

V E N D I M
Nr. 604, datë 17.11.2000

PËR ETIKETIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të neneve 17,18 dhe 41, të ligjit nr.7941, datë 31.5.1995, “Për ushqimin”, me propozimin e ministrit të Bujqësisë dhe Ushqimit, Këshilli i Ministrave

V E N D O S I:

1. Miratimin e rregullore “Për etiketimin e produkteve ushqimore”, e cila i bashkëlidhet këtij vendimi.

2. Drejtoria e Cilësisë dhe Inspektimit të Ushqimeve, në Ministrinë e Bujqësisë, bën miratimin dhe kontrollin e etiketës dhe të formës së etiketimit të produkteve ushqimore, që prodhohen dhe tregtohen në vend, në përputhje me kërkesat e rregullore “Për etiketimin e produkteve ushqimore”.

3. Ngarkohet Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit për zbatimin e këtij vendimi.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

KRYEMINISTRI

Ilir Meta

RREGULLORE MBI ETIKETIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

1. Fusha e Përdorimit

Kjo rregullore përcakton mënyrën e etiketimit të të gjitha produkteve ushqimore të ambalazhuara, që i ofrohen si të tilla konsumatorit për përdorim individual dhe kolektiv.

2. Përkufizime

Në kuptimin e kësaj rregulloreje termat e mëposhtëm kanë këtë kuptim:

- “Deklarim” – do të kuptohet çdo prezantim që paraqet, sugjeron ose le të nënkuptohet që një produkt ushqimor ka cilësi të veçanta lidhur me origjinën e tij, vetitë ushqyese, natyrën e tij, përpunimin, përbërjen ose cilësi tjetër.
- “Konsumator” – kuptohen personat dhe familjet që blejnë dhe marrin ushqime për të plotësuar nevojat personale.
- “Ambalazh” – do të kuptohet çdo material paketues që shërben për paketimin e produkteve ushqimore, i cili mund të mbulojë tërësisht ose pjesërisht atë. Ai e mbron atë nga ndotja, infeksionet si dhe nga ndikimet që ulin cilësinë dhe vlerën ushqimore të tij, dhe e bën të përshtatshëm për transport, tregtim e përdorim. Një ambalazh mund të përmbajë disa njësi ose tipe ambalazhesh në çastin që i ofrohet konsumatorit.
- “Datë prodhimi” – do të kuptohet data në të cilën produkti është i gatshëm sipas përshtatshëm.
- “Datë ambalazhimi” – do të kuptohet data në të cilën produkti është vendosur në ambalazhin me të cilin do të shitet.
- “Data e fundit e shitjes” – do të kuptohet data e fundit e ofrimit për shitje te konsumatori. Pas kësaj date ushqimi qëndron ende për një kohë të arësyeshme në ruajtje, në shtëpi.
- “Data e qëndrueshmërisë minimale” ose “Më mirë të konsumohet para...” – do të

kuptohet data e fundit e përdorimit të ushqimit në kushtet e dhëna të ruajtjes (në qoftë se janë vënë në etiketë), gjatë të cilës produkti ruan të gjitha vlerat cilësore dhe qëndron plotësisht i tregtueshëm. Produkti nganjëherë mund të jetë i vlefshëm dhe pas kësaj date.

- “Data e fundit e përdorimit” (data e fundit e konsumimit e rekomanduar) – do të kuptohet data e mbarimit të afatit (skadimit), pas të cilit produkti nuk do të jetë me cilësinë që konsumatori ka të drejtë të pranojë. Pas kësaj date, produkti nuk duhet të konsiderohet si i tregtueshëm.
- “Produkte ushqimore” ose “Ushqime” – do të kuptohen të gjitha lëndët e përpunuara, të përpunuara pjesërisht ose të papërpunuara, të destinuara për konsum njerëzor, në këtë term përfshihet pijet, çamçakizi dhe të gjitha lëndët që përdoren në prodhim, përgatitje ose përpunim të ushqimeve, me përjashtim të kozmetikës, duhanit ose të lëndëve që përdoren vetëm si medikamente.
- “Shtesë ushqimore” (aditive) – do të kuptohet çdo lëndë, me ose pa vlera ushqyese që normalisht nuk është e konsumueshme si ushqim në vetvehte dhe normalisht nuk përdoret si përbërës karakteristik i një ushqimi. Shtimi i saj në produktin ushqimor bëhet me qëllim teknologjik ose organo-shqisor, në procesin e prodhimit, të përpunimit, të përgatitjes, të trajtimit, të mbushjes, të ambalazhimit, të transportit ose të ruajtjes së këtij produkti. Merr pjesë në ushqimin ose nënproduktin e tij drejtpërdrejt ose jodrejtpërdrejt duke u bërë komponent i tij dhe duke ndikuar në karakteristikat e ushqimit.

Në këtë grup nuk bëjnë pjesë ndotësit ose substancat e shtuara në produktin ushqimor për të mbajtur ose përmirësuar vetitë ushqyese.

- “Ingredient” (përbërës) – do të kuptohet çdo substancë duke përfshirë dhe aditivet ushqimore të përdorur për prodhimin ose përgatitjen e një ushqimi dhe që ndodhet në produktin e gatshëm, megjithëse nganjëherë në formë të modifikuar (transformuar).
- “Etiketë” – do të kuptohet çdo fishë, markë, pamje ose material tjetër i shkruar, i shkruar, stampuar, shabllonuar, gdhendur ose i vënë në ambalazh të një ushqimi ose i bashkëlidhur me të.
- “Etiketim” – do të kuptohet çdo tekst i shkruar ose i stampuar ose çdo paraqitje grafike që figuron në etiketë, shoqëron produktin ose është vënë pranë tij për të nxitur shitjen.
- “Parti mall” ose “Lotus” – do të kuptohet një sasi e një produkti ushqimor e prodhuar në kushte të njëjta.
- “Paraambalazhim” – do të kuptohet vendosja paraprakisht e një produkti ushqimor në një ambalazh për t’ju ofruar konsumatorit ose për përdorim kolektiv.
- “Ndihmës teknologjik” – do të kuptohet një lëndë ose një material, që nuk përdoret si ingredient ushqimor në përpunimin e lëndëve të para, të produkteve ushqimore ose të ingredientëve të tyre. Ai plotëson një funksion teknologjik të dhënë gjatë trajtimit ose përpunimit e që mund të shkaktojë praninë e padëshirueshme dhe të paevitueshme të mbetjeve ose derivateve të tyre në produktin e gatshëm. Në kuptimin e mësipërm përjashtohen të gjitha pajisjet ose mjetet e punës.
- “Ushqim i destinuar për përdorim kolektiv” – do të kuptohen ushqimet e përdorura në restorante, mensa, shkolla, spitale dhe institucione të tjera të ngjashme ku ushqimi ofrohet për konsum të menjëhershëm.

3. Parime të Përgjithshme

3.1. Etiketa e vënë mbi mallin e ambalazhuar nuk duhet të paraqesë mallin në mënyrë të gabuar, të rreme apo të krijojë një përshtypje të gabuar për natyrën e vërtetë të tij.

3.2. Ushqimet e ambalazhuara nuk duhet të përshkruhen ose të paraqiten në etiketë me fjalë, pamje (figura) ose me çdo lloj mënyre tjetër që bën iluzion drejtpërdrejt ose tërthorazi për

një produkt me të cilin ato mund të ngatërrohen ose me një mënyrë që i le të kuptojë blerësit ose konsumatorit që ushqimi është i ngjashëm me atë produkt.

3.3. Etiketimi dhe metodat e përdorura nuk duhet të jenë të tilla që të paraqesin produktin ushqimor me veti ushqyese të veçanta, të cilat i atribuojnë atij veti për parandalimin dhe kurimin e sëmundjeve ose i referohen vetive të tjera kur produkti ushqimor realisht nuk i përmbante ato. Nga ky rregull përjashtohen ujrat mineralë natyralë.

4. Kërkesat e detyrueshme për etiketimin e produkteve ushqimore

Të dhënat e poshtëshënuara duhet të pasqyrohen në etiketën e çdo produkti ushqimor të ambalazhuar, me përjashtim të rasteve ku përdoret një rregullore e veçantë.

4.1. Emri i produktit

4.1.1. Emri duhet të tregojë natyrën e vërtetë të produktit, të jetë specifik dhe jo i përgjithshëm.

a) kur një standard ose rregullore teknike përcakton një ose disa emra për një ushqim duhet të përdoret të paktën njëri prej tyre.

b) Në raste të tjera duhet të përdoret emri i shkurtuar (i dhënë) në legjislacionin në fuqi.

c) Në qoftë se nuk ekziston një emër i tillë duhet të përdoret një emër i zakonshëm ose që përdoret shpesh ose një term përshkrues i përshtatshëm, që të mos kuptohet gabim nga konsumatori.

d) Asnjë emër tregtar, prodhimi ose i fantazuar nuk mund të përdoret pa qenë i shoqëruar me emërtimet sipas paragrafëve 4.1.1.1. deri 4.1.1.3. të kësaj rregulloreje.

4.1.2. Etiketa duhet të japë pranë emrit të produktit ose bashkëlidhur me të fjalën ose grupin e fjalëve të cilat ta informojnë drejt konsumatorin për natyrën dhe gjendjen e vërtetë të produktit, mënyrën e paraqitjes, llojin e përpunimit që i është bërë, si për shembull i dehidratuar, i koncentruar, i ristrukturuar, i tymosur etj.

4.2. Lista e ingredientëve (përbërësve)

4.2.1. Me përjashtim të ushqimeve të përbëra nga një ingredient (përbërës) i vetëm etiketa duhet të përmbajë një listë të plotë të tyre.

a) Lista e përbërësve duhet të jetë e bashkëlidhur ose të vijojë mbas termit “ingredientet” (përbërësit).

b) Të gjithë ingredientët duhet të renditen sipas rendit zvogëlues të peshës së tyre fillestare (m/m) në kohën e fabrikimit të produktit.

c) Kur një ingredient (përbërës) është vetë produkt i dy ose më shumë përbërësve ky i fundit do të deklarohet në listën e ingredientëve në vijim të listës, në kllapa ose thonjëza, sipas rendit zbritës në peshë.

Një ingredient (përbërës) i përbërë i cili përfshihet në legjislacionin në fuqi dhe përbën më pak se 25% të produktit nuk është e nevojshme të deklarohen ingredientët përbërës të tij nëse s’përdoret si aditiv (shtesë) ushqimor.

d) Uji i shtuar duhet të deklarohet në listën e ingredientëve me përjashtim kur bën pjesë vetë në ingredient i tillë si shëllirë, shurup, lëng mishi, që hyjnë në përbërjen e një ushqimi dhe deklarohet si i tillë në listën e ingredientëve. Uji ose përbërësit e tjerë flurore që avullojnë në procesin e përpunimit nuk është e nevojshme të deklarohen.

e) Ushqimet e koncentruara ose dehidratuara të cilat janë të destinuara për t’u riformuar nga tretja në ujë ingredientët do të renditen në bazë të përpjestimit në produktin e riformuar. Në këtë rast lista e ingredientëve plotësohet nga një shprehje e tillë “ingredientët e produktit të riformuar” ose “ingredientët e produktit të gatshëm”.

4.2.2. Për çdo ingredient që pasqyrohet në listën e ingredientëve do të përdoret një emër specifik sipas dispozitave të paragrafit 4.1. (Emri i produktit) të kësaj rregulloreje me përjashtim të rasteve që vijnë:

a) Emrat e kategorive të paraqitura në Shtojcën 1 të kësaj rregulloreje përdoren për ingredientët që i takojnë grupeve të dhëna.

b) Në çdo rast yndyra e derri, salloja dhe yndyra e gjedhit duhet të deklarohen me emrin

e tyre specifik.

c) Për disa aditivë (shtesa) ushqimore brenda klasave funksionale (dhënë në Shtojcën 2 të kësaj rregulloreje), që lejohen të përdoren ushqime, me aktet ligjore apo nënligjore përkatëse, emri i klasës së poshtëshënuar vendoset përkrah emrit specifik ose numrit që i identifikon njohjen.

d) Për aditivët (shtesa) ushqimore që bëjnë pjesë në listën e krijuar (sipas Shtojcës 2 të kësaj rregulloreje) mund të përdoren dhe titujt e klasave funksionale të mëposhtme, si p.sh:

- aromë (aroma) dhe aromatizues
- amidon (amidone) i (të) modifikuar(a).

Termi “aromë” mund të specifikohet nga një term që e pason “natyrale”, “e njëjtë me substancën natyrale”, “artificiale” ose një kombinim i këtyre termave sipas rastit.

4.2.3. Ndiheza teknologjike dhe mbartja e aditivëve ushqimorë

a) Çdo aditiv (shtesë) ushqimore mbartur në një ushqim në sasi të konsiderueshme ose të mjaftueshme për të kryer një funksion teknologjik, si pasojë e përdorimit në lëndët e para ose të ingredientëve të tjerë në të cilat është përdorur aditivi (shtesa), duhet të deklarohet në listën e ingredientëve.

b) Aditivët (shtesat) ushqimore të mbartur në ushqime në nivele nën ato të përcaktuara për të kryer funksion teknologjik nuk kanë nevojë të deklarohen në listën e ingredientëve.

4.3. Përmbajtja neto dhe pesha e thatë

a) Përmbajtja neto duhet të deklarohet sipas sistemit metrik (sistemi ndërkombëtar i njësive)

b) Përmbajtja neto duhet të deklarohet në mënyrën e mëposhtme:

- për ushqimet e lëngëta, në volum;
- për ushqimet e ngurta, në peshë;
- për ushqimet në gjendje gjysëm të ngurtë ose viskoze, në peshë ose volum.

c) Përveç deklarimit të përmbajtjes neto, produktet ushqimore të ambalazuara në mjedis të lëngët duhet të kenë një deklarim të shprehur në njësi matëse të masës së produktit pa lëngun. Me mjedis të lëngët kuptohet: uji, tretja ujore e sheqerit dhe e kripës, lëngjet e frutave e të perimeve vetëm në rastin e frutave e perimeve të konservuara si dhe uthulla, të vetme ose të kombinuara.^{1[1]}

4.4. Emri dhe adresa

Emri dhe adresa e prodhuesit, e ambalazhuesit, e shpërndarësit, e importuesit, e eksportuesit ose e shitësit të mallit ushqimor duhet të jetë e deklaruar.

4.5. a) Vendi i origjinës së produktit duhet të jetë i deklaruar në çdo rast.

b) Në qoftë se një produkti ushqimor i bëhet përpunim në një vend të dytë, që i ndryshon natyrën, vendi ku bëhet ky përpunim, për qëllim etiketimi, duhet të konsiderohet si vendi i origjinës.

4.6. Identifikimi i partive të produkteve

Çdo ambalazh duhet të mbajë mbishkrim të gdhendur ose një markë të pashlyeshme me kod ose të qartë, që lejon të identifikohet fabrikën prodhuese dhe partinë mall.

4.7. Datimi dhe instruksionet e ruajtjes

4.7.1. Me përjashtim të rasteve të veçanta të përcaktuara në një standard apo rregull teknik individual, për datimin, përdoren kriteret e mëposhtme:

a) “Data e qëndrueshme minimale”.

b) Kjo datë duhet të përmbajë të paktën

- ditën dhe muajin, për produkte me qëndrueshmëri minimale jo më shumë se 3 muaj;
- muajin dhe vitin, për produkte me qëndrueshmëri minimale mbi 3 muaj. Në qoftë se muaji është dhjetori përcaktimi i viti mjafton.

^{1[1]} . Deklarimi i përmbajtjes neto i përgjigjet sasisë së produktit në çastin e ambalazhimit, që i referohet sistemit të kontrollit sasior të bazuar mbi mesataren.

c) Data duhet të deklarohet me fjalët:

- “Është më mirë të përdoret para...” Në qoftë se është përcaktuar data.

- “Është më mirë të përdoret para fundit të...” për rastet e tjera.

d) Shënimi i kërkuar në pikën (c) duhet të jetë i plotësuar”

- ose nga vetë data; ose

- një referim ku është dhënë data.

e) Dita, muaji dhe viti duhet të tregohen qartë me rendin numerik të pakoduar.

f) Në kundërshtim me kriteret e pragrafit 4.7.1.(a) deklarimi i datës së qëndrueshmërisë minimale nuk kërkohet për:

- frutat dhe perimet e freskëta;

- verërat, verërat shkumëzuese, verërat e aromatizuara, verëra frutash dhe verëra shkumëzuese frutash;

- pijet që përmbajnë mbi 10% në vëllim alkool;

- prodhime brumërash dhe buke, që nga vetë natyra e tyre normalisht konsumohen brenda 24 orëve mbas prodhimit;

- uthulla;

- kripa e gjellës;

- sheqernat e ngurta;

- prodhime sheqeri të përbëra nga sheqer i ngjyrosur ose (dhe) i aromatizuar;

- çamçakiz.

4.7.2. Përveç datës së qëndrueshmërisë minimale në etiketë duhen vënë kushtet e veçanta për ruajtjen dhe magazinimin kur këto ndikojnë në afatin e ruajtjes.

4.8. Mënyra e përdorimit

Instruksonet për përdorim, duke përfshirë ristrukturimin e produktit (rikthim në gjendjen e zakonshme), kur është e nevojshme, duhet të deklarohet në etiketë për të siguruar përdorimin korrekt të produktit.

5. Kërkesa të detyrueshme shtesë

5.1. Etiketimi sipas sasisë së ingredientëve

a) Kur etiketimi i një ushqimi në mënyrë të veçantë vë theksin mbi një ose disa ingredientë të rëndësishëm dhe (ose) karakteristike të këtij ushqimi deklarohet në përqindje (m/m) sasia fillestare e ingredientëve në kohën e prodhimit.

b) Kur etiketimi i një produkti ushqimor vë theksin veçanërisht mbi përmbajtjen e ulët të një ose të disa ingredientëve duhet të deklarohet përqindja (m/m) e këtij ingredientit në produktin përfundimtar.

c) Referimi në emrin e një ushqimi për një ingredient të caktuar nuk duhet të përbëjë në vetvete vendosjen e një theksi të veçantë. Në etiketimin e një ushqimi përdorimi i një ingredientit në sasi të vogël dhe vetëm si aromatizues nuk duhet të përbëjë në vetvete vendosjen e një theksi të veçantë.

5.2. Ushqimet e rrezatuara

a) Etiketa e çdo ushqimi që është i trajtuar me rrezatim jonizues duhet të ketë shkruajtur shënimin që e tregon këtë, menjëherë pas emrit të ushqimit. Gjithashtu përdoret dhe simboli ndërkombëtar i ushqimeve të rrezatuara, i cili duhet të pasqyrohet pranë emrit të ushqimit.

b) Kur një produkt i rrezatuar është përdorur si ingredient në një ushqim tjetër, duhet të paraqitet si i tillë në listën e ingredientëve.

c) Në qoftë se një produkt përbëhet vetëm nga një ingredient dhe përgatitet duke u nisur nga një lëndë e parë që ka patur trajtim me rrezatim, etiketa e produktit duhet të ketë shënimin që tregon trajtimin e përdorur.

6. Përjashtime nga kërkesat e detyrueshme të etiketimit

Erëzat dhe bimët në njësi të vogla të ambalazheve, ku sipërfaqja më e madhe e të cilave është më e vogël se 10 cm², mund të përjashtohen nga kërkesat e përcaktuara në paragrafët: 4.2; 4.6; 4.7 dhe 4.8 të kësaj rregulloreje.

7. Shënimet e padetyrueshme të etiketimit

7.1. Çdo tekst i shkruajtur ose i stampuar (i dhënë), ose çdo praqitje grafike (pamje) mund të pasqyrohet mbi etiketë me kusht që të mos jetë në kundërshtim me dispozitat e detyrueshme për të cilat flitet në paragrafin 3 “Parime të përgjithshme” të kësaj rregulloreje.

7.2. Përcaktimet e cilësisë

Në qoftë se përdoren treguesit e cilësisë ato duhet të jenë lehtësisht të kuptueshme dhe asnjëherë të mos keqkuptohen apo të jenë të rreme.

8. Paraqitja e informacionit të detyrueshëm

8.1. Të përgjithshme

Etiketa e produkteve ushqimore të ambalazuara duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet (shqitet) nga ambalazhi.

b) Shënimet e detyrueshme të kësaj rregulloreje apo të çdo standardi individual duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme nga konsumatori në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

c) Në qoftë se ambalazhi është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar (zënë) nga ambalazhi.

d) Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

8.2. Gjuha

a) Në qoftë se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe ose në një gjuhë tjetër (nëse kërkohet) në vend të rietiketimit.

b) Në rastin kur etiketa është zëvendësuar apo plotësuar me një tjetër shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

SHTOJCA 1

GRUPI I INGREDIENTËVE	EMRI I KATEGORISË
Vajra të rafinuar me përjashtim të vajit të ullirit	“Vaj” i cilësuar “vegjetal” (bimore) ose “shtazor” dhe i “hidrogjenuar” ose “pjesërisht i hidrogjenuar” sipas rastit.
Lëndë yndyrore e rafinuar	- “Lëndë yndyrore” e cilësuar “vegjetale” (bimore) ose “shtazore” sipas rastit.
Përzierje miellrash që përmbajnë dy ose më shumë lloje drithërash.	“Miell”, ndjekur nga një listë e drithrave, të cilat vendosen në rend zbritës në peshë.
Amidone, përveç amidoneve të modifikuar kimikisht.	“Amidone”.
Të gjitha llojet e peshkut, ku peshku përmban një ingredient të një produkti tjetër ushqimor dhe me kusht që emri dhe paraqitja e një produkti të tillë ushqimor të mos referohet si një lloj specifik peshku	“Peshk”.
Të gjitha llojet e mishit të shpendëve, ku një mish i tillë përmban një ingredient të një produkti tjetër ushqimor dhe me kusht që emri dhe paraqitja e një produkti të tillë të mos referohet si një tip specifik i mishit të shpendit.	“Mish shpendi”.
Të gjithë tipet e djethrave ku djathi ose përzierjet e djathrave përmbajnë një ingredient të një tjetër	“Djath”.

produkti ushqimor dhe me kusht që emri dhe prarqitja e një produkti të tillë ushqimor të mos referohet si një tip specifik i djathrave.	
Të gjitha erëzat dhe ekstratet e tyre që nuk kalojnë më shumë se 2% në peshë në produktin ushqimor, i vetëm ose i kombinuar.	“Erëz”, “Erëza” ose “përzjerje erëzash” sipas rastit.
Çdo bimë ose përzjerje bimësh, kur nuk kalon 2% në peshë në produktin ushqimor, i vetëm ose i kombinuar.	“Barëra” ose “përzjerje barërash” sipas rastit.
Të gjithë tipet e gomave të përdorura për fabrikimin e gomës të destinuar për çamçakizët.	“Gomë baze”.
Të gjithë llojet e sheqernave.	“Sheqer”.
Dekstroze anhidre dhe dekstrozë monohidrate.	“Dekstrozë ose glukozë”.
Të gjithë tipet e kazeinateve.	“Kazienate”.
Gjalpë kakao me presim, me shtrydhje ose rafinim.	“Gjalpë kakao”
Të gjitha frutat e përpunuara me sheqer, kur nuk kalojnë 10% të peshës së produktit ushqimor	“Fruta të përpunuara”

SHTOJCA 2

- Acidet
- Agjentët e mbajtjes (ruajtjes) së ngjyrës
- Agjentët shtresues
- Agjentët kundër formimit të shkumave
- Agjentët voluminoz
- Agjentët xhel-formues
- Agjentë lagështimi
- Agjentë përshtatës
- Agjentë ardhjeje (fermentimi) stabilizues
- Agjentë formues
- Antioksidantët
- Anti aglomerante (antingjitës)
- Ëmbëlsuesit
- Emulsifikatorët
- Forcues arome
- Konservantët
- Kripërat që formojnë emulsione
- Mpikësit (trashësit)
- Ngjyruarit
- Përmirësuesit e miellit
- Rregullatorët e acidit
- Stabilizuesit i ëmbëlsuesit
- Zmadhuesit e fuqisë së aromave