

URDHËR
Nr. 1369, datë 17.12.2025

PËR PËRCAKTIMIN E KUSHTEVE TË PËRDORIMIT TË TERMIT “VERË”

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102, të Kushtetutës dhe të pikës 3, të nenit 3, të ligjit nr. 86/2022, datë 22.12.2022, “Për vreshtarinë dhe verën”, me propozim të Drejtorisë së Politikave, Strategjisë dhe Programeve të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural,

URDHËROJ:

Neni 1

Qëllimi dhe fushëveprimi i zbatimit

Ky urdhër i ministrit, më poshtë urdhri, në zbatim të nenit 3, pika 3 të ligjit nr. 86, datë 22.12.2022, “Për vreshtarinë dhe verën”, më poshtë “ligji”, përcakton, rregullat për përdorimin e termit “verë” për produkte të tjera nga ato të përcaktuara në nenin 2, pika 20 të ligjit.

Neni 2

Përkufizime për produktet në sektorin e verës së frutave

1. “Verë frutash”, është një pije e prodhuar nga fermentimi alkoolik i lëngut ose masës së bluar të frutave të freskëta dhe të përshtatshme, duke përfshirë rrushin që i përket species *Vitis vinifera* ose që rrjedh nga një kryqëzim i species *Vitis vinifera* me specie të tjera të gjinisë *Vitis*, e cila ka një përmbajtje të alkoolit efektiv prej të paktën 1.2% v/v.

2. “Verë frutash e ëmbël”, është verë frutash e përforcuar me alkool ose raki frutash, sheqer, lëng frutash ose koncentrat lëngu frutash, e cila përmban për litër, duke e konvertuar alkoolin në sheqer, më shumë se 260 g/L sheqer dhe të paktën 13.0% v/v alkool, por jo më shumë se 22.0% v/v alkool.

3. “Verë frutash e aromatizuar”, është një pije e përftuar nga verë frutash me fortësi alkoolike efektive të paktën 13.0% v/v e jo më shumë se 22.0% v/v, e cila është aromatizuar duke përdorur aroma, erëza ose ushqime që japin shije. Mund t’i shtohet lëng frutash, koncentrat lëngu frutash, alkool, raki frutash dhe sheqer; përqindja e verës bazë të frutave duhet të jetë të paktën 75%.

4. “Pije e aromatizuar që përmban verë frutash”, është një pije e përftuar nga verë frutash me forcë alkoolike të pranishme të paktën 1.2% v/v por më pak se 13.0% v/v, e cila është aromatizuar, duke përdorur aroma, erëza ose ushqime që japin shije. Mund t’i shtohet lëng frutash, koncentrat lëngu frutash, dyoksid karboni dhe sheqer; përqindja e verës bazë të frutave duhet të jetë të paktën 50%.

5. “Sidër”, është një pije e përgatitur nga një përzierje e lëngut të frutave me verë frutash të së njëjtit grup-frutash, e cila ka deri në 5% v/v alkool dhe një mbipresion të dyoksidit të karbonit jo më shumë se 2.5 bar në 20°C; përmbajtja e alkoolit, përfshirë ekuivalentin në alkool të sheqerit ende të pranishëm, nuk duhet të tejkalojë 8% v/v. “Sidër frutash” duhet t’i përmbushë këto kërkesa, por mund të prodhohet nga lloje frutash të grupeve të ndryshme, sipas nenit 13. “Sidër i aromatizuar” duhet t’i përmbushë këto kërkesa, mund të prodhohet nga lloje frutash të grupeve të ndryshme dhe duhet të aromatizohet, duke përdorur aroma bimore, erëza ose ushqime që japin shije.

6. “Verë frutash e gazuar” është verë frutash me përmbajtje alkooli të pranishëm të paktën 5% v/v dhe, në enë të mbyllura, me mbipresion dyoksidi karboni të paktën 1.0 bar dhe jo më shumë se 2.5 bar në 20°C.

7. “Verë frutash shkumëzuese” është verë frutash shkumëzuese e përfutuar me fermentim alkoolik nga lëngu i frutave ose me një fermentim të dytë alkoolik të verës së frutave ose me shtim të dyoksidit të karbonit, dhe që karakterizohet, në hapje të enës, nga çlirimi i dyoksidit të karbonit. Mbipresioni i dyoksidit të karbonit në enë të mbyllura në 20°C duhet të jetë të paktën 3.0 bar.

8. “Pije që përmban verë frutash” është një pije e bërë nga verë frutash dhe, mundësisht, me shtim të dyoksidit të karbonit, sheqerit, lëngut të frutave, koncentratit të lëngut të frutave ose ujit (ujë mineral ose ujë i pijshëm), e cila ka përmbajtje alkooli të pranishëm të paktën 1.2% v/v dhe përqindje të verës bazë të frutave të paktën 50%.

9. “Verë frutash e dealkoolizuar” është një pije:

a) e cila, përmes dealkoolizimit, ka përmbajtje alkooli të reduktuar deri në maksimum 0.5% v/v; dhe

b) së cilës mund t’i shtohen saharozë, lëng frutash ose koncentrat lëngu frutash nga frutat bërthamore deri në një maksimum 40 g sheqer për litër, si dhe dyoksid karboni deri në maksimum 2 g për litër përmbajtje CO₂.

10. “Verë frutash e gazuar e de-alkoolizuar” dhe “verë frutash shkumëzuese e dealkoolizuar” janë pije të prodhuara nga verë frutash e dealkoolizuar, të cilave mund t’u shtohet dyoksid karboni sipas pikave 6 dhe 7.

Neni 3 Trajtimet

1. Për trajtimin e verës së frutave bërthamore lejohet:

a) përzierja e verës së mollës me verë dardhe;

b) shtimi i saharozës, lëngut të frutave ose koncentratit të lëngut të frutave nga frutat bërthamore, p.sh. koncentrat lëngu molle (edhe i rektifikuar), ose mushtit të përqendruar të rektifikuar të rrushit, deri në atë masë sa përmbajtja totale e alkoolit e konvertuar në gram sheqer për litër të mos e kalojë 161 g/L; dhe

c) hollimi i masës, lëngut ose verës së frutave me shtim uji deri në atë masë sa ekstrakti total, pa llogaritur sheqerin, minus aciditetin titrues (i llogaritur si acid malik) i pijes së përfunduar të jetë të paktën 12 g/L dhe përmbajtja e alkoolit, përfshirë ekuivalentin në alkool të sheqerit ende të pranishëm, të jetë të paktën 4% v/v.

2. Për trajtimin e verërave të frutave bërthamore, frutave të imta dhe frutave të tjera lejohet:

a) hollimi i masës, lëngut dhe verës së frutave me shtim uji deri në atë masë sa ekstrakti total, pa llogaritur sheqerin, minus aciditetin titrues (si acid malik) i pijes së përfunduar të jetë të paktën 12 g/L dhe përmbajtja e alkoolit, përfshirë ekuivalentin në alkool të sheqerit ende të pranishëm, të jetë të paktën 4% v/v;

b) shtimi i saharozës, lëngut të frutave ose koncentratit të lëngut të frutave të së njëjtës lloj frute ose të të njëjtit grup-frutash, si dhe mushtit të përqendruar të rektifikuar të rrushit, deri në atë masë sa përmbajtja totale e alkoolit e konvertuar në gram sheqer për litër të mos e kalojë 246 g/L; dhe

c) dhënia e ngjyrës verërave natyrshëm të kuqe me prejardhje nga fruta të imta ose bërthamore, duke përdorur bërsi ose lëng të freskët të të njëjtit grup-frutash.

3. Për prodhimin e verë frutash të ëmbël, verës së frutave të aromatizuar, verës së frutave të gazuar dhe verës së frutave shkumëzuese, verërat e frutave mund të përzihen me sheqer ose koncentrat lëngu frutash në sasi më të mëdha se sa të përcaktuara në pikat 1 dhe 2, të këtij neni.

Neni 4

Përcaktimi i emërtimeve tregtare të produkteve të verës së frutave

1. Në lidhje me klasifikimin sipas grupeve të frutave, vera e frutave farore mund të emërtohet “verë frutash farore”; vera e frutave bërthamore si “verë frutash bërthamore”; dhe vera e frutave të imta si “verë frutash të imta”. Në vend të emërtimeve të grupit të frutave, mund të jetë fjala “verë” e ndjekur nga emërtimi i frutës së përdorur për prodhim. I njëjti rregull vlen edhe kur përdoren fruta të tjera. Fjala “verë” nuk mund të ndahet nga fruta dhe duhet të jepet me shkronja të të njëjtit lloj, ngjyre dhe madhësie. Vera e frutave e prodhuar nga disa grupe frutash ose kur grupi i frutave nuk specifikohet, emërtohet “verë frutash”. Kur jepen llojet e frutave të përdorura, ato renditen në rend zbritës sipas përqindjes së tyre, me shkronja të të njëjtit lloj, ngjyre dhe madhësie.

2. Vera e frutave e ëmbël, vera e frutave e aromatizuar ose pijet e aromatizuara që përmbajnë verë frutash emërtohen si “verë frutash e ëmbël”, “verë frutash e aromatizuar” ose “pije e aromatizuar që përmban verë frutash”. Emërtimi “vermuth frutash” mund të zëvendësojë ose plotësojë emërtimin tregtar për verën e frutave të aromatizuar nëse aroma e saj karakteristike arrihet duke përdorur lëndë të përshtatshme, veçanërisht të përfuara nga speciet *Artemisia*, të cilat duhet të përdoren gjithmonë.

3. Sidra emërtohet “Sidër”. Emërtimin “Sidër” mund ta ndjekë emri i frutës së përdorur. Në lidhje me emërtimin “Sidër i aromatizuar”, mund të tregohet mënyra e përdorur për aromatizim. Vera e frutave e gazuara duhet të emërtohet “verë frutash e gazuar” dhe vera frutash shkumëzuese si “verë frutash shkumëzuese” ose me emrin e frutës midis termit “verë” dhe termit “e gazuar” ose “shkumëzuese”. Kur shtohet dyoksid karboni, duhet të vendoset treguesi “e gazifikuar”. Pija që përmban verë frutash emërtohet “pije që përmban verë frutash”.

4. Për të gjitha llojet e verërave të frutave, tregimi i një origjine territoriale specifike lejohet sipas kushteve të nenit 15, të këtij urdhri.

5. Emërtimet tregtare të pijeve të përcaktuara në nenin 1, pikat 9 dhe 10, të këtij urdhri, janë “verë frutash e dealkoolizuar”, si dhe “verë frutash e gazuar e dealkoolizuar” dhe “verë frutash shkumbëzuese e dealkoolizuar”. Në vend të fjalës “frutash”, mund të përdoret emri i frutës së përdorur për prodhim.

Neni 5

Rregulla të përgjithshme për emërtimin

1. Vera e frutave nuk mund të hidhet në treg, të importohet ose eksportohet, ose të përdoret në reklama me emërtime, tregues, pohime të tjera ose paraqitje mashtruese. Treguesit që ka të ngjarë të krijojnë në mënyrë të rreme përshtypjen e një prodhimi tradicional të fermës nuk lejohen. Për verën e frutave, emërtime që nënkuptojnë një efekt veçanërisht forcues/rigjallërues si “verë frutash e shëndetshme” ose “verë frutash gjallëruese”, si edhe termat “natyrale”, “origjinale”, “e pastër”,

si dhe kombinime të tyre, nuk lejohen. Përveç kësaj, duhet të respektohen kërkesat e VKM-së nr. 434, datë 11.7.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”, për etiketimin dhe paraqitjen e ushqimeve.

2. Treguesit “verë frutash farore” për verërat nga grupi i frutave farore, treguesi “verë frutash me bërthamore” për verërat nga ky grupi i frutave bërthamore dhe treguesi “verë frutash të imta” për verërat nga grupi i frutave të imta, lejohen vetëm nëse produkti është bërë 100% nga grupi përkatës i frutave. Treguesi i një frute ose varieteti lejohet vetëm nëse produkti është bërë të paktën 85% nga fruta apo varieteti i treguar; treguesi i disa frutave ose varieteteve lejohet vetëm nëse produkti është bërë ekskluzivisht prej tyre. Treguesi i vitit të vjeljes lejohet nëse të paktën 85% e frutave të përdorura janë vjelë në vitin e treguar. Vera e frutave që mban një emërtim origjine, varieteti ose viti mund të tregtohet nën këto emërtime vetëm nëse ato janë të verifikueshme në regjistrat e hyrjes dhe të daljes të subjekteve prodhuese.

3. Vera e frutave duhet të përmbushë edhe këto kërkesa për emërtim:

a) Vera e frutave e hedhur në treg në enë me vëllim nominal deri në 60 L duhet të tregojë në etiketë emrin ose emrin tregtar të prodhuesit, mbushësit ose një pjesëmarrësi tjetër në tregtim; në rastin e verërave të frutave të importuara, në çdo rast emrin ose emrin tregtar të importuesit; si dhe bashkinë dhe qarkun ku ai/ata kanë selinë;

b) Kur tregohet emri ose emri tregtar, roli tregtar i këtyre personave duhet të shënohet me terma të përshtatshëm, si: “mbushës”, “mbushur për...”, “mbushur nga...”, “prodhues”, “prodhuar nga...”, “fabrikues”, “distribues”, “shitës”, “importues”, ose “importuar nga...”.

4. Për verën e frutave, duhet të jepen loti identifikues, dhe kur përmbajtja totale e dyoksidit të squfurit tejkalon 10 mg/L, treguesi “përmban sulfite”, si dhe çdo tregues tjetër i detyrueshëm për aditivë alergjenë të tjerë.

Neni 6

Përmbajtja e sheqerit të mbetur

1. Lejohen këto tregues shijeje për verën e frutave:

a) e thatë: sheqeri i mbetur nuk e kalon 4 g/L, ose 9 g/L me kusht që aciditeti (g/L i aciditetit titrues si acid tartarik) të mos jetë më i ulët se sheqeri i mbetur;

b) gjysmë e thatë: sheqeri i mbetur e tejkalon kufirin në germën “a” dhe është maksimumi 18 g/L;

c) gjysmë e ëmbël: sheqeri i mbetur ndërmjet 18–45 g/L;

ç) e ëmbël: sheqeri i mbetur mbi 45 g/L.

2. Lejohet edhe treguesi i vlerës së sheqerit të mbetur në g/L.

3. Për verën e frutave të gazuar lejohen emërtimet e mëposhtme sipas sheqerit të mbetur:

a) e thatë: 0–35 g/L;

b) gjysmë e thatë: 35–50 g/L;

c) e ëmbël: mbi 50 g/L.

4. Për verën e frutave shkumëzuese lejohen emërtimet e mëposhtme sipas sheqerit të mbetur:

a) brut naturale: < 3 g/L; këto tregues mund të përdoren vetëm për produkte të cilave nuk u është shtuar sheqer pas fermentimit të dytë;

b) ekstra brut: 0–6 g/L;

c) brut: < 12 g/L;

ç) shumë e thatë: 12–17 g/L;

d) e thatë: 17–35 g/L;

e) gjysmë e thatë: 35–50 g/L;

f) e ëmbël: > 50 g/L.

5. Për verën e frutave të gazuar dhe verën e frutave shkumëzuese, lejohet tregimi i vlerës së sheqerit të mbetur në g/L. Për deklarimin e sheqerit të mbetur sipas pikave (3) dhe (4), të këtij neni, zbatohet një tolerancë prej 1 g/L; po ashtu merret parasysh toleranca analitike e metodës së përdorur.

Neni 7

Përmbajtja e alkoolit të pranishëm

1. Për verën e frutave, fortësia alkoolike efektive në përqindje vëllimore duhet të tregohet në etiketë me jo më shumë se një shifër dhjetore pas presjes.

2. Fortësia alkoolike tregohet me shifra të cilat, për vëllimin nominal:

a) deri në 20 cL, kanë lartësi të paktën 2 mm;

b) mbi 20 deri në 100 cL, të paktën 3 mm; dhe

c) mbi 100 cL, të paktën 5 mm.

3. Kur tregohet fortësia alkoolike efektive, përmbajtja e alkoolit e përcaktuar me analizë mund të tejkalojë ose të jetë më e ulët deri në 1.0% v/v. Mund të merret parasysh toleranca analitike e metodës së përdorur.

4. Kur tregohet shifra që i korrespondon fortësisë alkoolike së pranishme, i shtohet simboli “% v/v”. Këtij treguesi mund t’i paraprijnë fjalët “fortësia alkoolike e pranishme”, “alkool”, ose shkurtesa “alk.”

Neni 8

Vëllimi nominal

1. Për verën e frutave, vëllimi nominal tregohet në etiketë në hektolitër (hL), litër (L), centilitër (cL) ose mililitër (mL) me shifra të pasuara nga njësia.

2. Vëllimi nominal tregohet me shifra të cilat, për vëllimin nominal:

a) mbi 20 cL deri në 100 cL, kanë lartësi të paktën 4 mm; dhe

b) mbi 100 cL, të paktën 6 mm.

Neni 9

Ngjyruet dhe ëmbëlsues

1. Për verërat e frutave, etiketa duhet të tregojë përdorimin e ngjyruesve nëse, gjatë prodhimit, janë përdorur ngjyruet në kuptimin sipas udhëzimit nr. 18, datë 17.11.2010, “Për aditivët ushqimorë të përdorur në produktet ushqimore”.

2. Për verën e mollës dhe të dardhës, etiketa duhet të tregojë përdorimin e ëmbëltuesve artificialë nëse, gjatë prodhimit, janë përdorur ëmbëltues, në kuptimin sipas udhëzimit nr. 18, datë 17.11.2010, “Për aditivët ushqimorë të përdorur në produktet ushqimore”.

Neni 10

Rregulli i fushëpamjes

Treguesit e detyrueshëm duhet:

a) të vendosen së bashku në të njëjtën fushë pamjeje, ose në një ose disa etiketa të ngjitura në enë, ose drejtpërdrejt në enë; dhe

b) të vendosen me shkronja lehtësisht të lexueshme, që nuk fshihen ose hiqen, dhe mjaftueshëm të mëdha, në mënyrë që të dallohen qartë nga sfondi ku janë shtypur, si dhe nga çdo shënim tjetër me shkrim dhe piktogram.

Neni 11

Eksporti

Vera e frutave e destinuar për eksport mund të etiketohet ndryshe nga dispozitat kombëtare për emërtimin nëse legjislacioni i vendit përkatës të eksportit e kërkon këtë.

Neni 12

Metodat e prodhimit

1. Lejohen këto praktika enologjike për prodhimin e verës së frutave:

a) ajrosje ose shtim i oksigjenit;

b) futje e azotit;

c) trajtime termike;

ç) centrifugim dhe filtrimi me ose pa ndihmës filtrues inertë, me kusht që të mos lënë mbetje të padëshiruara në produktin e trajtuar;

d) përdorimi i dyoksidit të karbonit, argonit ose azotit, përfshirë përzierjet, për të krijuar atmosferë inerte dhe për ta mbrojtur produktin nga ajri;

dh) shtim i dyoksidit të karbonit, me kusht që përmbajtja e CO₂ e verës së frutave të trajtuar të mos e kalojë 2 g/L. Për Sidrën, verën e frutave të gazuar, verën e frutave shkumëzuese, pijet e aromatizuara që përmbajnë verë frutash dhe pijet që përmbajnë verë frutash, lejohet shtim në masë më të lartë;

e) përdorimi i dyoksidit të squfurit ose metabisulfitit të kaliumit (i quajtur edhe disulfit/bisulfit kaliumi) deri në 50 mg/L SO₂ i lirë dhe 200 mg/L SO₂ total në produktin e shitur drejtpërdrejt te konsumatori;

ë) shtimi i acidit sorbik ose sorbatit të kaliumit, me kusht që përmbajtja përfundimtare në produktin e hedhur në treg për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor të mos e kalojë 200 mg/L acid sorbik;

f) shtimi i acidit L-askorbik;

g) shtimi i acidit citrik;

gj) shtimi i acidit malik ose acidit laktik;

k) shtimi i acidit tartrik dhe karbonatit të kalciumit, për qëllime çacidifikimi duke përdorur metodën;

l) shtimi i sheqerit, karamelit, mushtit të përqendruar të rektifikuar të rrushit, si dhe lizozimës;

m) përdorimi i majsave të verës;

n) përdorimi i masave të mëposhtme për nxitjen e rritjes së majasë:

- shtim i fosfatit diamoniumit ose sulfatit të amoniumit deri në 0.3 g/L secili;

- shtim i sulfitit të amoniumit ose bisulfitit të amoniumit deri në 0.2 g/L secili; pavarësisht kufirit 0.2 g/L, këto produkte mund të përdoren së bashku deri në 0.3 g/L në total;

- shtim i tiaminë diklorohidratit deri në kufirin 0.6 mg/L (e shprehur si tiaminë);

o) trajtim me qymyr aktiv deri në 100 g/hL;

- p) përdorim i pilivinilpolipirrolidonit (PVPP) deri në 80 g/hL;
- q) përdorim i sulfatit të bakrit për të eliminuar një defekt shije ose arome të verës së frutave deri në 1 g/hL, me kusht që përmbajtja e bakrit në produktin e trajtuar të mos e kalojë 1 mg/L;
- r) përdorim i baktereve laktike;
- s) përdorim i ferrocianurit të kaliumit;
- t) përdorim i alginatit të kalciumit ose alginatit të kaliumit për verë shkumëzuese të fermentuar në shishe, kur heqja e majave bëhet me dégorgement;
- th) kthjellimi duke përdorur një ose disa nga këto:
- xhelatinë ushqimore;
 - isinglass (kollë peshku);
 - kazeinë dhe kazeinate kaliumi;
 - të bardhën e vezës;
 - bentonit;
 - dioksid silici (xhel ose tretësirë koloidale);
 - argjilë kaolin;
 - taninë;
 - enzima pektolitike, si dhe proteina bimore;
- u) përdorim i preparateve nga lëkurat e majave;
- v) përdorim i gomës arabike dhe dimetil dikarbonatit (DMDC);
- x) përdorim i klorurit të argjendit; ky mund të përdoret për të eliminuar defekte squfurore dhe merkaptanike të verës së frutave. Sasia maksimale e lejuar është 5 g/hL. Nëse kloruri i argjendit është i aplikuar mbi një bartës, për preparatet tregtare duhet të tregohet përmbajtja e klorurit të argjendit në njësinë përkatëse të peshës. Duhet të sigurohet që përmbajtja e argjendit të mos e kalojë 0.1 mg/L në pikën e shitjes të konsumatori;
- z) përdorim i proteinave bimore.
2. Kriteret e zbatimit, vlerat kufi, përbërja dhe kriteret e pastërtisë për mjetet e trajtimit të përdorura janë ato që zbatohen gjithashtu për trajtimin të verës së rrushit.

Neni 13 Grupet e frutave

Speciet e veçanta të frutave i atribuohen grupeve vijuese:

- a) Fruta farore: mollë, dardhë, ftua;
- b) Fruta bërthamore: qershi, kajsi, nektarinë, pjeshkë, vishnje, të gjitha llojet e kumbullave;
- c) Fruta të imta: manaferrë, luleshtrydhe, boronicë, mjedër, shtog, ribes i kuq/rrush pa fara/ ribizlla (*Ribes rubrum*), *Ribes nigrum*, *Ribes rubrum* i bardhë, *Ribes uva-crispa*, *aronia*, *Sorbus aucuparia*, *Cornus domestica*, *Sorbus aria* dhe specie të ngjashme, si dhe rrush që nuk i përket species *Vitis vinifera* ose nuk rrjedh nga një kryqëzim i *Vitis vinifera* me specie të tjera të gjinisë *Vitis*;
- d) Të gjitha speciet e mbetura të frutave klasifikohen si fruta të tjera.

Neni 14 Specifikimi i produktit për verën e frutave pa një tregues gjeografik më të veçantë

1. Vera e frutave e emërtuar pa tregues gjeografik më të vogël se “Shqipëri” duhet, përveç kërkesave të përgjithshme ligjore, të përmbushë sa vijon:

- a) Aciditeti i avullueshëm, i llogaritur si acid acetik, maksimumi 1.0 g/L;
- b) Aciditeti titrues, i llogaritur si acid tartarik, të paktën 4.0 g/L;
- c) Fortësia alkoolike e pranishme të paktën 1.2% v/v;
- ç) Në rast shtimi të saharezës, lëngut të frutave ose koncentratit të lëngut të frutave nga frutat farore (p.sh., koncentrat lëngu molle) ose mushtit të përqendruar të rektifikuar të rrushit, përmbajtja totale e alkoolit e konvertuar në g sheqer/L mund të jetë maksimumi 161 g/L për verën e frutave farore dhe maksimumi 246 g/L për verën e frutave me bërthamore dhe verën e frutave të imta;
- d) Në rast shtimi të ujit, përmbajtja totale e alkoolit duhet të jetë të paktën 4% v/v, dhe ekstrakti, pa sheqerin e mbetur, minus aciditetin titrues (si acid malik) të paktën 12 g/L;
- dh) Vera e frutave mund të prodhohet gjithashtu nga lëng i frutave i përfutur nga koncentrat i lëngut, me kusht që kjo të etiketohet në mënyrë përkatëse;
- e) Vera e frutave mund të paraqesë defekte të lehta, si p.sh. turbullirë; vera e frutave e prishur nuk është e tregtueshme.

2. Nëse frutat vijnë ekskluzivisht nga Shqipëria, origjina mund të tregohet së bashku me emërtimin tregtar; lejohen emërtime si “verë frutash shqiptare”. Nëse frutat nuk vijnë ekskluzivisht nga Shqipëria dhe vetëm përpunimi i mëtejshëm i verës së frutave kryhet në Shqipëri, lejohet vetëm një tregues i prodhimit në Shqipëri (p.sh., “prodhuar në Shqipëri”), për sa kohë që paraqitja e përgjithshme nuk krijon një përshtypje të rreme lidhur me lëndën e parë. Në këtë rast, nuk lejohen tregues që lidhin origjinën me emërtimin tregtar si “Produkt Shqiptar”.

Neni 15

Specifikimi i produktit për verën e frutave me treguesin e një rajoni specifik

1. Vera e frutave e emërtuar me një rajon specifik si tregues gjeografik i detyrueshëm duhet, përveç kërkesave të përgjithshme ligjore, të përmbushë sa vijon:

- a) Aciditeti i avullueshëm, i llogaritur si acid acetik, maksimumi 0.8 g/L;
- b) Aciditet titrues, i llogaritur si acid tartarik, të paktën 4.0 g/L;
- c) Fortësia alkoolike efektive të paktën 5.0% v/v;
- ç) Pa shtim uji për verën e frutave farore; në rast shtimi të saharezës, lëngut të frutave ose koncentratit të lëngut të frutave nga frutat farore (p.sh., koncentrat lëngu molle) ose mushtit të përqendruar të rektifikuar të rrushit, përmbajtja totale e alkoolit e konvertuar në g sheqer/L mund të jetë maksimumi 161 g/L për verën e frutave farore dhe maksimumi 246 g/L verën e frutave me bërthamore dhe verën e frutave të imta;
- d) Vera e frutave duhet të paraqesë tiparet karakteristike dhe tipike që i korrespondojnë emërtimit dhe të jetë pa defekte në pamje, aromë dhe shije;
- e) Pa shtim ëmbëlsuesish artificialë dhe pa ngjyruar artificialë;
- f) Të mos jetë e prodhuar nga koncentrat frutash;
- g) Vera e frutave duhet të jetë pa defekte në pamje (p.sh. pa turbullirë), aromë dhe shije.

2. Frutat duhet të vijnë ekskluzivisht nga rajoni i treguar ose nga njësitë administrative fqinje. Tregimi i një zone më të vogël gjeografike lejohet nëse mollët ose dardhat vijnë ekskluzivisht nga zona e treguar. Prodhimi duhet të kryhet në rajonin e treguar ose në një njësi administrative fqinje; për verën e frutave shkumëzuese ose të gazuar, në rajonin e treguar ose në një rajon fqinj.

Neni 16

Verë frutash me EOM ose TGJM

Për verën e frutave, në lidhje me emërtimin tregtar mund të bëhet referencë për emërtimin e origjinës të mbrojtur (EOM) ose treguesin gjeografik të mbrojtur (TGJM) sipas ligjit nr. 8/2019, “Për skemat e cilësisë së produkteve bujqësore dhe ushqimore”, nëse emërtimi është i regjistruar si EOM ose TGJM sipas këtij ligji dhe vera e frutave i përmbahet dispozitave të tij.

Neni 17

Dispozita kalimtare

1. Produktet e etiketuara para hyrjes në fuqi të këtij urdhri, të cilat përputhen me dispozitat përkatëse të zbatueshme para hyrjes së tij në fuqi, mund të tregtohen deri në shterimin e stokut.

2. Për zbatimin e këtij urdhri ngarkohen ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, institucioni përgjegjës i ushqimit dhe ushqimit për kafshë i përcaktuar në nenin 5 të ligjit.

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

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

Andis Salla