

UDHËZIM
Nr.16, datë 29.8.2011

PËR ADITIVËT USHQIMORË TË TJERË NGA NGJYRUESIT DHE ËMBËLSUESIT

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës dhe të nenit 41 të ligjit nr.9863 datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Objekt i zbatimit të këtij udhëzimi janë aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyresit dhe ëmbëlsuesit. Ky udhëzim nuk zbatohet për enzimën e tjera nga ato të dhëna në shtojcat I, II, III, IV, V dhe VI të këtij udhëzimi.

2. Për qëllim të këtij udhëzimi zbatohen përcaktimet e mëposhtme:

a) “Konservues” janë substancat të cilat zgjatën jetëgjatësinë e produktit ushqimor duke e mbrojtur atë nga prishja e shkaktuar prej mikroorganizmave;

b) “Antioksidant” janë substanca të cilat zgjatën jetëgjatësinë e produktit ushqimor, duke e mbrojtur atë nga prishja e shkaktuar prej oksidimit, të tilla si prishja e yndyrave dhe ndryshimet e ngjyrës;

c) “Mbartës”, përfshirë edhe tretësit, janë substancat e përdorura për tretje, hollim, shpërndarje ose modifikime të tjera fizike të aditivit ushqimor pa ndryshuar funksionin e tij teknologjik (dhe pa shfaqur vetë ndonjë funksion teknologjik) me qëllim për të lehtësuar prodhimin, aplikimin ose përdorimin e tij;

d) “Acide” janë substancat të cilat rritin aciditetin e një produkti ushqimor dhe/ose i japin atij një shije të thartë;

e) “Rregullatorët e aciditetit” janë substanca të cilat alternojnë ose kontrollojnë aciditetin ose alkalinitetin e një produkti ushqimor;

f) “Agjentët antipjekës” janë substanca të cilat reduktojnë tendencën e pjesëve individuale të një produkti ushqimor për t’u bashkuar me të tjera;

g) “Agjentët shkumues” janë substanca të cilat bëjnë të mundur formimin e një dispersioni homogjen të një faze të gaztë në një produkt ushqimor të lëngët ose të ngurtë;

h) “Agjentët antishkumues” janë substanca të cilat parandalojnë ose reduktojnë shkumimin;

i) “Agjentët rritës të volumit” janë substanca të cilat kontribuojnë në volumin e një produkti ushqimor pa kontribuar në vlerat ushqimore të tij;

j) “Emulsifikator” janë substanca të cilat bëjnë të mundur formimin ose mbajtjen e një përzierjeje homogjene të dy ose më shumë fazave të papërzierëshme, të tilla si vaj dhe ujë, në një produkt ushqimor;

k) “Kripërat emulsifikuese” janë substanca të cilat konvertojnë proteinat që ndodhen në djathë në një formë disperse dhe shpërndajnë në mënyrë homogjene yndyrat dhe komponentët e tjerë;

l) “Agjentët ngurtësues” janë substanca të cilat bëjnë ose mbajnë indet e frutave ose perimeve të ngurta ose të thyeshme ose ndërhyjnë me agjentët xhelatinozë për prodhimin ose forcimin e një xheli;

m) “Shtues të aromës” janë substanca të cilat rritin shijen dhe/ose aromën e një produkti ushqimor;

n) “Agjentët xhelatinozë” janë substanca të cilat i japin strukturës së produktit ushqimor formën e një xheli;

o) “Agjentët lustrues”, duke përfshirë edhe lubrifikantët, janë substanca të cilat kur aplikohen në sipërfaqen e jashtme të produktit ushqimor, japin një aparencë të shndritshme ose sigurojnë një mbështjellje mbrojtëse;

p) “Lagështuesit” janë substanca të cilat mbrojnë produktin ushqimor nga tharja e jashtme duke neutralizuar efektet e një atmosfere me një shkallë të ulët lagështie ose ndihmojnë në tretjen e një pluhuri në një mjedis të lëngët;

q) “Amidonet e modifikuara” janë substanca të fituara nga një ose më shumë trajtime kimike të amidoneve të ngrënshme, të cilat mund të kenë pësuar trajtime fizike ose enzimatiske dhe mund të jenë acide, bazike të holluara ose të zbardhura;

r) “Gazet paketuese” janë gaze të tjera nga ajri, të futur në kontejnerë përpara, gjatë ose pas vendosjes së një produkti ushqimor në këto kontejniera;

s) “Shtytësit” janë gaze të tjera nga ajri, të cilat nxjerrin një produkt ushqimor nga një kontejnier;

t) “Agjentët rritës” janë substanca ose kombinime substancash të cilat çlirojnë gaz dhe rritin volumin e një brumi ose brumi të rrahur;

u) “Izolues” janë substanca të cilat formojnë komplekse kimike me jonet metalike;

v) “Stabilizuesit” janë substanca të cilat bëjnë të mundur ruajtjen e gjendjes fiziko-kimike të një produkti ushqimor. Ato janë në gjendje të mbajnë një dispersion homogjen të dy ose më shumë substancave të papërziershme në një produkt ushqimor, si dhe përfshijnë gjithashtu substanca të cilat stabilizojnë, mbajnë ose intensifikojnë një ngjyrë ekzistuese të një produkti ushqimor;

z) “Trashësit” janë substanca të cilat rritin viskozitetin e një produkti ushqimor;

zh) “Agjentët trajtues të miellit të tjerë nga emulsifikatorët” janë substanca të cilat i shtohen miellit ose brumit për të përmirësuar cilësinë e pjekjes.

3. Për qëllim të këtij udhëzimi, nuk konsiderohen aditivë ushqimorë:

a) substancat e përdorura për trajtimin e ujit të pijshëm;

b) produktet që përmbajnë pektin dhe janë përfutur nga veprimi i një acidi të holluar, ndjekur nga neutralizimi i pjesshëm me kripëra natriumi ose kaliumi (pektina të lëngshme) të pulpës së mollës së tharë ose lëkurës së agrumeve, ose nga përzierja e të dyjave;

c) baza e çamçakëzëve;

d) dekstrina e bardhë ose e verdhë, amidoni i pjekur ose i dekstrinuar, amidoni i modifikuar nga trajtimi me acid ose bazë, amidoni i zbardhur, amidoni fizikisht i modifikuar dhe amidoni i trajtuar me enzimat amilolitike;

e) klorur amoni;

f) plazmë gjaku, xhelatinë e ngrënshme, proteinë e hidrolizuar dhe kripërat e tyre, proteinat e qumështit, gluteni;

g) aminoacidet dhe kripërat e tyre të tjera nga acidi glutamik, glicinë, cistein e cistin e kripërat e tyre dhe që nuk kanë funksione shtesë;

h) kaseinatet dhe kaseina;

i) inulina.

4. Vetëm substancat e listuara në shtojcat I, III, IV dhe V përdoren në produktet ushqimore për qëllimet e përcaktuara në pikën 2.

5. Aditivët ushqimorë të listuar në shtojcën I përdoren në produktet ushqimore për qëllimet e përcaktuara në pikën 2, me përjashtim të produkteve ushqimore të listuara në shtojcën II, të ndjekura nga parimi “sasi e dëshirueshme”.

6. Me përjashtim të rasteve kur përcaktohet në mënyrë specifike, pika 5 nuk zbatohet për:

a) -produktet ushqimore të papërpunuara;

- mjaltin;

- vajrat dhe yndyrat e paemulsifikuara me origjinë shtazore ose bimore;

- gjalpin;

- qumështin e pasterizuar, sterilizuar (përfshirë UHT) (duke përfshirë qumështin e zakonshëm, të skremuar dhe gjysmë të skremuar) dhe kremin e zakonshëm të pasterizuar;

- produktet e qumështit të paaromatizuara, të fermentuara në mënyrë natyrale;
- ujin mineral natyral dhe ujin e burimit;
- kafen (duke përfshirë kafen e aromatizuar) dhe ekstraktin e kafesë;
- gjethet e çajit të paaromatizuara;
- sheqerin;
- makaronat e thata, duke përfshirë ato të lira nga gluteni dhe/ose makaronat e përcaktuara për dietat hiperproteinike;
- gjalpin e qumështit natyral të paaromatizuar (duke përfshirë gjalpin e qumështit të sterilizuar).

b) termi “i papërpunuar” sipas kësaj pike nënkupton që nuk është kryer ndonjë trajtim i cili ka sjellë një ndryshim thelbësor të produktit ushqimor nga gjendja fillestare. Megjithatë, produktet ushqimore mund të jenë, ndarë, copëzuar, ashpërsuar, hequr kockat, grirë, hequr lëkura, qëruar, sheshuar, prerë, pastruar, ngrirë thellë ose ngrirë, ftohur, bluar ose zhveshur (lëvozhga), paketuar ose hequr nga paketimi;

c) ushqimet për bebe dhe fëmijë të vegjël, përfshirë këtu edhe ushqimet për bebe dhe fëmijë të vegjël të cilët nuk kanë shëndet të mirë. Këto produkte ushqimore janë dhënë në shtojcën VI;

ç) produktet ushqimore të listuara në shtojcën II, të cilat mund të përmbajnë vetëm aditivët e listuar në këtë shtojcë ose aditivët e listuar në shtojcat III e IV dhe në kushtet e specifikuar aty.

7. Aditivët e listuar në shtojcat III dhe IV duhet të përdoren vetëm në produktet ushqimore të referuara në këto shtojca dhe sipas kushteve të përcaktuara aty.

8. Vetëm aditivët e listuar në shtojcën V duhet të përdoren si mbartës ose solvent mbartës për aditivët ushqimorë dhe duhet të përdoren sipas kushteve të përcaktuara aty.

9. Ky udhëzim aplikohet gjithashtu për produktet ushqimore që përdoren për vlera të caktuara ushqyese.

10. Nivelet maksimale të përcaktuara në shtojca u referohen produkteve ushqimore të gatshme për tregtim, nëse nuk ka ndonjë përcaktim tjetër.

11. Në shtojcat e këtij udhëzimi, “sasi e dëshirueshme” do të thotë që niveli maksimal nuk është specifikuar. Megjithatë, aditivët do të përdoren në përputhje me praktikën e mira të prodhimit, në një nivel jo më të lartë sa është e domosdoshme për të arritur qëllimin dhe të sigurohet që kjo nuk do të çorientojë konsumatorin.

12. Prania e një aditivi ushqimor është i lejueshëm:

a) në një produkt ushqimor të përbërë, të tjerë nga ato të përcaktuar në pikën 6, në të cilat aditivi ushqimor është lejuar në një nga përbërësit e produktit ushqimor të përbërë;

b) në një produkt ushqimor i cili është i destinuar të përdoret vetëm në përgatitjen e një produkti ushqimor të përbërë dhe ky i fundit është në përputhje me këtë udhëzim.

13. Pika 12 nuk zbatohet për formulat e fëmijëve, si dhe për formulat dhe ushqimet e fëmijëve që nuk ushqehen me gjë.

14. Urdhri nr.210, datë 27.4.2006 “Mbi miratimin e rregullores “Mbi përdorimin e aditivëve ushqimorë të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit””, shfuqizohet.

15. Ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Mbrotjtjes së Konsumatorit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUIQËSISË, USHQIMIT DHE MBROJTJES
SË KONSUMATORIT
Genc Ruli