

URDHË
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 rregullore “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, kafeinat dhe kazeinatet, të destinuara për konsum njerëzor, siç përcaktohet në anekset I dhe II të kësaj rregullore.

2. Në kuptim të kësaj rregullore, termit 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 koageluar, 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 përcaktohet 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 (mpiksjes))

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) Ndhimësit 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 enzimën 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 ngrënshe)”, 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

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 teknologjikë (neutralizimi jo i detyrueshëm dhe agjentët zbutës)

hydroxidët	nga	sodium
karbonatët		kalium
fosfatët		kalcium
citratët		amonium
		magnez

e) Karakteristikat:

1. Aroma: Shije dhe aromë të huaj shumë të lehtë.
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.
3. Tretshmëria: Pothuajse tërësisht i tretshëm në ujë të distiluar, me përjashtim të kalciumit kazeinat.