



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E BUJQËSISË, USHQIMIT DHE MBROJTJES SË KONSUMATORIT
DPSUMK

Nr. 3303 Prot.

Tiranë, më 14.07. 2006

U R D H Ë R

Nr. 346 datë 14.07. 2006

MBI

**MIRATIMIN E RREGULLORES “AROMATIZUESIT QË PËRDOREN NË PRODUKTET
USHQIMORE DHE NË LËNDËT E PARA PËR PRODHIMIN E TYRE”**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, si dhe në zbatim të Ligjit Nr.7941 datë 31.05.1995 “Për Ushqimin”, Kreu II neni 12.4 “Shtesat (aditivët)”

U R D H Ë R O J :

1. Miratimin e Rregullores “Aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore dhe në lëndët e para për prodhimin e tyre” bashkëlidhur këtij Urdhëri.
2. Ngarkohet Inspektoriati i Sigurisë Ushqimore për zbatimin e këtij Urdhëri.

Ky Urdhër hyn në fuqi menjëherë.

PËRGATITI:	L.ÇUKO
DR.DSU	SH.NGJELA
DR.DSUMK	V.PALUKA
DR.JURIDIKE	G.SUDAR
SEK.PËRGJ.	S.SHALLARI
ZV.MINISTËR	N.PREKA

JEMIN GJANA

**MINISTËR
RREGULLORE**

PËR

**“AROMATIZUESIT QË PËRDOREN NË PRODUKTET USHQIMORE DHE NË LËNDËT E PARA
PËR PRODHIMIN E TYRE”**

Neni 1

Fusha e zbatimit

Kjo rregullore do të zbatohet për aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore të aromatizuara dhe në lëndët e para të përdorura për prodhimin e aromatizuesve.

Kjo rregullore nuk do të zbatohet për:

1. produktet ose substancat ushqimore të përcaktuara për tu konsumuar si të tilla;
2. substancat të cilat kanë vetë shije të ëmbël, të tharët ose të kripur;
3. materialet me origjinë bimore ose shtazore, që kanë veti aromatizuese, kur ato nuk janë përdorur si burim aromatizimi

Neni 2

Përkufizime

Për qëllim të kësaj rregullore:

1. “aromatizues” janë substancat aromatizuese, përgatitjet aromatizuese, aromatizuesit e përpunuar, aromatizuesit tymues dhe përzjerjet;
2. “substancë aromatizuese” është një substancë kimike me veti aromatizuese e cila është përftuar nga:
 - a) procese fizike të përshtatshme (duke përfshirë distilimin dhe ekstraktimin me solvent) ose proceset enzimatike dhe mikrobike nga materialet me origjinë bimore ose shtazore në gjëndje të papërpunuar ose pas përpunimit për konsum njerëzor nga procese tradicionale të përpunimit të ushqimit (duke përfshirë tharjen, nxehjen dhe fermentimin);
 - b) sinteza kimike ose të izoluar nga procese kimike dhe që është kimikisht identike me një substancë natyrale të pranishme në materialet me origjinë bimore ose shtazore të përshkruara në pikën a) të këtij neni;
 - c) sintezat kimike por që nuk është identike me një substancë natyrale të pranishme në materialin me origjinë bimore ose shtazore të përshkruar në gjërmën a) të këtij neni.
3. “përgatitje aromatizuese” është një produkt, tjetër nga substanca e përkufizuar në gjërmën a) të pikës 2 të këtij neni, i koncentruar ose jo, me veti aromatizuese, që është përftuar nga procese fizike të përshtatshme (duke përfshirë distilimin dhe ekstraktimin me solvent) ose nga procese enzimatike dhe mikrobiologjike të materialeve me origjinë bimore ose shtazore, në gjëndje të papërpunuar ose pas përpunimit për konsum njerëzor nga procese tradicionale të përpunimit të ushqimit (duke përfshirë tharjen, nxehjen dhe fermentimin);
4. “aromatizues i përpunuar” është një produkt i përftuar në përputhje me praktikën e mira të prodhimit nga nxehja në temperaturë që nuk i kalon 180°C për një periudhë jo më shumë se 15 minuta të një përzjerje ingredientësh. Nuk është e domosdoshme që ingredientët të kenë veti aromatizuese, mjafton që të paktën një të përmbaj azot (amina) dhe një tjetër sheqer reduktues;
5. “aromatizues tymues” është një ekstrakt i tymosur i përdorur në proceset tradicionale të tymosjes së ushqimeve.

6. “konsumatore i fundit” do të kuptohet çdo person fizik që blen ushqim për të plotësuar nevojat e tij dhe nuk e përdor atë në ndonjë fazë të biznesit ushqimor.

Neni 3

Kriteret e përdorimit

1. Aromatizuesit nuk duhet të përmbajnë asnjë element ose substancë në sasi toksikologjike të rrezikshme të përcaktuara në standarde.
2. Aromatizuesit nuk duhet të përmbajnë më shumë se 3 mg/kg arsenik, 10 mg/kg plumb, 1 mg/kg kadmium dhe 1 mg/kg merkur.
3. Përdorimi i aromatizuesve nuk është rezultativ në produktet ushqimore që kanë të pranishme produkte të padëshiruara të listuara në Aneksin I bashkëlidhur kësaj rregulloreje, në sasi më të madhe se ato të specifikuar aty.
4. Përdorimi i aromatizuesve dhe ingredientëve të tjerë me veti aromatizuese nuk është rezultativ në praninë e substancave të listuara në Aneksin II bashkëlidhur kësaj rregulloreje, në sasi më të madhe se ato të specifikuar aty.

Neni 4

Etiketimi i aromatizuesve e destinuar për shitje me shumicë

- I. Aromatizuesit e destinuar për shitje me shumicë nuk tregtohen nëse në paketim ose kontener nuk përmbahet informacioni i mëposhtëm lehtësisht i dukshëm, i lexueshëm qartë dhe që nuk fshihet:
1. emri i produktit ose emri i biznesit dhe adresa e prodhuesit ose paketuesit;
 2. përshkrimi tregtar: emri “aromatizues” ose një përshkrim apo emër specifik;
 3. shënimi “për produktet ushqimore” ose një reference specifike më shumë për produktet ushqimore për të cilat është përcaktuar aromatizuesi;
 4. një listë në rendin zbritës të peshës së substancave aromatizuese dhe përgatitjeve aromatizuese të pranishme, të klasifikuara si më poshtë:
 - a) substanca aromatizuese natyrale, në rastin e substancave aromatizuese të përcaktuara në gjermën a) pikë 2 të Nenit 2;
 - b) substancat aromatizuese identike me substancat natyrale në rastin e substancave aromatizuese të përcaktuara në gjermën b) pikë 2 të Nenit 2;
 - c) substancat aromatizuese artificiale, në rastin e substancave aromatizuese të përcaktuara në gjermën c) pikë 2 të Nenit 2;
 - d) përgatitjet aromatizuese, në rastin e përgatitjeve të përcaktuara në pikën 3 të Nenit 2;
 - e) aromatizuesit e përpunuar, në rastin e aromatizuesve të përcaktuara në pikën 4 të Nenit 2;
 - f) aromatizuesit tymues në rastin e aromatizuesve të përcaktuar në pikën 4 të Nenit 2.
 5. në rastin e përzierjeve të aromatizuesve me substanca ose materiale të tjera vendoset një listë në rendin zbritës të peshës në përzierje të:

- a) kategorive të aromatizesve të klasifikuar si në pikën d) të këtij Neni;
 - b) emrin e secilës nga substancat ose materialet e tjera dhe kur është e mundur numrin e tyre “EEC”;
6. një indikator i sasisë maksimale të secilit komponent ose grup komponentësh subjekt i sasisë së kufizuar në një produkt ushqimor ose informacionin e përshtatshëm që i jepet blerësit në përputhje me legjislacionin në fuqi;
 7. një tregues për identifikimin e ngarkesës;
 8. sasinë nominale të shprehur në njësi të masës ose volumit.

II. Fjala “natyral” ose çdo fjalë tjetër që ka të njejtën kuptim mund të përdoret vetëm për aromatizuesit në të cilët komponentë aromatizues përmbajnë ekskluzivisht substancat aromatizuese të përcaktuara në gjermën a) pika 2 të nenit 2 dhe/ose përgatitjet aromatizuese të përcaktuara në pikën 3 të nenit 2.

Në qoftë se përshkrimi tregtar i aromatizuesit përmban një referencë të një produkti ushqimor ose një burim aromatizues, fjala “natyral” ose çdo fjalë tjetër që ka të njejtin kuptim, nuk mund të përdoret vetëm në rastet kur komponenti aromatizues është izoluar nga procese fizike të përshtatshme, procese enzimatike dhe mikrobiologjike ose procese tradicionale të përpunimit të ushqimit.

III. Në përjashtim nga pika 1 e këtij neni, informacioni i kërkuar në pikën 1 gjërma d), e) dhe f) mund të vendoset në dokumentacionin tregtar që shoqëron ngarkesën, ku jepet treguesi “i përcaktuar për prodhimin e produkteve ushqimore dhe jo për shitje”.

Neni 5

Etiketimi i aromatizuesve të destinuar për shitje tek konsumatori i fundit

I. Aromatizuesit e përcaktuar për shitje tek konsumatori i fundit nuk mund të tregtohen nëse etiketa nuk ka informacionin e mëposhtëm të detyrueshëm, i cili të jetë lehtësisht i dukshëm, i lexueshëm qartë dhe që nuk fshihet:

1. përshkrimi tregtar: emri “aromatizues” ose një përshkrim apo emër specifik;
2. shënimi “për produktet ushqimore” ose një referencë specifike më shumë për produktet ushqimore për të cilat është përcaktuar aromatizuesi;
3. datën minimale të përdorimit në përputhje me legjislacionin në fuqi për etiketimin;
4. kur është e domosdoshme, kushte të veçanta për përdorim dhe ruajtje;
5. instruksione për përdorim në qoftë se lënia jashtë parandalon përdorimin e përshtatshëm të aromatizuesit;
6. sasinë neto të shprehur në njësi të masës ose volumit;
7. emri ose emri i biznesit dhe adresa e prodhuesit ose paketuesit;
8. një tregues ose shenjë për identifikimin e ngarkesës;

9. në rastin e përzjerjeve të aromatizuesve me substanca ose materiale të tjera vendoset një listë në rendin zbritës të peshës në përzjerje të:

- a) aromatizuesit, në përputhje me gjermën a) të pikes 1 të këtij neni;
- b) emrin e secilës nga substancat ose materialet e tjera dhe kur është e mundur numrin e tyre “E”;

II. Fjala “natyral” ose çdo fjalë tjetër që ka të njëjtën kuptim mund të përdoret vetëm për aromatizuesit në të cilët komponentë aromatizues përmbajnë ekskluzivisht substancat aromatizuese të përcaktuara në gjermën a) pika 2 të nenit 2 dhe/ose përgatitjet aromatizuese të përcaktuara në pikën 3 të nenit 2. Në qoftë se përshkrimi tregtar i aromatizuesit përmban një referencë të një produkti ushqimor ose një burim aromatizues, fjala “natyral” ose çdo fjalë tjetër që ka të njëjtin kuptim, nuk mund të përdoret vetëm kur komponenti aromatizues është izoluar nga procese fizike të përshtatshme, procese enzimatike dhe mikrobiologjike ose procese tradicionale të përpunimit të ushqimit.

III. Kërkesat e këtij neni jepen në një gjuhë lehtësisht të kuptueshme nga konsumatori. Ky informacion duhet të jepet në gjuhën shqipe dhe në gjuhë të tjera.

ANEKSI I

Nivelet maksimale për substanca të caktuara të padëshiruara të pranishme në produktet ushqimore kur përdoret aromatizues

Substanca	Niveli maksimal në produktet ushqimore	Niveli maksimal në pije
3,4 benzopirene	0.03 µg/kg	0.03 µg/kg

ANEKSI II

Nivelet maksimale për substanca të caktuara të përfuara nga aromatizues dhe ingredientë të tjerë ushqimor me veti aromatizuese të pranishme në produktet ushqimore në të cilat kanë qenë të pranishëm aromatizuesit

Substanca ⁽¹⁾	Niveli maksimal në produktet ushqimore mg/kg	Niveli maksimal në pije mg/kg	Perjashtime dhe/ose kundërshtime të veçanta
Acid agarik	20	20	100 mg/kg në pijet alkoolike dhe produktet ushqimore që përmbajnë kërpudha
Aloin	0.1	0.1	50 mg/kg në pijet alkoolike
Beta asarone	0.1	0.1	1 mg/kg në pijet alkoolike dhe erëzave të përdorura në ushqimet e shpejta
Berberine	0.1	0.1	10 mg/kg në pijet alkoolike
Coumarine	2	2	10 mg/kg në tipe të caktuara produktesh karameli
Acid hidrociyanik	1	1	50 mg/kg në nuga, marzipan ose produkte të ngjashme ose zëvendësues të tyre

			1 mg/% në volum të alkoolit në pijet alkoolike 5 mg/kg në frutat me bërthama
Hipericine	0.1	0.1	10 mg/kg në pijet alkoolike 1 mg/kg në ëmbëlsira
Pulegone	25	100	250 mg/kg në nenexhik dhe mente-pije të aromatizuara 350 mg/kg në ëmbëlsira mente
Quasine	5	5	10 mg/kg në ëmbëlsirat në formë tablete 50 mg/kg në pijet alkoolike
Safrole dhe isosafrole	1	1	2 mg/kg në pijet alkoolike me jo më shumë se 25% në volum alkool 5 mg/kg në pijet alkoolike me më shumë se 25% në volum alkool 15 mg/kg në produktet ushqimore që përmbajnë arremyshk
Santonine	0.1	0.1	1 mg/kg në pijet alkoolike me më shumë se 25% në volum alkool
Thuyone (alfa dhe beta)	0.5	0.5	5 mg/kg në pijet alkoolike me jo më shumë se 25% në volum alkool 10 mg/kg në pijet alkoolike me më shumë se 25% në volum alkool 25 mg/kg në produktet ushqimore që përmbajnë preparate me bazë sherebele 35 mg/kg në bitter
⁽¹⁾ nuk mund të jetë shtuar si i tillë në produktet ushqimore ose të aromatizuara. Mund të jetë i pranishëm në një produkt ushqimor në mënyrë natyrale ose si aromatizues i shtuar i përgatitur nga lëndë të para natyrale.			