

UDHËZIM
Nr. 12, datë 4.6.2026

**PËR PRODUKTET USHQIMORE DHE PËRBËRËSIT USHQIMORË TË
TRAJTUAR ME RREZATIM JONIZUES¹**

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

UDHËZOJ:

Neni 1

1. Ky udhëzim zbatohet për prodhimin, tregtimin dhe importimin e produkteve ushqimore dhe përbërësve ushqimorë, këtu e në vijim “produkte ushqimore”, të trajtuar me rrezatim jonizues.

2. Ky udhëzim nuk zbatohet, për:

a) Produktet ushqimore të ekspozuara ndaj rrezatimit jonizues të krijuar nga pajisjet matëse ose të kontrollit, me kusht që doza e absorbuar nuk është më e madhe se 0,01 Gy për pajisjet e kontrollit të cilat përdorin neutrone dhe 0,5 Gy në raste të tjera, me një nivel maksimal të energjisë së rrezatimit prej 10 MeV në rastin e rrezeve X, 14 MeV në rastin e neutroneve dhe 5 MeV në raste të tjera;

b) Rrezatimin e produkteve ushqimore, të cilat janë përgatitur për pacientë që kërkojnë dieta sterile nën mbikëqyrje mjekësore.

Neni 2

Autoriteti Kompetent për Kontrollin Zyrtar (AKKZ) merr të gjitha masat për të siguruar që produktet ushqimore të rrezatuara vendosen në treg vetëm nëse janë në përputhje me dispozitat e këtij udhëzimi.

Neni 3

1. Kushtet, të cilat duhet të plotësohen për autorizimin e trajtimit të produkteve ushqimore me rrezatim jonizues, janë përcaktuar në shtojcën I, bashkëlidhur këtij udhëzimi. Në momentin e trajtimit, produktet ushqimore duhet të jenë në gjendje të përshtatshme dhe të sigurt për konsum.

2. Rrezatimi mund të bëhet vetëm me anë të burimeve të listuara në shtojcën II, bashkëlidhur këtij udhëzimi dhe në përputhje me kërkesat e Kodit të Praktikës, cituar në pikën 2, të nenit 7 të këtij udhëzimi. Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar, llogaritet në përputhje me përcaktimet në shtojcën III, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

Neni 4

Lista e produkteve ushqimore që mund të trajtohen me rrezatim jonizues, duke përjashtuar të gjitha të tjerat, si dhe dozat maksimale të rrezatimit të autorizuar, përcaktohen në shtojcën

¹ Ky udhëzim është përafëruar plotësisht me direktivën 1999/2/KE të Parlamentit Evropian dhe Këshillit, datë 22 shkurt 1999, për përafrimin e legjislacionit të Shteteve Anëtare, lidhur me produktet ushqimore dhe përbërësit ushqimorë të trajtuar me rrezatim jonizues.

IV bashkëlidhur këtij udhëzimi, duke marrë parasysh kushtet e autorizimit të përcaktuara në shtojcën I, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

Neni 5

1. Doza maksimale e rrezatimit për produktet ushqimore mund të jepet në doza të pjesshme. Megjithatë, doza maksimale e rrezatimit e përcaktuar, në përputhje me nenin 4 nuk duhet të tejkalohet. Trajtimi me rrezatim nuk mund të përdoret në kombinim me ndonjë trajtim kimik që ka të njëjtin qëllim si trajtimi me rrezatim.

2. Përfshihen nga pika 1, të cilat synojnë të ndryshojnë elemente jothelbësore të këtij udhëzimi, duke e plotësuar atë, përcaktohen me udhëzime specifike.

Neni 6

Etiketimi i produkteve ushqimore të trajtuara me rrezatim jonizues, kryhet sipas përcaktimeve të mëposhtme:

1. Në rastin e produkteve të destinuara për konsumatorin e fundit dhe për shërbimet katering dhe operatorë të ngjashëm ushqimorë:

a) Nëse produktet shiten si njësi, fjalët “rrezatuar” ose “trajtuar me rrezatim jonizues”, do të vendosen në etiketë në përputhje me nenin 17, pika 5, të vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.7.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”. Në rastin e produkteve që shiten në sasi të mëdha, këto fjalë vendosen së bashku me emrin e produktit në një tabelë ose në njoftimin sipër ose pranë kontejnerit, në të cilën produktet janë vendosur;

b) Nëse një produkt i rrezatuar është përdorur si përbërës, të njëjtat fjalë do të shoqërojnë emërtimin e tij në listën e përbërësve. Në rastin e produkteve që shiten në sasi të mëdha, këto fjalë vendosen së bashku me emrin e produktit në një tabelë, ose në njoftimin sipër, ose pranë kontejnerit, në të cilin produktet janë vendosur;

c) Si përjashtim nga neni 18, pika 2, të vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 434, datë 11.7.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”, të njëjtat fjalë kërkojnë të vendosen për të treguar përbërësit e rrezatuar të përdorur në prodhimin e përbërësve të përbërë të produkteve ushqimore, edhe në qoftë se këto përbëjnë më pak se 25% të produktit përfundimtar.

2. Në rastin e produkteve jo të destinuara për konsumatorin e fundit dhe shërbimet katering dhe operatorë të ngjashëm ushqimorë:

a) Fjalët e parashikuara në pikën 1 të këtij neni, përdoren për të treguar trajtimin e produkteve ushqimore dhe përbërësve ushqimorë që përmban një produkt ushqimor jo i rrezatuar;

b) Tregohet identiteti dhe adresa e objektit që ka kryer rrezatimin ose numri i tij i referimit, siç parashikohet në nenin 7 të këtij udhëzimi.

3) Treguesi i trajtimit, në të gjitha rastet jepet në dokumentet që shoqërojnë ose t’i referohen produktit ushqimor të rrezatuar.

Neni 7

1. AKKZ-ja bashkëpunon me Komisionin e Mbrojtjes nga Rrezatimi dhe merr e mban informacionin e mëposhtëm:

a) Miratimin paraprak të objekteve të rrezatimit;

b) Dhënien e një numri referencë zyrtar për objektet e rrezatimit të miratuara;

c) Kontrollin dhe inspektimin zyrtar;

- ç) Heqjen ose ndryshimin e miratimit.
- 2. Miratimi jepet vetëm nëse objekti:
 - a) Përmbush kërkesat e Kodit Ndërkombëtar të Praktikës së Rekomanduar për operimin e objekteve të rrezatimit të përdorura për trajtimin e produkteve ushqimore, të përgatitur nga Komisioni i Përbashkët FAO/WHO Codex Alimentarius (referenca FAO/WHO/CAC, Vol. XV, botimi 1), si dhe çdo kërkesë shtesë të zbatueshme;
 - b) Emëron një person përgjegjës për respektimin e të gjitha kushteve të nevojshme për zbatimin e procesit.
- 3. Autoriteti kompetent qendror mban dhe përditëson një listë të stabilimenteve të miratuara të rrezatimit, duke përfshirë emrat, adresat dhe numrat referencë të objekteve të rrezatimit të miratuara, tekstin e dokumentit të miratimit, si dhe çdo vendim për pezullimin ose heqjen e miratimit. Ky informacion vihet në dispozicion të publikut dhe komunikohet me kërkesë.

Neni 8

- 1. Objektet e rrezatimit të miratuara, për çdo burim të rrezatimit jonizues të përdorur, mbajnë të dhëna që tregojnë për secilën ngarkesë të produkteve ushqimore të trajtuara:
 - a) natyrën dhe sasinë e produkteve ushqimore të rrezatuara;
 - b) numrin e lotit;
 - c) personin që ka urdhëruar trajtimin me rrezatim;
 - ç) marrësin e produkteve ushqimore të trajtuara;
 - d) datën e rrezatimit;
 - dh) materialet e paketimit të përdorura gjatë trajtimit;
 - e) të dhënat për kontrollin e procesit të rrezatimit, siç parashikohet në shtojcën III, kontrollet dozimetrike të kryera dhe rezultatet e marra, të dhëna të hollësishme për kufijtë e poshtëm dhe të sipërm të dozës së absorbuar dhe llojin e rrezatimit jonizues;
 - ë) referencë për matjet fillestare të validimit të dozës.
- 2. Të dhënat e përmendura në pikën 1 ruhen për një periudhë prej pesë vjetësh.

Neni 9

- Një produkt ushqimor i trajtuar me rrezatim jonizues mund të importohet vetëm nëse është:
- a) në përputhje me kushtet të cilat zbatohen për këto produkte ushqimore;
 - b) i shoqëruar me dokumente që tregojnë emrin dhe adresën e subjektit i cili ka kryer trajtimin me rrezatim dhe që sigurojnë informacionin e parashikuar në nenin 8;
 - c) është trajtuar në një objekt rrezatimi të miratuar nga BE-ja.

Neni 10

Materialet e përdorura për ambalazhimin e produkteve ushqimore të rrezatuara, duhet të jenë të përshtatshme për këtë qëllim.

Neni 11

- 1. Aprovimi i pajisjeve dhe subjekteve që kryejnë veprimtari të rrezatimit jonizues, bëhet në përputhje me ligjin nr. 8025, datë 9.11.1995, “Për mbrojtjen nga rrezatimet jonizuese”, i ndryshuar.
- 2. AKKZ-ja bashkëpunon me Komisionin e Mbrojtjes nga Rrezatimi dhe merr e mban informacionin e mëposhtëm:

- a) Emrin, adresën dhe numrin e referencës të pajisjes rrezatuese, e cila është e miratuar, dokumentin e miratimit, si dhe çdo vendim pezullimi apo tërheqje të miratimit;
 - b) Rezultatet e kontrolleve të kryera në pajisjet me rrezatim jonizues, në veçanti në lidhje me kategoritë dhe sasinë e produkteve të trajtuara dhe dozave të administruara;
 - c) Një raport në bazë të informacionit të dhënë çdo vit nga autoriteti kombëtar mbikëqyrës.
3. AKKZ-ja kontrollon dhe mban rezultatet e kontrolleve të kryera në fazën e tregtimit të produktit.

Neni 12

1. Udhëzimi nr. 4, datë 14.5.2014, “Për produktet ushqimore dhe ingredientët ushqimorë të trajtuar me rrezatim jonizues”, shfuqizohet me fillimin e efekteve të këtij udhëzimi.
2. Ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit dhe institucioni përgjegjës për kryerjen e kontrollit zyrtar, për zbatimin e këtij udhëzimi.
3. Ky udhëzim hyn në fuqi menjëherë, botohet në Fletoren Zyrtare dhe i fillon efektet nga data 1 gusht 2027.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
Andis Salla

SHTOJCA I KUSHTET PËR AUTORIZIMIN E RREZATIMIT TË PRODUKTEVE USHQIMORE

1. Rrezatimi i produkteve ushqimore mund të autorizohet vetëm, nëse:
 - a) është një domosdoshmëri teknologjike;
 - b) nuk paraqet rrezik për shëndetin e konsumatorit dhe kryhet sipas kushteve të propozuara;
 - c) është në dobi të konsumatorit;
 - d) nuk është përdorur si zëvendësues i praktikave të higjienës dhe shëndetësore ose të praktikave të mira të prodhimit ose bujqësore.
2. Rrezatimi i produkteve ushqimore mund të përdoret vetëm për qëllimet e mëposhtme:
 - a) për të reduktuar incidencën e sëmundjeve, që vijnë nga ushqimi duke shkatërruar organizmat patogjenë;
 - b) për të reduktuar prishjen e produkteve ushqimore, duke ngadalësuar ose frenuar proceset e kalbjes dhe duke shkatërruar organizmat shkatarrës të prishjes;
 - c) për të reduktuar humbjen e produkteve ushqimore me pjekjen e parakohshme, mbirja ose çelja;
 - d) për të çliruar produktet ushqimore nga organizmat e dëmshëm të bimëve ose produkteve bimore.

SHTOJCA II BURIMET E RREZATIMIT JONIZUES

- Produktet ushqimore mund të trajtohen vetëm nga burimet e mëposhtme të rrezatimit jonizues:
- a) rrezet gama nga radionuklidët ^{60}Co ose ^{137}Cs ;
 - b) rrezet X të gjeneruara nga burime makinerike, që operojnë në ose nën nivelin e energjisë nominale (energji maksimale kuantike) prej 5 MeV;

c) elektronet e gjeneruara nga burime makinerike, që operojnë në ose nën nivelin e energjisë nominale (energji maksimale kuantike) prej 10 MeV.

SHTOJCA III

1. DOZIMETRIA

Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar

Për qëllimet e përcaktimit të gjendjes së përgjithshme të produkteve ushqimore të trajtuara me një dozë mesatare totale prej 10 kGy ose më pak, mund të supozohet se të gjitha efektet kimike të rrezatimit në këtë diapazon doze janë proporcionale me dozën.

Doza mesatare e përgjithshme, $\bar{D}$, përcaktohet nga integrali i mëposhtëm mbi vëllimin e përgjithshëm të mallrave:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

ku:

M = masa totale e mostrës së trajtuar

p = densiteti lokal në pikën (x, y, z)

d = doza lokale e absorbuar në pikën (x, y, z)

dV = dx, dy, dz, elementi pambarimisht i vogël i vëllimit, i cili në raste reale përfaqësohet nga fraksionet e vëllimit.

Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar mund të përcaktohet direkt për produktet homogjene ose për mallrat në masë të madhe me dendësi të dukshme homogjene përcaktohet duke vendosur një numër të përshtatshëm dozimetrie, në mënyrë strategjike dhe të rastësishme, në të gjithë volumnin e mallrave. Nga shpërndarja e dozës së përcaktuar në këtë mënyrë mund të llogaritet një mesatare e cila është doza mesatare e përgjithshme e absorbuar. Nëse forma e kurbës së shpërndarjes së dozës nëpërmjet produktit është e përcaktuar mirë, pozicionet e dozës minimale dhe maksimale janë të njohura. Matjet e shpërndarjes së dozës në këto dy pozicione në një seri mostrash të produktit mund të përdoren për të dhënë një vlerësim të përgjithshëm të dozës mesatare.

Në disa raste, vlera mesatare e dozës minimale ($\bar{D}_{min}$) dhe dozës maksimale ($\bar{D}_{max}$), jep vlerësim të mirë të dozës së përgjithshme mesatare:

$$\text{Doza mesatare e përgjithshme} \approx \frac{\bar{D}_{min} + \bar{D}_{max}}{2}$$

Raporti $\frac{\bar{D}_{max}}{\bar{D}_{min}}$ nuk duhet të tejkalojë 3.

2. PROCEDURAT

2.1. Përpara se të fillojë rrezatimi rutinë i një kategorie të caktuar të produkteve ushqimore në një objekt rrezatimi, duhet të përcaktohen dozat maksimale dhe minimale duke bërë matjet e dozës gjatë të gjithë vëllimit të produktit.

Këto matje të vlefshmërisë duhet të kryhen për një numër herësh të përshtatshëm (p.sh. 3–5 herë) për të marrë parasysh ndryshimet në dendësinë ose në formën e produktit.

2.2. Matjet duhet të përsëriten sa herë që është ndryshuar produkti, forma e tij apo kushtet e rrezatimit.

2.3. Gjatë procesit, matjet e dozës rutinë kryhen në mënyrë që të sigurohet se kufijtë e dozës nuk tejkalohen. Matjet duhet të kryhen duke vendosur dozimetra në pozicionet e dozës maksimale ose minimale, ose në një pozicion reference. Doza në pozicionin e referencës duhet të lidhet në mënyrë kuantitative me dozën maksimale dhe minimale. Pozicioni i referencës

duhet të vendoset në një pikë të përshtatshme në ose mbi produkt, ku ndryshimet e dozës janë të ulëta.

2.4. Matjet e dozës rutinë duhet të kryhen në çdo ngarkesë të produkteve ushqimore dhe në intervale të rregullta gjatë prodhimit.

2.5. Në rastet kur janë rrezatuar produkte të paambalazuara të rrjedhshëm, vendndodhjet e dozës minimale dhe maksimale nuk mund të përcaktohen. Në një rast të tillë është e përshtatshme të përdoret marrja e mostrave të rastësishme me dozimetër për të përcaktuar vlerat e këtyre ekstremiteteve të dozës.

2.6. Matjet e dozës duhet të kryhen duke përdorur sisteme dozimetrike të njohura, dhe matjet duhet të jenë të gjurmueshme deri te standardet fillestare.

2.7. Gjatë rrezatimit, parametra të caktuara të objektit duhet të kontrollohen dhe të regjistrohen në mënyrë të vazhdueshme. Për objektet me bërthamë rrezatuese (radionuklide) parametrat përfshijnë shpejtësinë e transportit të produktit ose kohën e kaluar në zonën e rrezatimit dhe treguesin pozitiv për pozicionin e saktë të burimit. Për objektet përsheptuese (akselerator), parametrat përfshijnë shpejtësinë e transportit të produktit, nivelin e energjisë, rrjedhjen e elektroneve dhe gjerësinë e skanimit të objektit.

SHTOJCA IV
PRODUKTET USHQIMORE TË AUTORIZUARA PËR TRAJTIM RREZATUES DHE
RREZATIMI MAKSIMAL

Kategoria e produkteve ushqimore	Doza mesatare maksimale e rrezatimit të absorbuar (kGy)
Barëra aromatik të thata, erëza dhe erëza perimesh	10