

UDHËZIM
Nr. 7, datë 14.12.2015

PËR AROMATIZUESIT DHE PËRBËRËS TË CAKTUAR USHQIMORË ME VETI
AROMATIZUESE, TË PËRDORUR NË PRODHIMIN E PRODUKTEVE
USHQIMORE

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, dhe të nenit 41, pika 12, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

UDHËZOJ:

I. Dispozita të përgjithshme

1. Ky udhëzim, përcakton rregullat për aromatizuesit dhe përbërësit e caktuar ushqimorë me veti aromatizuese, të përdorur në produktet ushqimore, me qëllim që të sigurohet një funksionim efektiv i tregut të brendshëm, të sigurohet një nivel i lartë i mbrojtjes së shëndetit të njerëzve, interesave të konsumatorit dhe praktikave të drejta në tregtinë e produkteve ushqimore, duke marrë në konsideratë kur është e nevojshme, edhe mbrojtjen e mjedisit.

2. Ky udhëzim, zbatohet për:

a) aromatizuesit, të cilët përdoren ose janë të destinuar për t'u përdorur në produktet ushqimore, pa cenuar dispozitat më specifike të përcaktuara në urdhrin nr. 1, datë 26.1.2009, “Për aromatizuesit tymues të përdorur ose përcaktuar të përdoren në ushqime”;

b) përbërësit e caktuar ushqimorë me veti aromatizuese;

c) produktet ushqimore që përmbajnë aroma-tizues dhe/ose përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese;

d) materialet burimore për aromatizuesit dhe/ose materialet burimore për përbërësit e ushqimit me veti aromatizuese.

Ky udhëzim, nuk zbatohet për:

a) substancat, të cilat kanë vetëm shije të ëmbël, të thartë ose të kripur;

b) ushqimet e papërpunuara;

c) ushqimet jo të përbëra dhe përzierje të tilla, por jo vetëm, erëza dhe/ose bimë aromatizuese të freskëta, të thata ose të ngrira, përzierjet e çajit dhe përzierjet për ekstraktim, për aq kohë sa ato nuk përdoren si përbërës ushqimor.

3. Për qëllim të këtij udhëzimi, termat e mëposhtëm kanë këtë kuptim:

a) “Aromatizues” nënkupton produktin:

i) që nuk është përcaktuar për t'u konsumuar si i tillë, i cili është shtuar në ushqim, me qëllim që t'i japë ose modifikojë aromën dhe/ose shijen;

ii) i bërë apo i përbërë nga kategoritë e mëposhtme: substancat aromatizuese, përgatitjet aromatizuese, aromatizues i përfutur nga një proces termik, duhan aromatizues, aromatizuespararendës apo aromatizues të tjerë ose përzierjet e tyre.

b) “Substancë aromatizuese”, nënkupton një substancë kimike të caktuar me veti aromatizuese.

c) “Substancë aromatizuese natyrore”, nënkupton një substancë aromatizuese të përfutur nga procese të përshtatshme fizike, enzimike apo mikrobiologjike nga materiale me origjinë bimore, shtazore ose mikrobiologjike, ose në gjendjen para ose pas përpunimit për konsum njerëzor nga një ose më shumë procese të përgatitjes së ushqimit tradicional, të listuara në shtojcën I. Substancat aromatizues natyrore korrespondojnë me substancat që janë natyrisht të pranishme dhe janë identifikuar në natyrë.

ç) “Përgatitje aromatizuese”, nënkupton një produkt tjetër nga substanca aromatizuese, e përfutur nga:

i) ushqimi nga procese të përshtatshme fizike, enzimatike apo mikrobiologjike, në gjendjen para ose pas përpunimit të materialit për konsum njerëzor nga një ose më shumë procese tradicionale të përgatitjes së ushqimeve të listuara në shtojcën I të këtij udhëzimi; dhe/ose

ii) materiale me origjinë bimore, shtazore ose mikrobiologjike, të tjera nga ushqimet, të marra nga procese të përshtatshme fizike, enzimatike ose mikrobiologjike, si të tilla ose të përgatitura nga një ose më shumë procese tradicionale të përgatitjes së ushqimeve të listuara në shtojcën I;

d) “Aromatizues i përftuar nga një proces termik”, nënkupton një produkt të përftuar pas trajtimit në të nxehtë të një përzierje të përbërësve jo detyrimisht me veti aromatizuese, nga të cilët të paktën njëri përmban azot (*amino*) dhe tjetri është një sheqer reduktues. Përbërësit për prodhimin e aromatizuesit nga një proces termik mund të jenë:

i) ushqim; dhe/ose

ii) materiale burimore të tjera nga ushqimi.

dh) “Aromatizues tymues”, nënkupton një produkt të përftuar nga fraksionimi dhe pastrimi i një tymi të kondensuar, i prodhuar nga kondensati i tymit primar, fraksionet primare të katranit dhe/ose aromatizues tymues të derivuar siç përcaktohet në pikën 2, germat “a”, “b” dhe “d”, të urdhrit nr. 1, datë 26.1.2009, “Për aromatizuesit tymues të përdorur ose përcaktuar të përdoren në ushqime”.

e) “Aromatizues pararendës”, nënkupton një produkt, jo domosdoshmërisht me veti aromatizuese, e shtuar qëllimisht në ushqim me qëllimin e vetëm të prodhimit të aromës duke vepruar ose ndërprerëveprimin me komponentët e tjerë gjatë përpunimit të ushqimit. Ai mund të përftohet nga:

i) ushqimi; dhe/ose

ii) materiale burimore të tjera nga ushqimi.

f) “aromatizues tjetër”, nënkupton një aromatizues të shtuar ose të përcaktuar për t’u shtuar në ushqim, në mënyrë që të japë aromë dhe/ose shije dhe që nuk përfshihet në përkufizimet e dhëna në germat “b” deri “e” të kësaj pike.

i) “Përbërës i ushqimit me veti aromatizuese”, nënkupton një përbërës ushqimor, tjetër nga aromatizuesit, që mund të shtohet në ushqim për qëllimin kryesor të shtimit ose modifikimit të aromës dhe që kontribuon në mënyrë të konsiderueshme për praninë në ushqim të disa substancave të padëshiruara.

g) “Material burimor”, nënkupton materialet me origjinë bimore, shtazore, mikrobiologjike ose minerale nga të cilat aromatizuesit ose përbërësit ushqimor me veti aromatizuese janë prodhuar. Ai mund të jetë:

i) ushqim; ose

ii) material burim tjetër nga ushqimi.

gj) “Proces fizik i përshtatshëm”, nënkupton një proces fizik, i cili nuk modifikon qëllimisht natyrën kimike të përbërësve të aromatizuesve, pa paragjykuar këtu listën e proceseve tradicionale të përgatitjes së ushqimit dhënë në shtojcën I, dhe nuk përfshin, ndër të tjera, përdorimin e vetëm të oksigjenit, ozonit, katalizatorëve inorganikë, katalizatorëve metalikë, reagentëve organometalikë dhe/ose rrezatimit UV.

4. Në përputhje me përkufizimet e dhëna në pikën 3, shkronjat “ç”, “d”, “e” dhe “f”, materialet burimore, për të cilat nuk ka të dhëna të rëndësishme të përdorimit për prodhimin e aromatizuesve, do të konsiderohen si ushqim për qëllim të këtij udhëzimi.

5. Aromatizuesit mund të përmbajnë aditivë ushqimorë ashtu si parashikohet në udhëzimin nr. 18, datë 17.11.2010, “Për aditivët ushqimorë”, dhe/ose përbërës të tjerë ushqimorë të përfshira për qëllime teknologjike.

II. Kushtet për përdorimin e aromatizuesve, përbërësve ushqimorë me veti aromatizuese dhe materialeve burimore

1. Vetëm aromatizuesit ose përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese, të cilët i plotësojnë

kushtet e mëposhtme, mund të përdoren në ushqime:

a) nuk përbëjnë rrezik për shëndetin e konsumatorit, bazuar në të dhënat shkencore në dispozicion;

b) përdorimi i tyre nuk çorienton konsumatorin.

2. Operatori i biznesit ushqimor nuk mund të vendosë në treg një aromatizues apo ndonjë ushqim në të cilin një aromatizues dhe/ose përbërës ushqimorë me veti aromatizuese është i pranishëm, nëse përdorimi i tyre nuk është në përputhje me këtë udhëzim.

3. Substancat e listuara në pjesën A të shtojcës II të këtij udhëzimi, nuk do të shtohen si të tilla në ushqim.

4. Përveç sa përcaktohet në urdhrin nr. 223, datë 8.7.2009, "Për miratimin e rregullores "Mbi rregullat e përgjithshme, për përcaktimin, përshkrimin dhe prezantimin e pijeve alkoolike"", nivelet maksimale të substancave të caktuara, natyrisht të pranishme në aromatizues dhe/ose përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese, në produktet ushqimore të përbëra të listuara në pjesën B, të shtojcës II, nuk do të tejkalohen si rezultat i përdorimit të aromatizuesve dhe/ose përbërësve ushqimorë me veti aromatizuese në ato produkte ushqimore. Nivelet maksimale të substancave të përcaktuara në shtojcën II, do të zbatohen për produktet ushqimore në gjendjen përfundimtare, ashtu siç tregtohen, nëse nuk shprehet ndryshe. Duke zbatuar këtë parim, për ushqime të thata dhe/ose të koncentruara, të cilat duhet të riformohen, nivelet maksimale do të zbatohen për ushqimin e riformuar sipas udhëzimeve në etiketë, duke marrë parasysh faktorin minimal të hollimit.

5. Materialet burimore të dhëna në pjesën A, të shtojcës III, të këtij udhëzimi, nuk do të përdoren për prodhimin e aromatizuesve dhe/ose përbërësve ushqimorë me veti aromatizuese.

6. Aromatizuesit dhe/ose përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese, të prodhuara nga materialet burimore, të listuara në pjesën B të shtojcës III, mund të përdoren vetëm në kushtet e përcaktuara në këtë shtojcë.

7. Aromatizuesit e mëposhtëm dhe përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese mund të përdoren në ushqime, me kusht që ato janë në përputhje me përcaktimet në pikën 1, të këtij kreu:

a) përgatitjet aromatizuese të përcaktuara në shkronjën "ç"/i, të pikës 3, të kreut I;

b) aromatizuesit e përftuar nga procese termike të përcaktuara në shkronjën "d"/i, të pikës 3, të kreut I, të cilat plotësojnë kushtet për prodhimin e aromatizuesve me procese termike dhe nivelet maksimale për substanca të caktuara në aromatizuesit e përftuar nga procese termike përcaktuar në shtojcën IV të këtij udhëzimi;

c) aromatizuesit pararendës të përcaktuar në shkronjën "e"/i, të pikës 3, të kreut I;

d) përbërësit ushqimorë me veti aromatizuese.

8. Pavarësisht përcaktimit në pikën 7 të këtij kreu, nëse ka dyshime në lidhje me sigurinë e një aromatizuesi apo përbërësi ushqimor me veti aromatizuese, të përcaktuar në pikën 7, Komiteti Shkencor dhe panelet shkencore të kryejnë një vlerësim rreziku për to.

III. Aromatizuesit dhe materialet burimore të miratuara për përdorim në produktet ushqimore

1. Aromatizuesit dhe materialet burimore të miratuara për përdorim në produktet ushqimore, janë si më poshtë:

a) substancat aromatizuese;

b) përgatitjet aromatizuese të përcaktuar në shkronjën "ç"/ii, të pikës 3, të kreut I;

c) aromatizuesit e përftuar nga procese termike të marra nga përbërësit e trajtuar termikisht, të cilat janë tërësisht apo pjesërisht në përputhje me shkronjën "d"/ii, të pikës 3, të kreut I dhe/ose për të cilat kushtet për prodhimin e aromatizuesve të përftuar nga procese termike dhe/ose nivelet maksimale për substanca të caktuara të padëshirueshme të përcaktuara në shtojcën IV nuk janë plotësuar;

d) aromatizuesit pararendës, të përcaktuar në shkronjën "e"/ii, të pikës 3, të kreut I;

e) aromatizues të tjerë nga ata të përcaktuar shkronjën "f", të pikës 3, të kreut I;

f) materiale burimore të tjera nga ato të përcaktuaranë shkronjën “g”/ii, të pikën 3, të kreut I.

IV. Etiketimi

A. Etiketimi i aromatizuesve të cilët nuk janë të destinuar për t’u shitur te konsumatori i fundit

1. Aromatizuesit, të cilët nuk janë të destinuar për t’u shitur te konsumatori i fundit mund të tregtohet vetëm të etiketuar në përputhje me përcaktimet e shkronjës A, pika 2, dhe shkronjës B të këtij kreu. Etiketa duhet të jetë lehtësisht e dukshme, qartësisht e lexueshme dhe e pashlyeshme.

Informacioni i dhënë në pikën 2 të këtij kreu, duhet të jetë në gjuhë të kuptueshme për blerësit. Ai duhet të jetë në shqip dhe gjuhë të tjera.

2. Kur aromatizuesit, të cilët nuk janë të destinuar për t’u shitur te konsumatori përfundimtar, por janë shitur në formë individuale apo të përzier me njëri-tjetrin dhe/ose me përbërës të tjerë ushqimorë dhe/ose me substanca të tjera të shtuar në to, në përputhje me pikën 4, të kreut I, paketimi i tyre ose kontejnerët duhet të mbajnë informacionin e mëposhtëm:

a) përshkrimin e shitjes ose fjalën “aromatizues” ose një emër më specifik ose përshkrimin e aromatizuesit;

b) deklaratën ose “për ushqim”, ose “përdorim i kufizuar në ushqim”, ose një referencë shumë të veçantë për përcaktimin e tij për përdorim në ushqime;

c) nëse është e nevojshme, kushtet e veçanta për ruajtjen dhe/ose përdorim;

d) një shenjë identifikuese për grumbullin ose *lot-in*;

e) në rend zbritës të peshës, një listë me:

i) kategoritë e aromatizuesve të pranishëm;

ii) emrat e secilit prej substancave ose materialeve të tjera në produkt ose, kur është e përshtatshme, numrin E, të tyre.

f) emrin ose emrin e biznesit dhe adresa e prodhuesit, paketuesit ose shitësit;

g) një tregues të sasisë maksimale për secilin komponent ose grup komponentësh që i nënshtrohen kufizimit sasior në ushqime dhe/ose informacionin e duhur në terma të qartë dhe lehtësisht të kuptueshëm për blerësin;

h) sasinë neto;

i) datën e qëndrueshmërisë minimale ose “*use by date*”;

j) aty ku është e mundur, informacioni mbi një aromatizues ose substanca të tjera të përmendura në këtë pikë dhe të listuara në shtojcën III, të vendimit nr. 1344, datë 10.10.2008, të Këshillit të Ministrave, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”.

3. Pavarësisht përcaktimit në pikën 1 të këtij kreu, të dhënat e nevojshme në shkronjat “d” dhe “e” të pikës 2, mund të vendosen vetëm në dokumentet që kanë të bëjnë me ngarkesat të cilat janë për t’u furnizuar në kohën e dorëzimit ose para tij, me kusht që treguesi “jo për shitje me pakicë” të jetë i vendosur në një pjesë lehtësisht të dukshme të paketimit ose të kontejnerit të produktit në fjalë.

4. Pavarësisht përcaktimit në pikën 1 të këtij kreu, kur aromatizuesit janë furnizuar në depozita, të gjitha informacionet mund të vendosen në dokumentet shoqëruese që shoqërojnë ngarkesën.

B. Kërkesat specifike për përdorimin e termit “natyral”

1. Termi “natyral” do të përdoret për të përshkruar një aromatizues në përshkrimin e shitjes së tij sipas pikës 1/a, të shkronjës A, të këtij kreu.

2. Termi “natyral”, për përshkrimin e një aromatizuesi, mund të përdoret vetëm nëse përbërësi aromatizues përbëhet vetëm nga përgatitje aromatizuese dhe/ose substanca aromatizuese natyrale.

3. Termi “substancë aromatizuese natyrale” mund të përdoret vetëm për ata aromatizues në të cilin përbërësi aromatizues përmban substanca aromatizuese ekskluzivisht natyrore.

4. Termi “natyral” mund të përdoret në kombinim me një referencë për një ushqim, kategori ushqimesh ose burim aromatizuesi me origjinë bimore ose shtazore, në qoftë se përbërësi aromatizues është fituar ekskluzivisht ose të paktën 95% të peshës/peshë, nga burimi i materialeve

të cituara më lart. Përshkrimi do të lexohet “aromatizues natyral”, “ushqimi ose kategoria e ushqimit ose burimi”.

5. Termi “aromatizues natyral”, “ushqim ose kategori ushqimi ose burimi”, me aromatizues natyral të tjerë”, mund të përdoret vetëm nëse përbërësi aromatizues është fituar pjesërisht nga materiali burimor i përmendur, aromë e cila mund të njihet lehtësisht.

6. Termi “aromatizues natyral” mund të përdoret vetëm nëse përbërësi aromatizues rrjedh nga materiale të ndryshme burimore dhe ku një referencë e materialeve të burimit nuk do të reflektojë aromën apo shijen e tyre.

C. Etiketimi i aromatizuesve të destinuar për t'u shitur te konsumatori i fundit

1. Përveç sa parashikohet në vendimin nr. 1344, datë 10.10.2008, të Këshillit të Ministrave, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”, mbi treguesit ose shenjat e identifikimit të *lot*-it, të cilit një ushqim i përket, aromatizuesit e shitur veçmas ose të përzierë me njëri-tjetrin dhe/ose me përbërës të tjerë të ushqimit dhe/ose substanca të tjera, të cilat janë shtuar dhe që janë të destinuara për shitje te konsumatori i fundit, mund të tregtohet vetëm nëse paketimi i tyre përmban deklaratën ose “për ushqim”, ose “përdorim i kufizuar në ushqim”, ose një referencë më specifike për përdorimin e tyre në ushqim. Kjo deklaratë, duhet të jetë lehtësisht e dukshme, në mënyrë të qartë e lexueshme dhe e pashlyeshme.

2. Në qoftë se termi “natyral” përdoret për të përshkruar një aromatizues në përshkrimin e shitjes referuar shkronjës A, pika 1/a, atëherë zbatohet përcaktimi i shkronjës B të këtij kreu.

V. Dispozita të fundit

1. Ngarkohet Drejtoria e Sigurisë Ushqimore, Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë, si dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit për zbatimin e këtij udhëzimi.

2. Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

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