

VENDIM
Nr. 430, datë 10.6.2026

PËR PËRCAKTIMIN E ZONAVE TË PRODHIMIT TË RRUSHIT PËR VERË

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të pikës 6, të nenit 10, të ligjit nr. 86/2022, “Për vreshtarinë dhe verën”, me propozimin e ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Këshilli i Ministrave

VENDOSI:

1. Zonat e prodhimit të rrushit për verë në territorin e Republikës së Shqipërisë përcaktohen, si më poshtë vijon:

a) Zona CI: Zonë mesatare, pak e ngrohtë, e cila përfshin kryesisht territorin lindor dhe verilindor të Shqipërisë, duke ndjekur zonat me reliev më të lartë dhe klimë relativisht më të freskët krahasuar me ultësirën perëndimore;

b) Zona CII: Zonë e ngrohtë, e cila përfaqëson brezin tranzitor klimatik midis ultësirës së ngrohtë perëndimore dhe zonave më të freskëta lindore;

c) Zona CIII: Zonë shumë e ngrohtë, e cila shtrihet kryesisht në ultësirën perëndimore dhe në zonat bregdetare, ku ndikimi detar dhe relievi i ulët krijojnë kushtet më të favorshme për vreshtari.

2. Përshkrimi i zonave dhe kufijve territorialë, parametrat kryesorë dhe vlerësimi i tyre në bazë qarku, zonat vreshtare homogjene për kultivarët autoktonë, kufizimet e përjashtimet, si dhe hartat e zonimit vreshtar në format GIS, të cilat kanë karakter detyrues dhe shërbejnë si referencë zyrtare në interpretimin territorial të zonave të prodhimit të rrushit për verë, përshkruhen në aneksin 1, që i bashkëlidhet këtij vendimi dhe është pjesë përbërëse e tij.

3. Ngarkohet Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural për zbatimin e këtij vendimi.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

ZËVENDËSKRYEMINISTËR
Albana Koçiu

ANEKS 1

LISTA E ZONAVE TË PRODHIMIT TË RRUSHIT PËR VERË NË REPUBLIKËN E SHQIPËRISË

I. Qëllimi dhe karakteri i dokumentit

1. Ky aneks ka karakter normativ dhe përcakton në mënyrë të detyrueshme zonat e prodhimit të rrushit për verë në territorin e Republikës së Shqipërisë.

2. Zonat e prodhimit të rrushit për verë përcaktohen në mënyrë të individualizuar, në bazë të klasifikimit bioklimatik, pedologjik dhe topografik, si dhe dokumentacionit hartografik përkatës;

II. Kriteret e zonimit

Zonat e prodhimit të rrushit për verë, të përcaktuara në këtë aneks, bazohen në kriteret e mëposhtme:

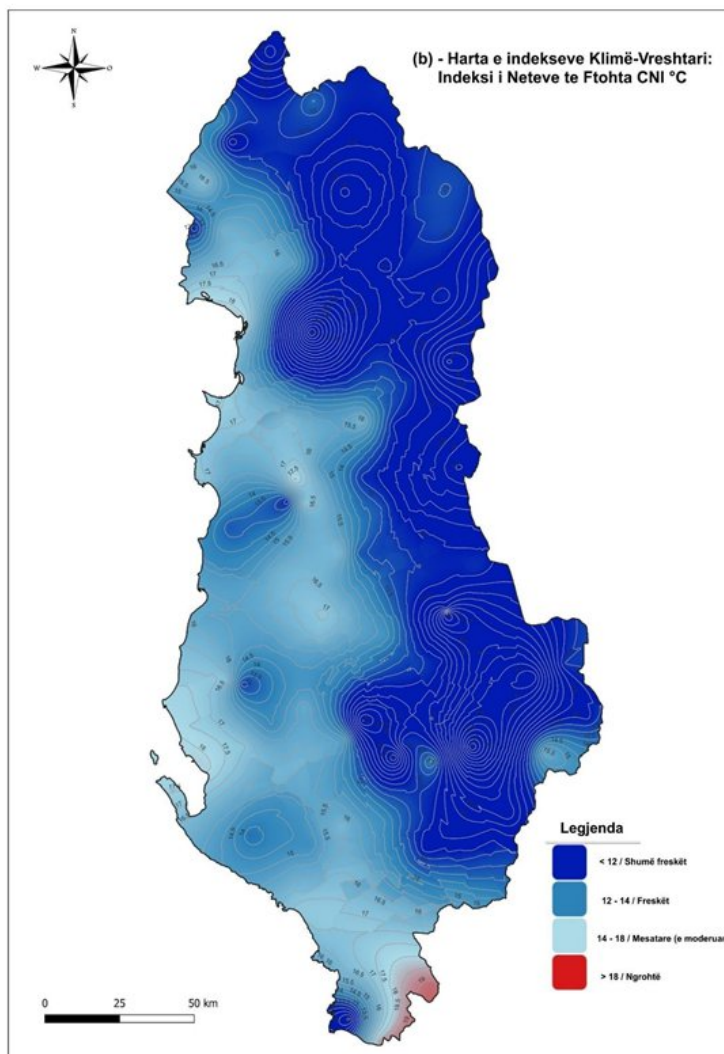
a) klasifikimin bioklimatik $WI \times CNI$ (Winkler Index & Cold Night Index);

b) përshtatshmërinë pedologjike të tokës për vreshtari;

c) kriteret topografike, përfshirë lartësinë mbi nivelin e detit, pjerrësinë dhe kushtet e drenazhimit;

d) përjashtimin e territoreve të papërshtatshme për vreshtari, sipas dokumentacionit teknik dhe hartografik shoqërues.

Më poshtë harta treguese:

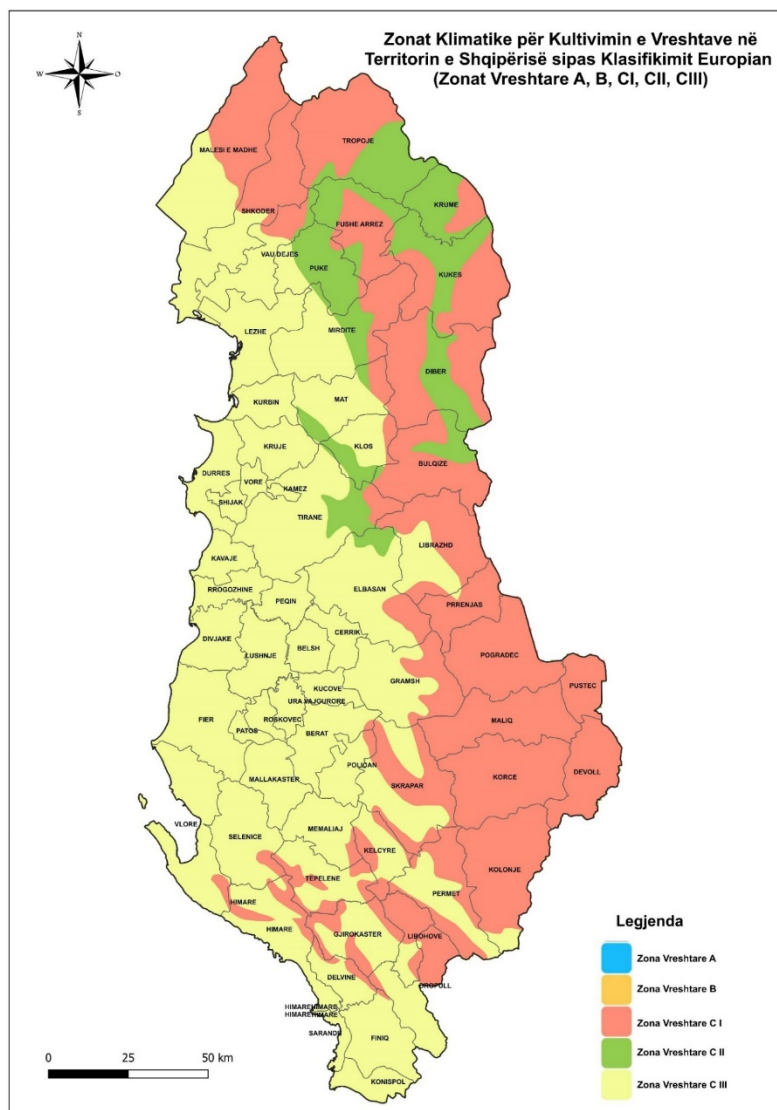


III. Klasifikimi klimatik i zonave vreshtare:

Territori i Republikës së Shqipërisë, referuar të dhënave, ndahet në këto zona klimatike vreshtare, sipas Klasifikimit Evropian:

Kodi i zonës	Përshkrimi	Indeksi i Winklerit
A	Zonë shumë e freskët	850–1,390
B	Zonë e freskët – mesatare	1,391–1,670
CI	Zonë mesatare – pak e ngrohtë	1,671–1,940
CII	Zonë e ngrohtë	1,941–2,220
CIII	Zonë shumë e ngrohtë	> 2,220

Më poshtë harta e zonave për Shqipërinë sipas klasifikimit klimatik:



Harta paraqet ndarjen e territorit të Republikës së Shqipërisë në zona klimatike për kultivimin e vreshtave sipas klasifikimit evropian, ku në territorin shqiptar identifikohen vetëm tri kategori klimatike: **CI, CII dhe CIII**.

Klasifikimi bazohet në akumulimin e temperaturave gjatë sezonit vegetativ dhe në kushtet termike gjatë pjekjes së rrushit, faktorë që ndikojnë drejtpërdrejt në cilësinë e verës.

Harta mbulon të gjithë territorin e Republikës së Shqipërisë, i kufizuar:

- në perëndim nga Deti Adriatik dhe Deti Jon;
- në veri nga Mali i Zi;
- në verilindje nga Kosova;
- në lindje nga Maqedonia e Veriut; si dhe
- në jug e juglindje nga Greqia.

Relievi kalon nga ultësirat bregdetare në zonat kodrinore dhe malore lindore, duke krijuar dallime klimatike që reflektohen në shpërndarjen e zonave vreshtare.

IV. Përshkrimi i zonave klimatike vreshtare:

Zonat e prodhimit të rrushit për verë përcaktohen dhe përshkruhen si më poshtë:

Zona CI: Zonë mesatare, pak e ngrohtë

Zona CI, përfshin kryesisht territorin lindor dhe verilindor të Shqipërisë, duke ndjekur zonat me reliev më të lartë dhe klimë relativisht më të freskët krahasuar me ultësirën

perëndimore. Zona ndjek kryesisht: kufijtë shtetërorë lindorë, zonat e lartësive malore dhe pellgjet e brendshme kontinentale.

Kjo zonë përputhet me Rajonin III të klasifikimit Winkler, me: $WI = 1671 - 1940$ °C·ditë. Kjo tregon klimë mesatare-të ngrohtë, e përshtatshme për varietete që kërkojnë një sezon pjekjeje relativisht të moderuar. Në këtë zonë ekzistojnë kufizime të caktuara, në lidhje me kultivimin e varieteteve të ndryshme të rrushit me pjekje të mesme dhe të vonë, për të arritur pjekurinë, por lejon rritjen e rrushit cilësor për të prodhuar verëra të gazuara shkumëzuese.

Kufijtë territorialë të zonës:

- Në veri, zona nis nga territori i Tropojës, duke përfshirë zonat përgjatë kufirit me Kosovën. Shtrihet në vijimësi drejt jugut përmes Hasit dhe Kukësit, duke ndjekur krahun lindor të vendit;

- Më tej zbritet në Dibër, duke përfshirë zonat lindore dhe juglindore të këtij qarku;

- Në pjesën qendrore lindore përfshin territore të Librazhdit, Përrenjasit dhe zonave lindore të Elbasanit;

- Vijon në juglindje duke mbuluar pothuajse të gjithë rajonin e Pogradecit, Maliqit, Korçës, Devollit dhe Kolonjës, deri në kufirin shtetëror me Greqinë;

- Në jug zona vazhdon në rajonet e Përmetit dhe disa zona të brendshme të Gjirokastrës, duke ndjekur kufirin jugor lindor të vendit.

Zona CII: Zonë e ngrohtë

Zona CII, përfaqëson brezin tranzitor klimatik midis ultësirës së ngrohtë perëndimore dhe zonave më të freskëta lindore. Ajo nuk është një masiv i vetëm, por paraqitet në korridore dhe bërthama të shpërndara. Kjo zonë ndjek luginat të brendshme, zona kodrinore tranzicioni dhe ulje graduale të relievit midis maleve dhe ultësirës.

Zona përkon me Rajonin IV, të klasifikimit Winkler, me: $WI = 1,941 - 2,220$ °C·ditë. Këto kushte krijojnë klimë të ngrohtë, të favorshme për kultivarë me pjekje më të vonshme dhe për verëra me strukturë më të plotë. Kjo zonë lejon rritjen e rrushit cilësor për të prodhuar verëra të larmishme.

Kufijtë territorialë të zonës:

- Në veri shfaqet në pjesë të Malësisë së Madhe, duke zbritur drejt zonave të brendshme të Shkodrës dhe Pukës;

- Vijon përmes zonave të brendshme të Mirditës dhe Matit, duke ndjekur korridoret kodrinore;

- Në Shqipërinë qendrore shtrihet në zona të Klosit, pjesë të Matit dhe zona kodrinore drejt Tiranës dhe Elbasanit;

- Në lindje të Shqipërisë qendrore paraqitet në breza të ngushtë midis zonës CI dhe ultësirës;

- Në jug shfaqet në zona tranzitore të Skraparit, Përmetit dhe pjesë të brendshme të jugut, përgjatë luginave malore.

Zona CIII: Zonë shumë e ngrohtë

Zona CIII, është zona më e ngrohtë dhe shtrihet kryesisht në ultësirën perëndimore dhe në zonat bregdetare, ku ndikimi detar dhe relievi i ulët krijojnë kushtet më të favorshme për vreshtari. Zona ndjek ultësirën bregdetare, fushat aluviale, si dhe zonat me lartësi të ulët dhe ndikim të fortë mesdhetar.

Kjo zonë përkon me Rajonin V, të klasifikimit Winkler, me: $WI > 2,220$ °C·ditë. Këtu gjenden kushtet më të ngrohta të cilat mundësojnë pjekjen pa kufizime të caktuara, në lidhje me kultivimin e varieteteve të ndryshme të rrushit. Në këtë zonë ka potencial për diversifikimin e llojeve të verës nga shfrytëzimi i spektrit më të gjerë të varieteteve, pasi arrihet në prodhim të rrushit me përmbajtje të lartë sheqeri dhe komponimeve fenolike. Për varietetet me pjekje të hershme që rrezikojnë të kalojnë në tejpekje, duke rritur përqindjen e sheqerit, ka kushte të pa favorshme në aspektin e ruajtjes së niveleve të kënaqshme të acideve

organike dhe komponimeve aromatike. Kjo zonë lejon rritjen e rrushit cilësor për të prodhuar verë nga rrushi i tejpjekur.

Kufijtë territorialë të zonës:

- Në veri përfshin zonat e ultësirës së Lezhës dhe territoret perëndimore të Shkodrës;
- Zgjatet përgjatë vijës bregdetare përmes Kurbin–Laç, Durrës, Tiranë, Kavajë, Rogozhinë;
- Vijon në jug përmes ultësirës së Fierit, Lushnjës, Divjakës, Patosit dhe Beratit;
- Përfshin të gjithë ultësirën bregdetare të Vlorës dhe zonat e brendshme përreth saj;
- Vazhdon përgjatë rivierës dhe ultësirës jugore në Himarë, Sarandë, Delvinë, Konispol, deri në kufirin jugor me Greqinë;
- Zona depërton edhe në disa lugina të brendshme që kanë karakter klimatik të ngjashëm me ultësirën.

Parametrat kryesorë në rang qarku:

QARKU	BASHKIA	ZONA KLIMATIKE VRESHTARE (SIPAS KLASIFIKIMIT EVROPIAN)
Berat	Berat	C III
	Dimal	C III
	Kuçovë	C III
	Poliçan	C III, CI
	Skrapar	C III
Dibër	Bulqizë	CII, CI
	Dibër	CII, CI
	Klos	C III, CII
	Mat	C III, CII, CI
Durrës	Durrës	C III
	Krujë	C III
	Shijak	C III
Elbasan	Belsh	C III
	Cërrik	C III
	Elbasan	C III, CII, CI
	Gramsh	C III, CI
	Librazhd	C III, CI
	Peqin	C III
	Përrenjas	CI
Fier	Divjakë	C III
	Fier	C III
	Lushnjë	C III
	Mallakastër	C III
	Patos	C III
	Roskovec	C III
Gjirokastrë	Dropull	C III
	Gjirokastrë	C III, CI
	Këlcyrë	C III, CI
	Libohovë	C I
	Memaliaj	C III, CI
	Përmet	C III, CI
	Tepelenë	C III, CI
Korçë	Devoll	C I
	Kolonjë	C I
	Korçë	C I
	Maliq	C I
	Pogradec	CI
	Pustec	C I
Kukës	Has	CII, CI
	Kukës	CII, CI
	Tropojë	CII, C I

Lezhë	Kurbin	C III
	Lezhë	C III
	Mirditë	C I, CII, CIII
Shkodër	Fushë-Arrëz	C II, C I
	Malësi e Madhe	C III, C I
	Pukë	C III, CII
	Shkodër	C III, C I
	Vau i Dejës	C III, C I
Tiranë	Kamzë	C III
	Kavajë	C III
	Rrogozhinë	C III
	Tiranë	C III, CII
	Vorë	C III
Vlorë	Delvinë	C III, CI
	Finiq	C III
	Himarë	C III, CI
	Konispol	C III
	Sarandë	C III
	Selenicë	C III, C I
	Vlorë	C III, C I

Vlerësimi i parametrave në rang qarku:

QARKU	SIPËRFAQE QARKU (HA)	ZONAT KLIMATIKE	ZONË E PAPËRSHTATSHME PËR VRESHTARI (KUFIZIMET LARTËSI, PJERRËSI, PËRBËRJE TOKE)		KULTIVARËT
			(ha)	%	
Gjirokastrë	286,806	CIII, CI	204,280	71.2%	Merlot (31.4 %), Shesh i zi (26.8%), Debinë e Bardhë (11.7 %), Tokaj 5.9%), Vranac (5.6%), Shesh i Bardhë (5.5 %), Debinë e Zezë (1.2%),
Vlorë	265,679	CIII, C I	213,287	52,392	Sheshi i Zi (55.6%), Sheshi i Bardhë (10.66 %), Merlot (8.4 %), Sangiovese (3.9 %), Cabernet Sauvignon (1.4 %)
Fier	186,636	CIII	37,443	20.1%	Sheshi i Zi (49.1%), Sheshi i Bardhë (18.7 %), Melot (8.6 %), Sangiovese (2.9 %), Vlosh (1.74 %), Cabernet Sauvignon (1.4 %).
Berat	181,367	CIII, CI	124,993	68.9%	Sheshi i Zi (50.72%) Sheshi i Bardhë (26.69 %), Merlot (8 %), Sangiovese (3.01 %), Cabernet Sauvignon (1.45 %), Serinë e Zezë (0.69 %), Pulës 90.53%), etj.
Elbasan	329,874	CIII, CII, CI	219,383	66.5%	Sheshi i Zi (55.51%) Sheshi i Bardhë (48.31 %), Merlot (3.71 %), Cabernet Sauvignon (2.04 %), Sangiovese (1.38 %), Riesling (0.71%)
Korçë	373,136	C I	218,617	58.6%	Sheshi i Zi (14.5 % e vreshtave), Tokaj (14.36%), Riesling (12.23%), Merlot (11.7%), Pamid (7.8 %), Sheshi i Bardhë (7.57 %), Serinë e Zezë (2.78 %), Serinë e Bardhë (2.16 %), Debinë e Bardhë (1.06 %) dhe Debinë e Zezë (0.83%).
Dibër	249,119	C III, CII, CI	177,813	71.4%	Cërruje
Durrës	77,572	C III	23,599	30.4%	Sheshi i Bardhë (17.07%), Sheshi i Zi (rreth 32.72 %), Merlot (23.25%), Caberne Sauvignon (3.8%), Sangiovese (3.01%), Montepulciano

					(1.30%).
Tiranë	163,987	C III, CII	83,048	50.6%	Shesh i zi (44.69%) dhe Shesh i Bardhë (34.12 %), Merlot (2.35 %), Kabërnët 2.12 %
Lezhë	163,074	C III, CII, CI	94,277	57.8%	Kallmet, Sheshi i Bardhë, Sheshi I Zi
Shkodër	352,505	C III, CII, CI	230,884	65.5%	Sheshi i Zi (20.08 %), Merlot (15.55 %), Kallmet (14.9 %), Sheshi i Bardhë (14.2 %), Vranac (12.5 %), Hibridet nga kryqëzimi i Kallmetit (5.3 %), Caberne Sauvignon (1.1%)
Kukës	240,173	CII, CI	180,283	75.1%	Sheshi i Zi (rreth 32.79 %), Merlot (17.32%), Sheshi i Bardhë (11.7%), Vranac (6.74 %), Prokupac (2.49 %) Riesling (1.84 %)

IV. Zonat vreshtare homogjene për kultivarët autoktonë

Nga evidentimi i njësive të prodhimit të vreshtave sipas varieteteve të regjistruara në kadastrën e vreshtave të menaxhuara nga Qendra për Transferimin e Teknologjisë Bujqësore të Fushë-Krujës, janë evidentuar në total 73 varietete hardhie, nga të cilët 51 prej tyre janë për prodhim vere dhe 22 për rrush tavoline apo përdorime për përpunim pije alkoolike. Nga varietetet e përshtatshme për prodhimin e verës, rezultojnë 17 varietete autoktone dhe 34 varietete të huaja (të regjistruara si varietete me origjinë të huaj).

Referuar të dhënave të kadastrës, sipërfaqja e vreshtave që përdoret për prodhimin e verës, zë në total rreth 91.3% të vreshtave. Nga vreshtat për prodhim vere, varietetet autoktone zënë 78.1% të sipërfaqes totale të vreshtave. Vetëm dy varietete, Shesh i zi dhe Shesh i bardhë së bashku zënë 62.6 % të sipërfaqes së vreshtave për verë (përkatësisht 43.54% dhe 19.06%), ose 89.3 % të sipërfaqes që zënë varietetet autoktone (62.14 % Sheshi i zi dhe 27.19 % Sheshi i bardhë). Për verën e prodhuar, raporti midis sasisë së verës së kuqe me atë të verës së bardhë është 62:37, ndërsa vera e prodhuar nga varietete autoktone zë 49.05 % të verës që prodhojnë kantinat në tërësi. Kantinat prodhojnë mesatarisht 57.5% të rrushit që përpunojnë në vreshtat e tyre, ndërsa 42.4 % të rrushit e blejnë në zonën përreth kantinës.

Sa i takon zonës ku janë të përhapur, varietetet e rrushit rezultojnë se, Sheshi i bardhë, është i përhapur në të gjithë vendin, por përqendrimin më të madh e ka në qarqet Fier, Tiranë, Elbasan, Berat, Durrës dhe Vlorë, ku janë mbi 60% e sipërfaqes. Qarku i Dibrës dhe ai i Kukësit renditen me sipërfaqet më të vogla përkatësisht 0.2 dhe 0.5 %.

Edhe Sheshi i zi shtrihet në të gjitha qarqet e vendit, ku ai i Fierit, Vlorës, Beratit, Tiranës, Elbasanit dhe Durrësit kanë rreth 80.8% të sipërfaqes.

Varieteti Kallmet, është i përqendruar në qarqet e Shkodrës (57 %) dhe Lezhës (40 %), me sipërfaqet më të mëdha në bashkitë e Mirditës (33.3%), Shkodrës (31.7%) dhe Malësisë së Madhe (20.5 %). Për shkak të veçorive të cilësisë së këtij varieteti në prodhimin e verës, po gjen përhapje edhe jashtë zonës së tij, në të gjithë vendin.

Varieteti Debinë e bardhë, shtrihet në qarqet e Gjirokastrës (91.3%) dhe të Korçës (8.7 %), kryesisht në bashkitë Përmet (79.7%), Kolonjë (8.7%), Këlcyre (6 %) dhe Gjirokastrë (3.2%).

Varieteti Vlosh, shtrihet në qarqet Fier (55%), Gjirokastrë (30.7%) dhe Vlorë (9.8%), i pozicionuar më shumë në bashkitë Fier (46.9%), Memaliaj (20.9%), Vlorë (9.8%) dhe Tepelenë (7.7%).

Serina e zezë, shtrihet në qarqet Korçë (50%), Gjirokastrë (19.4%), Berat (12.9 %), Fier (8.3 %) dhe Tiranë (4 %), me përqendrimet më të mëdha në territoret e bashkive Korçë (39.3%), Gjirokastrë (19.1%), Poliçan (12.2 %) dhe Pogradec (9.3 %).

Serina e bardhë, shtrihet në qarqet Korçë (50.9%), Dibër (19.1 %), Fier (13.5 %), Vlorë (11.2 %) dhe Tiranë (3.5 %), e përqendruar në bashkitë Korçë (50.9%), Klos (11.2%), Vlorë (11.2 %), Fier (9.8 %, Mat (4.7 %) dhe Tiranë (3.5 %).

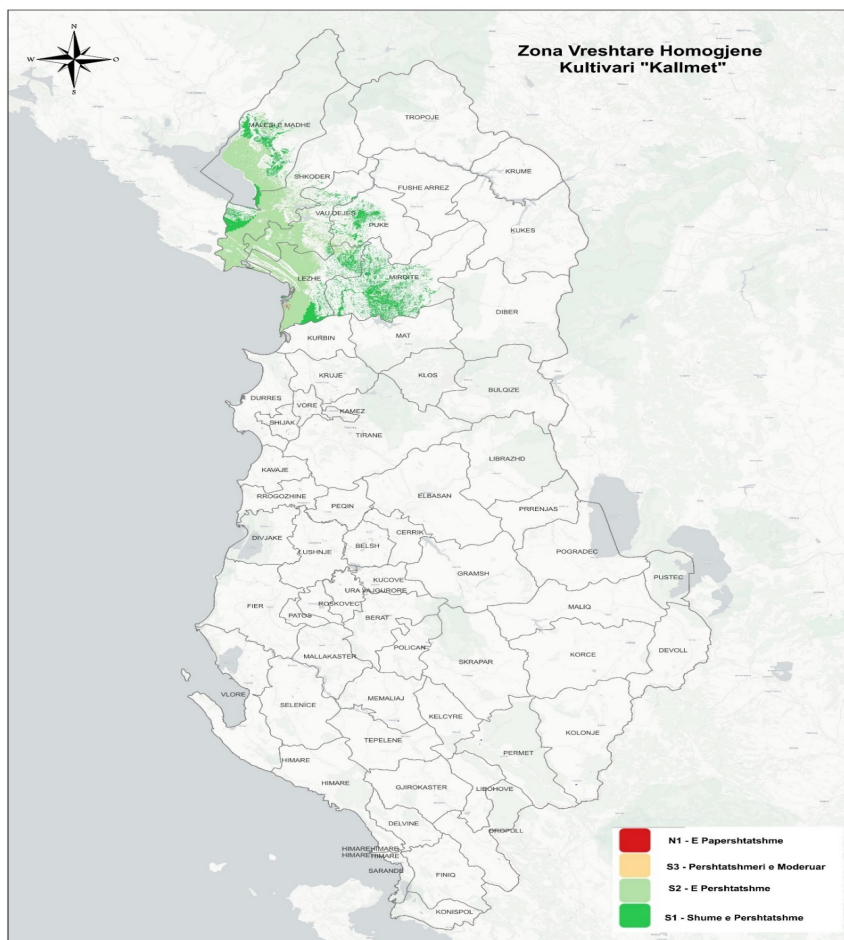
Varieteti Debinë e zezë, shtrihet në qarqet Korçë (53.9 %), Gjirokastër (26.6 %) dhe Fier (15 %), me përqendrimet në territoret e bashkive Kolonjë (53.9 %), Përmet (19.9%) dhe Lushnjë (12.8 %), të sipërfaqes që zë ky varietet.

Më poshtë përshkrimi i karakteristikave të veçanta që kanë varietetet kryesore autoktone shqiptare, si dhe hartat përkatëse, referuar analizave, testimeve dhe të dhënave të kryera për çdo varietet.

Kultivari “KALLMET”

Emri i Kultivarit	KALLMET
Sinonimi	Gjashore, Skadarka, Zadrimore, Tocai nero di Scutari, Branicevka, etj.
Emra të pavërtetë	-
	
Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, mendohet si origjinë zona e Zadrimës dhe Shkodrës, ndërkohë që me emrin “Scadarka” thirret dhe në mjaft vende të botës. (<i>P. Sotiri, T. Gjermani, T Nini – Vitikultura 1973</i>)
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	I është nënshtruar seleksionimit klonal duke përfutur klonin “Kallmet 61/5, me reduktim të luleve funksionale femërore (tipike të kultivarit të pa seleksionuar) në favor të luleve hermafrodite. Në mbjelljet e reja mbillet vetëm ky klon.
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Kap rreth 180 ha, i shpërndarë kryesisht në Lezhë, Shkodër, Mat dhe Kurbin.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Lastari i ri ka ngjyrë jeshile, me push të dendur që mbulon ngjyrën e gjethes. Gjethet e reja gradualisht nga maja drejt bazës humbasin pushëzimin nga faqja e sipërme, por e ruajnë në faqen e poshtme në trajtë të një pushi të dendur. Ngjyra e lastarit të ri jeshile me nuanca kafe të murrme, me pushëzim të dobët.
Gjethja e pjekur:	Madhësi mesatare, formë ovale, me 5 lobe të dalluara mirë, me push nga poshtë. Dhëmbëzimi i gjethëve i theksuar, me majë të mprehtë.

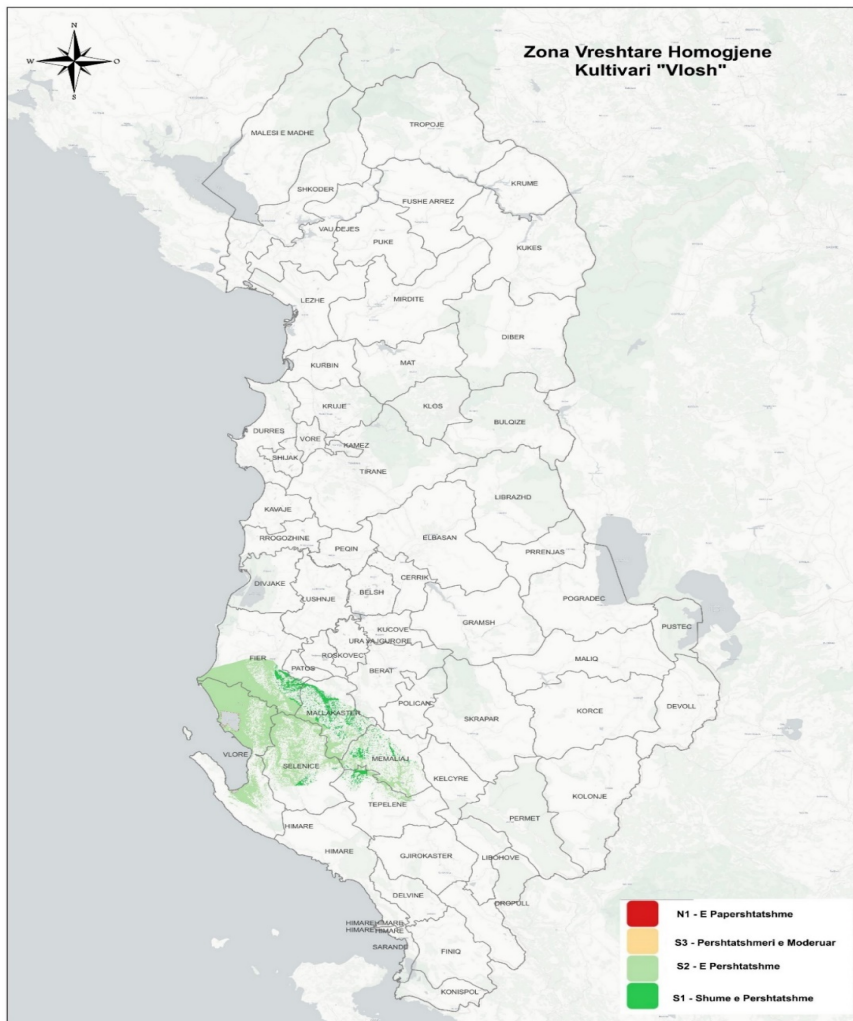
Sharmenda:	Prerja tërthore eliptike, sipërfaqja e vijëzuar, ngjyra kafe e errët.
Lulëria:	Seksi i lules: Hermafrodite.
Bistaku në pjekje:	Madhësia: mesatar 15–18 x 6-8cm. Forma: konike, i degëzuar, i shkrifët/shumë i shkrifët, me shfaqje të fenomenit të milerandimit (lule funksionale femërore).
Kokrra në pjekje:	Madhësia: mesatare me diametër 10–12mm, e rrumbullakët, ngjyra e cipës e kuqe/violet, e mbuluar me puhizë, trashësia e cipës mesatar e hollë. Tuli me konsistencë të butë, me lëng, pa ngjyrë, pa aromë, me prezencë të farave (1.3 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	1–4 prill
Lulëzimi:	18–23 maj
Fillimi larosjes së kokrrave:	15–20 korrik
Pjekja	15 gusht–10 shtator
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	% e çeljes mesatarisht 71.4%.
Fuqia:	Mesatare.
Prodhimi për bimë	6.3 kg.
Pesha e bistakut:	236 gram.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 1.22; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.54.
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Preferon toka të thella, të kulluara, të ajrosura, në zona ku faza e pjekjes të mos përkojë me periudhën e shirave të vazhdueshme. Në sipërfaqet e mbjella me tipin e paseleksionuar kërkon polenizim artificial.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm ndaj vrugut, hirit dhe më rezistent ndaj kalbëzimit dhe tenjës.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	21.5 %
Aciditeti:	4.5 gr/litër.
pH:	3.4
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna.
Karakteristika të verës	
	Jep verëra të cilësisë së lartë alkoolike, të thata, harmonike, të qëndrueshme, me ngjyrë të mirë, dhe me buket karakteristik.
Përdorimi enologjik	
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



Kultivari “VLOSH”

Emri i Kultivarit	VLOSH
Sinonimi	-
Emra të pëvërtetë	-
	
Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, por nuk njihet origjina e saktë.
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	Është kryer seleksionimi klonal.
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Zë rreth 200 ha. I shpërndarë kryesisht në Vlorë, Sarandë, Fier, Mallakastër, Berat, Përmet etj., me tendencë në rënie.

Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Maja e lastarit të ri jeshile e çelur, mbuluar me nuanca të kuqërremta. Pushi në lastar dobësohet duke ardhur drejt bazës së lastarit
Gjethja e pjekur:	Madhësia mesatare 16 x17 cm, ovale tërthore, shpesh e rrumbullakët, me 5 lobe me thellësi mesatare ose të cekët. Ana e poshtme e mbuluar me push të përzier me një rrjetë merimange të rrallë. Bishti më i shkurtër se gjatësia e nervit kryesor.
Bistaku në pjekje:	Madhësia mesatar 18 x13cm., forma: cilindrikokonik, i ngjeshur, me ose pa krahë, bishti në momentin e pjekjes drunjëzohet dhe merr ngjyrë të kafe-kuqërremtë.
Kokrra në pjekje:	Madhësia: mesatare, me diametër 15–16mm. e rrumbullakët, me cipë të hollë, të fortë, rezistent edhe në konservim në frigorifer, ngjyra e cipës: e kuqe e ndezur, e mbuluar me puhizë. Tuli i fortë, i pasur me lëng, pa ngjyrë. Pa aromë, prezente farat në kokërr (2.1 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	8–11 prill
Lulëzimi:	26–30 maj
Fillimi larosjes së kokrrave:	10–15 gusht
Pjekja:	1–10 tetor
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	Çelja mesatare e sythave: 70.9%
Fuqia:	Mesatare.
Prodhimi për bimë	5.7 kg.
Pesha e bistakut:	159 gram.
Pjelloria e sythave:	Tipik për aftësi prodhuese të sythave bazalë, qofshin ata dhe fjetës. Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 1.07; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.5
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Për të shfaqur cilësitë e mira preferon toka kodrinore, të bardha, të ekspozuara në diell, jo fort pjellore, i rajonizuar vetëm për zonat e ngrohta, kultivim në forma të shkurtra (kuckë) me ngarkesë të reduktuar, pa sharmenda prodhimi. Kalimi në forma të larta kultivimi dhe ngarkesa të larta në sytha ulin ndjeshëm cilësitë vinifikuese.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	Nuk ka ndonjë specifikë të veçantë, i ndjeshëm sidomos ndaj vrugut.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	21.1 %
Aciditeti:	6.2 gr/litër.
pH:	4.3
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna
Karakteristika të verës	Jep verëra deserte, alkoolike, të qëndrueshme, me buket specifik të preferueshëm. Cilësi inferior, ngjyra e dobët.
Përdorimi enologjik	Për tavolinë.
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



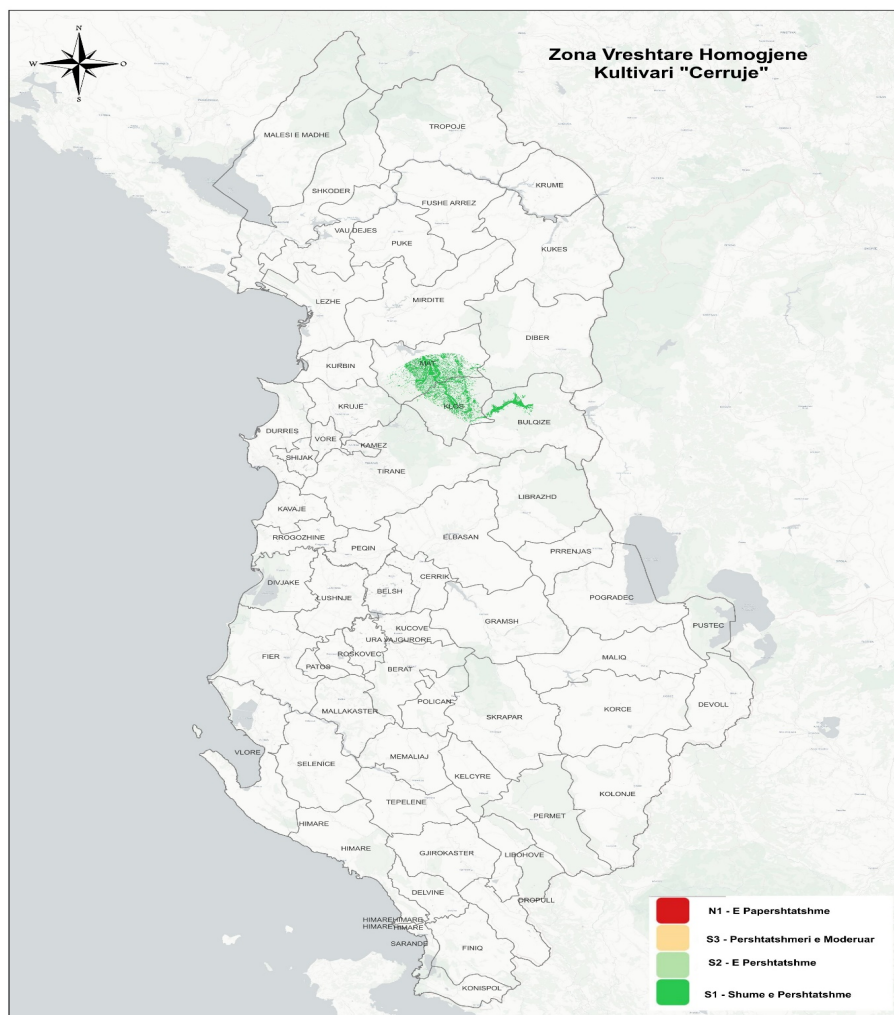
Kultivari “CËRRUNJË”

Emri i Kultivarit	CËRRUNJË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-



Sinonimi	Grezdë e bardhë
Emra të pavërtetë	-
Origjina dhe shënime historike	E panjohur
Përhapja dhe shpërndarja gjeografike	Mat, Librazhd, Mirditë, Pukë, Shkodër, Tropojë, Kukës
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Forma e majës e hapur, intensiteti i pigmentit antocianik në skajet e majës së rritjes: i pakët, dendësia e qimeve të shtrira (të gjata) mbi majën e rritjes: mesatare. Dendësia e qimeve të drejta (të shkurtra) mbi nyje: të rralla. Dendësia e qimeve të drejta (të shkurtra) mbi ndërnije të rrallë.
Lozja:	Shpërndarja mbi lastar jo e vazhdueshme.
Gjethja e pjekur:	Madhësia mesatare, forma pesëkëndëshe, numri i lobeve pesë. Forma e dhëmbëve me brinjë konvekse; Forma e gropëzës së bishtit e hapur; Dendësia qimeve të shtrira midis nervaturave në anën e poshtme të rralla; Dendësia qimeve të drejta midis nervaturave në anën e poshtme të rralla.
Veshuli:	Madhësia mesatare; Gjatësia e bishtit mesatare; Peshë mesatare e veshulit e vogël.
Kokrra:	Madhësia e vogël në mesatare; Forma eliptike; Ngjyra e cipës e gjelbër në të verdhë; Ngjyrimi i tulit jo i ngjyrosur. Karakteristika të veçanta të shijes speciale; Prania e farave të pranishme.
Karakteristika agronomike	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Si kultivar me pjekje mesatare të vonshme, shkon mirë në zonën e ngrohtë dhe atë paramalore, me ekspozicion jugor ose lindor, ku grumbullon sasi të konsiderueshme sheqeri. Nuk rekomandohet kultivimi në zonat shumë të ftohta, apo në toka të rënda dhe shumë pjellore, sepse ul cilësitë e tij përpunuese. Kërkon kufizim të prodhimit, për rritjen e cilësisë së tij. Forma më e mirë e krasitjes është ajo në kordon “Roaja” ose “Gyjo”.

Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm sidomos ndaj patogjenëve biotikë (vrugut, hirit) e shumë i ndjeshëm ndaj kalbëzimit.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	Në vartësi të ngarkesës në prodhim shkon nga 19–22%.
Aciditeti:	6.5 gr/litër.
pH:	3.3
Karakteristika të verës	Verë e bardhë, e lehtë, e balancuar me ngjyrë të gjelbër, me nuanca ari dhe kashte të hapur, adekuate për varietetin. Aromat janë të pastra por me intensitet mesatar, me nuanca pjeshkë dhe agrumesh. Shija është e pastër me intensitet dhe qëndrueshmëri mesatare, aciditet mesatar, e butë dhe e harmonizuar me freskie të plotë.
Përdorimi enologjik	Për tavolinë, verë e lehtë, e freskët dhe e përshtatshme për qarkullim në treg me potencial në vjetrim.
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



Kultivari “SERINË E BARDHË”

Emri i Kultivarit	SERINË E BARDHË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-



Origjina dhe shënime historike	Autokton, nuk i njihet origjina e saktë
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	-
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Rreth 130 ha., i shpërndarë në Korçë, Ersekë, Pogradec, Tepelenë.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Maja e hapur, me pak push, ngjyrë jeshile me nuanca të kuqërremta
Gjethja e pjekur:	Madhësia: mesatare/madhe (21 x 21 cm.), me 5 lobe, sinusi i bishtit në formë “U” e mbyllur, ngjyra jeshile e errët, e lëmuar në faqen e sipërme. Dhëmbëzimi i rregullt, me majë të theksuar. Pushëzimi; i pakët, bishti i gjethes 1 214 cm.
Bistaku në pjekje:	Madhësia mesatare, konik, i rregullt, i shkrifët, me krahë, uniform në pjekje, me gjatësi të bishtit 4–5 cm.
Kokrra në pjekje:	Ngjyra e bardhë, forma sferike, madhësia mesatare: diametër 20–22 mm. Trashësia e lëkurës e trashë, me prani të piklave të vogla, Konsistenca e tulit e butë me lëng, pa aromë, ngjyra e tulit e bardhë/verdhë, prania e farave prezente (2.4 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	25–30 mars
Lulëzimi:	18–21 maj
Pjekja:	13 gusht–15 shtator
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	Përqindja e çeljes: 78.3%
Fuqia:	Mesatare.
Prodhimi për bimë:	5.4 kg.
Pesha e bistakut:	185 gram.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 0.94; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.26.
Karakteristika të tjera	

Kërkesa ambientale dhe kulture:	Kultivar i zonave të larta, i përshtatet të gjithë tokave, por preferon faqe kodrash, me ekspozicion jugor.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm ndaj sëmundjeve kërpudhore dhe tenjës, rezistencë e mirë ndaj lagështisë.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	20.6%
Aciditeti:	6.2 gr/litër
pH:	3.9
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna.
Karakteristika të verës	Verëra të thata alkoolike, buket cilësor.
Përdorimi enologjik	Tavolinë.
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.

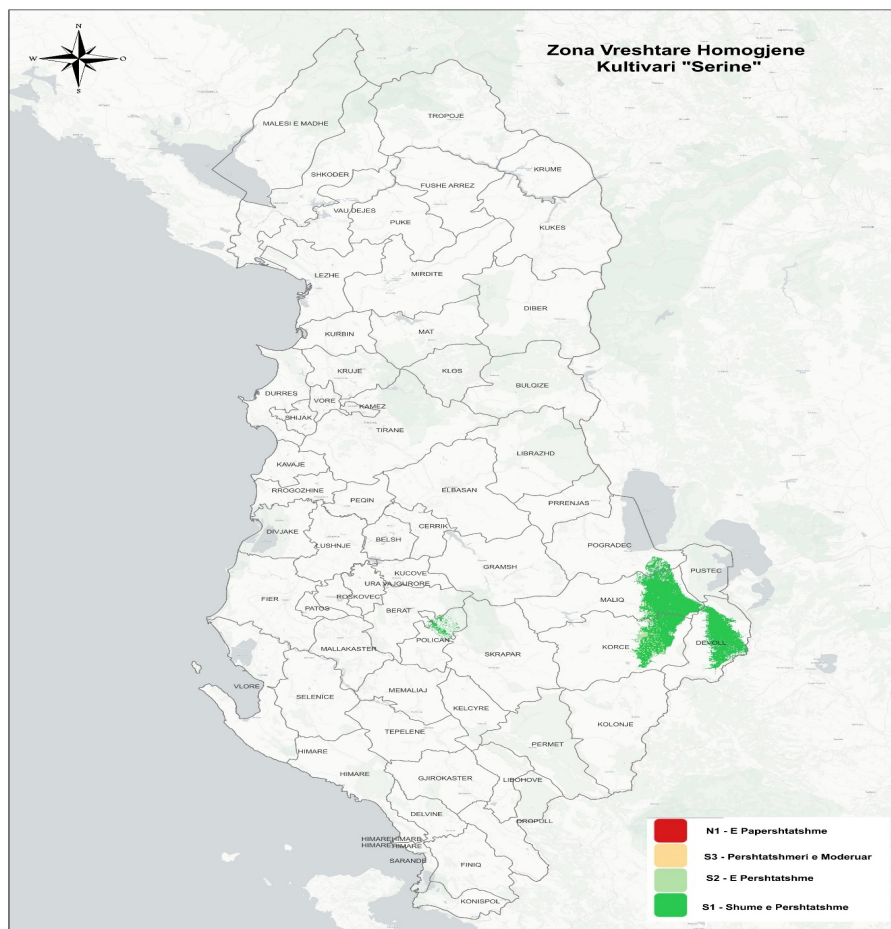
Kultivari “SERINË E ZEZË”

Emri i Kultivarit	SERINË E ZEZË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-



Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, por nuk njihet origjina e saktë.
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	-
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Rreth 150 ha, i shpërndarë kryesisht në Korçë, Ersekë, Leskovik.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Maja e lastarit me push, me nuanca rozë.
Gjethja e pjekur:	Madhësi mesatare 21 x21 cm, e valëzuar; me 5 lobe, të thella, me sinuse të hapura, sinusi në fund të gjethes në formë “U”. Ngjyra jeshile e errët, e lëmuar në faqen e sipërme. Dhëmbëzimi i rregullt, me majë të theksuar. Pushëzimi me pak push të ashpër, pa shkëlqim. Bishti rreth 12–14 cm gjatësi.
Bistaku në pjekje:	Mesatar/vogël, formë konike e çrregullt, i shkrifët, me krahë, uniform në pjekje, bishti 4–5 cm.
Kokrra në pjekje:	Ngjyra e zezë, forma sferike, madhësia me diametër 2 022mm. Lëkura e trashë, e lëmuar. Konsistenca e tulit e butë me lëng, pa aromë, ngjyra jeshile/bardhë. Prezenca e farave: 2.5 fara/kokërr.

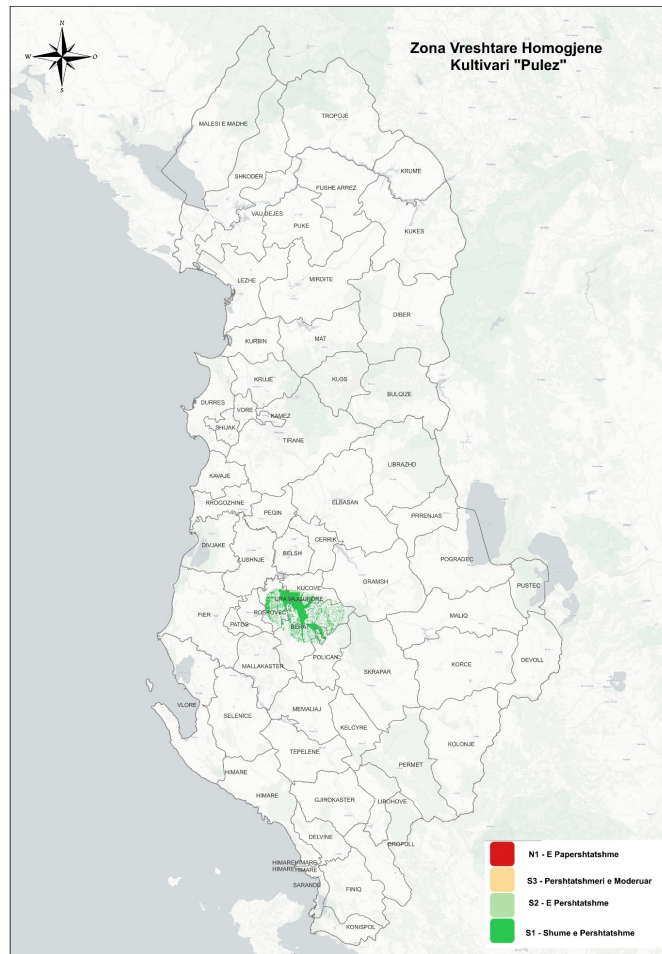
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	28 mars–4 prill
Lulëzimi:	20–27 maj
Larosja e kokrrave:	15–20 korrik
Pjekja:	20 gusht–15 shtator
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	% e çeljes së sythave: 70.9
Fuqia:	Mesatare.
Prodhimi për bimë:	4.1 kg/bimë
Pesha e bistakut:	186 gram.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 0.73; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.41.
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Rritet kudo, por preferon faqe kodrash me ekspozicion jugor. Në toka të thella nuk piqet mirë.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm ndaj sëmundjeve kërpudhore dhe tenhjes së rrushit. Rezistencë e mirë ndaj thatësisë dhe lagështisë së tepërt.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	22.5 %
Aciditeti:	5.4 gr/litër
pH:	3.7
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna.
Karakteristika të verës	Verëra me cilësi të lartë, harmonike, që fitojnë cilësi të çmuara kur vjetrohen.
Përdorimi enologjik	Tavolinë
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



Kultivari “PULËZ”

Emri i Kultivarit	PULËZ
Sinonimi	Verdhëza, Landar.
Emra të pavërtetë	-
	
Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	Në proces seleksionimi
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Rreth 110 ha, i shpërndarë kryesisht në Berat, Skrapar, Përmet, Tepelenë.

Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Lastari i ri mbulohet me push të dendur, i bardhë shoqëruar me nuanca të kuqërremta. Pushëzimi dobësohet drejt gjetheve të bazës së lastarit të ri.
Gjethja e pjekur:	Mesatare, me 5 lobe të rrethuar me dhëmbëzime të mprehta. Pushëzimi prezent në faqet e poshtme, pambukor, i butë. Gjethet e bazës humbasin tiparin e ndarjes në lobe duke përfunduar në ndarje shumë të lehta. Lobet anësore në formë pyke. Ngjyra e gjelbër e çelur. Faqja e sipërme pa push.
Bistaku në pjekje:	Madhësia mesatare/vogël (15 x10cm), forma cilindrike, pa krahë, mesatarisht i ngjeshur.
Kokrra në pjekje:	Madhësia mesatare/vogël, ngjyra e bardhë, forma rrumbullake, lëkura e hollë, konsistenca e tulit e butë, me lëng, pa aromë, ngjyra e tulit e bardhë, prania e farave: prezente (2.1 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	28 mars–3 prill
Lulëzimi:	23–27 maj
Pjekja:	1 20 shtator
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	% e çeljes 71 %.
Fuqia:	Mesatare/e vogël
Prodhimi për bimë:	4.2 kg
Pesha e bistakut:	176 gram.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 0.87; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.15
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulturale:	Preferon toka të lehta, të kulluara, pjellore.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm ndaj sëmundjeve kërpudhore, më pak ndaj tenjës.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	20.1 %
Aciditeti:	6.2 gr/litër.
pH:	4.1
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna
Karakteristika të verës	Verëra të lehta, me buket karakteristik.
Përdorimi enologjik	Tavolinë
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



Kultivari “DEBINË E BARDHË”

Emri i Kultivarit	DEBINË E BARDHË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-
	
Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, por nuk njihet origjina e saktë.
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	Është në proces seleksionimi.

Sipërfaqja dhe shpërndarja	Rreth 200 ha, i shpërndarë në Përmet, Leskovik, Korçë
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Maja e lastarit të ri e mbuluar me push të dendur ngjyrë hiri me nuanca të kuqërremta.
Gjethja e pjekur:	Madhësia e madhe, 18–24 cm, sa e gjerë dhe e gjatë, me 3 lobe, por shpesh dhe me 5 lobe. Sinusi në fund të bishtit në formë ‘U’, me push të butë nga poshtë, gjatësi e bishtit 7–8 cm., ngjyra jeshile e fortë.
Bistaku në pjekje:	I gjatë, rreth 18 cm., i hollë, gjerësi rreth 8-10 cm, i shkrifët, ngjyrë jeshile/verdhë.
Kokrra në pjekje:	Madhësia mesatare, (18-19mm.x16mm), forma e rrumbullakët/ovale, ngjyrë e bardhë/bronx, lëkura e trashë, me prezencë pikash të vogla. Konsistenca e tulit e butë me lëng, pa aromë, me fara në kokërr (2.1 fara/kokërr). Uniformitet në pjekje.
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	2–5 prill
Lulëzimi:	22–25 maj
Pjekja:	20 shtator–10 tetor
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	Çelja e sythave: 72.8%
Fuqia:	E madhe
Prodhimi për bimë:	6.2 kg
Pesha e bistakut:	190 gr.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti prodhueshmërisë relative: 1.17; Koeficienti prodhueshmërisë absolute: 1.48
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Preferon toka të trasha e të thella në fushë e vende të mbrojtura. Në zona të larta humbet peshën, dhe përmbajtjen e sheqerit.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	E ndjeshme ndaj vrugut, preket më pak nga hiri dhe tenja. Rezistente ndaj shirave.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	18.3 %
Aciditeti:	6.7 gr/litër.
pH:	3.9
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna
Karakteristika të verës	Alkoolike, të thata me cilësi të lartë.
Përdorimi enologjik	Për tavolinë
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.

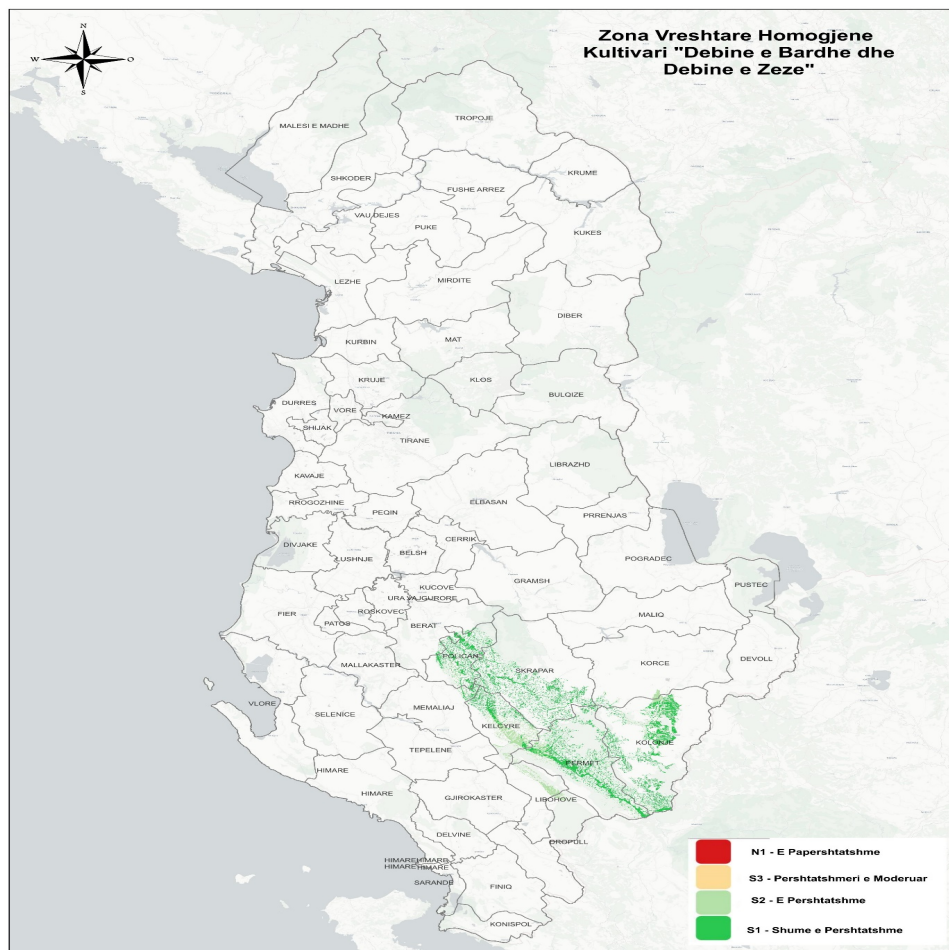
Kultivari “DEBINË E ZEZË”

Emri i Kultivarit	DEBINË E ZEZË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-



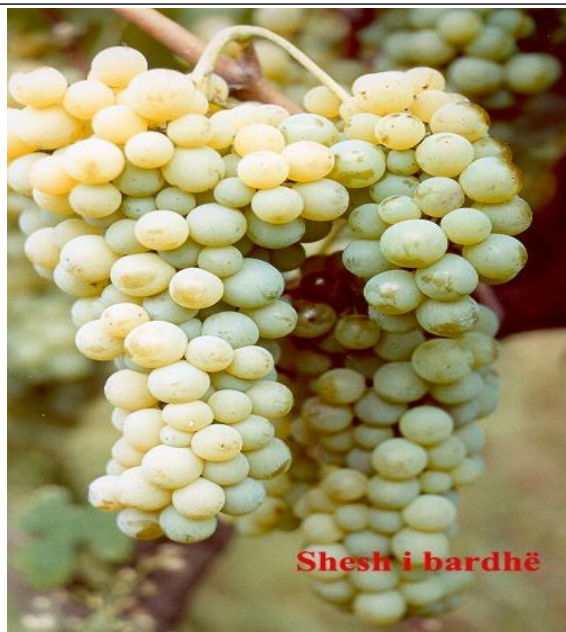
Origjina dhe shënime historike	Autokton, nuk i njihet origjina e saktë
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	-
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Rreth 120 ha. I shpërndarë kryesisht në Korçë, Përmet, Leskovik.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Maja e hapur, me push të dendur, ngjyrë hiri, pushi në gjethet e fundit të lastarit është prezent vetëm në pjesën e poshtme të përzier me qime të ashpra të shkurtra.
Gjethja e pjekur:	Madhësia sa e gjerë dhe e gjatë (18 x18cm). Forma e rrumbullakët, me 5 lobe, jo shumë të thellë, sinusi në gropën e bishtit i mbyllur në formë eliptike. Ngjyra jeshile e ndezur. Dhëmbëzimi i rregullt me majë të theksuar. Pushi jo shumë i ashpër. Bishti me gjatësi rreth 10 cm.
Bistaku në pjekje:	I gjatë, i hollë, i shkrifët, me krahë të gjatë, gjatësi e bishtit rreth 2.5 –3 cm.
Kokrra në pjekje:	Ngjyra e zezë, forma e rrumbullakët, madhësia mesatare. Trashësia e cipës e trashë. Konsistenca e tulit e fortë, me lëng, pa ngjyrë. Prania e farave prezente (2.5 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	5–10 prill
Lulëzimi:	22–26 maj
Larosja e kokrrave:	10–15 korrik
Pjekja:	25 shtator–20 tetor
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	Përqindja e çeljes 65.6%

Fuqia:	Mesatare.
Prodhimi për bimë:	4.1kg.
Pesha e bistakut:	176 gr.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative 0.84; Koeficienti i prodhueshmërisë absolute 1.33
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Preferon toka fushore, të trasha, me përbërje argjiloranore.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	Mesatarisht i ndjeshëm ndaj vrugut, më pak ndaj hirit, rezistent ndaj tenjës.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	21.5%
Aciditeti:	5.8gr/litër.
Ph:	3.7
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna
Karakteristika të verës	E lehtë
Përdorimi enologjik	Për tavolinë
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.



Kultivari “SHESH I BARDHË”

Emri i Kultivarit	SHESH I BARDHË
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-



Shesh i bardhë

Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, me origjinë nga zona Shesh (Ndroq-Tiranë).
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	Është kryer seleksionimi klonal dhe është krijuar parcela e parashumëzimit.
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Kap një sipërfaqe rreth 700 ha, duke u shpërndarë kryesisht në zonën e Tiranës, Durrësit, Kavajës, Lushnjës, Elbasan, Mat, Lezhë, Shkodër.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Forma e majës e hapur, prezenca e qimeve të holla në majë mesatare, e qimeve të forta mungon. Prezenca në nyje e ndërnyje mungon. Ngjyra e anës barkore të lastarit e gjelbër me nuanca të kuqe. Shpërndarja e llozeve me shkëputje (2 ose më pak).
Gjethja e pjekur	Madhësia e madhe, forma e llapës 5-këndshe, numri i lobeve 5, ngjyra e anës së sipërme jeshile, forma e dhëmbëve të dyja anët drejtvizore. Forma e sinusit të bishtit shumë e hapur. Prezenca e qimeve të ashpra ndërmjet nervaturave kryesore mungon, prezencë e dobët e qimeve të holla. Gjatësia e bishtit e shkurtër.
Sharmenda:	Prerja tërthore eliptike, sipërfaqja e vijëzuar, ngjyra kafe e errët.
Lulëria:	Seksi i lules: Hermafrodite
Bistaku në pjekje:	Madhësia mesatare, shkalla e ngjeshmërisë mesatare, gjatësia e bishtit mesatare (7 cm.)
Kokrra në pjekje:	Madhësia e vogël/mesatare (3.1 gr), forma e rrumbullakët, seksioni tërthor i rrumbullakët, ngjyra e cipës jeshile/verdhë, konsistenca e tulit e qullët me shumë lëng. Shenja e bishtit në kokërr lehtësisht e dallueshme. Aroma mungon. Shkëputja nga bishti mjaft e lehtë. Prania e farave prezente (2.4 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	29 mars–2 prill
Lulëzimi:	18–22 maj
Pjekja:	23 gusht–20 shtator
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	% çeljes së sythave mesatarisht 72 %
Fuqia:	E madhe

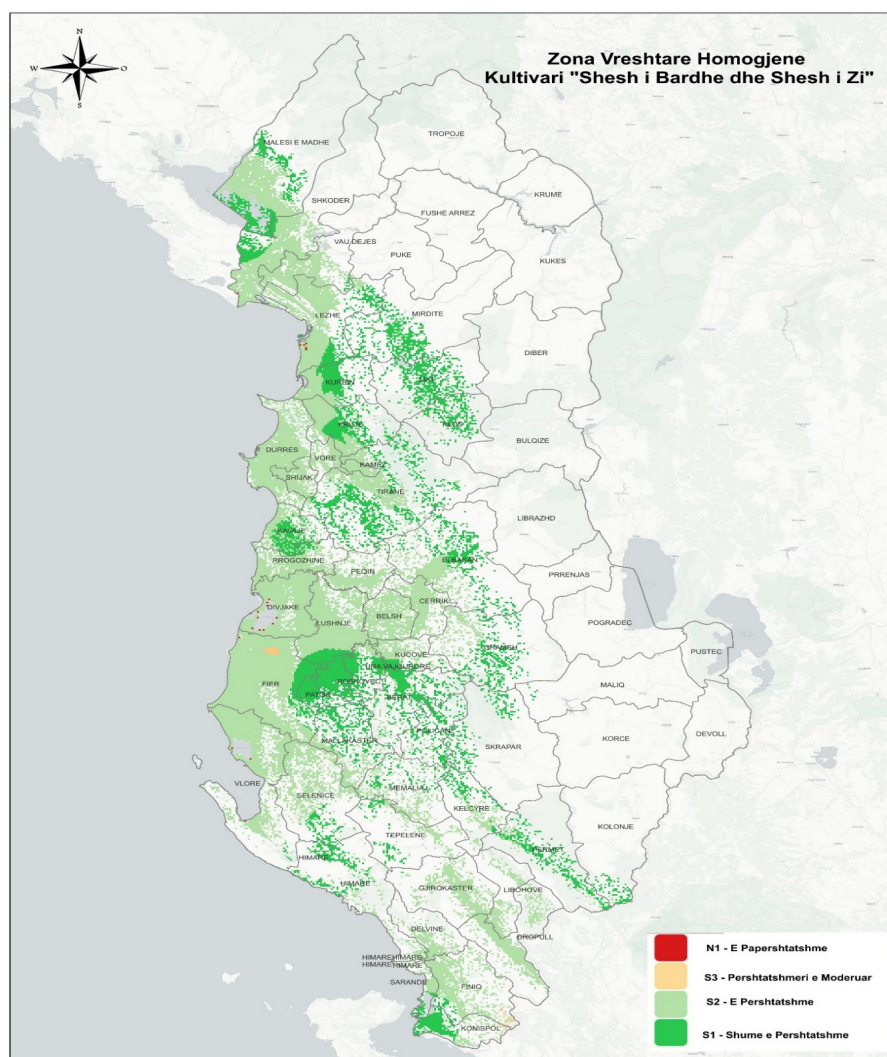
Prodhimi për bimë:	6.5 kg/bimë
Pesha e bistakut:	197 gram.
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 1.12, dhe i prodhueshmërisë absolute: 1.32.
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Rekomandohet të përhapet në zonat e ulëta dhe bregdetare të vendit deri në lartësinë 400-500m mbi nivelin e detit. Jep rezultate të mira në të gjitha sistemet dhe format e krasitjes, e lidhur me aftësinë prodhuese edhe të sythave të bazës.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm sidomos ndaj hirit, vrugut dhe kalbëzimit.
Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	19.8 %
Aciditeti:	6.7 gr/litër.
pH:	4.2
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna
Karakteristika të verës	Verëra të bardha superiore, të thata ose gjysmë të thata, të qëndrueshme.
Përdorimi enologjik	Tavoline.
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka.

Kultivari “SHESH I ZI”

Emri i Kultivarit	SHESH I ZI
Sinonimi	-
Emra të pavërtetë	-
	
Origjina dhe shënime historike	Kultivar autokton, me origjinë nga zona Shesh (Ndreq/Tiranë).
Ndryshueshmëria ndërvarjetore	Është realizuar seleksionimi klonal, por aktualisht ndodhet vetëm në parcelën e parashumëzimit, pa mundur të shtohet.
Sipërfaqja dhe shpërndarja	Kap rreth 35 % të sipërfaqes totale të vreshtave, rreth 2 800 Ha, i shpërndarë kryesisht në zonën e Shqipërisë Qendrore, bregdetare dhe të jugut.
Përshkrimi ampelografik	
Çelja e re:	Forma e majës e hapur, dendësia e qimeve të holla në majë e theksuar, qime të holla e të forta në nyje e ndëryje mungojnë ose janë shumë të pakta. Ngjyra e anës barkore dhe kurizore e lastarit e gjelbër me nuanca të kuqe. Shpërndarja e llozeve në lastar me

	shkëputje (2 ose më pak).
Gjethja e pjekur:	Madhësia e madhe, forma pesëkëndëshe, numri i lobeve 5, ngjyra e anës së sipërme e gjelbër, forma e dhëmbëve të dyja anët drejtvizore, forma e sinusit të bishtit e hapur e shtrirë. Prezenca e qimeve të shtrira dhe të ashpra mungon ose shumë të pakta, gjatësia e bishtit e mesme (rreth 14 cm.).
Sharmenda:	Seksioni tërthor i prerjes eliptike, sipërfaqja e brinjëzuar, ngjyra e kuqe/kafe.
Lulëria:	Seksi i lules: Hermafrodite
Bistaku në pjekje:	Madhësia: mesatare, shkalla e ngjeshjes mesatare e dendur, gjatësia e bishtit mesatar (rreth 7 cm.), drunjëzimi i bishtit i mesëm.
Kokrra në pjekje:	Madhësia e mesme/vogël (3-3.8 gr.), forma e rrumbullakët, seksioni tërthor i rrumbullakët, ngjyra e cipës blu/e zezë, konsistenca e tulit mesatar/fortë, shenja e bishtit në kokërr lehtësisht e dallueshme, aroma mungon, shkëputja nga bishti mesatare, prania e farave prezente (2.5 fara/kokërr).
Fenologjia	
Fillimi i çeljes së sythave:	3 prill–5 prill
Lulëzimi:	20 maj–25 maj
Fillimi i larosjes së kokrrave:	25–30 korrik
Pjekja:	1 shtator–15 shtator.
Karakteristika agronomike	
Sjellja ndaj çeljes:	% e çeljes së sythave mesatarisht 67 %, me tendencë çelje të sythave të majës.
Fuqia:	Mesatar-madhe
Prodhimi për bimë:	5.9 kg.
Pesha e bistakut:	212 gram
Pjelloria e sythave:	Koeficienti i prodhueshmërisë relative: 1.09, koeficienti i prodhueshmërisë absolute: 1.36. Ka potencial të lartë prodhues edhe nga sythat bazalë.
Karakteristika të tjera	
Kërkesa ambientale dhe kulture:	Si kultivar me pjekje mesatarisht të vonshme, shkon mirë në zonën e ngrohtë, me ekspozicion jugor ose lindor, ku grumbullon sasi të konsiderueshme sheqeri. Nuk rekomandohet kultivimi në zonat e ftohta, apo në toka të rënda dhe shumë pjellore, sepse ul cilësitë e tij përpunuese. Kërkon kufizim të prodhimit, për rritjen e cilësisë së tij. Forma më e mirë e krasitjes ka rezultuar ajo në kordon “Roaja” ose “Gyjo”.
Ndjeshmëria ndaj patogjenëve biotikë dhe abiotikë:	I ndjeshëm sidomos ndaj patogjenëve biotikë (vrugut, hirit) e shumë i ndjeshëm ndaj kalbëzimit.

Karakteristika të mushtit	
Sheqeri:	Në vartësi të ngarkesës në prodhim shkon nga 19 – 23%.
Aciditeti:	5.1 gr/litër.
pH:	3.3
Përmbajtja totale e polifenoleve dhe antocianeve:	Nuk ka të dhëna.
Karakteristika të verës	Mesatare e rëndë, alkoolike, pak acide, me buket të qëndrueshëm, me ngjyrë të kuqe jo intensive (cilësi inferiore).
Përdorimi enologjik	Për tavolinë, e përshtatshme për kupazhim për përmirësimin e ngjyrës dhe buketit.
Verëra me tregues gjeografik	Nuk ka



V. Kufizime dhe përjashtime

Nuk duhet të përfshihen në zonat e prodhimit të rrushit për verë:

- zonat mbi 1,000 m mbi nivelin e detit;
- zonat me drenazh të dobët ose tokë të papërshtatshme;
- zonat e përjashtuara sipas hartave shoqëruese.

VI. Hartat shoqëruese

Hartat e zonimit vreshtar, të përgatitura në format GIS, përbëjnë pjesë përbërëse dhe integrale të këtij aneksi.

Hartat kanë karakter detyrues dhe shërbejnë si referencë zyrtare për interpretimin territorial të zonave të prodhimit të rrushit për verë.