino, Giri, Mavrud, Feriaska, Trebiant.

- Në grupin e tretë hyjnë kultivarët: Vlosh, Dimiat, Shiroka Mellnishka, Pamid, Muskat i Kuq, Cnur, Grenazh, Alikant-Bushe.

Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit

1.1.4 Rrush për tharje, ku hyjnë kultivarët pa farë si Sulltaninat, Hibridi V-6, Perleta e King Rubin.

Shënim 1: Rrushi i kultivarëve Çelek, Hibrid, Otello e të tjerë që nuk përfshihen në grupet e mësipërme, kur plotësojnë treguesit e standardit merren në dorëzim sipas dispozitave në fuqi.

1.2 Sipas cilësisë rrushi ndahet në dy cilësi.

2 Kërkesat cilësore

2.1 Treguesit cilësorë të rrushit të freskët për treg

Tabela 1

Nr.	Treguesit	Karakteristikat	
		Cilësi I	Cilësi II
1.	Pamja, përbërja e veshulit, ngjyra, pjekuria	Karakteristike e kultivarit. Veshuli me dendësi tipike të kultivarit. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 19 kokrra por të mos kalojë 5 % të partisë. Kokrrat të freskëta, me zhvillim normal, pjekuri e plotë, me cipë të shëndoshë e të pastër. Brenda veshulit, kur është i ngjeshur, lejohen kokrra të vogla, të pazhvilluara, por që nuk shihen në vendosjen e veshulit në pozicion normal. Veshuli pa kokrra të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.	Si në cilësinë I. Lejohen veshul të vegjël që përmbajnë jo më pak se 7 kokrra, por të mos kalojë 5 % e partisë.
2.	Dëmtime mekanike dhe kokrra të shkoqura, %, jo më shumë se	Nuk lejohen	2
3.	Përmbajtja e sheqerit (sipas refraktometrit), %, jo më pak se:		
	- Për llojet e hershme	14	13
	- Për llojet e vona	16	14
4.	Lëndë të huaja	Nuk lejohen	Nuk lejohen
5.	Të kalbura, të mykura, të fermentuara dhe kokrra të thara	Nuk lejohen	Nuk lejohen

Drejtoria e Përgjithshme e Standardizimit

2.2 Treguesit cilësorë të rrushit për ruajtje në frigorifer.

Tabela 2

Nr.	Treguesit	Karakteristikat
1.	Pamja e jashtme	I freskët, me zhvillim normal, i shëndoshë, me dendësi normale të veshulit.
2.	Ngjyra, shija dhe aroma	Karakteristika e veshulit të pjekur dhe e kultivarit. Me shije të ëmbël dhe aromë karakteristike. Pa shije dhe erë të huaj.
3.	Përbërja e veshulit	I plotë, me pjekuri teknike të plotë me zhvillim normal. Lejohen veshul të vegjël, por jo më pak se 10 kokrra. Kokrrat me cipë të shëndoshë, jo të vrara nga vjelja ose ambalazhimi jo i mirë.
4.	Dëmtime mekanike	Nuk lejohen
5.	Të prekura nga sëmundjet dhe insektet	Nuk lejohen
6.	Të kalbura, të mykura, të fermentuara dhe të thara	Nuk lejohen
7.	Veshul të lagur	Nuk lejohen
8.	Përmbajtja e sheqerit, %, jo më pak se	16

Shënim 2: Vjelja e rrushit për ruajtje në frigorifer të bëhet në kohë të thatë. Transportimi të bëhet me mjete të pastra e të mbuluara dhe jo më vonë se 12 orë nga koha e vjeljes.

2.3 Treguesit cilësorë të rrushit të nxjerrë nga frigoriferi

Tabela 3

Nr.	Treguesit	Karakteristikat
1.	Pamje e jashtme	I freskët, me kokrra të shëndosha, të plota, me kokrra të pa shkëputura nga veshuli, i pa qullosur. Lejohen gjurmë të veprimit të gazit sulfuror (SO_2) mbi lëkurë, por jo në thellësi të kokrrës. Lejohet lagështi e lehtë.
2.	Ngjyra	Karakteristike e rrushit të pjekur dhe e kultivarit.
3.	Konsistenca	Kokrrat e rrushit të forta deri në zbutje të lehtë.
4.	Shija dhe aroma	E ëmbël, karakteristike e kultivarit, me aromë të këndshme. Pas daljes nga frigoriferi mund të ndihet lehtë era e gazit sulfuror të përdorur për ruajtje nga myku por jo më tepër se 3 orë pas daljes nga frigoriferi. Pa erë myku e kalbëzimi.
5.	Të kalbura e të mykura	Nuk lejohen
6.	Dëmtime të lehta mekanike	2

Drejtori e Përgjithshme e Standardizimit

7.	Të prekura nga sëmundjet dhe insektet	Nuk lejohen
8.	Përbërja e veshulit	I plotë me pjekuri teknike të plotë, me zhvillim normal. Lejohen veshul të vegjël, por jo më pak se me 10 kokrra.

2.4 Treguesit cilësorë të rrushit për përpunim industrial

Tabela 4

Nr.	Treguesit	Karakteristikat
1.	Pamje e jashtme	Me madhësi veshuli e kokrrash të ndryshme, të ndara sipas ngjyrës e llojeve. Në grupin e parë nuk lejohen përzierje të llojeve, ndërsa në grupin e dytë dhe të tretë lejohen deri 5 % përzierje të llojeve, por të së njëjtës ngjyrë.
2.	Pjekuria	Lejohet i tejpjekur dhe me vyshkje nga tejpjekja, por jo të tharë, si dhe pa arritur pjekurinë, jo më shumë se 3 %.
3.	Dëmtime nga faktorë të ndryshëm, %, jo më shumë se	
	- Mekanike	3
	- Sëmundje	10
	- Agjentët atmosferikë	10
	- Gjithsej dëmtime, %, jo më shumë se	12
4.	Kokrra të shkoqura, nga i njëjti kultivar, %, jo më shumë se	3
5.	Lëndë të huaja, gjethe, pjesë bimore e të tjera, %, jo më shumë se	
6.	Përmbajtja e sheqerit, %, (në lëngun e rrushit), jo më pak se	13

Shënim 3: Rrushi për tharje (stafidhe) të jetë pa farë dhe me përmbajtje sheqeri jo më pak se 21 %. Lejohen kokrra të shkoqura pa kufizim, por të pa fermentuara.

3. Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi

Sipas standardit shqiptar S SH 1540:1988 "Fruta - Ambalazhimi, etiketimi, verifikimi i kërkesave cilësore, ruajtja dhe transportimi".

Drejtoria Publikimeve e Standardizimit