URDHËR
Nr. 350, datë 15.7.2014

PËR MIRATIMIN E RREGULLORES "PËR LAKTOPROTEINAT E CAKTUARA, KAZEINAT DHE KAZEINATET, TË DESTINUARA PËR KONSUM NJERËZOR"

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

URDHËROJ:

1. Miratimin e rregullores "Për laktoproteinat e caktuara, kazeinat dhe kazeinatet, të destinuara për konsum njerëzor", bashkëlidhur këtij urdhri.
2. Ngarkohen Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij urdhri.

Ky urdhër hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

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

RREGULLORE
PËR LAKTOPROTEINAT E CAKTUARA, KAZEINAT DHE KAZEINATET, TË DESTINUARA PËR KONSUM NJERËZOR

1. Kjo rregullore përcakton laktoproteinat, kazeinat dhe kazeinatet, të destinuara për konsum njerëzor, siç përcaktohet në anekset I dhe II të kësaj rregullore.
2. Në kuptim të kësaj rregullore, termat e mëposhtëm kanë këto kuptime: "Kazeina", janë proteinat kryesore përbërëse të qumështit, të lara, të thara, të patretshme në ujë dhe të marra nga qumështi i skremuar me precipitim:
a) me anë të shtimit të acidit; ose
b) me anë të acidifikimit mikrobik; ose
c) duke përdorur mullëz; ose
d) duke përdorur enzima të tjera qumështi të koaguluar, pa cenuar mundësinë e përdorimit paraprak të proceseve të këmbimit të jonit dhe proceseve të përqendrimit. "Kazeinate" janë produkte të marra nga tharja e kazeinave të trajtuar me agjentë neutralizues; "Qumësht i skremuar", është qumështi i një ose më shumë lopëve pa shtesa të tjera, por me reduktim të përmbajtjes së yndyrës.
3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit do të marrë të gjitha masat e nevojshme për të siguruar që produktet e përcaktuara në anekset bashkëlidhur kësaj rregullore mund të tregtohen vetëm nëse ato janë në përputhje me përcaktimet dhe rregullat e përcaktuara në këtë rregullore dhe anekset e saj.
4. Emrat e përcaktuara në anekset I dhe II do të ruhen për karakterizimin e produkteve të përcaktuara dhe do të përdoren për të emërtuar ato produkte nga ana tregtare.
5. Përveçsa përcaktohetnë vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, për miratimin e rregullave "Për etiketimin e produkteve ushqimore", dhe etiketimin e produkteve ushqimore jo të destinuara për konsumatorin përfundimtar, të dhënat e detyrueshme për t'u shënuar në ambalazh, kontejnerë ose etiketat e produkteve të përcaktuara në anekset e kësaj rregullore, veçoritë e të cilave janë të dukshme qartë, lehtësisht të lexueshme dhe të pashlyeshme në karaktere, do të jenë si më poshtë:
a) Emri i rezervuar për këto produkte në përputhje me pikën 4 më sipër, në rastin e kazeinateve me një tregues për kujdesin ose paralajmërim;
b) Në rastin e produkteve të tregtuara si përzierje: i) fjala "përzierje e ..." do shoqërohet nga emrat e produkteve të ndryshëm, të cilët krijojnë përzierje në rend zbritës sipas peshës; ii) një tregues për kujdesin ose paralajmërimin në rastin e kazeinave ose kazeinateve; iii) përmbajtja e proteinave në rastin e përzierjeve që përmbajnë kazeinate.
c) Sasia neto e shprehur në njësitë e masës: kilogram ose gram;
d) Emri i biznesit dhe adresa e prodhuesit, paketuesit ose shitësit;
Në rastin e prodhimit kombëtar, të përmenden detaje të ndërmarrjes së prodhimit apo paketimit;
e) Në rastin e produkteve të importuara nga vendet e treta, emrin e vendit të origjinës;
f) Data e prodhimit ose disa shënime me të cilat ngarkesa mund të identifikohet.

6. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit do të ndalojë tregtimin në vend të kazeinave dhe kazeinateve të ngrënshme, nëse të dhënat e përcaktuara në paragrafin 5 (a), (b), (e) dhe (f), nuk paraqiten në një gjuhë tëkuptueshme lehtë nga konsumatori, përveç rasteve kur një informacion i tillë është dhënë me mënyra të tjera. Kjo rregullore nuk përjashton paraqitjen e hollësishme në disa gjuhë.

ANEKSI I

KAZEINAT USHQIMORE (TË NGRËNSHME)

I. EMËRTIMET

a) "Kazeinë ushqimore acide", kazeina ushqimore e përftuar nga precipitimi i ndihmësve teknologjikë dhe kulturave bakteriale të përdorura,të listuara në seksionin II (d), të cilat janë në përputhje me standardet e përcaktuara në seksionin II.

b) "Kazeinë ushqimore me maja*", kazeina ushqimore e përftuar nga precipitimi i ndihmësve teknologjikë të përdorur të listuar në seksionin III (d), të cilat përputhen me standardet e përcaktuara në seksionin III.

* (majaja për koagulimin e qumështit (mpiksjen))

II. STANDARDET E ZBATUESHME

PËR "KAZEINAT USHQIMORE ACIDE"

a) Elementet kryesore të përbërjes

1.	Përmbajtja maksimale e lagështisë	10,0% ndaj peshës
2.	Përmbajtja minimale e proteinës së qumështit llogaritur mbiekstraktin e tharë	90% ndaj peshës
	nga e cila përmbajtja minimale e kazeinës	95% daj peshës
3.	Përmbajtja maksimale e yndyrës në qumësht llogaritur mbiekstraktin e tharë	2,25% ndaj peshës
4.	Aciditeti titratable maksimal, shprehur në ml hidroksid natriumi decinormal solucion për g	0,27 për g
5.	Përmbajtja maksimale e hirit (përfshirë P2O5)	2,5% ndaj peshës
6.	Përmbajtja maksimale e anhydrous lactose	1% ndaj peshës
7.	Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura)	22,5 mg në 25 g

b) Ndotësit

Përmbajtja maksimale të jetë 1 mg / kg

c) Papastërtitë

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

d) Ndihmësit e padëmshëm teknologjikë dhe kulturat bakteriale të përshtatshme për konsum njerëzor:

i) acid laktik (E 270)

- acid klorhidrik;
- acid sulfurik;
- acid citrik (E 330);
- acid acetik (E 260);
- acid ortofosforik.

ii) - hirrë

- Kulturat bakteriale për prodhimin e acidit laktik

e) Karakteristikat organoleptike

1. Aroma: Nuk ka aromë të huaj.

2. Pamja e jashtme:

Ngjyra e bardhë, duke filluar nga e bardhë e lehtë, produkti nuk duhet të përmbajë asnjë kokërr që nuk copëtohet nën presion të lehtë.

III. STANDARDET E ZBATUESHME PËR "KAZEINAT USHQIMORE ME MAJA"

a) Elementet kryesore të përbërjes

1.	Përmbajtja maksimale e lagështisë	10,0% 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 llogaritur mbi ekstraktin e tharë	2% ndaj peshës
4.	Përmbajtja minimale e hirit (përfshirë P2O5)	7,5% ndaj peshës
5.	Përmbajtja maksimale e anhydrous lactose	1% ndaj peshës
6.	Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura)	22,5 mg në 25 g

b) Ndotësit

Përmbajtja maksimale të jetë 1 mg / kg

c) Papastërtitë

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

d) Ndihmësit e padëmshëm teknologjikë të përshtatshëm për konsum njerëzor.

- Fara e djathit (majaja) të përmbushë kërkesat e legjislacionit në fuqi mbi enzimat ushqimore.

e) Karakteristikat organoleptike

1. Aroma: Nuk ka aromë të huaj.

2. Pamja e jashtme: Ngjyra e bardhë, duke filluar nga e bardhë e lehtë, produkti nuk duhet të përmbajë asnjë kokërr që nuk copëtohet nën presion të lehtë.

ANEKSI II
KAZEINATET USHQIMORE (TË NGRËNSHME)

I. EMËRTIMET

"Kazeinatet ushqimore (të ngrënshme)", kazeinatet e marra nga kazeinat ushqimore, duke përdorur agjentët neutralizues ushqimorë, të listuar në seksionin II (d) dhe në përputhje me standardet e përcaktuara në seksionin

II. STANDARDET E ZBATUESHME PËR KAZEINATET USHQIMORE

a) Elementet kryesore të përbërjes

1.	Përmbajtja maksimale e lagështisë	8 % ndaj peshës
2.	Përmbajtja minimale e kazeinës së proteinës së qumështit llogaritur mbi ekstraktin e tharë	88 % ndaj peshës
3.	Përmbajtja maksimale e yndyrës në qumësht llogaritur mbi ekstraktin e tharë	2.0 % ndaj peshës
4.	Vlera e pH	6.0 - 8.0
5.	Përmbajtja maksimale e anhydrous lactose	1.0 % ndaj peshës
6.	Përmbajtja maksimale e sedimentit (grimcat e djegura)	22,5 mg në 25 g