

L I G J
Nr.8443, datë 21.1.1999

PËR VRESHTARINË, VERËN DHE PRODUKTET E TJERA
QË RRJEDHIN NGA RRUSHI

Në mbështetje të neneve 78 dhe 83 pika 1 të Kushtetutës, me propozimin e Këshillit të Ministrave,

K U V E N D I
I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

V E N D O S I:

KREU I
QËLLIMI DHE PËRKUFIZIMET

Qëllimi
Neni 1

Ky ligj ka për qëllim të përcaktojë dhe të vendosë rregullat bazë për mbarështimin e vreshtarisë, për prodhimin e rrushit, të verërave dhe produkteve të tjera, që rrjedhin prej tij, në Republikën e Shqipërisë.

Kërkesave të këtij ligji u nënshtrohen të gjithë fermerët, subjektet fizike e juridike, vendase dhe të huaja, që ushtrojnë veprimtaritë që përcaktohen në këtë ligj.

Përkufizime
Neni 2

Në këtë ligj temat e përdorur kanë këtë kuptim:

1. "Vreshtari" quhet shumëllojshmëria e formave të shtimit dhe të kultivimit të hardhisë.
 - a. "Vreshta" quhen sipërfaqet jo më të vogla se 250 m², të mbjella me hardhi, në distanca të ndryshme, që kanë jo më pak se 50 për qind të numrit të bimëve që lejon skema e mbjelljes.
 - b. "Pjergulla" quhen hardhitë që mbështeten në drurë pyjorë ose frutorë të ndryshëm, në shtrate horizontale, të vetmuara ose në grup.
 - c. "Ereke" quhen hardhitë e mbajtura në mbështetëse vertikale, në formë gardhesh, të vetmuara ose në grup.
2. "Rajonizim" quhen përcaktimi konkret i zonave klimatiko-tokësore, sipas përshtatshmërisë së çdo varieteti apo grup varietetesh të hardhisë, me synimin që të sigurohet maksimumi i prodhimit të rrushit me cilësinë e kërkuar.
3. "Mbjelljet e reja" janë mbjelljet e vreshtave, që realizohen në toka që kanë mbi shtatë vjet pa bimë hardhie.
4. "Rimbjellje" kuptohet mbjellja e realizuar në të njëjtën ngastër, e cila ka qenë e mbjellë edhe më parë me hardhi, gjithmonë pa kaluar shtatë vjet nga shkulla e tyre.
5. "Rikonstruktion" kuptohet tërësia e masave që kanë të bëjnë me ndryshimin dhe me përmirësimin e formës së mbajtjes e të mbështetjes së hardhisë dhe zëvendësimin e cungjeve apo bimëve jopruduktive ose të thara për shkaqe fizike ose biologjike.
6. "Kadastra e vreshtarisë dhe e verës" është regjistri me të dhënat që shërbejnë për njohjen e saktë dhe në çdo kohë të gjendjes së vreshtarisë dhe të kantineve të përpunimit të rrushit, me strukturën e tyre, me prodhimin sasior dhe cilësor të rrushit sipas destinacionit, me prodhimin e verës dhe të produkteve të tjera që përfitohen nga rrushi.

7. “Fidan i shartuar hardhie” quhet bima njëvjëçare e hardhisë, që përdoret për mbjellje, e përbërë nga dy komponentë: nënshartesa, e cila prodhon sistemin rrënjor, të qëndrueshëm ndaj filokserës dhe mbishartesa, që jep prodhimin e rrushit nga varietete të ndryshme të hardhisë.

8. “Rrush” quhet fruti i hardhisë *Vitis Vinifera L.* Sipas destinacionit emërtohet rrush për verë, për konsum, rrush tryeze dhe rrush i thatë (stafidhe).

9. “Musht” quhet lëngu i përftuar nga rrushi i freskët, nëpërmjet përpunimeve, ku nuk është shfaqur fermentimi.

10. “Lëng rrushi” quhet mushti natyror, i përftuar nga rrushi i shëndetshëm dhe i pastër, me/apo pa trajtime të mëtejshme, pa cipa e fara.

11. “Prevede” (pekmez) quhet produkti i përftuar nga përqendrimi i mushteve me ngrohje dhe me karamelizimin e sheqernave.

12. “Karamel mushti” quhet produkti i përftuar nga përqendrimi i mushteve me ngrohje, deri në ngjyrosjen ose djegien e sheqernave.

13. “Verë” quhet pija që përftohet nga fermentimi alkoolik, i plotë ose i pjesshëm, i rrushit të freskët ose i mushtit. Përmbajtja e alkoolit nuk duhet të jetë më e ulët se nëntë për qind.

14. “Alkool natyror rrushi” quhet alkooli etilik, i përftuar nga distilimi ose rektifikimi i produkteve të fermentimit alkoolik të rrushit dhe që plotëson kushtet e pastërtisë.

15. “Raki rrushi” quhet pija që përftohet ng distilimi i rrushit të fermentuar, i verërave të shëndosha dhe të pastra ose i bërsive dhe i llumrave të verës që ruajnë produktet dytësore të vetë verës. Grada alkoolike e rakisë nuk duhet të jetë më tepër se 70 për qind në vëllim. Minimumi i gradës alkoolike përcaktohet me akte nënligjore.

16. “Bërsi” quhen mbeturinat e presimit të rrushit, të fermentuara ose jo.

17. “Llum” quhet bashkimi i lëndëve organike dhe i kripërave që precipitojnë, në mënyrë natyrore në fundin e enëve të fermentimit të rrushit ose gjatë ruajtjes së verës. Mund të jetë llum i freskët ose i thatë.

18. “Uthull rrushi” quhet lëngu i përftuar nga fermentimi acetik i verës natyrore ose të holluar nga fermentimi acetik i lëngjeve të verës, i lëngjeve të holluara të bërsisë, me një përmbajtje minimale 40 gram për litër acid acetik.

19. “Pije alkoolike”, në kuptimin e këtij ligji do të quhen produktet e përfthuara nga rakia e rrushit ose alkoolet natyrore të rrushit, nga përzierjet e tyre, të cilat aromatizohen drejtpërdrejt ose në çastin e distilimit të tyre, duke ulur gradën alkoolike, duke i vjetëruar ose jo, ku mund të shtohet musht ose karamel.

20. “Emërtim origjine” quhet zona e prodhimit dhe zona e vjetërimit, emërtimi gjeografik i zonës, krahinës, vendit, që përdoret për të përcaktuar një produkt që rrjedh nga rrushi dhe cilësi e karakteristika specifike, kryesisht në saj të mjedisit natyror, përpunimit e vjetërimit.

21. “Rektifikim” quhet procesi i distilimit të produkteve të fermentuara të rrushit nëpërmjet kolonave, të cilat realizojnë një produkt të pastërtisë së lartë të alkoolit etilik, që plotëson kërkesat cilësore të industrisë ushqimore, të përcaktuara me aktet nënligjore.

22. “Produkte enologjike” quhen produktet kimike që përdoren në industrinë e verës për përmirësimin e prodhimeve të saj në hallkat e ndryshme të proceseve teknologjike.

23. “Kodeksi ushqimor” është ligjshmëria që përcakton normat e prodhimit dhe të tregtimit të produkteve ushqimore, për mbrojtjen e konsumatorit dhe sigurimin e një konkurrence të ndershme të tregut.

24. “Thyerje kimike” është dukuria e ndryshimit të kthjelltësisë si rrjedhojë e bashkëveprimit të përbërësve kimikë që ndodhen me tepriçë në verë ose në uthull.

25. “Nënprodukti i rrushit” është çdo produkt dytësor (bërsi, llumra etj.) që përftohet gjatë procesit të përpunimit të rrushit dhe që mund të shndërrohet në një produkt të ri me përpunim të mëtejshëm.

KREU II PËR VRESHTARINË

Neni 3

Strategjia e zhvillimit të vreshtarisë bazohet në rajonizimin sipas zonave, të kryer nga organe të autorizuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit dhe të miratuar nga Këshilli i Ministrave.

Neni 4

Lejohet të mbjellë dhe të kultivojë vreshta, pjergulla dhe ereke në territorin e Republikës së Shqipërisë çdo fermer, person fizik ose juridik, vendas ose i huaj, që vepron në përputhje me kriteret e përcaktuara në këtë ligj.

Neni 5

1. Mbjelljet e reja dhe rimbjelljet në vreshtari bëhen vetëm me fidane të shartuara me mbishartesa hardhi të llojit *Vitis Vinifera* L. dhe me nënshartesa të qëndrueshme ndaj filokserës, nga hardhi të disa llojeve të gjinisë *Vitis* sp.

2. Lejohen mbjelljet me kalema, drejtpërdrejt ose të rrënjëzuar, të hardhisë *Vitis Vinifera* L. vetëm në tokat ranore ose gurishtore, pasi të jenë përcaktuar si të tilla.

Neni 6

Për mbjelljet e reja, rimbjelljet, rikonstruksionet dhe për klasifikimin e varieteteve më të preferuara, Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit vendos rregulla në përputhje me rajonizimin sipas zonave të vreshtarisë.

Neni 7

Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit, sipas rastit, me akte të posaçme, vendos norma e kritere orientuese për strukturën varietore të prodhimit të fidaneve, copave dhe kalemave.

KREU III PËR VERËN DHE PRODUKTET E TJERA TË RRUSHIT

Neni 8

Në përpunimin dhe në vjetërimin e prodhimeve të përcaktuara në nenin 2 të këtij ligji, lejohet përdorimi i produkteve në përputhje me ligjin nr.7941, datë 3.5.1995 “Për ushqimin” dhe të akteve nënligjore që do të dalin në bazë dhe për zbatimin e këtij ligji.

Neni 9

Kërkesat teknologjike për vjeljen, transportimin dhe përpunimin e rrushit për verë dhe produkte të tjera që rrjedhin prej tij përcaktohen me akte nënligjore.

Neni 10

Vera që prodhohet nga rrushi, që nuk përmbush kriteret e nevojshme shëndetësore, do të quhet anormale. Përfshihen rastet e proceseve biologjike që prekin rrushin pa ulur cilësinë e

verës dhe të mushtit.

Neni 11

Produktet enologjike, sipas përkufizimit në nenin 2, duhet të kenë karakteristika që përmbushin kriteret e pastërtisë, të cilat përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

Për përdorimin e tyre merret autorizim nga Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit dhe bëhet regjistrimi i tyre në regjistrat përkatës.

Neni 12

Sipërmarrjet e përpunimit të verës, kantinat e vjetërimit, të trajtimit dhe aromatizimit, si dhe lokalet e tjera të përpunimit, të ruajtjes apo repartet e ambalazhimit të produkteve që i trajton ky ligj, duhet t'u përshtaten kriterëve teknike dhe teknologjike që përcaktohen në rregulloren e Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.

Neni 13

Do të quhen të papërshtatshme për konsum:

a.verërat e falsifikuara;

b.verërat që tejkalojnë kufijtë e kodeksit ushqimor shqiptar;

c.verërat që kanë ndonjërin nga mangësitë e mëposhtme:

1. aciditet fluror të shprehur në acid acetik, mbi një gram për litër, kur përmbajtja e alkoolit të jetë e barabartë ose më e ulët se 10 për qind. Për verërat me përmbajtje alkooli më të lartë, ky kufi i aciditetit do të ngrihet në 0.06 gram për litër për çdo gradë alkooli që tejkalon përmbajtjen e alkoolit prej 10 përqindësh në vëllim;

2. analizat kimike apo provat mikrobiologjike të të cilave vërtetojnë sëmundje të verës apo prishje që nuk mund të ndiqen me praktikën e përpunimit;

3. janë me shumë të meta për nga ngjyra, era dhe shija e tyre;

4. janë prodhuar nga hibride, prodhues të drejtpërdrejtë dhe varietete rrushi të paautorizuar për verë dhe përzierjet e tyre me verëra me përbërje normale;

5. me përmbajtje alkooli etilik më të ulët se 9 për qind në vëllim;

ç. lëngjet që përfihen nga presimi i llumrave ose nga superpresimi i bërsive, si dhe lëngjet që merren nga fermentimi i tyre dhe përzierjet e tyre me verëra me përbërje normale;

d. verërat e prodhuara nga fermentimi i bërsive me shtesë lëngu sheqeror dhe përzierjet e tyre;

dh. uthullat që kanë të metat e mëposhtme:

1. uthullat që janë të turbullta dhe me fundërinë mjaft të dukshme;

2. uthullat me shumë të meta nga ngjyra, era dhe shija;

3. uthullat që kanë fermentim ose thyerje kimike që nuk mund të ndiqen me praktikën e amortizuar ose që përmbajnë krimbëza;

e. nënproduktet e rrushit, sipas përkufizimit në nenin 2;

ë. produktet e mbetura anormale, kur nuk mund të shndërrohen në produkte normale të një klase tjetër.

Neni 14

Destinacioni i përdorimit të produkteve që përfshihen në nenin 13, përcaktohet me akte nënligjore nga Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit.

Neni 15

Në sipërmarrjet që prodhojnë produkte, sipas nenit 2 të këtij ligji, ndalohet depozitimi dhe ruajtja e çdo kimikati që nuk lejohet sipas përcaktimeve të vendosura nga Këshilli i Ministrave.

Neni 16

Produktet enologjike lejohen të tregtohen pasi të jenë etiketuar sipas kërkesave të kodeksit ushqimor.

Neni 17

Prodhimi, qarkullimi dhe tregtimi i alkooleve të rrushit është i lirë, me përjashtim të kufizimeve të përcaktuara nga Këshilli i Ministrave.

Neni 18

Prodhimi, manipulimi, qarkullimi i klasave të veçanta të alkooleve të ndryshme nga etiliket, si metiliket, izopropiliket dhe të tjerë të ngjashëm, do të rregullohen sipas përcaktimeve të vendosura nga Këshilli i Ministrave, në mënyrë që të mbetet i garantuar destinimi i tyre për përdorime industriale.

KREU IV PËR MBROJTJEN E CILËSISË

Neni 19

Emërtimi i origjinës përcaktohet nga Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit në përputhje me pikën 20 të nenit 2 dhe me nenin 20 të këtij ligji.

Neni 20

Pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit ngrihet Këshilli Rregullator i Emërtimit të Origjinës, i cili është organ këshillimor.

Detyrat dhe funksionet e tij përcaktohen me rregullore të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.

Neni 21

Këshilli Rregullator përbëhet nga kryetari, nga një nënkryetar dhe deri në pesë anëtarë që përfaqësojnë sektorin e vreshtarisë dhe deri në pesë anëtarë që përfaqësojnë sektorin e verës dhe të eksportit, të emëruar me urdhër të ministrit të Bujqësisë dhe Ushqimit.

Neni 22

Lejohet qarkullimi i verërave dhe i produkteve të tjera, të prodhuara nga rrushi, që trajtohen nga ky ligj, vetëm pasi të jenë deklaruar nga prodhuesit.

Dërguesit dhe pritësit e produkteve, të cilëve u referohet paragrafi i mësipërm, pajisen me regjistra, në përputhje me modelet që përcaktojnë aktet nënligjore. Përjashtohen nga detyrimet e mësipërme të këtij neni ata prodhues që përpunojnë vetëm prodhimin e vet për konsum familjar.

Neni 23

Etiketimi duhet të përmbajë të dhëna të plota edhe nëse produkti është i hapur (duke përfshirë datat e mbushjes, si dhe afatet e ruajtjes) dhe jo vetëm përqindjen e alkoolit dhe të aciditetit.

Neni 24

Mënyra e tregimit ambulant të prodhimeve të hapura dhe shpërndarja në vendbanime përcaktohet me udhëzim të Këshillit të Ministrave.

Neni 25

Etiketimi i produkteve të përcaktuara në nenin 2 të këtij ligji bëhet sipas kritereve të përcaktuara në rregulloren e Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.

KREU V KADASTRA E VRESHTAVE DHE E VERËS

Neni 26

Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit organizon dhe mban kadastrën e vreshtarisë e të industrisë së verës për njohjen e gjendjes së vreshtave, të prodhimit të rrushit e të produkteve që rrjedhin prej tij.

Neni 27

Vreshtarët janë të detyruar të deklarojnë gjendjen e vreshtave dhe ndryshimet e karakterit fizik e agronomik të tyre brenda 6 muajve nga çasti që realizohet mbjellja ose ndryshimi, sipas mënyrës së përcaktuar me rregullore e akte të tjera nënligjore.

Neni 28

Për qëllime statistikore, brenda muajit nëntor të çdo viti, vreshtarët dhe prodhuesit e fidanave, të copave dhe kalemave janë të detyruar të paraqesin pranë organeve shtetërore të bujqësisë dhe ushqimit në rreth, një informacion për të vjelat e realizuara, si dhe për prodhimin e fidanëve, të copave dhe kalemave, për sasinë dhe destinacionin e tyre.

Në zonat ku përfundon kadastrimi i vreshtarisë, këto informacione kërkohen duke iu referuar ngastrave e fermave, ku janë realizuar prodhimet.

Neni 29

Zotëruesit e fidanishteve të hardhisë janë të detyruar të deklarojnë për gjendjen dhe ndryshimet e karakterit fizik e agronomik që mund të ngjasin dhe të mbajnë librin e fidanishtes, ku të regjistrohen prodhimi dhe shitja e fidanave dhe ku të përfshihen të dhëna për strukturën e fidanishtes.

Neni 30

Çdo kantinë apo sipërmarrje e përpunimit të rrushit, si dhe tregtarët e produkteve që

përpunohen prej tyre, detyrohen të deklarojnë pranë organeve të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit gjendjen dhe kapacitetin mbajtës e përpunues, si dhe produktet e realizuara nga përpunimi i rrushit për çdo sezon. Deklarata paraqitet në afatet dhe sipas formaliteteve që përcaktohen në aktet nënligjore.

Neni 31

Të dhënat që përmbahen në informacionet dhe deklaratat që përmenden në nenet e këtij kreu mund të publikohen nga organet që i marrin vetëm në formë numerike, pa asnjë referim të karakterit individual.

KREU VI KUNDËRVAJTJET ADMINISTRATIVE

Neni 32

Sipas këtij ligji përbëjnë kundërvajtje administrative shkeljet e dispozitave të parshikura për:

1. mbjelljet e reja dhe rimbjelljet, në kundërshtim me nenet 5 dhe 6;
2. moszbatimin e rregullave për prodhimin e fidaneve, të copave dhe kalemave, në kundërshtim me nenin 7;
3. mosdeklarimin e gjendjes dhe mosparaqitjen e të dhënave, në kundërshtim me nenet 26, 27 dhe 28;
4. mosdeklarimin e produkteve që rrjedhin nga përpunimi i rrushit, në kundërshtim me nenin 30;
5. produktet që rrjedhin nga përpunimi i rrushit, të cilat tejkalojnë kufijtë e kodeksit ushqimor shqiptar, sipas nenit 13 pika b;
6. mosrespektimin e kërkesave të emërtimit të origjinës së verës, sipas nenit 19;
7. mosrespektimin e kërkesave të ambalazhimit, marketimit dhe reklamës së produkteve që rrjedhin nga përpunimi i rrushit, sipas neneve 2 dhe 25.

Ndëshkimet

Neni 33

Për kundërvajtjet administrative, të parashikuar në nenin 32 të këtij ligji, nga organet e kontrollit jepen këto ndëshkime:

- a. Për shkeljet e parashikura në pikën 1, masa e gjobës është 50 - 100 mijë lekë për ha vreshtë.
- b. Për shkeljet e parashikuara në pikën 2, masa e gjobës është 200 - 300 mijë lekë për ha fidanishte.
- c. Për shkeljet e parashikuara në pikën 3, masa e gjobës është 300 - 500 mijë lekë për ha vreshtë.
- ç. Për shkeljet e parashikuara në pikën 4, masa e gjobës është 10 deri 20 mijë lekë për ton.
- d. Për shkeljet e parashikuara në pikën 5, masa e gjobës është deri në 500 mijë lekë. Sipas rastit malli bllokohet dhe asgjësohet.
- dh. Për shkeljet e parashikuara në pikën 6, masa e gjobës është deri 500 mijë lekë. Sipas rastit malli bllokohet deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në këtë ligj.
- e. Për shkeljet e parashikuara në pikën 7, masa e gjobës është deri 200 mijë lekë. Sipas rastit malli bllokohet deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në këtë ligj.

Neni 34

1. Organet që kanë të drejtë të vendosin masa administrative janë:
 - a. Inspektori shtetëror i ushqimit dhe inspektori sanitar shtetëror për shkeljet e dispozitave që parashikohen në nenet 13, 19 dhe 25.
 - b. Inspektorati shtetëror i farërave dhe fidanëve për shkeljet e dispozitave që parashikohen në nenin 7.
 - c. Drejtoria e Bujqësisë dhe Ushqimit në rreth për shkeljet e dispozitave që parashikohen në nenet 5, 6, 27, 28, 29 dhe 30.
2. Niveli hierarkik i së drejtës për vendosjen e masave të gjobës përcaktohet me rregullore.
3. Kundër vendimit të dënimit të dhënë nga inspektori bëhet ankesë me shkrim brenda 5 ditëve nga dita e shpalljes ose e njoftimit të drejtuesit të organit të kontrollit në rreth ose të drejtorit të organit të kontrollit në ministrinë përkatëse.
4. Procedurat e ankimit dhe të ekzekutimit të masës administrative bëhen në përputhje me ligjin nr.7697, datë 7.4.1993 “Për kundërvajtjet administrative”.

KREU VII DISPOZITA TË FUNDIT

Neni 35

Ngarkohet Këshilli i Ministrave të nxjerrë aktet përkatëse në bazë dhe për zbatimin e këtij ligji.

Neni 36

Ky ligj hyn në fuqi 15 ditë pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**Shpallur me dekretin nr.2302 datë 1.2.1999 të Presidentit të Republikës së Shqipërisë,
Rexhep Meidani**