



REPUBLIKA E SHQIPËRIË  
**MINISTRIA E BUJQËSISË,  
ZHVILLIMIT RURAL DHE  
ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE  
MINISTRI**

**Fletore zyrtare nr.53, date 09.04.2015**

**Nr . 2732 Prot.**

**Tiranë, më 31.3.2015**

**UDHËZIM**

**Nr. 207, datë 31.3.2015**

**PËR  
PËRCAKTIMIN E TREGUESVE TË SIGURISË DHE CILËSISË SË MIELLIT TË  
GRURIT TË PARAPAKETUAR, PËR T'U SHITUR TEK KONSUMATORI I FUNDIT  
OSE PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË TJERA USHQIMORE**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, nenit 23 pika 2 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

**UDHËZOJ**

1. A. Udhëzimi të zbatohet për miellin për konsum njerëzor të përgatitur nga gruri i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, *Triticum vulgare*, grurë i species *Triticum compactum* Host ose nga përzierja e tyre, si dhe gruri i fortë i species *Triticum durum* Desf. i cili parapaketohet për shitje për konsumatorin e fundit ose përdoret për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore.
- B. Udhëzimi të mos zbatohet:
  - a) Për miell integral, miell të afërt me atë integral ose semolina (grimca endosperme pas pasurimit që shkojnë për bluarje) nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i species *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre si dhe përzierjet e këtyre lloj grurësh në kombinim me *Triticum durum* Desf;
  - b) Për miell që përdoret si shtesë në industrinë e birrës ose për prodhimin e amidonit ose glutenit;
  - c) Për miell gruri që nuk përdoret në industrinë ushqimore;

d) Për miellrat që kanë përmbajtje më të ulët proteine se ajo e dhënë në Shtojcën 2, bashkëlidhur këtij udhëzimi, ose që pas procesit të blojës kanë nevojë për trajtim special, përveç tharjes ose zbardhimit dhe/ose tek të cilët janë shtuar përbërës që nuk përfshihen në pikat 3.b.ii dhe 4.

## 2. Përkufizime:

- a. Mielli i grurit është produkt i përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre, me anë të copëtimit ose proceseve të bluarjes, në të cilën janë hequr pjesërisht cipa dhe embrioni dhe mbetja bluhet në një shkallë të përshtatshme imtësie.
- b. Mielli i grurit durum është produkt i përgatitur nga grurë i species *Triticum durum* Desf, me anë të copëtimit ose proceseve të bluarjes, në të cilën janë hequr cipa dhe embrioni dhe mbetja bluhet në një shkallë të përshtatshme imtësie.

3. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të plotësojë treguesit cilësor të mëposhtëm:

### a. Të përgjithshëm

- i. Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor.
- ii. Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla.
- iii. Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

### b. Specifike

- i. Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë.
- ii. Përbërësit e mëposhtëm mund të shtohen në miellin e grurit të përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre në sasi të nevojshme për qëllime teknologjike:

- Produkte të maltuara me aktivitet enzimatik të prodhuara nga gruri, elbi ose thekra;
  - Gluten vital gruri;
  - Miell soje dhe miell leguminozesh.
4. Niveli maksimal në produktin përfundimtar të enzimave dhe agjentëve përpunues të miellit të përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre, përcaktohet në Shtojcën 1, bashkëlidhur këtij udhëzimi.
  5. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.09.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
  6. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të ketë mbetje pesticidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në [udhëzimin nr. 5, datë 14.05.2014](#), “Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.
  7. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e [udhëzimit nr. 13, datë 29.09.2010](#),
  8. “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
  9. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr.16, datë 29.08.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit”
  10. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:
    - a) Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik.
    - b) Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

- i. Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;
  - ii. Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;
  - iii. Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.
11. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.
12. Ambalazhet duhet të jenë të sigurta dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.
13. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, etikëtohet në përputhje me [Vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008](#), “Për miratimin e rregullores “Për etikëtimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etikëtimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:
- a) Emri i produktit në etikëtë duhet të jetë “miell gruri” ose “miell gruri durum”.
  - b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Emri i produktit, numri i identifikimit të lot-it si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtuës duhet të vendosen mbi ambalazh. Numri i identifikimit të lot-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtuës mund të vendosen me anë të një marke identifikimi me kusht që një markë e tillë të jetë identike me atë të dokumenteve shoqëruese.
14. Marrja e mostrave dhe analizimi bëhet në përputhje me rregulloren nr. 220, datë 21.05.1999, “Mbi procedurat e marrjes së mostrave dhe kryerjes së analizave të produkteve ushqimore”, dhe, “Kufiri i lejuar dhe metoda e analizimit për disa tregues të miellit të grurit” është dhënë në shtojcën 2, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

15. Përdorimi i miellit të grurit dhe miellit të grurit durum, për prodhimin e produkteve të brumit dhe pasticerisë sipas përmbajtjes minimale të proteinës në to, jepen në shtojcën 3, bashkëlidhur këtij udhëzimi.
16. Udhëzimi nr. 12, datë 15.07.2014 “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore” dhe Udhëzimi nr.2, datë 2.2.2015 “Për një ndryshim në Udhëzimin nr. 12, datë 15.07.2014 “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, shfuqizohen.
17. Ngarkohen, Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**MINISTRI**

**EDMOND PANARITI**

## SHTOJCA 1

### Niveli maksimal në produktin përfundimtar të enzimave dhe agjentëve përpunues të miellit të grurit

| Shtesa ushqimor  | Niveli maksimal në produktin përfundimtar |
|--|---|
| <i><b>Enzimata</b></i>   |   |
| Amilaza nga myqet <i>Aspergillus niger</i>                               | PMP <sup>(*)</sup>                        |
| Amilaza nga myqet <i>Aspergillus oryzae</i>                              | PMP <sup>(*)</sup>                        |
| Enzime proteolitike nga <i>Bacillus subtilis</i>                         | PMP <sup>(*)</sup>                        |
| Enzime proteolitike nga <i>Bacillus oryzae</i>                           | PMP <sup>(*)</sup>                        |
| <i><b>Agjentë përpunues të miellit</b></i>                               |   |
| L-acid askorbik dhe kripërat e tij të natriumit dhe kaliumit             | 300 mg/kg                                 |
| L-cisteine klorhidrat  | 90 mg/kg                                  |
| Dioksid squfuri (vetëm në miellrat për prodhim biskotash dhe pastiçerie) | 200 mg/kg                                 |
| Mono-kalcium fosfat  | 2500 mg/kg                                |
| Lecitine   | 2000 mg/kg                                |

(\*) PMP – Praktikat e Mira te Prodhimit

## SHTOJCA 2

### Kufiri i lejuar dhe metoda e analizimit për disa tregues të miellit të grurit dhe miellit të grurit durum

| TREGUESI/PËRSHKRIMI  | LLOJI MIELLIT     | KUFIRI I LEJUAR   | METODA E ANALIZËS   |
|--|-------------------|---|---|
| Hiri   | Miell gruri       | Preferenca e blerësit   | AOAC 92303 bot.18<br>ISO 2171:1980<br>ICC Metoda nr.104/1(1990)   |
|  | Miell gruri durum | Maksimumi 1.75% mbi lenden e thate  |   |
| Aciditeti i yndyrës  | Miell gruri       | Maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik.<br>Ose<br>Jo më shumë se 50 mg hidroksid kaliumi për 100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë. | ISO 7305:1986<br>Ose<br>AOAC 939,05 bot.18  |
| Proteina (Nx5,7)   | Miell gruri       | Minimumi 9% mbi bazën e lëndës së thatë.  | ICC 105/1 Metoda për Përcaktimin e Proteinës bruto në Drithëra dhe Produkte Drithërash për Ushqim dhe për Ushqim për Kafshët (Metodë e Tipit I) katalizator Selenium/Bakër. |
|  | Miell gruri durum | Minimumi 11.0% mbi bazën e lëndës së thatë  |   |
| Ushqyesit<br>- vitaminat<br>- komponimet minerale<br>- aminoacidet | Miell gruri       | Konform legjislacionit Shqiptar në fuqi.  | Konform legjislacionit Shqiptar në fuqi.  |
|  | Miell gruri durum |   |   |
| Madhësia e grimcave (granulometria)                                |                   | 98% ose më shumë e miellit duhet të kalojë përmes hapësires 212 mikron (sita nr.70)   | AOAC 965,22 bot.18  |

### SHTOJCA 3

**Përdorimi i miellit të grurit dhe miellit të grurit durum, për prodhimin e produkteve të brumit dhe pasticerisë sipas nivelit minimal të përmbajtjes së proteinës në to**

| <b>Kategoria</b>   | <b>Bukë<br/>(masive popullore)</b> | <b>Bazë picash,<br/>kruasan, petë</b> | <b>Embëlsira,<br/>kek, biskota,<br/>petulla</b> | <b>Makarona</b>   |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|---|-------------------|
| Lloji i miellit  | Miell gruri<br>Miell gruri durum   | Miell gruri<br>Miell gruri durum      | Miell gruri                                     | Miell gruri durum |
| Proteina (% ndaj<br>lëndës së thatë)<br>(vlera minimale) | 12                                 | 12.5                                  | 9   | 11                |