



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

Adresa: Bulevardi "Dëshmorët e Kombit" Nr. 2, Tiranë

Tel/Fax + 4 259 333

Nr. \_\_\_\_\_ Prot.

Tiranë, më \_\_\_\_\_ 2008

**URDHËR**

Nr. 417 Datë 26.09.2008

**PËR**

**MIRATIMIN E RREGULLORES "PER RECELIN E FRUTAVE, XHELET,  
MARMALADAT DHE PURENE E GESHTENJAVE PER KONSUM  
NJEREZOR"**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, ligjit Nr. 9863, dt 28.01.2008 "Per Ushqimin", nenit 76 te ligjit Nr.9590, dt 27.07.2006 "Per ratifikimin e Marreveshjes se Stabilizim Asocimit ndermjet Republikes se Shqiperise dhe komuniteteve Europiane e Shteteve te tyre anetare" dhe V.K.M Nr.463, dt 05.07.2006 "Per miratimin e planit kombetar per zbatimin e Marreveshjes se Stabilizim Asocimit" i ndryshuar.

**URDHËROJ:**

1. Miratimin e rregullores "Për recelin e frutave, xhelet, marmaladat dhe purene e geshtenjave per konsum njerezor", bashkëlidhur këtij urdhëri.
2. Ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Drejtoritë Rajonale të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit për zbatimin e këtij urdhëri.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.

**MINISTRI**

**JEMIN GJANA**

# **RREGULLORE**

## **PËR**

### **REÇELIN E FRUTAVE, XHELET, MARMALADAT DHE PURENE E GESHTENJAVE PER KONSUM NJEREZOR**

#### **NENI 1**

##### **Fusha e zbatimit**

Kjo rregullore zbatohet ne produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7.  
Kjo rregullore nuk zbatohet per produktet e destinuar per prodhimin e pastave, tortave ose biskotave (prodhime pasticerie).

#### **NENI 2**

##### **Pershkrimi i produkteve**

###### **1. Receli**

Eshte nje perzjerje, me konsistence zhelatinoze, e sheqerit , pulpes dhe/ose purese se nje ose me shume lloje te frutit dhe ujit. Receli i agrumeve mund te fitohet prej frutit te plote, te prere ne copa ose ne thela. Sasia e pulpes dhe/ose purese perdorur per prodhimin e 1000gr produkt te gatshem nuk duhet te jete me pak se;

- 350 gr si rregull i pergjithshem
- 250 gr stafidhe e kuqe, rowanberries, sea-buckthorns, stafidhezeze, rosehips, dhe quinces
- 150 gr per ginger
- 160 gr per cashew apple
- 60 gr per passion fruit

###### **2. Receli ekstra**

Eshte nje perzierje, me konsistence zhelatinoze, e sheqerit, pulpes se pa koncentruar se nje ose me shume llojeve te frutit dhe ujit. Megjithate receli ekstra rosehip, dhe seedless raspberry, blackberry, blackcurrant, blueberry dhe receli ekstra redcurrant mund te fitohen plotesisht ose pjeserisht prej purese pakoncentruar te frutave perkatese. Receli ekstra i agrumeve mund te fitohet prej frutit te plote, te prere ne copa dhe/ ose ne thela. Frutat e molles ,dardhes, kumbulles, pjepit, shalqiut, rrushit, kungullit, kastravecit, domates nuk mund te perdoren te perzjera me te tjere, ne prodhimin e recelit ekstra.

Sasia e pulpes perdorur per prodhimin e 1000gr produkt te gatshem nuk duhet te jete me pak se;

- 450 gr si rregull i pergjithshem
- 350 gr per redcurrants, rowanberries, sea-buckthorns, blackcurrants, rosehips dhe quinces
- 250 gr per ginger
- 230 gr per cashew apple
- 80 gr per passion fruit

### **3. Xheli**

Eshte nje perzierje zhelatinoze e sheqernave e lengut dhe/ose ekstraktit uJOR, i nje ose me shume llojeve te frutit. Sasia e lengut frutit dhe/ ose ekstraktit uJOR te perdorur ne prodhimin e 1000gr produkt te gatshem nuk duhet te jete me pak si me lart per prodhimin e recelit. Keto sasi jane llogaritur pas zbritjes se sasise se ujit te perdorur ne pregatitjen e ekstraktit uJOR.

### **4. Xheli ekstra**

Eshte nje perzierje zhelatinoze e sheqernave e lengut dhe/ose ekstraktit uJOR, i nje ose me shume llojeve te frutit. Sasia e lengut te frutit dhe/ ose ekstraktit uJOR te perdorur ne prodhimin e 1000gr produkt te gatshem nuk duhet te jete me pak si me lart per prodhimin e recelit ekstra. Keto sasi jane llogaritur pas zbritjes se sasise se ujit te perdorur ne pregatitjen e ekstraktit uJOR. Frutat e molles, dardhes, kumbulles, pjeprit, shalqiu, rrushit, kungullit, kastravecit dhe domates nuk mund te perdoren te perzjera me te tjere ne prodhimin e xhelit ekstra.

### **5. Marmalada**

Eshte nje perzierje me konsistence zhelatinoze, e ujit, sheqerit., dhe nje ose me shume produkteve qe vijojne te fituara prej frutit te agrumeve; pulp, pure, leng, ekstrakt uJOR dhe lekure

Sasia e frutit te agrumeve te perdorur ne prodhimin e 1000 gr produkt te gatshem nuk duhet te jete me pak se 200gr ne te cilen me e pakta 75 gr duhet te perftohet prej endokarpit.

### **6. Marmalada xhel**

Ky emer do te perdoret ne produktet qe nuk permbajne lende te patretshme me perjashtim te mundesive te sasive te vogla te lekures te prera imet.

### **7. Pure geshtenje e embelsuar**

Eshte nje perzierje me konsistence te pershtatshme, e ujit, sheqerit, dhe jo me pak se 380gr e purese se geshtenjes (Castanea sativa) per 1000 gr produkt te gatshem.

### **8. Frut**

Jane te gjitha frutat, te fresketa, te shendetshme dhe me pjekurine e nevojshme per perdorim, qe permbajne te gjitha perberesit e nevojshem, pa bishta dhe mbeturina. Per qellime te kesaj rregulloreje, domatja, pjeset e ngreneshme te rhuarb stalks, karrota, patatja e embel, kastravecit, kungulli, pjepri dhe shalqiu konsiderohen si fruta. "Ginger" eshte rrenje e ngreneshme, e bimes ginger ne gjendje te fresket ose te konservuar. Ginger mund te jete e thare ose e ruajtur ne shurup.

### **9.Pulpa (e frutit)**

Eshte produkt i perftuar nga pjeset e ngreneshme te gjithë frutit, mase e lengshme,pa lekure,pa fara.Per agrumet pulpa eshte masa e lengshme e perftuar nga endokarpi.

### **10.Purre (e frutit)**

Eshte produkt i perftuar nga kullimi i te gjitha pjeseve te ngreneshme te frutit,te qeruar ose jo,pa largimin e lengut.

### **11.Ekstrakt ujqor i frutit**

Eshte produkti qe permban te gjithë perberesit e frutit te perdorur te tretur ne uje.

## **NENI 3**

### **TREGUESIT CILESORE**

Produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 duhet te kene nje permbajtje te lendes se thate te tretshme 60% ose me shume, e llogaritur sipas refraktometrit ne 20°C, pervec produkteve ku sheqernat jane zevendesuar teresisht ose pjesisht me embelsues Pa perjashtuar Nenin 5(1) te rregullores” Per etiketimin e produkteve ushqimore” ,shtetet anetare, per te marre te dhena ne raste te vecanta autorizojne emra rezerve per produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 qe kane nje permbajtje te lendes se thate te tretshme me pak se 60 %.

Kur frutat perzihen se bashku, permbajtjet minimale te percaktuara per produktet ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 per llojet e ndryshme te frutit duhet te reduktohet ne raport me perqindjet e perdorura.

## **NENI 4**

### **INGREDIENTET**

Sheqernat e lejuar jane:

- a.sheqernat e percaktuara nga rregullorja ”Per disa sheqerna per perdorim njerezor”
- b.shurup fruktoze
- c.sheqernat e perftuar nga frutat
- d.sheqer ngjyre kafe

Ingredientet shtese qe mund te perdoren ne produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 :

- mjalti i percaktuar sipas rregullores”Mbi mjaltin” ; ne te gjithë produktet si nje zevendesues total ose i pjesshem per sheqernat ,
- leng fruti ;vetem ne recel ,
- leng fruti agrume;ne produktet e perftuara prej tjetër tipi te frutit; vetem ne recel, recel ekstra,xhel dhe xhel ekstra,

- lengje fruti i kuq; vetem ne recel dhe recel ekstra prodhuar prej rosehips, luleshtrydhe, manaferra, gooseberries, redcurrants, kumbull dhe rhubarb,
- leng panxhari i kuq; vetem ne recel dhe xhel prodhuar prej luleshtrydhe, manaferra, gooseberries, redcurrants dhe kumbullave,
- esence vajore e frutave te agrumeve; vetem ne marmalade dhe marmalade xhel,
- vaj ushqimor dhe yndyre si agjent kunder shkumezimit; ne gjithe produktet
- pektin leng; ne gjithe produktet,
- lekure agrume ; ne recel, recel ekstra, xhel dhe xhel ekstra,
- gjethe e bimes Pelargonium odoratissimum; ne recel, recel ekstra, xhel dhe xhel ekstra, kur ato jane prodhuar prej ftoit,
- vere dhe liker, arra, ereza aromatike, ereza, vanilje dhe ekstrakt vanilje; ne gjithe produktet,
- vanilline (aromatizues); ne gjithe produktet.

Pervec kerkesave te Rregullores” Mbi aditivet ushqimor te lejuar per perdorim ne produktet ushqimore” vetem ingredientet e listuar ne Nenin 4 dhe lendet e para te permendura ne Nenin 2 pikat 8,9,10,11 mund te perdoren ne prodhimin e produkteve te percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7.

## **NENI 5**

### **TRAJTIMI I LENDEVE TE PARA**

1. Produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 8,9,10 dhe 11 mund te trajtohen me menytrat ne vazhdim;
  - nxehje, ngrohje ose ngrirje
  - ngrirje e thate
  - koncentrim, sipas teknologjise te pershtatshme
  - me perjashtim te lendeve te para te perdorura ne prodhimin e produkteve ekstra; perdoret dioksidi i squfurit(E220)ose kriprat e tij(E221,E222,E223,E224,E226, E227)si aditiv ne produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 me kusht qe nuk tejkaloht maksimumi i permbajtjes se dioksidit te squfurit, ne rregulloren ” Per aditivet ushqimore”.
2. Kajsite dhe kumbullat e perdorura ne prodhimin e recelit mund te trajtohen pervec proceseve te tharjes dhe prej proceseve tharesftohes.
3. Lekura e agrumeve trajtohet me shellire.

## **NENI 6**

### **ETIKETIMI**

Rregullorja“ Për etiketimin e Produkteve Ushqimore” per produktet e percaktuara ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 zbatohet duke plotësuar kushtet e mëposhtme:

- a) Emrat e produkteve te permendura në Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 përdoren për t'i emertuar ato per qellime tregetimi.

- Emrat e produkteve te permendura ne Nenin 2 pikat 1,2,3,4,5,6,7 perdoren gjithashtu ne emertimin e produktit te perbere me kusht qe emra te tillë nuk e mashtrojnë konsumatorin.
- b) Emrat e produkteve plotesohen me tregues te frutit ose frutave te perdorura, sipas rendit zbrites te peshes lendes se pare ose lendeve te para te perdorura. Megjithate per produktet e prodhuara prej tre ose me shume frutave, treguesi i frutave te perdorura mund te zevendesohet me termin « miks frut », ose nje formulim tjeter i ngjashem fruta ta ndryshme, ose me numrin e frutave te perdorura.
  - c) Etiketa duhet te tregoje masen e frutit mbi masen e produktit te gatshem duke perfshire fjalet pergatitur .... gr frut ne 100gr produkt i gatshem, pas zbritjes te sasise se ujit te perdorur ne pregatitjen e ekstraktit uJOR.
  - d) Etiketa duhet te tregoje permbajtjen e sheqerit te pergjithshem me fjalet permbajtja e sheqerit pergjithshem ....g per 100g produkt i gatshem, e llogaritur sipas refraktometrit ne 20°C me nje tolerance  $\pm 3$  shkalle refraktometrike.
  - e) Te dhenat e referuara ne piken c duhet te shfaqen ne te njejten fushe pamje me emrin e produktit dhe me germa te dallushme.