

UDHËZIM
Nr. 12, datë 21.9.2020

PËR KAZEINAT DHE KAZEINATET TË DESTINUARA PËR KONSUM
NJERËZOR¹

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, të nenit 38, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim të zbatohet për kazeinat dhe kazeinatet e destinuara për konsum njerëzor dhe përzierjet e tyre.

2. Në kuptim të këtij udhëzimi, termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:

a) “kazeinë e ngrënshme acide” është një produkt qumështi i përftuar nga ndarja, larja, tharja e koagulimi me precipitim acid të qumështit të skremuar dhe/ose të produkteve të tjera të marra nga qumështi;

b) “kazeinë e ngrënshme me mullëz” është një produkt qumështi i përftuar nga ndarja, larja dhe tharja e qumështit të skremuar të mpiksur dhe/ose e produkteve të tjera të marra nga qumështi, mpiksja përftohet përmes reaksionit të mullëzës ose enzimave të tjera koaguluese;

c) “kazeinat i ngrënshëm” është një produkt qumështi i marrë nga tharja e kazeinave të ngrënshme ose mpiksjes së kazeinës së ngrënshme trajtuar me agjentë neutralizues.

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit të marrë të gjitha masat e nevojshme për të siguruar, që:

a) produktet e qumështit, të përcaktuara nën emrat e specifikuar në pikën 2, të tregtohen vetëm nëse ato janë në përputhje me përcaktimet dhe rregullat e përcaktuara në këtë udhëzim dhe standardet e përcaktuara në shtojcat I dhe II, bashkëlidhur këtij udhëzimi;

b) kazeinat dhe kazeinatet, të cilat nuk përputhen me standardet e përcaktuara në pikat “b” dhe “c” të seksionit I, të shtojcës I, pikat “b” dhe “c” të seksionit II, të shtojcës I, ose pikave “b” dhe “c” të shtojcës II, nuk përdoren për përgatitjen e ushqimit. Në rastet kur tregtohen për qëllime të tjera emërtohen dhe etiketohen në mënyrë të tillë që konsumatori të mos orientohet në mënyrë të gabuar në lidhje me natyrën, cilësinë ose qëllimin e përdorimit të tyre.

4. Në paketat, kontejnerët ose etiketat e produkteve të qumështit, sipas përcaktimit të bërë në pikën 2, shënohen të dhënat e mëposhtme në karaktere lehtësisht të dukshme, qartësisht të lexueshme dhe të mos fshihen:

a) emri i produktit të qumështit, siç përcaktohet në shkronjat “a”, “b” dhe “c” të pikës 2 dhe në rastin e kazeinateve ushqimore, një tregues i kationit ose kationeve të listuara në shkronjën “ç” të shtojcës II;

b) në rastin e produkteve të tregtuara si përzierje:

i. fjalët “përzierje e ...” të ndjekur nga emrat e produkteve të ndryshme, të cilat krijojnë përzierje, në rend zbritës sipas peshës;

ii. një tregues i kationit ose i kationeve, siç janë listuar në shkronjën “ç” të shtojcës II, në rastin e kazeinateve ushqimore;

iii. përmbajtjen e proteinave në rastin e përzierjeve që përmbajnë kazeinate ushqimore;

c) sasia neto e produkteve e shprehur në kilogram ose gram;

ç) emrin ose emrin e biznesit dhe adresën e operatorit të biznesit ushqimor nën emrin e të cilit produkti tregtohet ose emri i importuesit, në rastet kur produkti është importuar;

¹ Përafrim i direktivës (EU) 2015/2203 së Këshillit dhe të Parlamentit Evropian të 25 nëntorit 2015, për përafrimin e ligjeve të shteteve anëtare, në lidhje me kazeinat dhe kazeinatet të destinuara për konsum njerëzor dhe shfuqizimin e direktivës së Këshillit 83/417/EEC.

d) në rastin e produkteve të importuara, emrin e vendit të origjinës;

dh) identifikimin e lotit të produkteve ose datën e prodhimit.

Të dhënat e përmendura në pikën “iii” të shkronjës “b” dhe në shkronjat “c”, “ç” dhe “d” mund të shënohen vetëm në dokumentin shoqërues.

5. Produktet e qumështit të përcaktuara në shkronjat “a”, “b” dhe “c” të pikës 2 nuk lejohen të tregtohen, nëse të dhënat e përcaktuara në pikën 4 nuk janë shënuar në një gjuhë lehtësisht të kuptueshme nga konsumatori.

6. Kur përmbajtja minimale e proteinës së qumështit e përcaktuar në shkronjën “a”, pika 2, të seksionit I të shtojcës I, në shkronjën “a”, pika 2, të seksionit II të shtojcës I dhe shkronjën “a”, pika 2, të shtojcës II tejkalohet në produktet e qumështit të përcaktuara në pikën 2 të këtij udhëzimi, ky fakt, pa paragjykuar dispozitat e tjera, mund të shënohet në paketat, kontejnerët ose etiketat e produkteve.

7. Urdhri nr. 350, datë 17.7.2014, “Për miratimin e rregullores ‘Për laktoproteinat e caktuara, kazeinat dhe kazeinatet të destinuara për konsum njerëzor’”, shfuqizohet.

8. Ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme Rregullatore dhe e Përputhshmërisë në Bujqësi, Ushqim dhe Zhvillim Rural, 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.

MINISTËR I BUJQËSISË
DHE ZHVILLIMIT RURAL
Bledar Çuçi

SHTOJCË I KAZEINAT USHQIMORE (TË NGRËNSHME)

I. STANDARDET E ZBATUESHME PËR “KAZEINAT USHQIMORE ACIDE”

A. Elementet kryesore të përbërjes

- | | |
|--|------------------|
| 1. Përmbajtja maksimale e lagështisë | 12 % ndaj peshës |
| 2. Përmbajtja minimale e proteinës së qumështit llogaritur mbi ekstraktin e tharë | 90% ndaj peshës |
| nga e cila përmbajtja minimale e kazeinës | 95% ndaj peshës |
| 3. Përmbajtja maksimale e yndyrës në qumësht ndaj peshës | 2% |
| 4. Aciditeti maksimal i titrueshëm, shprehur në ml të tretësirës 0.1N të të hidroksidit të natriumit për g | 0,27 |
| 5. Përmbajtja maksimale e hirit (përfshirë P ₂ O ₅) | 2,5% ndaj peshës |
| 6. Përmbajtja maksimale e laktozës pa ujë | 1% ndaj peshës |
| 7. Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura) | 22,5 mg në 25 g |

B. Ndotësit

Përmbajtja maksimale e plumbit 0,75 mg/kg

C. Papastërtitë

Lëndë të huaja (të tilla si: grimca druri apo metali, qime ose pjesë të insekteve) zero në 25 g

Ç. Ndihmësit për përpunimin, kulturat bakteriale dhe përbërësit e autorizuar

1. Acidet
 - acidi laktik
 - acidi klorhidrik
 - acidi sulfurik
 - acidi citrik
 - acidi acetik

- acidi ortofosforik
- 2. Kulturat bakteriale për prodhimin e acidit laktik
- 3. Hirra

D. Karakteristikat organoleptike

1. Aroma: Nuk ka aromë të huaj.
2. Pamja e jashtme: Ngjyra e bardhë, duke filluar nga e bardhë në të bardhë të lehtë, produkti nuk duhet të përmbajë asnjë kokërr që nuk copëtohet nën presion të lehtë.

II. STANDARDET E ZBATUESHME PËR KAZEINAT USHQIMORE ME MAJA

A. Elementet kryesore të përbërjes

1. Përmbajtja maksimale e lagështisë 12 % m/m
2. Përmbajtja minimale e proteinës së qumështit llogaritur mbi ekstraktin e tharë 84% ndaj peshës
- nga e cila përmbajtja minimale e kazeinës 95% ndaj peshës
3. Përmbajtja maksimale e yndyrës në qumësht 2% ndaj peshës
4. Përmbajtja minimale e hirit (përfshirë P₂O₅) 7,5% ndaj peshës
5. Përmbajtja maksimale e laktozës pa ujë 1% ndaj peshës
6. Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura) 15 mg në 25g

B. Ndotësit

- Përmbajtja maksimale e plumbit 0.75 mg/ kg

C. Papastërtitë

- Lëndë të huaja (të tilla si: grimca druri apo metali, qime ose pjesë të insekteve) zero në 25 g

Ç. Ndihmësit e padëmsbëm teknologjikë të përshtatshëm për konsum njerëzor

- fara e djathit (majaja) të përmbushë kërkesat e legjislacionit në fuqi mbi enzimën ushqimore;
- të tjera enzima koaguluese të qumështit të përmbushin kërkesat e legjislacionit në fuqi mbi enzimën ushqimore.

D. Karakteristikat organoleptike

1. Aroma: Nuk ka aromë të huaj.
2. Pamja e jashtme: Ngjyra e bardhë, duke filluar nga e bardhë në të bardhë të lehtë, produkti nuk duhet të përmbajë asnjë kokërr që nuk copëtohet nën presion të lehtë.

SHTOJCË II

KAZEINATET USHQIMORE (TË NGRËNSHME)

STANDARDET E ZBATUESHME PËR KAZEINATET USHQIMORE

A. Elementet kryesore të përbërjes

1. Përmbajtja maksimale e lagështisë 8 % ndaj peshës
2. Përmbajtja minimale e proteinës së qumështit llogaritur mbi ekstraktin e tharë 88 %ndaj peshës
- nga e cila përmbajtja minimale e kazeinës 95% ndaj peshës
3. Përmbajtja maksimale e yndyrës në qumësht 2.0 % ndaj peshës
4. Vlëra e pH 6.0 – 8.0
5. Përmbajtja maksimale e laktozës pa ujë 1 % ndaj peshës
6. Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura) 22,5 mg në 25 g

B. Ndotësit

- Përmbajtja maksimale e plumbit 0,75 mg/kg

C. Papastërtitë

Lëndë të huaja (të tilla si: grimca druri apo metali,
qime ose pjesë të insekteve)

zero në 25 g

Ç. *Aditivët ushqimorë*

(neutralizimi jo i detyrueshëm dhe agjentët zbutës)

hidroksidet	}	të	natriumit
karbonatet			kaliumit
fosfatet			kalciumit
citratet			amonit magnezit

D. *Karakteristikat*

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Aroma: | Shije dhe aromë të huaj shumë të lehtë. |
| 2. Pamja e jashtme: | Ngjyra e bardhë, duke filluar nga e bardhë në të bardhë të lehtë, produkti nuk duhet të përmbajë asnjë kokërr që nuk copëtohet nën presion të lehtë. |
| 3. Tretshmëria: | Pothuajse tërësisht i tretshëm në ujë të distiluar, me përjashtim të kalciumit kazeinat. |

