

UDHËZIM
Nr. 12, datë 15.7.2014

PËR PËRCAKTIMIN E TREGUESVE TË SIGURISË DHE CILËSISË SË MIELLIT TË GRURIT TË PARAPAKETUAR, PËR T'U SHITUR TE KONSUMATORI I FUNDIT OSE PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË TJERA USHQIMORE

(Ndryshuar me udhëzimin nr. 15, datë 20.10.2014)

(i përditësuar)

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, nenit 23 pika 2 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

UDHËZOJ:

1¹. A. Udhëzimi të zbatohet për miellin e grurit për konsum njerëzor të përgatitur nga gruri i zakonshëm, *Triticum aestivum*, *Triticum vulgare* ose grurë i species *Triticum compactum* Host ose nga përzierja e tyre, e cila parapaketohet për shitje për konsumatorin e fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore.

B. Udhëzimi të mos zbatohet:

a) Për çdo produkt që përgatitet nga grurë i fortë, *Triticum durum* Desf, vetëm ose i kombinuar me grurë tjetër;

b) Për miell integral, miell të afërt me atë integral ose *semolina* (grimca endosperme pas pasurimit që shkojnë për bluarje) nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i species *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre;

c) Për miell që përdoret si shtesë në industrinë e birrës ose për prodhimin e amidonit ose glutenit;

d) Për miell gruri që nuk përdoret në industrinë ushqimore;

e) Për miellrat që kanë përmbajtje të ulët proteine ose që pas procesit të blojës kanë nevojë për trajtim special, përveç tharjes ose zbardhimit dhe/ose të cilët janë shtuar përbërës që nuk përfshihen në pikat 3.b.ii dhe 4.

2. Mielli i grurit është produkt i përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre, me anë të copëtimit ose proceseve të bluarjes, në të cilën janë hequr pjesërisht cipa dhe embrioni dhe mbetja bluhet në një shkallë të përshtatshme imtësie.

3. Mielli i grurit duhet të plotësojë treguesit cilësorë të mëposhtëm:

a) Të përgjithshëm:

i) Mielli i grurit dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;

ii) Mielli i grurit duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;

iii) Mielli i grurit duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

b) Specifike:

i) Përmbajtja e lagështisë 15.5% masë/masë maks;

Kufijtë më të ulët të lagështisë duhet të kërkohen për destinacione të caktuara në lidhje me klimën, kohën e transportit dhe të ruajtjes;

ii) Përbërësit e mëposhtëm mund të shtohen në miellin e grurit në sasi të nevojshme për qëllime teknologjike:

- Produkte të maltuara me aktivitet enzimatik të prodhuara nga gruri, elbi ose thekra;

- Gluten vital gruri;

- Miell soje dhe miell leguminozesh.

4. Niveli maksimal në produktin përfundimtar të enzimave dhe agjentëve përpunues të miellit, përcaktohet në shtojcën 1 bashkëlidhur këtij udhëzimi.

5. Mielli i grurit duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.

¹ Dispozita e pikës 1 të këtij udhëzimi është e vlefshme deri në 1 janar 2015 sipas udhëzimit nr. 15, datë 20.10.2014.

6. Mielli i grurit nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014, “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.

7. Mielli i grurit nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.

8. Mielli i grurit duhet të plotësojë kushtet higjienike, të vendosura si më poshtë:

- a) Mielli i grurit duhet të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;
- b) Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit, mielli i grurit:
 - i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
 - ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
 - iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

9. Mielli i grurit pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

10. Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

11. Mielli i grurit etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

- a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri”;
- b) Informacioni për ambalazhet që shiten me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Emri i produktit, numri i identifikimit të lot-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtues duhet të vendosen mbi ambalazh. Numri i identifikimit të lot-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtues mund të vendosen me anë të një marke identifikimi, me kusht që një markë e tillë të jetë identike me atë të dokumenteve shoqëruese.

12. Marrja e mostrave dhe analizimi, bëhet në përputhje me rregulloren nr. 220, datë 21.5.1999, “Mbi procedurat e marrjes së mostrave dhe kryerjes së analizave të produkteve ushqimore”, dhe shtojcën 2, “Kufiri i lejuar dhe metoda e analizimit për disa tregues të miellit të grurit”, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

13. Ngarkohen Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, 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 BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL
DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Edmond Panariti

SHTOJCA I
NIVELI MAKSIMAL NË PRODUKTIN PËRFUNDIMTAR TË ENZIMAVE DHE
AGJENTËVE PËRPUNUES TË MIELLIT

Aditivi ushqimor	Niveli maksimal në produktin përfundimtar
<i>Enzimat</i>	
Amilaza nga myqet <i>Aspergillus niger</i>	GMP
Amilaza nga myqet <i>Aspergillus oryzae</i>	GMP
Enzyme proteolitike nga <i>Bacillus subtilis</i>	GMP
Enzyme proteolitike nga <i>Bacillus oryzae</i>	GMP
<i>Agjentë përpunues të miellit</i>	
L-acid askorbik dhe kripërat e tij të natriumit dhe kaliumit	300 mg/kg
L-cisteine klorhidrat	90 mg/kg
Dioksid squfuri (vetëm në miellrat për prodhim biskotash dhe pasticerie)	200 mg/kg
Mono-kalcium fosfat	2500 mg/kg
Lecitine	2000 mg/kg
Klor në miellrat e kekeve që përmbajnë më shumë sheqer se miell	2500 mg/kg
Dioksid klori për produkte furre që fryhen me maja	30 mg/kg
Benzoil peroksid	60 mg/kg
Azodikarbonamid për bukët e fermentuara (e ardhura)	45 mg/kg

SHTOJCA II
KUFIRI I LEJUAR DHE METODA E ANALIZIMIT PËR DISA TREGUES TË MIELLIT TË
GRURIT

Treguesi/përshkrimi	Kufiri i lejuar	Metoda e analizës
Hiri	Preferenca e blerësit	AOAC 92303 bot.18 ISO 2171:1980 ICC Metoda nr.104/1(1990)
Aciditeti i yndyrës	Maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik. Ose Jo më shumë se 50 mg hidroksid kaliumi për 100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë.	ISO 7305:1986 Ose AOAC 939,05 bot.18
Proteina (Nx5,7)	Minimumi 9% mbi bazën e peshës së thatë.	ICC 105/1 Metoda për përcaktimin e proteinës bruto në drithëra dhe

		produkte drithërash për ushqim dhe për ushqim për kafshët (metodë e tipit I) katalizator selenium/bakër.
Ushqyesit: - vitaminat; - komponimet minerale; - aminoacidet.	Konform legjislacionit shqiptar në fuqi.	Konform legjislacionit shqiptar në fuqi.
Madhësia e grimcave (granulometria)	98% ose më shumë e miellit duhet të kalojë përmes hapësirës 212 mikron (sita nr.70)	AOAC 965,22 bot.18