

URDHËR
Nr. 805, datë 14.8.2025

**PËR MIRATIMIN E RREGULLAVE TË DETAJUARA PËR PRAKTIKAT ENOLOGJIKE,
PROTOKOLLET DHE METODAT E ANALIZAVE PËR PRODUKTET E PËRFITUARA
NGA PËRPUNIMI I RRUSHIT PËR VERË¹**

Në zbatim të pikës 4, të nenit 102, të Kushtetutës dhe të pikës 7, të nenit 13, të ligjit nr. 86, datë 22.12.2022, “Për vreshtarinë dhe verën”,

URDHËROJ:

Neni 1
Qëllimi

1. Ky urdhër ka për qëllim përcaktimin e rregullave të detajuara lidhur me praktikatat enologjike të autorizuar, protokollat dhe metodat e analizave për produktet e përfituara nga përpunimi i rrushit për verë, në plotësim të rregullave të përcaktuara në nenin 13 dhe në nenin 14, të ligjit nr. 86/2022, “Për vreshtarinë dhe verën”.

2. Rregulla dhe kërkesat për pasurimin, acidifikimin dhe deacidifikimin, si dhe kufizimet për praktikatat enologjike bazohen në standardet ndërkombëtare të prodhimit të verës të miratuara nga Asambleja e Përgjithshme e vendeve anëtare të Organizatës Ndërkombëtare të Vreshtarisë dhe Verës, këtu e në vijim “OIV”.

Neni 2
Përkufizime

1. Për qëllim të zbatimit të këtyre rregullave, termit e përdoruar në këtë urdhër kanë kuptimin e dhënë në nenin 2, të ligjit nr. 86/2022, “Për vreshtarinë dhe verën”.

2. “Eksperiment” është një veprim ose veprime të kryera në kuadrin e një projekti kërkimor të mirëpërcaktuar me një protokoll të vetëm eksperimental.

¹ Ky urdhër është përafruar pjesërisht me:

- Rregulloren (BE) nr. 1308/2013 të Parlamentit Evropian dhe Këshillit, datë 17 dhjetor 2013, “Për krijimin e një organizimi të përbashkët të tregjeve të produkteve bujqësore dhe që shfuqizon rregulloret e Këshillit (KEE) nr. 922/72, (KEE) nr. 234/79, (KE) nr. 1037/2001 dhe (KE) nr. 1234/2007”, të ndryshuar. Numri CELEX 32013R1308, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L, nr. 347, datë 20.12.2013, f. 671–854;

- Rregulloren e Deleguar të Komisionit (BE) 2019/934, datë 12 mars 2019, “Për plotësimin e Rregullores (BE) nr. 1308/2013 të Parlamentit Evropian dhe Këshillit, në lidhje me zonat e verës ku mund të rritet fortësia alkoolike, praktikatat e autorizuar enologjike dhe kufizimet e zbatueshme për prodhimin dhe konservimin e produkteve të rrushit për verë, përqindjen minimale të alkoolit për nënproduktet dhe asgjësimin e tyre, dhe publikimin e dosjeve OIV”, të ndryshuar. Numri CELEX 32019R0943, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L, nr. 149, datë 7.6.2019, f. 1–52;

- Rregulloren (BE) 2021/2117 të Parlamentit Evropian dhe Këshillit, datë 2 dhjetor 2021, “Për ndryshimin e Rregullores (BE) nr. 1308/2013 për krijimin e një organizimi të përbashkët të tregjeve për produktet bujqësore”, (BE) nr. 1151/2012, “Për skemat e cilësisë për produktet bujqësore dhe ushqimore”, Rregullores (BE) nr. 251/2014 “Për përkufizimin, përshkrimin, paraqitjen, etiketimin dhe mbrojtjen e treguesve gjeografikë të produkteve të verës së aromatizuar”, dhe Rregullores (BE) nr. 228/2013, “Për masat specifike për bujqësinë në rajonet më të largëta të Unionit”. Numri CELEX 32021R2117, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L, nr. 435, datë 6.12.2021, f. 262–314;

- Rregulloren e Deleguar të Komisionit (BE) 2022/68, datë 27 tetor 2021, “Për ndryshimin e Rregullores së Deleguar (BE) 2019/934, që plotëson Rregulloren (BE) nr. 1308/2013, të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit, për sa u përket praktikave enologjike të autorizuar”. Numri CELEX 32022R0068, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L, nr. 12, datë 19.1.2022, f. 1–29.

3. Termi “ligj” është përdorur për ligjin nr. 86/2022, “Për vreshtarinë dhe verën”.

Neni 3

Kufijtë e pasurimit

1. Në zona të caktuara të rritjes së rrushit, për shkak të kushteve klimatike që kanë krijuar këtë nevojë, lejohet të shtohet fortësia alkoolike natyrale sipas vëllimit të rrushit të freskët, mushtit të rrushit, mushtit të rrushit në fermentim, verës së re ende në fermentim dhe verës së përfutur nga varietetet e rrushit për verë të klasifikuara sipas nenit 10 të ligjit.

2. Rritja e fortësisë alkoolike natyrale sipas vëllimit arrihet me anë të praktikave enologjike të referuara në nenin 4 të këtij urdhri dhe nuk duhet të kalojë 1,5% sipas volumit.

3. Në vitet kur kushtet klimatike kanë qenë veçanërisht të pafavorshme, prodhuesit e verës mund të kërkojnë që kufiri i përcaktuar në pikën 2 të këtij neni të rritet me 0,5%. Në këtë rast, pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, brenda një periudhe 1-mujore (njëmujore) nga data e dorëzimit të një kërkesë të tillë, ministri miraton aktin normativ për rritjen e fortësisë për zonat përkatëse të kultivimit të vreshtave për verë.

Neni 4

Proceset e pasurimit

1. Rritja e fortësisë alkoolike natyrale sipas vëllimit, e parashikuar në nenin 3 të këtij urdhri, bëhet vetëm:

a) për rrushin e freskët, mushtin e rrushit në fermentim ose verën e re ende në fermentim, duke shtuar musht rrushi të përqendruar ose musht rrushi të përqendruar të korrigjuar;

b) për mushtin e rrushit, duke shtuar musht rrushi të përqendruar ose musht rrushi të përqendruar të korrigjuar, ose duke e përqendruar pjesërisht nëpërmjet përdorimit të osmozës së kundërt;

c) për verën, me përqendrim të pjesshëm nëpërmjet ftohjes.

2. Nëse vera ose mushti i rrushit pasurohet me musht rrushi të përqendruar ose musht rrushi të përqendruar të korrigjuar përjashtohet përdorimi i osmozës së kundërt ose përqendrimi i pjesshëm përmes ftohjes.

3. Shtimi i mushtit të rrushit të përqendruar ose i mushtit të rrushit të përqendruar të korrigjuar nuk duhet të ketë efekt në rritjen e vëllimit fillestar të rrushit të freskët të shtypur, mushtit të rrushit, mushtit të rrushit në fermentim ose verës së re ende në fermentim me më shumë 6,5%.

4. Përqendrimi i mushtit të rrushit ose i verës që u nënshtrohet proceseve të përmendura në pikën 1 të këtij neni nuk duhet të ketë efektin e uljes së vëllimit fillestar të këtyre produkteve me më shumë se 20%.

5. Proceset e përmendura në pikat 1 dhe 4 të këtij neni nuk rrisin fortësinë alkoolike totale sipas vëllimit të rrushit të freskët, mushtit të rrushit, mushtit të rrushit në fermentim, verës së re ende në fermentim ose verës, përtej kufijve të lejuar, që përcaktohen në varësi të zonave të prodhimit të rrushit për verë, në përputhje me pikën 6 të nenit 10 të ligjit dhe në çdo rast jo më shumë se 13,5%.

6. Përjashtimisht nga përcaktimet e pikës 5 të këtij neni, fortësia alkoolike totale në vëllim e produkteve të përmendura në atë pikë mund të rritet përtej kufirit prej 13,5% dhe deri në një nivel sipas përcaktimeve, kushteve dhe rregullave të përdorura nga prodhuesit e verërave me emërtim origjine të mbrojtur ose tregues gjeografik të mbrojtur, të miratuara nga Komisioni i Verës.

Neni 5

Acidifikimi dhe deacidifikimi

1. Rrushi i freskët, mushti i rrushit, mushti i rrushit pjesërisht i fermentuar, vera e re ende në fermentim dhe vera mund t'i nënshtrohen acidifikimit dhe deacidifikimit.

2. Acidifikimi i produkteve të përcaktuara në pikën 1 të këtij neni mund të kryhet vetëm deri në një kufi prej 4g/l, të shprehur si acid tartrik, ose 53.3 miliekuivalentë për litër.

3. Deacidifikimi i verërave mund të kryhet vetëm deri në një kufi prej 1g/l, i shprehur në acid tartrik, ose 13,3 miliekuivalentë për litër.

4. Mushti i rrushit i parashikuar për përqendrim mund të jetë pjesërisht i deacidifikuar.

5. Acidifikimi dhe pasurimi, si dhe acidifikimi dhe deacidifikimi i të njëjtit produkt janë procese që përjashtojnë njëra-tjetrën.

Neni 6

Proceset

1. Asnjë nga proceset e përcaktuara në nenet 4 dhe 5 të këtij urdhri, me përjashtim të acidifikimit dhe deacidifikimit të verërave, nuk autorizohet nëse nuk kryhet në kohën kur rrushi i freskët, mushti i rrushit, mushti i rrushit në fermentim ose vera e re ende në fermentim shndërrohen në verë ose në ndonjë pije tjetër të sektorit të verës, e destinuar për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit, përveç verës shkumbëzuese ose verës së gazifikuar shkumbëzuese.

2. Këto procese të autorizuar kryhen në një veprim të vetëm. Ato mund të kryhen në më shumë se një veprim, ku kjo përmirëson vinifikimin e produkteve në fjalë. Në raste të tilla, kufizimet e përcaktuara në nenet 3, 4 dhe 5 të këtij urdhri, zbatohen për të gjitha veprimet në fjalë.

3. Secili nga proceset e parashikuara në nenet 3, 4, 5 dhe 7 të këtij urdhri, regjistrohet në regjistrin e hyrjeve dhe të daljeve, të parashikuar në nenin 16 të ligjit. Detyrimi për regjistrim zbatohet edhe për sasitë e mushtit të përqendruar, mushtit të përqendruar të korrigjuar që mbahen në të njëjtën kohë dhe në të njëjtin vend me rrushin e freskët, mushtin e rrushit, mushtin e rrushit në fermentim ose verën e hapur, gjatë ushtrimit të profesionit nga persona ose grupe personash fizikë ose juridikë, në veçanti prodhues, mbushës shishesh, përpunues dhe tregtarë.

4. Secili nga proceset e parashikuara në nenet 4 dhe 5 të këtij urdhri, shënohet në dokumentin shoqërues, të parashikuar në nenin 38 të ligjit, i cili shoqëron produktet që i janë nënshtruar atyre proceseve kur vihen në qarkullim.

5. Proceset e parashikuara në nenet 4 dhe 5 të këtij urdhri nuk kryhen pas datës 1 janar.

6. Pavarësisht parashikimeve të pikës 5 të këtij neni, përqendrimi me ftohje, acidifikimi dhe deacidifikimi i verërave mund të kryhen gjatë gjithë vitit.

Neni 7

Procesi i dealkoolizimit

1. Lejohet, për të reduktuar një pjesë ose thuajse gjithë përmbajtjen e etanolit në produktet rrushit për verë, të përkufizuara në nënpikën 20.1 dhe nënpikat 20.4 deri 20.9, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit, secili nga proceset e dealkoolizimit të listuara më poshtë, qoftë i përdorur më vete ose i kombinuar me proceset e tjera të listuara të dealkoolizimit:

- a) avullim i pjesshëm nën vakum;
- b) teknika membranore;
- c) distilim.

2. Proceset e dealkoolizimit të përdorura nuk duhet të rezultojnë në defekte organoleptike të produktit të rrushit për verë. Eliminimi i etanolit në produktet e rrushit për verë nuk bëhet së bashku me rritjen e përmbajtjes së sheqerit në mushtin e rrushit.

3. Proceset e dealkoolizimit duhet t'i njoftohen paraprakisht dhe me shkrim autoritetit përgjegjës të kontrollit zyrtar, të paktën 5 ditë pune para fillimit të tyre.

4. Kupazhimi, ose përzierja e një vere me një verë pjesërisht të dealkoolizuar, ose me një verë të dealkoolizuar nuk lejohet, nëse produkti që rezulton nga ky kupazhim do të quhet “verë” ose “verë pjesërisht e dealkoolizuar”.

5. Praktikat e tjera enologjike mund të zbatohen në verërat e dealkoolizuara ose pjesërisht të dealkoolizuara.

Neni 8

Praktikat enologjike të autorizuar

1. Praktikat enologjike të autorizuar dhe kufizimet përkatëse, të zbatueshme për prodhimin dhe ruajtjen e produkteve të rrushit për verë, në përputhje me nenet 13 dhe 14 të ligjit, përcaktohen në shtojcën I të këtij urdhri. Tabela 1 e pjesës A, të shtojcës I të këtij urdhri, përcakton proceset enologjike të autorizuar, si dhe kushtet e kufijtë e përdorimit të tyre. Tabela 2 e pjesës A, të shtojcës I, të këtij urdhri përcakton substancat enologjike të autorizuar, si dhe kushtet e kufijtë e përdorimit të tyre.

2. Kodi i praktikave enologjike të OIV-së, referuar në kolonën 2, të tabelës 1, dhe në kolonën 3, të tabelës 2, të pjesës A, të shtojcës I, të këtij urdhri, konsultohet publikisht në faqen zyrtare të internetit të Organizatës Ndërkombëtare të Rrushit dhe Verës (OIV).

3. Pjesa B, e shtojcës I, të këtij urdhri përcakton përmbajtjen maksimale të dyoksidit të squfurit të verërave.

4. Pjesa C, e shtojcës I, të këtij urdhri përcakton përmbajtjen maksimale të acidit të avullueshëm të verërave.

5. Pjesa D, e shtojcës I, të këtij urdhri përcakton rregullat për ëmbëlsimin.

Neni 9

Përdorimi eksperimental i praktikave enologjike të reja

1. Për qëllime të arritjes së rezultateve eksperimentale, të parashikuara në pikën 4, të nenit 13 të ligjit, lejohet përdorimi i disa praktikave, ose proceseve enologjike, që nuk parashikohen në ligj ose në këtë urdhër, për një maksimum prej 5 (pesë) vjetësh, me kusht që:

a) Praktikat dhe proceset në fjalë:

i. marrin në konsideratë mbrojtjen e shëndetit të njeriut;

ii. marrin në konsideratë rrezikun e mundshëm të keqinformimit të konsumatorëve, për shkak të perceptimit që kanë për produktin dhe pritshmërive të tyre përkatëse, duke pasur parasysh disponueshmërinë dhe realizueshmërinë e mjeteve informuese për të përjashtuar rreziqe të tilla;

iii. lejojnë ruajtjen e karakteristikave natyrale dhe thelbësore të verës e nuk shkaktojnë një ndryshim thelbësor në përbërjen e produktit në fjalë;

iv. sigurojnë një nivel minimal të pranueshëm të kujdesit për mjedisin;

v. respektojnë rregullat e përgjithshme për praktikat enologjike dhe rregullat e përcaktuara në nenet 13, 14 dhe 15 të ligjit dhe nenet 3, 4, 5 dhe 6 të këtij urdhri.

b) Palët e interesuara që paraqesin kërkesë në ministri për t'u pajisur me autorizim për të përdorur praktika enologjike eksperimentale, midis të tjerave duhet të deklarojnë:

i. që veprojnë në përputhje me dispozitat e këtij neni;

ii. vendin ku kryhet eksperimenti;

iii. sasinë e verës që i nënshtrohet trajtimit çdo vit;

iv. një raport përmbledhës të eksperimentit që tregon arsyet e kërkesës për autorizim.

c) Praktika dhe procese të tilla zbatohen për sasi që nuk i kalojnë 50 000 hektolitra në vit, për çdo eksperiment.

ç) Para fillimit të eksperimentit dhe pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, në autorizim përcaktohen kriteret, kushtet dhe afatet për zhvillimin e eksperimentit ku ndër të tjera përcaktohet:

- i. periudha e zhvillimit të eksperimentit;
- ii. data në të cilën do të fillojë;
- iii. lloji dhe cilësia e produktit që do t'i nënshtrohet trajtimit dhe identifikimi i enëve të produkteve që i nënshtrohen eksperimentit.

d) Proceset regjistrohen në dokumentin shoqërues të parashikuar në nenin 38 të ligjit dhe në regjistrin hyrjeve dhe të daljeve të parashikuar në nenin 16 të ligjit.

2. Produktet e përftuara nga përdorimi eksperimental i praktikave dhe i proceseve të tilla enologjike mund të dalin në treg.

3. Brenda 3 (tre) muajsh, pas përfundimit të afatit të referuar në shkronjën “ç”, të pikës 1, të këtij neni, prodhuesi që ka zbatuar përdorimin eksperimental të praktikave të reja enologjike duhet të dorëzojë në ministri një raport mbi eksperimentin dhe rezultatet përkatëse, të cilin ministria e miraton dhe e publikon.

Neni 10

Praktika enologjike të zbatueshme për verërat e gazuara shkumbëzuese

Përveç praktikave enologjike dhe kufizimeve të përgjithshme të përcaktuara në nenet 13, 14 dhe 15 të ligjit, nenet 3, 4, 5 dhe 6 dhe shtojcën I të këtij urdhri, praktikat specifike enologjike të autorizuar dhe kufizimet, duke përfshirë pasurimin, acidifikimin dhe deacidifikimin për verërat e gazuara shkumbëzuese, verërat e gazuara shkumbëzuese cilësore dhe verërat e gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike, të përkufizuara në nënpikat 20.4, 20.5, 20.6, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit, parashikohen në shtojcën II, të këtij urdhri.

Neni 11

Praktika enologjike të zbatueshme për verërat e fortifikuara likerose

1. Përveç praktikave enologjike, të përcaktuara në shkronjën “ç”, të nënpikës 20.3, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit dhe kufizimeve të përgjithshme, “Verë e fortifikuar likerose me emërtim origjine ose tregues gjeografik të mbrojtur” është produkti të cilit i është shtuar:

a) secili nga produktet e listuara në shkronjën “ç”/”i” të nënpikës 20.3, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit, veçmas ose në kombinim; ose

b) një ose më shumë nga produktet e mëposhtme:

i. alkool nga vera ose alkool nga rrushi i thatë me një fortësi alkoolike efektive jo më pak se 95% në volum dhe jo më shumë se 96% në volum;

ii. pije alkoolike të distiluara nga vera ose nga bërsia e rrushit, me një fortësi alkoolike efektive jo më pak se 52% në volum dhe jo më shumë se 86% në volum;

iii. pije alkoolike të distiluara nga rrushi i thatë, me një fortësi alkoolike efektive jo më pak se 52% në volum dhe më pak se 94,5% në volum; dhe

c) një ose më shumë nga produktet e mëposhtme, sipas rastit:

i. musht rrushi pjesërisht i fermentuar, i përftuar nga rrushi i thatë;

ii. musht rrushi i përqendruar i përftuar nga veprimi i drejtpërdrejtë i nxehtësisë, i cili, me përjashtim të këtij veprimi, përputhet me përkufizimin e mushtit të rrushit të përqendruar;

iii. musht rrushi i përqendruar;

iv. një kombinim i një prej produkteve të listuara në shkronjën “b” të kësaj pike me mushtin e rrushit në fermentim, mushtin e rrushit, ose përzierjen e tij me verën për disa verëra të fortifikuara likerose, me emërtim origjine ose tregues gjeografik të mbrojtur.

2. Përveç praktikave enologjike dhe kufizimeve të përgjithshme të përcaktuara në nenet 13, 14 dhe 15 të ligjit, nenet 3, 4, 5 dhe 6, dhe shtojcën I të këtij urdhri, praktikat specifike enologjike të autorizuar dhe kufizimet për verërat e fortifikuara likeroze, të përkufizuara në nënpikën 20.3, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit, parashikohen në shtojcën III, të këtij urdhri.

Neni 12 **Kupazhimi**

1. Në përputhje me kuptimin e termit “kupazhim”, të përkufizuar në pikën 4, të nenin 2, të ligjit, përzierja e llojeve të ndryshme verërash përfshin përzierjen e verërave ose mushteve me origjinë të ndryshme, varieteteve të ndryshme hardhie, viteve të ndryshme vjeljeje ose kategorive të ndryshme të verërave ose mushtit.

2. Kategoritë e mëposhtme konsiderohen si kategori të ndryshme të verërave ose mushtit:

a) vera e kuqe, vera e bardhë dhe mushtet ose verërat e përshtatshme për prodhimin e njërës prej këtyre kategorive të verërave;

b) verërat pa emërtim origjine të mbrojtur dhe verërat pa tregues gjeografik të mbrojtur, verërat me emërtim origjine të mbrojtur (EOM) dhe verërat me tregues gjeografik të mbrojtur (TGJM), si dhe mushtet ose verërat e përshtatshme për të prodhuar një nga këto kategori verërash.

3. Për qëllimet pikës 2 të këtij neni, vera rozë (trëndafil) konsiderohet si verë e kuqe.

4. Proceset e mëposhtme nuk konsiderohen kupazhim:

a) pasurimi me shtim mushti rrushi të përqendruar ose mushti rrushi të përqendruar të korrigjuar;

b) ëmbëlsimi.

Neni 13 **Rregulla të përgjithshme për përzierjen dhe kupazhimin**

1. Një verë mund të përftohet nga përzierja ose kupazhimi vetëm kur përbërësit e asaj përzierjeje ose kupazhi kanë karakteristikat e kërkuara për përftimin e verës dhe janë në përputhje me ligjin dhe këtë urdhër.

2. Kupazhimi i një vere të bardhë pa EOM/TGJM me një verë të kuqe pa EOM/TGJM nuk mund të prodhojë një verë rozë.

3. Rregullimi i parashikuar në pikën 2 të këtij neni nuk përjashton kupazhime ku produkti përfundimtar është menduar për përgatitjen e një *cuvée*-je, siç përcaktohet në shkronjën “P”, të pikës 10, të nenit 2 të ligjit, ose i destinuar për prodhimin e verërave pjesërisht të gazuara.

Neni 14 **Pastërtia dhe specifikimet identifikuese të substancave të përdorura në praktikat enologjike**

Specifikimet e pastërtisë dhe të identifikimit të substancave të përdorura në praktikat enologjike janë ato të referuara në kolonën 4, të tabelës 2, të pjesës A, të shtojcës I, të këtij urdhri dhe të aksesueshme publikisht në faqen zyrtare të OIV-së brenda dokumentit “OIV International Enological Codex”.

Neni 15 **Dispozita kalimtare**

Stoqet e produkteve të rrushit për verë, të prodhuara në përputhje me rregullat në fuqi para datës së hyrjes në fuqi të këtij urdhri, lejohet të dalin për konsum njerëzor.

Neni 16 **Institucionet që ngarkohen**

Për zbatimin e këtij urdhri ngarkohet institucioni përgjegjës për kontrollet, i përcaktuar në nenin 5, të ligjit nr. 86/2022, “Për vreshtarinë dhe verën”.

Neni 17
Hyrja në fuqi

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

NË MUNGESË DHE ME POROSI
ZËVENDËSMINISTËR I BUJQËSISË
DHE ZHVILLIMIT RURAL
Arian Jaupllari

SHTOJCA I

PJESA A
PRAKTIKAT ENOLOGJIKE TË AUTORIZUARA

Tabela 1: Praktikave enologjike të autorizuar, të referuara në nenin 8 të këtij urdhri

	1	2	3
	Praktikat enologjike	Kushtet dhe kufijtë e përdorimit	Kategoritë e produkteve të përftuara nga përpunimi i rrushit për verë, sipas nenit 2 të ligjit, ku mund të zbatohet
1	Ajrimi ose oksigjenimi	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentet 2.1.1 dhe 3.5.5 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2	Trajtimet me nxehtësi	Sipas të kushteve të përcaktuara në dokumentet 1.8, 2.2.4, 2.3.6; 2.3.9, 3.4.3, 3.4.3.1, 3.5.4 dhe 3.5.10 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
3	Trajtime me ftohje	Sipas të kushteve të përcaktuara në shkronjën “c”, të pikës 1, të nenit 4. të këtij urdhri dhe në dokumentet 1.14, 1.15, 2.1.12.4, 2.3.6, 3.1.2, 3.1.2.1, 3.3.4 dhe 3.5.11.1 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
4	Centrifugimi dhe filtrimi me ose pa një agjent filtrues inert	Agjentë filtrimi inertë janë ata që përmenden në dokumentet 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 dhe 3.2.2.1 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Përdorimi i tyre nuk duhet të lërë mbetje të padëshiruara në produktin e trajtuar.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5	Krijimi i një atmosfere inerte	Vetëm për qëllimin e manovrimit të produktit, duke e mbrojtur nga ajri.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
6	Eliminimi i dyoksidit të squfurit me procese fizike		Rrush i freskët, 20.2, 20.10, 20.11, 20.12, 20.13 dhe 20.14
7	Rrëshira me shkëmbim jonik	Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 2 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Mushti i rrushit i destinuar për prodhim

			mushti rrushit të përqendruar të korrigjuar
8	Flluskimi (<i>Bubbling</i>)	Vetëm kur përdoret argon ose azot.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
9	Pluskimi (<i>Flotation</i>)	Vetëm kur përdoret azot ose dyoksid karboni, ose me ajrim. Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 2.1.14 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	20.10, 20.11, 20.12
10	Disqe me parafine të pastër të me përmbajtje alil izotiocianati (<i>allyl isothiocyanate</i>)	Vetëm për të krijuar një atmosferë sterile. Përdorimi i alil izotiocianatit u nënshtrohet kushteve dhe kufijve në tabelën 2, të pjesës A të kësaj shtojce për substancat enologjike të autorizuar.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
11	Trajtimi me elektrodializë	Vetëm për të siguruar stabilizimin tartarik të verës. Në varësi të kushteve të përcaktuara në seksionin 4 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
12	Copëza druri lisi (<i>chips-a</i>)	Në prodhimin dhe vjetrimin e verës, duke përfshirë fermentimin e rrushit të freskët dhe mushtit të rrushit. Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 6 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
13	Korrigjimi i përmbajtjes alkoolike të verës	Korrigjim kryhet vetëm në verë. Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 7 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
14	Shkëmbyes kationesh për stabilizimin tartarik	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 3.3.3 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Në përputhje me aktin nënligjor të miratuara në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
15	Trajtim elektro-membranor	Vetëm për acidifikim dhe decidifikim. Sipas kushteve dhe limiteve të përcaktuara në nenet 3 dhe 4 të këtij urdhri. Në përputhje me aktin nënligjor të miratuara në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar dhe me dispozitat e tjera të miratuara në zbatim të tij. Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentet 2.1.3.1.3, 2.1.3.2.4, 3.1.1.4, 3.1.2.4 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
16	Shkëmbyes kationesh për acidifikim	Sipas kushteve dhe limiteve të përcaktuara në nenet 3 dhe 4 të këtij urdhri. Në përputhje me aktin nënligjor të miratuara në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar. Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentet 2.1.3.1.4 (2012) dhe 3.1.1.5 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
17	Çiftim membranor (<i>Membrane coupling</i>)	Vetëm për reduktimin e përmbajtjes së sheqerit në musht. Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 8 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e përmendur në nenin 16 të ligjit.	20.10
18	Membrana kontakti	Vetëm për qëllim të menaxhimit të gazit të tretur në verë. Ndalohet	20.1, 20.3, 20.4, 20.5,

	(Membrane contactors)	shtimi i dyoksidit të karbonit për produktet e përcaktuara në nënpikat 20.4, 20.5, 20.6 dhe 20.8, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit. Në përputhje me aktin nënligjor të miratuara në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar dhe me dispozitat e tjera të miratuara në zbatim të tij. Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 3.5.17 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Trajtimi shënohet në regjistrin e përmendur në nenin 16 të ligjit.	20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
19	Teknologji membranore e çiftuar me karbon aktiv	Vetëm për qëllim të uljes së teprisë në 4-etilfeol (4-ethylphenol) dhe 4-etilguaiacol (4-ethylguaiacol) në verëra. Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 9 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
20	Pillaka filtruese me përmbajtje zeoliti <i>y-fanjasite</i>	Vetëm me qëllim të përthithjes së haloanisoleve (<i>haloanisoles</i>). Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 3.2.15 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
21	Përqendrim i pjesshëm	Për musht rrushi: sipas kushteve të përcaktuara në germën “b”, pika 1, të nenit 2 të këtij urdhri dhe dokumenteve 2.1.12, 2.1.12.1, 2.1.12.2, 2.1.12.3 dhe 2.1.12.4 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Për verë: sipas kushteve të përcaktuara në shkronjën “b”, të pikës 1, të nenit 4 të këtij urdhri dhe dokumenteve 3.5.11 dhe 3.5.11.1 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.15 dhe 20.16
22	Trajtim me proces jo të vazhduar me presion të lartë	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentet 1.18 dhe 2.1.26 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	Rrush i freskët, 20.10, 20.11 dhe 20.12.
23	Trajtim me proces të vazhduar me presion të lartë	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 2.2.10 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	20.10, 20.11 dhe 20.12.
24	Trajtim i rrushit të dërrmuar (shtypur) me ultratinguj për të nxjerrur ekstraktimin e përbërësve të tij.	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 1.17 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	Rrush i freskët.
25	Trajtim i rrushit me fusha elektrike pulsuese	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentin 2.1.27 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së.	Rrush i freskët.
26	Trajtim i mushtit dhe verës, duke përdorur rruaza përthithëse stiren-divinilbenzeni	Sipas kushteve të përcaktuara në dokumentet 2.2.1 dhe 3.4.22 të Kodit të Praktikave Enologjike të OIV	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.15 dhe 20.16

Tabela 2. Substancat enologjike të autorizuar të referuara në pikën 1, të nenit 8, të këtij urdhri

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancat sipas aktivitetit përkatës	E number ⁽¹⁾ dhe/ose CAS number ⁽²⁾	Kodi i Praktikave Enologjike të OIV-së ⁽³⁾	Dokumenti i Kodikut Enologjik Ndërkombëtar të OIV-së, sipas nenit 14 të këtij urdhri	Aditivë	Ndihmues teknologjik/substanca të përdorura për të ndihmuar procesin e përpunimit	Kushtet dhe kufijtë e përdorimit ⁽⁵⁾	Kategoritë e produkteve të verës ⁽⁶⁾
1	Rregullatorë aciditeti							
1.1	Acid tartrik (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dokumentet 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	x		Kushtet dhe kufijtë e përdorimit të përcaktuara në nenet 5 dhe 6 të këtij urdhri. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit. Specifikimet për acidin tartirik (L(+)-) të përcaktuara në pikën 2 të seksionit 1 të kësaj shtojce.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.2	Acid malik (D,L-; L-)	E 296/-	Dokumentet 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	x			20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.3	Acid laktik	E 270/-	Dokumentet 2.1.3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	x			20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.4	Tartrat kaliumi L (+)-	E 336(ii) CAS/921-53-9	Dokumentet 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.5	Bikarbonat kaliumi	E 501(ii) CAS 298-14-6	Dokumentet 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.6	Karbonat kalciumi	E 170 CAS 471-34-1	Dokumentet 2.1.3.2.2; 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.7	Sulfat kaliumi	E 516/-	Dokumentet 2.1.3.1.1.1		x		Kushtet dhe kufijtë e përcaktuar pikën 2, të Pjesës A të Shtojcës III të këtij urdhri. Niveli maksimal i përdorimit: 2 g/l.	20.3
1.8	Karbonat kaliumi	E 501(i)	Dokumentet 2.1.3.2.5; 3.1.2.2			x	Kushtet dhe kufijtë e përdorimit të përcaktuara në nenet 5 dhe 6 të këtij urdhri. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit. Për acidin citrik, përmbajtja maksimale në verën e trajtuar dhe të vendosur në treg: 1 g/l.	20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
1.9	Acid citrik	E 330	Dokumentet 3.1.1; 3.1.1.1	COEI-1-CITACI	x			20.1,20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
1.10	Maja për prodhim vere	- / -	Dokumentet 2.1.3.2.3; 2.1.3.2.3.1; 2.3.1 4.1.8	COEI-1-SACCHA, COEI-1-NOSACC		x		20.10, 20.11 dhe 20.12
1.11	Baktere laktike	- /	Dokumentet	COEI-1-BALACT		x		20.1, 20.2, 20.3,

		-	2.1.3.2.3; 2.1.3.2.3.2; 3.1.2, 3.1.2.3					20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2	Ruajtës (konservues) dhe antioksidantë							
2.1	Dyoksid squfuri	E 220/ CAS 7446-09-5	Dokumentet 1.12; 2.1.2; 3.4.4	COEI-1-SOUDIO	x			Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2.2	Bisulfit kaliumi	E 228/ CAS 7773-03-7	Dokumentet 1.12; 2.1.2; 3.4.4	COEI-1-POTBIS	x		Kufijtë (d.m.th. sasia maksimale në produktin e vendosur në treg). siç përcaktohet në pjesën B të shtojcës I.	Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2.3	Metabisulfit kaliumi	E 224/ CAS 16731-55-8	Dokumentet 1.12; 2.1.2; 3.4.4	COEI-1-POTANH	x			Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2.4	Sorbat kaliumi	E 202	Dokumenti 3.4.5	COEI-1-POTSOR	x			20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
2.5	Lizozimë	E 1105	Dokumentet 2.2.6; 3.4.12	COEI-1-LYSOZY	x	x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2.6	Acid L-askorbik	E 300	Dokumentet 1.11; 2.2.7; 3.4.7	COEI-1-ASCACI	x		Përmbajtja maksimale në verën e trajtuar në këtë mënyrë dhe e vendosur në treg: 250 mg/l. Maksimumi 250 mg/l për çdo trajtim.	Rrush i freskët, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
2.7	Dimetildikarbonat (DMDC)	E242/ CAS 4525-33-1	Dokumenti 3.4.13	COEI-1-DICDIM	x		Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
3	Përthithës (adsorbant)							
3.1	Qymyr druri për përdorim enologjik		Dokumentet 2.1.9; 3.5.9	COEI-1-CHARBO		x	Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Verëra të bardha, 20.2, 20.10, dhe 20.14
3.2	Fibra bimore përzgjedhëse		Dokumenti 3.4.20	COEI-1-FIBVEG		x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
4	Aktivizues për fermentimin alkoolik dhe malolaktik							
4.1	Celulozë mikrokristaline	E 460(i)/ CAS 9004-34-6	Dokumentet 2.3.2; 3.4.21	COEI-1-CELMIC		x	Në përputhje me aktet nënligjore që janë miratuar në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për	Rrush i freskët, 20.2, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.10, 20.11 dhe 20.12

							ushqimin", i ndryshuar.	
4.2	Diamon fosfat hidrogjeni	E 342/ CAS 7783-28-0	Dokumenti 4.1.7	COEI-1-PHODIA		x	Vetëm për fermentimin alkoolik. Jo më shumë se 1 g/l (shprehur si kripë) (7) ose 0,3 g/l për fermentimin e dytë të verërave të gazuara shkumbëzuese.	Rrush i freskët, 20.2, 20.10, 20.11, 20.12, 20.13, fermentimi i dytë alkoolik i 20.4, 20.5, 20.6 dhe 20.7.
4.3	Sulfat amoni	E 517/ CAS 7783-20-2	Dokumenti 4.1.7	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bisulfit amoni	- / CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Vetëm për fermentimin alkoolik. Jo më shumë se 0,2 g/l (shprehur si kripë) dhe deri në kufirin e vendosur në pikat 2.1 deri 2.3 të kësaj table.	Rrush i freskët, 20.2, 20.10, 20.11, dhe 20.12
4.5	Hidroklorid tiamine	-/ CAS 67-03-8	Dokumentet 2.3.3; 4.1.7	COEI-1-THIAMIN		x	Vetëm për fermentimin alkoolik. Jo më shumë se 0,6 mg/l (shprehur si tiaminë) për çdo trajtim.	Rrush i freskët, 20.2, 20.10, 20.11, 20.12, fermentimi i dytë alkoolik i 20.4, 20.5, 20.6 dhe 20.7
4.6	Maja të autolizuara	-/-	Dokumentet 2.3.2; 3.4.21	COEI-1-AUTLYS		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
4.7	Mure qelizore majash	- /-	Dokumentet 2.3.4; 3.4.21	COEI-1-YEHULL		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
4.8	Maja të inaktivizuara	- /-	Dokumenti 2.3.2; 3.4.21	COEI-1-INAYEA		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
4.9	Maja të inaktivizuara me nivele të garantuara të glutacionit	- /-	Dokumenti 2.2.9	COEI-1-LEVGLU		x	Vetëm për fermentimin alkoolik.	Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5 Agjentë kthjellues								
5.1	Xhelatinë ushqimore	-/ CAS 9000-70-8	Dokumenti 2.1.6; 3.2.1	COEI-1-GELATI		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.2	Proteinë gruri		Dokumenti 2.1.17; 3.2.7	COEI-1-PROVEG		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.3	Proteinë bizeleje		Dokumenti 2.1.17; 3.2.7	COEI-1-PROVEG		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.4	Proteinë patateje		Dokumenti 2.1.17; 3.2.7	COEI-1-PROVEG		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.5	Xhelatinë peshku (<i>Isinglass</i>)		Dokumenti 3.2.1	COEI-1-COLPOI		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16

5.6	Kazeinë	-/ CAS 9005-43-0	Dokumenti 2.1.16	COEI-1- CASEIN		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.7	Kazeinate kaliumi	-/ CAS 68131-54-4	Dokumentet 2.1.15; 3.2.1	COEI-1- POTCAS		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.8	Albuminë veze	-/ CAS 9006-59-1	Dokumenti 3.2.1	COEI-1- OEUALB		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
5.9	Bentonit	-/-	Dokumentet 2.1.8; 3.3.5	COEI-1- BENTON		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.10	Dyoksid silikoni (xhel ose tretësirë koloidale)	E 551/-	Dokumentet 2.1.10; 3.2.1; 3.2.4	COEI-1- DIOSIL		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.11	Kaolinë	-/ CAS 1332-58-7	Dokumenti 3.2.1	COEI-1- KAOLIN		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
5.12	Tanine		Dokumentet 2.1.7; 2.1.17; 3.2.6; 3.2.7; 4.1.8; 4.3.2	COEI-1- TANINS		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.15 dhe 20.16
5.13	Kitozan me prejardhje nga <i>Aspergillus niger</i>	-/ CAS 9012-76-4	Dokumentet 2.1.22; 3.2.1; 3.2.12	COEI-1- CHITOS		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.14	Kitin-glukan me prejardhje nga <i>Aspergillus niger</i>	Chitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Dokumentet 2.1.23; 3.2.1; 3.2.13	COEI-1- CHITGL		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.15	Ekstrakt proteinash të majave	- /-	Dokumentet 2.1.24; 3.2.14; 3.2.1	COEI-1- EPLEV		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
5.16	Polivinilpolipirolidon (Polyvinylpolypyrrolidone)	E 1202/ CAS 25249-54-1	Dokumentet 3.4.9	COEI-1-PVPP		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.15 dhe 20.16
5.17	Alginat kalciumi	E 404/ CAS 9005-35-0	Dokumenti 4.1.8	COEI-1- ALGIAC		x	Vetëm në prodhimin e të gjitha kategorive të verërave të gazuara dhe pjesërisht të gazuara të përfutuara nga fermentimi në shishe dhe me ndarje të llumit përmes “disgorging”.	20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8 dhe 20.9
5.18	Alginat kaliumi	E 402/ CAS 9005-36-1	Dokumenti 4.1.8	COEI-1- POTALG		x		20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8 dhe 20.9

6	Agjentë stabilizues							
6.1	Hidrogjen-tartrat kaliumi	E336(̑)/ CAS 868-14-4	Dokumenti 3.3.4	COEI-1- POTBIT		x	Vetëm për të ndihmuar fundërrimin e kripërave tartrike.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.2	Tartrat kaliumi	-/-	Dokumenti 3.3.12	COEI-1- CALTAR		x		Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.3	Acid citrik	E 330	Dokumenti 3.3.8; 3.3.1	COEI-1- CITACI	x		Maksimumi i përmbajtjes në verëra të trajtuara dhe të vendosura në treg: 1 g/l	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.4	Tanine	-/-	Dokumentet 2.1.7, 3.2.6, 3.3.1	COEI-1- TANINS				Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
6.5	Ferrocianur kaliumi	E 536/-	Dokumenti 3.3.1;3.3.10	COEI-1- POTFER		x	Sipas kushteve të vendosura në seksionin 3 të kësaj shtojce. Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.6	Fitat kaliumi	-/ CAS 3615-82-5	Dokumenti 3.3.1	COEI-1- CALPHY		x	Vetëm për verërat e kuqe, jo më shumë se 8 g/hl. Sipas kushteve të përcaktuara në seksionin 3 të kësaj shtojce.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.7	Acid metatartrik	E 353/ -	Dokumenti 3.3.7	COEI-1- METACI	x			Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.8	Gomë arabike	E 414/ CAS 9000-01-5	Dokumenti 3.3.6	COEI-1- GOMARA	x		Sasia që është e mjaftueshme (<i>Quantum satis</i>)	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.9	Acid tartrik D, L- ose kriperat neutrale të tij të kaliumit.	-/ CAS 133-37-9	Dokumenti 2.1.21; 3.4.15	COEI-1- DLTART		x	Vetëm për fundërrimin e kalciumit të tepërt. Sipas kushteve të vendosura në seksionin 3 të kësaj shtojce.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.10	Manoproteina majash	- / -	Dokumenti 3.3.13	COEI-1- MANPRO	x			Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16

6.11	Karboksimetilcelulozë	E466/-	Dokumenti 3.3.14	COEI-1-CMC	x		Vetëm për të siguruar stabilizimin tartrik.	Verëra të bardha, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9
6.12	Kopolimerë të polivinilimidazol-polivinilpirolidonit (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Dokumenti 2.1.20; 3.4.14	COEI-1-PVIPVP		x	Trajtimi shënohet në regjistrin e parashikuar në nenin 16 të ligjit.	20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
6.13	Poliaspartat kaliumi	E 456/ CAS 64723-18-8	Dokumenti 3.3.15	COEI-1-POTPOL	x		Vetëm për të kontribuar në stabilizimin tartrik.	20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
6.14	Acid fumarik	E 297/ CAS 110-17-8	Dokumentet 3.4.2, 3.4.23		x			20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
7	Enzima							
7.1	Ureazë	EC 3.5.1.5	Dokumenti 3.4.11	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Vetëm për të reduktuar nivelin e uresë në verë Sipas kushteve të vendosura në seksionin 5 të kësaj shtojce.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
7.2	Pektin-liazë	EC 4.2.2.10	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Vetëm për qëllime enologjike në macerim, kthjellim, stabilizim, filtrim dhe për të zbuluar prekursorët aromatik të rrushit.	Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.3	Pektin-metilesterazë	EC 3.1.1.11	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.4	Poligalakturonazë	EC 3.2.1.15	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.5	Hemicelulazë	EC 3.2.1.78	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.6	Celulazë	EC 3.2.1.4	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.7	Betaglukanazë	EC 3.2.1.58	Dokumenti 3.2.10	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
7.8	Glykosidazë	EC 3.2.1.20	Dokumentet 2.1.19; 3.2.9	COEI-1-PRENZY		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.9	Arabinanazë	EC 3.2.1.99	Dokumentet 1.13, 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Rrush i freskët, 20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.10	Beta-glukanazë (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Dokumenti 3.5.7	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
7.11	Glukosidazë	EC 3.2.1.21	Dokumentet 2.1.19; 3.2.9	COEI-1-GLYCOS		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20.5, 20.6,

				COEI-1-PRENZY				20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
7.12	<i>Aspergillopepsin I</i>	EC 3.4.23.18	Dokumentet 2.2.12; 3.3.16	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
8 Gazra dhe gazra paketimi								
8.1	Argon	E 938/ CAS 7440-37-1	Dokumentet 2.2.5; 3.2.3	COEI-1-ARGON	x	x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
8.2	Azot	E 941/ CAS 7727-37-9	Dokumentet 2.1.14; 2.2.5; 3.2.3	COEI-1-AZOTE	x	x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
8.3	Dyoksid karboni	E 290/ CAS 124-38-9	Dokumentet 1.7; 2.1.14; 2.2.3; 2.2.5; 2.3.9; 4.1.10	COEI-1-DIOCAR	x	x	Në rastin e verërave të qeta, përmbajtja maksimale e dyoksidit të karbonit në verën e trajtuar dhe të vendosur në treg është 3 g/l, ndërsa mbipresioni i shkaktuar nga dyoksidi i karbonit duhet të jetë më pak se 1 bar në një temperaturë prej 20°C.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
8.4	Oksigjen i gaztë	E 948/ CAS 17778-80-2	Dokumentet 2.1.1; 3.5.5	COEI-1-OXYGEN		x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
9 Agjentë fermentues								
9.1	Maja për prodhim vere	- / -	Dokumentet 2.1.3.2.3.1; 2.3.1; 4.1.8	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x		Rrush i freskët, 20.2, 20.10, 20.11, 20.12, 20.13, fermentimi alkoolik dytësor i 20.4, 20.5, 20.6 dhe 20.7
9.2	Baktere laktike	- / -	Dokumentet 2.1.3.2.3.2, 3.1.2; 3.1.2.3	COEI-1-BALACT		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.15 dhe 20.16
10 Korrigjimi i defekteve								
10.1	Sulfat bakri, pentahidrat	-/ CAS 7758-99-8	Dokumenti 3.5.8	COEI-1-CUISUL		x	Jo më shumë se 1 g/hl, me kusht që përmbajtja e bakrit në produktin e trajtuar në këtë mënyrë të mos kalojë 1 mg/l, me përjashtim të verërave likeroze të përgatitura nga mushi i rrushit i freskët i pafermentuar ose pak i fermentuar, për të cilin përmbajtja e bakrit nuk mund të kalojë 2 mg/l.	Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
10.2	Citrat bakri	-/ CAS 866-82-0	Dokumenti 3.5.14	COEI-1-CUICIT		x		Musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, 20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
10.3	Kitozan me prejardhje nga <i>Aspergillus niger</i>	-/ CAS 9012-76-4	Dokumenti 3.4.16	COEI-1-CHITOS		x		20.1, 20.2, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
10.4	Kitin-glukan me	Kitinë: CAS	Dokumenti 3.4.17	COEI-1-		x		20.1, 20.3, 20.4, 20.

	prejardhje nga <i>Aspergillus niger</i>	1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.		CHITGL				5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
10.5	Maja e inaktivizuar	-/-		COEI-1- INAYEA		x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16
11 Praktika të tjera								
11.1	Llum i freskët	-/-				x	Vetëm në verëra të thata. Llumi i freskët është i paholluar dhe përmban maja që rezultojnë nga vinifikimi i fundit i verës së thatë. Sasi që nuk kalojnë 5% të vëllimit të produktit të trajtuar.	20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.15 dhe 20.16
11.2	Karamel	E 150 a-d/-	Dokumenti 4.3	COEI-1- CARMEL	x		Për të përforcuar ngjyrën siç përcaktohet në aktin nënligjor të miratuar në zbatim të pikës 12 të nenit 41 të ligjit për ushqimin.	20.3
11.3	Alil-isotiociant (allyl isothiocyanate)	-/57-06-7				x	Vetëm për të ngopur disqet me parafinë të pastër. Shih tabelën 1 të pjesës A të kësaj shtojce. Në verë nuk duhet të ketë asnjë gjurmë të alilit izotiocianatit.	Vetëm për musht pjesërisht i fermentuar për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor, dhe verë.
11.4	Maja e inaktivizuar	-/-		COEI-1- INAYEA		x		20.1, 20.3, 20.4, 20. 5, 20.6, 20.7, 20.8, 20.9, 20.10, 20.11, 20.12, 20.15 dhe 20.16

(1) Numrat evropianë janë kode për substancat e përdorura si aditivë ushqimorë ose ndihmës për përpunim, në përputhje me aktin nënligjor të miratuar në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar.

(2) Numri i regjistrit CAS është një numër unik identifikimi i caktuar nga *Chemical Abstracts Service (CAS)* në SHBA, për çdo substancë kimike të përshkruar në literaturën publike shkencore.

(3) Praktikë enologjike e autorizuar në përputhje me referencën e dokumentit në Kodin e Praktikave Enologjike të OIV-së dhe në varësi të kushteve dhe kufijve të përdorimit të përcaktuara në këtë tabelë.

(4) Substanca të përdorura si ndihmës teknologjik, në përputhje me aktin nënligjor të miratuar në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar.

(5) Substancat enologjike të autorizuar duhet të përdoren në përputhje me dispozitat që përmbahen në dokumentet e Kodit të Praktikave Enologjike të OIV-së të përmendura në kolonën 3 të kësaj table, përveç rasteve kur zbatohen kushte dhe kufizime të mëtejshme të përdorimit siç përcaktohet në këtë kolonë.

(6) Zbatohet për kategoritë e produkteve të verës të përcaktuara në pikën 20, nenin 2, të ligjit dhe të përfshira në këtë kolonë.

(7) Kripërat e amonit referuar në rreshtat 4.2, 4.3 dhe 4.4 mund të përdoren të kombinuara, deri të kufirin maksimal të 1g/l ose 0,3 g/l për fermentimin e dytë të verës së gazuar. Kripa e amonit e referuar në rreshtin 4.4 nuk mund të kalojë kufirin e referuar në linjën 4.4.

Seksioni 1

Acid tartrik (L(+)-) dhe produkte të derivuara

1. Acidi tartrik, përdorimi i të cilit parashikohet në pikën 1.1. të tabelës 2, të kësaj shtojce, i quajtur edhe acidi tartrik (L(+)), duhet të jetë me origjinë bujqësore dhe i nxjerrë specifikisht nga produkte të verës.

2. Produktet e derivuara të acidit tartrik (L(+)-), të listuara më poshtë, përdorimi i të cilave parashikohet në pikat në vazhdim pas pikës 1.1. të tabelës 2, të kësaj shtojce, duhet të jenë me origjinë bujqësore:

- Tartrat kaliumi (1.4);
- Hidrogjen-tartrat kaliumi (6.1);
- Acid metatartrik (6.7).

Seksioni 2

Rrëshira me shkëmbim jonik

Rrëshirat me shkëmbim jonik të cilat përdoren në përputhje me pikën 7, të tabelës 1, të kësaj shtojce, janë kopolimerë të stirenit dhe divinilbenzenit që përmbajnë acid sulfonik ose grupe amoni. Ato respektojnë kërkesat e përcaktuara në aktet nënligjore të miratuara në zbatim të pikës 12, të neni 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar, dhe aktet e tjera nënligjore, të miratuara në zbatim të tij. Përveç kësaj, kur testohen me metodën e analizës të përcaktuar në paragrafin e tretë të këtij seksioni, ato nuk duhet të humbasin më shumë se 1 mg/l lëndë organike në asnjë nga tretësit e listuar. Ato duhet të rigjenerohen me substanca të lejuara për përdorim në përgatitjen e produkteve ushqimore.

Këto rrëshira përdoren vetëm nën mbikëqyrjen e një enologu ose tekniku.

Metoda e analizës për përcaktimin e humbjes së lëndës organike nga rrëshirat e shkëmbimit të joneve:

1. QËLLIMI DHE FUSHA E APLIKIMIT

Metoda përcakton humbjen e lëndës organike nga rrëshirat me shkëmbim jonik.

2. PËRKUFIZIMI

Humbja e lëndës organike nga rrëshirat me shkëmbim jonik. Humbja e lëndës organike përcaktohet me metodën e specifikuar këtu.

3. PARIMI

Tretësit ekstraktues kalohen përmes rrëshirave të përgatitura dhe pesha e lëndës organike të nxjerrë përcaktohet në mënyrë gravimetrike.

4. REAGJENTËT

Të gjithë reagjentët duhet të jenë të gradës analitike. Tretësit ekstraktues:

- 4.1. Ujë i distiluar ose ujë i dejonizuar me pastërti të barasvlershme.
- 4.2. Etanol, 15% v/v. Përgatitet duke përzier 15 pjesë etanol absolut me 85 pjesë ujë (pika 4.1).
- 4.3. Acid acetik, 5% m/m. Përgatitet duke përzier 5 pjesë të acidit acetik anhidër (pa ujë) me 95 pjesë ujë (pika 4.1).

5. PAJISJET

- 5.1. Kolona kromatografike me shkëmbim jonik.
- 5.2. Cilindra matës me kapacitet 2 l.
- 5.3. Enë avullimi të afta për t'i rezistuar një furre mufël në 850°C.
- 5.4. Furrë tharëse, e kontrollueshme me termostat në $105 \pm 2^\circ\text{C}$.
- 5.5. Furrë mufël, e kontrollueshme me termostat në $850 \pm 25^\circ\text{C}$.
- 5.6. Peshore analitike me saktësi deri në 0,1 mg.
- 5.7. Evaporator, pllakë ngrohëse ose evaporator me rreze infra të kuqe.

6. PROCEDURA

6.1. Shtoni në secilën prej tri kolonave të veçanta kromatografike me shkëmbim jonik (pika 5.1) 50 ml të rrëshirës me shkëmbim jonik për t'u testuar, larë dhe trajtuar në përputhje me udhëzimet e prodhuesit për përgatitjen e rrëshirave për përdorim me ushqime.

6.2. Për rrëshirat anionike, kalohen veçmas tre tretësit ekstraktues (pikat 4.1, 4.2 dhe 4.3) nëpër kolonat e përgatitura (pika 6.1) me një shpejtësi rrjedhjeje prej 350 deri në 450 ml/h. Hidhet litri i parë i eluentit në

çdo rast dhe dy litrat e ardhshëm mblidhen në cilindra matëse (pika 5.2). Për rrëshirat kationike, kalohen vetëm tretësit e përmendur në pikat 4.1 dhe 4.2 nëpër kolonat e përgatitura për këtë qëllim.

6.3. Avullohen të tre eluentët mbi një pllakë ngrohëse ose me një evaporator me rreze infra të kuqe (pika 5.7) në enë avulluese të veçanta (pika 5.3), të cilat janë pastruar dhe peshuar më parë (m_0). Vendosen enët në furrë (pika 5.4) dhe thahen deri në peshë konstante (m_1).

6.4. Pas regjistrimit të peshës konstante (pika 6.3), vendosni enën e avullimit në furrën mufël (pika 5.5) deri sa hiri të ketë peshë konstante (m_2).

6.5. Llogaritet lënda organike (pika 7.1). Nëse rezultati është më i madh se 1 mg/l, kryhet një provë boshe me reagjentët dhe rillogaritet pesha e lëndës organike të nxjerrë.

Prova boshe kryhet duke përsëritur veprimet e përmendura në pikat 6.3 dhe 6.4, por duke përdorur dy litra tretës ekstraktues, për të dhënë respektivisht peshat m_3 dhe m_4 në pikat 6.3 dhe 6.4.

7. SHPREHJA E REZULTATEVE

7.1. Formula dhe llogaritja e rezultateve

Lënda organike e nxjerrë nga rrëshirat me shkëmbim jonik, në mg/l, jepet nga:

$$500 (m_1 - m_2)$$

ku m_1 dhe m_2 janë të shprehura në gramë.

Pesha e korigjuar (mg/l) e lëndës organike të ekstraktuar nga rrëshirat me shkëmbim jonik, jepet nga

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

ku m_1 , m_2 , m_3 dhe m_4 janë të shprehura në gramë.

7.2. Dallimi në rezultatet ndërmjet dy përcaktimeve paralele të kryera në të njëjtën kampion nuk duhet të kalojë 0,2 mg/l.

Seksioni 3

Ferrocianur kaliumi

Fitat kalciumi

Acidi tartrik DL

Ferrocianuri i kaliumit ose fitati i kalciumit, përdorimi i të cilit parashikohet në pikat 6.5 dhe 6.6, të tabelës 2 të kësaj shtojce, OSE acidi tartrik DL, përdorimi i të cilit parashikohet në pikën 6.9, të tabelës 2 të kësaj shtojce, përdoret vetëm nën mbikëqyrjen e një enologu ose tekniku të miratuar zyrtarisht.

Pas trajtimit me ferrocianur kaliumi ose fitat kalciumi, vera duhet të përmbajë gjurmë hekuri.

Seksioni 4

Kërkesat për trajtimin me elektrodializë

Qëllimi është të sigurohet stabiliteti tartrik i verës në lidhje me hidrogjen tartratin e kaliumit dhe tartratin e kalciumit (dhe kripërat e tjera të kalciumit) me nxjerrjen e joneve në gjendje mbingopjeje në verë, nën veprimin e një fushe elektrike dhe duke përdorur membrana që janë të përshkueshme nga anionet ose nga kationet.

1. KËRKESAT E MEMBRANËS

1.1. Membranat duhet të vendosen në mënyrë alternative në një sistem të tipit “filtër-presë” ose në ndonjë sistem tjetër të përshtatshëm që ndan produktin e trajtuar (vera) nga pjesa e përqendruar (ujërat e ndotura).

1.2. Membranat e përshkueshme nga kationet duhet të projektohen për të ekstraktuar vetëm katione, në veçanti K^+ , Ca^{++} .

1.3. Membranat e përshkueshme nga anionet duhet të projektohen për të ekstraktuar vetëm anione, në veçanti anionet e tartratit.

1.4. Membranat nuk duhet të modifikojnë së tepërmi përbërjen fiziko-kimike dhe karakteristikat shqisore të verës. Ato duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) të jenë të prodhuara sipas praktikave të mira të prodhimit, nga substanca të autorizuar për prodhimin e materialeve plastike të destinuar për të ardhur në kontakt me produktet ushqimore, sipas akteve nënligjore të miratuara në zbatim të pikës 12, të nenit 41, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar;

b) përdoruesi i pajisjes së elektrodializës duhet të tregojë se membranat e përdorura plotësojnë kërkesat e mësipërme dhe se çdo zëvendësim është kryer nga personel i specializuar;

c) nuk duhet të lëshojnë asnjë substancë në sasi që rrezikon shëndetin e njeriut ose ndikon në shijen ose aromën e produkteve ushqimore;

ç) përdorimi i tyre nuk duhet të shkaktojë ndërveprime ndërmjet përbërësve të tyre dhe verës që mund të rezultojë në formimin e përbërjeve të reja në produktin e trajtuar, të cilat mund të jenë toksike.

Stabiliteti i membranave të reja të elektrodializës duhet të përcaktohet duke përdorur një simulant që riprodhon përbërjen fiziko-kimike të verës, për hetim të migrimit të mundshëm të disa substancave prej tyre.

Metoda eksperimentale e rekomanduar është si vijon:

Simulanti është një solucion ujë-alkool në pH dhe konduktivitetin e verës. Përbërja e tij është si më poshtë:

i. etanol absolut: 11 l;

ii. hidrogjen tartrat kaliumi: 380 g;

iii. klorur kaliumi: 60 g;

iv. acid sulfurik i përqendruar: 5 ml;

v. ujë i distiluar: deri sa të arrijë 100 litra.

Kjo tretësirë përdoret për teste migrimi me qark të mbyllur në një grup elektrodialize nën tension (1 volt/qelizë), mbi bazë membranash anionike dhe kationike 50 l/m², deri në demineralizimin e 50% të tretësirës. Qarku i efluentit iniciohet nga një tretësirë 5 g/l e klorurit të kaliumit. Substancat migruese testohen si në simulant ashtu edhe në efluent.

Përcaktohen molekulat organike që hyjnë në përbërjen e membranës, të cilat mund të migrojnë në tretësirën e trajtuar. Për secilin prej këtyre përbërësve kryhet një përcaktim specifik nga një laborator i miratuar. Përmbajtja në lëngun simulant e të gjitha përbërjeve të përcaktuara duhet të jetë më e vogël se 50 µg/l.

Në këto membrana zbatohen rregullat e përgjithshme për kontrollin e materialeve në kontakt me produktet ushqimore.

2. KËRKESAT PËR PËRDORIMIN E MEMBRANËS

Çifti membranor është formuluar në mënyrë që të plotësohen kushtet e mëposhtme:

a) ulja e pH të verës nuk duhet të jetë më shumë se 0,3 njësi pH;

b) ulja e aciditetit avullues (volatile) duhet të jetë më pak se 0,12 g/l (2 miliekuivalentë të shprehur si acid acetik);

c) trajtimi nuk duhet të ndikojë në përbërësit jojonikë të verës, veçanërisht të polifenolet dhe polisakaridet;

ç) duhet të reduktohet difuzioni i molekulave të vogla, si etanoli dhe nuk duhet të shkaktojë ulje të fortësisë alkoolike më shumë se 0,1% vol.;

d) membranat duhet të konservohen dhe pastrohen me metoda të miratuara përmes substancave të autorizuar për përdorim në përgatitjen e produkteve ushqimore;

dh) membranat janë të shenjuara në mënyrë që të mund të kontrollohet alternimi i tyre;

e) pajisja duhet të vihet në punë duke përdorur një mekanizëm komandimi dhe kontrolli që do të marrë parasysh paqëndrueshmërinë specifike të secilës verë, në mënyrë që të largojë vetëm mbingopjen në hidrogjen tartrat kaliumi dhe kripëra kalciumi;

ë) trajtimi kryhet nën përgjegjësinë e një enologu ose tekniku të kualifikuar.

Trajtimi duhet të regjistrohet në regjistrin e hyrjeve dhe të daljeve të përcaktuar në nenin 16 të ligjit.

Seksioni 5

Kërkesat për ureazën

1. Kodet ndërkombëtare për ureazën: EC 3-5-1-5, CAS No: 9002-13-5.
2. Aktiviteti: Aktiviteti i ureazës (aktive në pH acid) është zbërthimi i uresë në amoniak dhe dyoksid karboni. Ky aktivitet nuk është më pak se 5 njësi/mg, një njësi përcaktohet si sasia që prodhon një μmol amoniak në minutë në 37°C nga 5 g/l ure në pH 4.
3. Origjina: *Lactobacillus fermentum*.
4. Fusha e aplikimit: zbërthimi i uresë së pranishme në verë të synuar për vjetrim të zgjatur, ku përqendrimi fillestar i uresë është më i lartë se 1 mg/l.
5. Doza maksimale: 75 mg preparat enzimë për litër verë të trajtuar, jo më shumë se 375 njësi ureazë për litër verë. Pas trajtimit, i gjithë aktiviteti i mbetur i enzimës duhet të eliminohet duke filtruar verën (madhësia e poreve $< 1 \mu\text{m}$).
6. Specifikimet e pastërtisë kimike dhe mikrobiologjike:

Humbje nga tharja	Më pak se 10%
Metale të rënda	Më pak se 30 ppm
Pb	Më pak se 10 ppm
As	Më pak se 2 ppm
Koliforme totale	Jo të pranishëm
<i>Salmonella spp</i>	Jo të pranishëm në 25 g mostër
Numëri total i baktereve aerobe	Më pak se 5×10^4 qeliza/g

Seksioni 6

Kërkesat për copëzat e drurit të lisit

QËLLIMI, ORIGJINA DHE FUSHA E APLIKIMIT

Copëzat e drurit të lisit përdoren në prodhimin e verës dhe vjetrimin e saj, përfshirë fermentimin e rrushit të freskët dhe mushtit të rrushit, për të kaluar disa karakteristika të drurit të lisit në verë.

Copëzat e drurit të lisit duhet të vijnë ekskluzivisht nga gjinia *Quercus*.

Ato mund të lihen në gjendjen e tyre natyrale ose të nxehen në një temperaturë të ulët, mesatare ose të lartë, por nuk duhet të kenë pësuar djegie, duke përfshirë djegien e sipërfaqes, as të jenë karbonizuar ose të shkrifëta në prekje. Ato nuk duhet të kenë pësuar asnjë proces kimik, enzimatik apo fizik përveç nxehjes. Asnjë produkt nuk mund të shtohet me qëllim të rritjes së aromës së tyre natyrale ose sasisë së përbërjeve fenolike të ekstraktueshme.

ETIKETIMI

Në etiketë duhet të përmendet origjina e specieve botanike të lisit dhe intensiteti i nxehjes (nëse janë trajtuar me nxehtësi), kushtet e ruajtjes dhe masat paraprake të sigurisë.

PËRMASAT

Përmasat e grimcave të drurit duhet të jenë të tilla që të paktën 95% e peshës së tyre të mbahet nga një filtër rrjete me dimensione të hapjeve 2 mm.

PASTËRTIA

Copëzat e drurit të lisit nuk duhet të çlirojnë asnjë lëndë në përqendrime që mund të jetë e dëmshme për shëndetin.

Trajtimi duhet të regjistrohet në regjistrin e hyrjeve dhe të daljeve të përcaktuar në nenin 16 të ligjit.

Seksioni 7

Kërkesat për trajtimin e korrigjimit të përmbajtjes alkoolike të verërave

Qëllimi i trajtimit për korrigjimin e përmbajtjes së alkoolit (“trajtimi”) është të reduktojë nivelet e tepërta të etanolit në verë, me qëllim përmirësimin e ekuilibrit të shijes.

Kërkesat:

1. Objektivat mund të arrihen me teknika ndarjeje, të zbatuara veçmas ose në kombinim.
2. Verërat e trajtuara nuk duhet të kenë defekte organoleptike dhe duhet të jenë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit.
3. Eliminimi i alkoolit nga vera nuk mund të kryhet, nëse një nga proceset e pasurimit të përcaktuara në nenet 3, 4, 5 ose 6 të këtij urdhri, është zbatuar në një nga produktet e verës të përdorura për përgatitjen e verës në fjalë.
4. Përmbajtja e alkoolit mund të reduktohet me një maksimum prej 20% dhe fortësia alkoolike totale në vëllim e produktit përfundimtar duhet të jetë në përputhje me atë të përcaktuar në pikën 20.1, të nenit 2 të ligjit.
5. Trajtimi nën përgjegjësinë e një enologu ose tekniku të kualifikuar.

Seksioni 8

Kërkesat për trajtimin e reduktimit të përmbajtjes së sheqerit të mushtit përmes çiftëzimit membranor

Qëllimi i trajtimit për reduktimin e përmbajtjes së sheqerit (“trajtimi”) është largimi i sheqerit nga një musht, me anë të çiftimit membranor që bashkon mikrofiltrimin ose ultrafiltrimin me nanofiltrimin ose osmozën e kundërt.

Kërkesat:

1. Trajtimi shkakton një ulje të vëllimit në funksion të sasisë së përmbajtjes së sheqerit të hequr nga mushti fillestar.
2. Proceset duhet të ruajnë përmbajtjen e përbërësve të mushtit, përveç sheqernave.
3. Reduktimi i përmbajtjes së sheqerit në musht përjashton korrigjimin e përmbajtjes së alkoolit në verërat që përftohen prej tij.
4. Trajtimi nuk duhet të përdoret në kombinim me ndonjë nga operacionet e pasurimit të parashikuara në nenin 4, të këtij urdhri.
5. Trajtimi kryhet në një vëllim mushti, të përcaktuar në funksion të objektivit të synuar të reduktimit të përmbajtjes së sheqerit.
6. Objektivi i fazës së parë është të bëjë mushtin të përshtatshëm për fazën e dytë të përqendrimit dhe të ruajë makromolekulat me madhësi më të madhe se pragu i prerjes së membranës. Kjo fazë mund të kryhet me ultrafiltrim.
7. Permeati (lëngu që kalon membranën) i marrë gjatë fazës së parë të trajtimit më pas përqendrohet me nanofiltrim ose osmozë të kundërt.
- Uji fillestar dhe acidet organike që nuk mbahen, në veçanti nga nanofiltrimi, mund të rifuten në mushtin e trajtuar.
8. Trajtimi kryhet nën përgjegjësinë e një enologu ose teknik të kualifikuar.
9. Membranat e përdorura duhet të jenë në përputhje me kërkesat e Kodit Ndërkombëtar Enologjik të publikuar nga OIV-ja.

Seksioni 9

Kërkesat për trajtimin e verërave duke përdorur teknologjinë membranore të çiftuar me karbon të aktivizuar për të reduktuar tepricat e 4-etilfenolit dhe 4-etilguaiakolit

Qëllimi i trajtimit është reduktimi i përmbajtjes së 4-etilfenolit dhe 4-etilguaiakolit me origjinë mikrobiale, të cilat shkaktojnë defekte organoleptike dhe maskojnë aromat e verës.

Kërkesat:

1. Trajtimi kryhet nën përgjegjësinë e një enologu ose tekniku të kualifikuar.
2. Duhet të jetë në përputhje me kërkesat e Kodit Ndërkombëtar Enologjik të publikuar nga OIV-ja.

PJESA B

PËRMBAJTJA MAKSIMALE E DYOKSIDIT TË SQUFURIT NË VERËRA

A. PËRMBAJTJA E DYOKSIDIT TË SQUFURIT NË VERËRA

1. Përmbajtja totale e dyoksidit të sqfurit të verërave, përveç verërave shkumbëzuese ose të gazuara dhe verërave të fortifikuara likeroze, në daljen e tyre në treg për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit, nuk duhet të kalojë:

- a) 150 miligramë për litër për verërat e kuqe;
- b) 200 miligramë për litër për verërat e bardha dhe rozë/trëndafil.

2. Pavarësisht përcaktimeve në shkronjat “a” dhe “b”, të pikës 1, të kësaj pjese, përmbajtja maksimale e dyoksidit të sqfurit rritet për verërat me një përmbajtje sheqeri, të shprehur si shuma e glukozës dhe fruktozës, jo më pak se pesë gramë për litër, si vijon:

- a) 200 miligramë për litër për verërat e kuqe;
- b) 250 miligramë për litër për verërat e bardha dhe rozë/trëndafil;

c) 300 miligramë për litër për verërat me një fortësi alkoolike totale, sipas vëllimit më shumë se 15% vol. dhe me një përmbajtje sheqeri më shumë se 45 g/l;

ç) kufij më të lartë se ato të përcaktuar në shkronjat “a”, “b” dhe “c” të kësaj pike, për verëra specifike me emërtim origjine të mbrojtur ose tregues gjeografikë të mbrojtur.

3. Në vitet kur kushtet klimatike e bëjnë jashtëzakonisht të nevojshme, pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, ministri mund të autorizojë një rritje deri në 50 miligramë për litër të niveleve maksimale totale të dyoksidit të sqfurit, prej më pak se 300 miligramë për litër, për verëra të prodhuara në zona të caktuara të kultivimit të vreshtave.

B. PËRMBAJTJA E DYOKSIDIT TË SQUFURIT NË VERËRA TË FORTIFIKUARA LIKEROZE

Përmbajtja totale e dyoksidit të sqfurit në verërat e fortifikuara likeroze, në daljen e tyre në treg për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit, nuk duhet të kalojë:

- a) 150 mg/l kur përmbajtja e sheqerit është më pak se 5 g/l;
- b) 200 mg/l kur përmbajtja e sheqerit nuk është më pak se 5 g/l.

C. PËRMBAJTJA E DYOKSIDIT TË SQUFURIT NË VERËRAT VERËRA SHKUMBËZUESE OSE TË GAZUARA

1. Përmbajtja totale e dyoksidit të sqfurit në verërat shkumbëzuese ose të gazuara, kur ato nxirren në treg për konsum të drejtpërdrejtë nga njerëzit, nuk duhet të kalojë:

- a) 185 mg/l për të gjitha kategoritë e verërave shkumbëzuese cilësore;
- b) 235 mg/l për verërat e tjera shkumbëzuese ose të gazuara.

2. Kur kushtet klimatike e bëjnë të nevojshme, në zona të caktuara të kultivimit të vreshtave, pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, ministri mund të autorizojë një rritje deri në 40 mg/l të përmbajtjes maksimale totale të dyoksidit të sqfurit për verërat e gazuara të përmendura në shkronjat “a” dhe “b” të pikës 1, të kësaj pjese, me kusht që verërat e mbuluara nga ky autorizim të mos eksportohen jashtë vendit.

PJESA C

PËRMBAJTJA MAKSIMALE E ACIDIT AVULLUES NË VERËRA

1. Përmbajtja e acidit avullues nuk duhet të kalojë:
 - a) 18 miliekuivalentë për litër për mushtin e rrushit pjesërisht të fermentuar;
 - b) 18 miliekuivalentë për litër për verërat e bardha dhe rozë/trëndafil; ose
 - c) 20 miliekuivalentë për litër për verërat e kuqe.
2. Nivelet e përcaktuara në pikën 1, të kësaj pjese, zbatohen:
 - a) për produktet nga rrushi i vjelë brenda vendit, në fazën e prodhimit dhe në të gjitha fazat e tregtimit;
 - b) për verërat me origjinë nga vende të tjera, në të gjitha fazat pas hyrjes së tyre në Shqipëri.
3. Pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, ministri mund të miratojë përjashtime nga kufijtë e përcaktuar në pikën 1 të kësaj pjese:
 - a) për disa verëra me emërtim origjine të mbrojtur ose tregues gjeografikë të mbrojtur:
 - i. kur ato janë vjetruar për një periudhë të paktën dyvjeçare; ose
 - ii. kur janë prodhuar sipas metodave të veçanta;
 - b) për verërat me një fortësi totale alkoolike, sipas vëllimit prej të paktën 13% vol.

PJESA D KUFIJTË DHE KUSHTET PËR ËMBËLSIMIN E VERËRAVE

1. Ëmbëlsimi i verës autorizohet vetëm nëse kryhet duke përdorur një ose më shumë nga produktet e mëposhtme:
 - a) musht rrushi;
 - b) musht rrushi i përqendruar;
 - c) musht rrushi i përqendruar i korigjuar.

Fortësia alkoolike totale, sipas vëllimit e verës në fjalë, nuk mund të rritet me më shumë se 4% vol.
2. Ëmbëlsimi i një vere me emërtim origjine të mbrojtur mund të bëhet vetëm nëse kryhet:
 - a) në përputhje me kushtet dhe kufijtë e përcaktuar në këtë shtojcë;
 - b) brenda rajonit ku është prodhuar vera ose brenda një zone ngjitur me të.

Mushti i rrushit dhe mushti i përqendruar i rrushit të referuar në pikën 1 të kësaj pjese duhet të kenë origjinën nga i njëjti rajon si vera që do të ëmbëlsohet.
3. Ëmbëlsimi i verërave lejohet vetëm në fazat e prodhimit dhe të tregtimit me shumicë.

SHTOJCA II PRAKTIKAT ENOLOGJIKE TË AUTORIZUARA DHE KUFIZIMET E APLIKUARA TEK VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE, VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE CILËSORE DHE VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE CILËSORE AROMATIKE

A. VERË E GAZUAR SHKUMBËZUESE

1. Për qëllimet e kësaj pike dhe pjesëve B dhe C të kësaj shtojce:
 - a) “*Tirage liqueur*” është produkti i shtuar në *cuvée* për të nxitur fermentimin dytësor për formimin e gazit.
 - b) “*Expedition liqueur*” është produkti që u shtohet verërave të gazuara shkumbëzuese për t’u dhënë atyre cilësi shijesore të veçanta.
2. *Expedition liqueur* mund të përmbajë vetëm:
 - a) Sakarozë;
 - b) Musht rrushi;
 - c) Musht rrushi në fermentim;
 - ç) Musht rrushi i përqendruar;
 - d) Musht rrushit i përqendruar i korigjuar;
 - dh) Verë; ose

e) Një përzierje të këtyre, me mundësinë e shtimit të distilateve të verës.

3. Pa rënë ndesh me pasurimin e autorizuar në përputhje me nenet 3, 4 dhe 6 të këtij urdhri, për përbërësit e një *cuvée*-je, ndalohej çdo pasurim *cuvée*.

4. Megjithatë, për rajone dhe varietete për të cilat është teknikisht e justifikuar, pas konsultimit me Këshillin Kombëtar të Vitivinikulturës, ministri mund të autorizojë pasurimin *cuvée* në vendin e përgatitjes së verërave të gazuara shkumbëzuese, me kusht që:

a) asnjë nga përbërësit *cuvée* nuk i është nënshtruar më parë pasurimit;

b) përbërësit e përmendur rrjedhin vetëm nga rrushi i vjelë në Shqipëri;

c) pasurimi kryhet një herë, me një operacion të vetëm;

ç) nuk kalon 1,5% vol.;

d) metoda e përdorur është shtimi i sakarozës, mushtit të rrushit të përqendruar ose mushtit të rrushit të përqendruar të korrigjuar.

5. Shtimi i *Tirage liqueur* dhe *Expedition liqueur* nuk konsiderohet as si pasurim as si ëmbëlsim. Shtimi i *Tirage liqueur* nuk shkakton rritje të fortësisë alkoolike totale sipas vëllimit *cuvée* me më shumë se 1,5% vol. Kjo rritje matet duke llogaritur diferencën mes fortësisë alkoolike totale sipas vëllimit *cuvée* dhe fortësisë alkoolike totale sipas vëllimit të verës së gazuar shkumbëzuese përpara shtimit të ndonjë *Expedition liqueur*.

6. Shtimi i *Expedition liqueur* kryhet në një mënyrë që të mos rrisë fortësinë alkoolike efektive sipas vëllimit të verës së gazuar shkumbëzuese me më shumë se 0,5% vol.

7. Ëmbëlsimi *cuvée* dhe përbërësve të saj është i ndaluar.

8. Përveç çdo acidifikimi ose deacidifikimi të përbërësve *cuvée*, në përputhje me rregullat e këtij urdhri, *cuvée* mund t'i nënshtrohet acidifikimit ose deacidifikimit. Acidifikimi dhe deacidifikimi *cuvée* janë reciprokisht përjashtues ndaj njëri-tjetrit. Acidifikimi mund të kryhet vetëm deri në një maksimum prej 1,5 gram për litër, i shprehur si acid tartrik, pra 20 miliekvivalentë për litër.

9. Në vitet me kushte klimatike të jashtëzakonshme, kufiri maksimal prej 1,5 gram për litër ose 20 miliekvivalentë për litër mund të rritet në 2,5 gram për litër ose 34 miliekuivalentë për litër, me kusht që aciditeti natyror i produkteve të mos jetë më pak se 3 g/l, i shprehur si acid tartrik, ose 40 miliekvivalentë për litër.

10. Dyoksidi i karbonit në verërat e gazuara shkumbëzuese prodhohet vetëm si rezultat i fermentimit alkoolik *cuvée* nga e cila përgatitet një verë e tillë.

Një fermentim i tillë, përveç rasteve kur synohet për përpunimin e rrushit, mushtit të rrushit ose mushtit të rrushit pjesërisht të fermentuar në verë të gazuar shkumbëzuese, mund të rezultojë vetëm nga shtimi i *Tirage liqueur*. Ky proces mund të realizohet vetëm në shishe ose në enë të mbyllura.

Përdorimi i dyoksidit të karbonit në rastin e procesit të transferimit përmes kundërpresionit është i autorizuar nën mbikëqyrje dhe me kusht që shkëmbimet e pashmangshme të gazit me dyoksidin e karbonit nga fermentimi alkoolik *cuvée* të mos rrisin presionin e dyoksidit të karbonit të pranishëm në verërat e gazuara shkumbëzuese.

11. Në rastin e verërave të gazuara shkumbëzuese të ndryshme nga verërat e gazuara shkumbëzuese që kanë një emërtim origjine të mbrojtur:

a) *Tirage liqueur* i destinuar për përgatitjen e tyre mund të përmbajë vetëm:

i. musht rrushi;

ii. musht rrushi në fermentim;

iii. musht rrushi i përqendruar;

iv. musht rrushi i përqendruar i korrigjuar; ose

v. sakarozë dhe verë;

b) Fortësia alkoolike efektive sipas vëllimit, duke përfshirë alkoolin e përmbajtur në çdo *Expedition liqueur* të shtuar, duhet të jetë jo më pas se 9,5% vol.

B. VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE CILËSORE

1. *Tirage liqueur* i destinuar për prodhimin e një vere të gazuar shkumbëzuese cilësore mund të përmbajë vetëm:

- a) sakarozë;
- b) musht rrushi i përqendruar;
- c) musht rrushi i përqendruar i korigjuar;
- d) musht rrushi ose musht rrushi pjesërisht i fermentuar; ose
- e) verë.

2. Prodhimi i verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore bazohet, gjithashtu, në rregullat e përcaktuara në:

- a) pikat 1 deri në 10, të pjesës A, të kësaj shtojce;
- b) pikën 2, të pjesës C, të kësaj shtojce për fortësinë alkoolike efektive, pikën 4, të seksionit C, të kësaj shtojce për mbipresionin minimal dhe pikat 5 dhe 6, të seksionit C, të kësaj shtojce, për kohëzgjatjen minimale të procesit të prodhimit, pa rënë ndesh me shkronjën “ç”, të pikës 3, të seksionit B, të kësaj shtojce.

3. Për sa u përket verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike:

a) përveç rasteve përjashtimore, ato mund të përftohen vetëm duke përdorur ekskluzivisht gjatë përgatitjes *cuvée* musht rrushi ose musht rrushi pjesërisht të fermentuar, të përfutur nga varietetet e verës të listuara në përputhje me shkronjën “a” të pikës 20.6 të nenin 2 të ligjit;

b) kontrolli i procesit të fermentimit përpara dhe pas përgatitjes *cuvée*, për ta bërë atë me gaz, mund të realizohet vetëm përmes ftohjes ose proceseve të tjera fizike;

c) shtimi *Expedition liqueur* është i ndaluar;

ç) kohëzgjatja e procesit të prodhimit për verërat e gazuara shkumbëzuese aromatike cilësore nuk është më pak se një muaj.

C. VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE DHE VERËRAT E GAZUARA SHKUMBËZUESE CILËSORE ME EMËRTIM ORIGJINE TË MBROJTUR

1. Fortësia alkoolike totale sipas vëllimit *cuvée* të destinuar për përgatitjen e verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore që mbajnë një emërtim origjine të mbrojtur nuk duhet të jetë më pak se 9% vol.

2. Fortësia alkoolike efektive sipas vëllimit në verëra të gazuara shkumbëzuese cilësore me emërtim origjine të mbrojtur, përfshirë alkoolin e përmbajtur në çdo *Expedition liqueur* të shtuar, nuk duhet të jetë më pak se 10% vol.

3. *Tirage liqueur* për verërat e gazuara shkumbëzuese dhe verërat e gazuara shkumbëzuese cilësore me emërtim origjine të mbrojtur mund të përmbajë vetëm:

- a) sakarozë;
 - b) musht rrushi i përqendruar;
 - c) musht rrushi i përqendruar i korigjuar;
- dhe:

- a) musht rrushi;
- b) musht rrushi pjesërisht i fermentuar;
- c) verë,

të përshtatshme për të prodhuar të njëjtën verë të gazuar shkumbëzuese ose verë të gazuar shkumbëzuese cilësore me emërtim origjine të mbrojtur, të njëjtë me atë së cilës i shtohet *Tirage liqueur*.

4. Pavarësisht shkronjës “c”, të nënpikës 20.5, të pikës 20, të nenit 2 të ligjit, kur ruhen në një temperaturë prej 20°C, në enë të mbyllura, me kapacitet më pak se 25 cl, verërat e gazuara cilësore me emërtim origjine të mbrojtur duhet të kenë një mbipresion, jo më pak se 3 bar.

5. Kohëzgjatja e procesit të prodhimit të verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore me emërtim origjine të mbrojtur, përfshirë vjetrimin në ndërmarrjen ku ato prodhohen dhe llogaritur nga fillimi i procesit të fermentimit të destinuar për t'i bërë verërat me gaz, nuk mund të jetë më pak se:

- a) gjashtë muaj kur procesi i fermentimit i synuar për t'i bërë verërat me gaz ndodh në enë të mbyllura;
- b) nëntë muaj kur procesi i fermentimit i synuar për t'i bërë verërat me gaz ndodh në shishe.

6. Kohëzgjatja e procesit të fermentimit të synuar për ta bërë *cuvée* me gaz dhe kohëzgjatja e pranisë *cuvée* mbi llumrat nuk duhet të jetë më pak se:

- a) 90 ditë;
- b) 30 ditë nëse fermentimi ndodh në enë me përzierës.

7. Rregullat e përcaktuara në pikat 1 deri në 10, të seksionit A, të kësaj shtojce, dhe pika 2, e seksionit B, të kësaj shtojce, zbatohen, gjithashtu, për verërat e gazuara shkumbëzuese dhe verërat e gazuara shkumbëzuese cilësore me emërtim origjine të mbrojtur.

8. Për sa u përket verërave shumbëzuese të gazuara aromatike cilësore me emërtim origjine të mbrojtur:

a) këto verëra mund të përftoheshin vetëm duke përdorur, për përgatitjen *cuvée*, musht rrushi ose musht rrushi pjesërisht të fermentuar nga varietetet e rrushit të përfshira në listën e parashikuar në shkronjën “a”, të pikës 20.6, të nenin 2 të ligjit, me kusht që këto varietete të jenë të njohura si të përshtatshme për prodhimin e verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore, me emërtim origjine të mbrojtur në rajonin emrin e të cilit ato mbajnë;

b) kontrolli i procesit të fermentimit përpara dhe pas përgatitjes *cuvée*, për ta bërë atë me gaz, mund të realizohet vetëm përmes ftohjes ose proceseve të tjera fizike;

c) shtimi *Expedition liqueur* është i ndaluar;

d) fortësia alkoolike efektive sipas vëllimit të verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike me emërtim origjine të mbrojtur nuk mund të jetë më pak se 6% vol.;

e) fortësia alkoolike totale sipas vëllimit të verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike me emërtim origjine të mbrojtur nuk mund të jetë më pak se 10% vol.;

f) kur ruhen në një temperaturë prej 20°C në enë të mbyllura, verërat e gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike me emërtim origjine të mbrojtur duhet të kenë një mbipresion jo më pak se 3 bar;

g) pavarësisht pikës 6, të pjesës C, të kësaj shtojce, kohëzgjatja e procesit të prodhimit të verërave të gazuara shkumbëzuese cilësore aromatike me emërtim origjine të mbrojtur nuk mund të jetë më pak se një muaj.

SHTOJCA III

PRAKTIKAT ENOLOGJIKE TË AUTORIZUARA DHE KUFIZIMET E ZBATUESHME PËR VERËRAT E FORTIFIKUARA LIKEROZE DHE VERËRAT E FORTIFIKUARA LIKEROZE ME EMËRTIM ORIGJINE TË MBROJTUR OSE TREGUES GJEOGRAFIK TË MBROJTUR

A. Verërat e fortifikuara likeroze

1. Produktet e përdorura për përgatitjen e verërave të fortifikuara likeroze dhe verërave të fortifikuara likeroze me emërtim origjine të mbrojtur ose tregues gjeografik të mbrojtur i nënshtrohen, kur është e përshtatshme, vetëm praktikave dhe proceseve enologjike të parashikuara në këtë urdhër.

2. Në çdo rast, rritja e fortësisë alkoolike natyrale sipas vëllimit mund të vijë vetëm nga përdorimi i produkteve të parashikuara në shkronjën “ç”, të pikës 20.3, të nenit 2 të ligjit ose në pikën 1, të pjesës B, të kësaj shtojce.

3. Janë të autorizuar, gjithashtu:

a) ëmbëlsimi, i kushtëzuar nga kërkesa për deklaram dhe regjistrim, kur produktet e përdorura nuk janë pasuruar me musht rrushi të përqendruar, duke përdorur musht rrushi të përqendruar, ose musht rrushi të përqendruar të korrigjuar, me kusht që rritja e fortësisë alkoolike totale, sipas vëllimit të verës përkatëse të mos jetë më shumë se 3% vol.

b) shtimi i alkoolit ose distilatit, siç parashikohet në shkronjën “ç” të pikës 20.3, të nenit 2 të ligjit, për të kompensuar humbjet e shkaktuara nga avullimi gjatë vjetërimit.

4. Varietetet e rrushit për verë nga të cilat prodhohen produktet e parashikuara në shkronjën “b”, të pikës 20.3, të nenit 2, të ligjit, të përdorura për përgatitjen e verërave të fortifikuara likeroze dhe verërave të

fortifikuara likeroze me emërtim origjine të mbrojtur ose me tregues gjeografik të mbrojtur, duhet të përzgjidhen nga ato të parashikuara në nenin 10 të ligjit.

5. Fortësia alkoolike natyrale sipas vëllimit e produkteve të parashikuara në shkronjën “b” të pikës 20.3, të nenit 2, të ligjit, të përdorura për përgatitjen e një vere të fortifikuar likeroze, përveç verërave të fortifikuara likeroze me emërtim origjine të mbrojtur ose me tregues gjeografik të mbrojtur, nuk mund të jetë më pak se 12% vol.

B. Verërat e fortifikuara likeroze me emërtim origjine të mbrojtur

1. Produktet e parashikuara në shkronjën “b”, të pikës 20.3, të nenit 2, të ligjit, mushti i rrushit i përqendruar dhe mushti i rrushit pjesërisht i fermentuar i përfutur nga rrushi i thatë, i përdorur për përgatitjen e verës së fortifikuar likeroze, me emërtim origjine të mbrojtur, duhet të vijnë nga rajoni emrin e të cilit mban vera e fortifikuar likeroze, me emërtim të mbrojtur të origjinës në fjalë.

2. Produktet e parashikuara në shkronjën “b”, të pikës 20.3, të nenit 2, të ligjit dhe operacionet e përmendura në pikat 1 deri 4, të pjesës A, të kësaj shtojce, për përgatitjen e një vere të fortifikuar likeroze me emërtim origjine të mbrojtur kryhen vetëm brenda rajonit të përmendur në pikën 1 të kësaj pjese B të kësaj shtojce.

3. Ministri miraton përjashtime nga rregullat e përcaktuara në pjesën A, të kësaj shtojce, për verërat e fortifikuara likeroze me emërtim origjine të mbrojtur.