

UDHËZIM
Nr. 6, datë 14.5.2014

PËR TRETËSIT EKSTRAKTUES TË PËRDORUR
NË PRODHIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE
DHE PËRBËRËSVE USHQIMORË

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës dhe të nenit 23 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", të ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim do të zbatohet për tretësit ekstraktues të përdorur ose të paracaktuar për t'u përdorur në prodhimin e produkteve ushqimore ose përbërësve ushqimorë. Ai do të zbatohet gjithashtu për tretësit ekstraktues, të përdorur ose të paracaktuar për t'u përdorur në prodhimin e produkteve ushqimore ose përbërësve ushqimorë që importohen në territorin e Republikës së Shqipërisë.

Ky udhëzim nuk do të zbatohet për tretësit ekstraktues të përdorur në prodhimin e aditivëve ushqimorë, vitaminave dhe aditivëve të tjerë ushqyes (nutricional), përveç aditivëve ushqimorë, vitaminave ose aditivëve ushqyes (nutricional) të listuara në shtojcën I të këtij udhëzimi.

2. Për qëllim të këtij udhëzimi, termat e mëposhtëm kanë këtë kuptim:

a) "Tretës" nënkupton çdo substancë për tretjen e një produkti ushqimor ose çdo komponent të tij, duke përfshirë çdo papastërti të pranishëm në ose mbi atë produkt ushqimor.

b) "Tretës ekstraktues" nënkupton një tretës që është përdorur në një procedurë ekstraktimi gjatë përpunimit të lëndëve të para ose produkteve ushqimore, ose të komponentëve, ose përbërësve të këtyre produkteve dhe të cilat janë larguar, por që mund të rezultojë prania e mbetjeve ose derivateve në produktet ushqimore apo përbërësit ushqimorë, pasi teknikisht është e pamangshme.

3. Përdorimi i tretësve ekstraktues në prodhimin e produkteve ushqimore ose përbërësve ushqimorë të listuar në shtojcën I, të bëhet nën kushtet e përdorimit dhe në maksimumin e kufijve të mbetjeve të përcaktuara në këtë shtojcë.

4. Uji në të cilin mund të jenë shtuar substanca që rregullojnë aciditetin ose alkalinitetin, si dhe substanca të tjera ushqimore, të cilat kanë veti tretëse, lejohen të përdoren si tretës ekstraktues në prodhimin e produkteve ushqimore ose përbërësve ushqimorë.

5. Substancat dhe materialet e listuara në shtojcën I, si tretës ekstraktues duhet të plotësojnë kriteret e përgjithshme të pastërtisë, si më poshtë:

a) nuk duhet të përmbajné një sasi toksikologjikisht të rrezikshme të çdo elementi ose substance;

b) nuk duhet të përmbajné më shumë se 1 mg/kg arsenik ose më shumë se 1 mg/kg plumb.

6. Substancat e listuara në shtojcën I dhe të destinuara për përdorim si tretës ekstraktues në produktet ushqimore mund të tregtohet vetëm nëse paketimi, kontejnerët e tyre ose etiketat, mbajnë të dhënat e mëposhtme, në mënyrë të tillë që të jenë lehtësisht të dukshme, qartësisht të lexueshme dhe të pashlyeshme:

a) emrin tregtar, siç është dhënë në shtojcën I;

b) një tregues të qartë që materiali është i një cilësie të përshtatshme për t'u përdorur për ekstraktimin e produkteve

ushqimore ose përbërësve ushqimorë;

c) një referencë, nga e cila mund të identifikohet ngarkesa ose lot-i;

d) emrin ose emrin e biznesit dhe adresën e prodhuesit ose paketuesit apo të një shitësi nga është blerë;

e) sasia neto dhënë në njësi vëllimi;

f) nëse është e nevojshme, kushtet e veçanta të ruajtjes ose kushtet e përdorimit.

Të dhënat e mësipërme duhet të jenë në një gjuhë lehtësisht të kuptueshme nga blerësit, përveç rasteve kur masa të tjera janë marrë për të siguruar që blerësi është i informuar. Këto të dhëna duhet të jenë në gjuhën shqipe krahas gjuhëve të tjera.

7. Në përjashtim nga paragrafi 1 të pikës 6, të dhënat e përcaktuara në gërmat "c", "d", "e" dhe "f" më sipër, mund të paraqiten vetëm në dokumentet tregtare që kanë të bëjnë me ngarkesën ose lot-in në rastet kur ato duhet të paraqiten para shpërndarjes.

8. Pika 6 dhe 7 nuk do të cenojnë dispozitat më të plota ose më të detajuara në fuqi në lidhje me peshat dhe masat apo dispozitat në fuqi që zbatohen për klasifikimin, paketimin dhe etiketimin e substancave dhe përzierjeve të rrezikshme.

9. Aditivët ushqimorë, vitaminat dhe aditivët e tjerë ushqyes (nutricional) të përdorur në produktet ushqimore, nuk duhet të përmbajnë nivele të rrezikshme për shëndetin e njeriut të mbetjes së tretësve ekstraktues.

10. Ngarkohet Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë, si dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL
DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Edmond Panariti

SHTOJCA I
TRETËSIT EKSTRAKTUES TË CILËT MUND TË
PËRDORËN GJATË PËRPUNIMIT TË LËNDËVE TË
PARA,
PRODUKTEVE USHQIMORE, KOMPONENTËVE
USHQIMORË OSE PËRBËRËSVE USHQIMORË

PJESA I
TRETËSIT EKSTRAKTUES QË DO
TË PËRDORËN NË PËRPUTHJE ME PRAKTIKËN E
MIRË TË PRODHIMIT PËR TË GJITHA
PËRDORIMET ⁽¹⁾

Emri:
Propan
Butan
Acetat etili
Etanol
Dioksis carbon
Aceton ⁽²⁾
Oksid azoti

1. Një tretës ekstraktues konsiderohet se është përdorur në përputhje me praktikën e mirë të prodhimit, në qoftë se nga përdorimi i tij rezultojnë vetëm prani e mbetjeve ose derivateve në sasi teknikisht

të pashmangshme që nuk paraqesin rrezik për shëndetin e njeriut.

2. Përdorimi i acetonit në rafinimin e vajit të bërësisë së ullirit është i ndaluar.

PJESA II

TRETËSIT EKSTRAKTUES PËR TË CILËT JANË SPECIFIKUAR KUSHTET E PËRDORIMIT DHE KUFIJTË MAKSIMALË TË MBETJEVE

Emri	Kushtet e përdorimit (përmbledhje e përshkrimit të ekstraktimit)	Kufijtë maksimalë të mbetjeve në produktet ushqimore ose përbërësit ushqimorë të ekstraktuar
Heksan ⁽¹⁾	Prodhim ose fraksionim i yndyrave dhe vajrave dhe prodhimin e gjalpës të kakaos	1 mg/kg në yndyrë ose vaj ose gjalpën e kakaos
	Përgatitja e produkteve proteinike pa yndyrë dhe miellrave pa yndyrë	10 mg/kg në produkte ushqimore që përmbajnë produkte proteinike pa yndyrë dhe miellra pa yndyrë
		30 mg/kg në produktet e pa yndyrë të sojës të shitura te konsumatori i fundit
	Përgatitja e embrionit të drithërave pa yndyrë	5 mg/kg në embrionin e drithërave pa yndyrë
Acetat metili	Heqja e kafeinës ose heqja e ngacmuesve dhe hidhësirës nga kafja dhe çaji	20 mg/kg në kafe ose çaj
	Prodhimi i sheqerit nga melasa	1 mg/kg në sheqer
Etilmetilketon ⁽²⁾	Fraksionimi i yndyrave dhe vajrave	5 mg/kg në yndyrë ose vaj
	Heqja e kafeinës ose heqja e ngacmuesve dhe hidhësirës nga kafja dhe çaji	20 mg/kg në kafe ose çaj
Diklormetan	Heqja e kafeinës ose heqja e ngacmuesve dhe hidhësirës nga kafja dhe çaji	2 mg/kg kafe të pjekur dhe 5 mg/kg në çaj
Metanol	Për të gjitha përdorimet	10 mg/kg
Propan-2-ol	Për të gjitha përdorimet	10 mg/kg

⁽¹⁾ Heksan nënkupton një produkt komercial që përbëhet kryesisht nga hidrokarbure aciklike të ngopura që përmbajnë gjashtë atome karboni dhe distilon midis 64°C dhe 70°C. Përdorimi i kombinuar i heksanit dhe etilmetilketonit është i ndaluar.

⁽²⁾ Niveli i n-heksan në këtë tretës nuk duhet të kalojë 50 mg/kg. Përdorimi i kombinuar i heksanit dhe etilmetilketonit është i ndaluar.

PJESA III

TRETËSIT EKSTRAKTUES PËR TË CILËT JANË SPECIFIKUAR KUSHTET E PËRDORIMIT

Emri	Kufijtë maksimalë të mbetjeve në produktet ushqimore për shkak të përdorimit të tretësve ekstraktues në përgatitjen e aromatizuesve nga materiale aromatizues natyrore
Dietil eter	2 mg/kg
Heksan ⁽¹⁾	1 mg/kg
Cikloheksan	1 mg/kg
Acetat metili	1 mg/kg
Butan-1-ol	1 mg/kg
Butan-2-ol	1 mg/kg
Etilmetilketon ⁽¹⁾	1 mg/kg
Diklormetan	0.02 mg/kg
Propan-1-ol	1 mg/kg
1,1,1,2-tetrafluoretan	0.02 mg/kg

⁽¹⁾ Kombinimi i heksanit me etilmetilketonin është i ndaluar.