



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

Prot. 5819

UDHËZIM

Nr. 18 Datë 14/11 2010

PËR

ADITIVËT USHQIMOR

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, si dhe në zbatim të ligjit nr.9863 datë 28.01.2008 "Për Ushqimin", Kreu XI neni 41 "Objekti i kontrollit zyrtar të ushqimeve", neni 76 të ligjit 9590 datë 27.07.2006 "Për ratifikimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asociimit ndërmjet Republikës së Shqipërisë dhe Komunitetit Europian dhe shteteve të tyre anëtare" dhe V.K.M. Nr. 463 datë 05.07.2006 "Për miratimin e planit kombëtar për zbatimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asociimit" i ndryshuar

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim përcakton rregullat për aditivët ushqimorë të përdorur në produkte ushqimore me qëllim për të siguruar një nivel të lartë të mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe interesave të konsumatorit, praktikave jo mashtruese në tregtinë ushqimore dhe kur është e nevojshme, mbrojtjen e mjedisit.

2. Ky udhëzim zbatohet:

a) për aditivët ushqimor të dhëna në Shtojcat I, II dhe III bashkëlidhur këtij Udhëzimi (më poshtë Shtojca I, II dhe III);

b) në ushqimet specifike, në përputhje me legjislacionin specifik për përdorimin e aditivëve ushqimorë në këto kategori ushqimesh;

3. Ky udhëzim nuk zbatohet për:

a) qëllime përpunimi;

b) substancat e përdorura në mbrojtjen e bimëve dhe produkteve bimore;

Adresa: Blvd."Deshmoret e Kombit" Nr.2
E-mail: Kabineti@mbumk.gov.al
Internet: <http://www.mbumk.gov.al>

Tel: +355 4 2227924
Fax: +355 4 2227924

1

25. Kur aditivët ushqimor janë shitur të paambalazuara, por janë vendosur në çisterna, të gjitha të dhënat e pikave 22, 23 dhe 24 jepen vetëm në dokumentet shoqëruese që lidhen me ngarkesën. Gjithashtu, të dhënat e kërkuara në pikën 22 gërma (d) deri në (g) dhe në pikat 23 dhe 24 mund të jepen vetëm në dokumentet që shoqërojnë ngarkesën, me kusht që treguesi "jo për shitje me pakicë" të jetë në një pjesë të dukshme të ambalazhit apo kontenierit të produktit në fjalë.

26. Kur shtesat ushqimore shiten të përzierë me njëri - tjetrin dhe/ose me përbërësit e tjerë ushqimor për shitje tek konsumatori i fundit mund të tregtohen vetëm nëse paketimi tyre përmban informacionin e mëposhtëm:

(a) emrin dhe numrin E të përcaktuar në këtë udhëzim për çdo shtesë ushqimore ose përshkrim të shitjes e cila përmban emrin dhe numrin E të çdo shtese ushqimore;
(b) deklaratën "për ushqim" ose "përdorim i kufizuar në ushqim" ose një referencë shumë të veçantë për përdorimin e saj në ushqim.

27. Në përjashtim nga pika 26 (a), përshkrimi i shitjes së një ëmbëlsuesi do të përmbajë termin "...- me bazë ëmbëlsuesi", duke përdorur emrin e ëmbëlsuesit ose ëmbëlsuesve të përdorur në përbërjen e tij.

28. Etiketimi i një ëmbëlsuesi që përmban polyole dhe/ose aspartam dhe/ose kripë aspartame-acesulfame do të mbajnë këto terheqje vëmendie:

(a) polyolet: "konsumi i tepruar mund të shkaktojë efekte laksative";
(b) aspartame/kripë aspartame-acesulfame: "përmban burim të phenylalanines".

29. Etiketimi i ngjyruesve ushqimorë dhënë në Shtojcën III do të bëhet në përputhje me VKM nr.1344 datë 10.10.2008 "Për miratimin e rregullores "Për etiketimin e produkteve ushqimore" si dhe kërkesave shtesë të dhëna në atë Shtojcë.

30. Ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij Udhëzimi.

Ky Udhëzim hyn në fuqi menjëherë.



Adresa: Blvd."Deshmoret e Kombit" Nr.2
E-mail: Kabineti@mbumk.gov.al
Internet: <http://www.mbumk.gov.al>

Tel: +355 4 2227924
Fax: +355 4 2227924

7



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

U D H Ë Z I M

Nr. 18 Datë 17.11.2010

PËR

ADITIVËT USHQIMOR

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, si dhe në zbatim të ligjit nr.9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, Kreu XI neni 41 “Objekti i kontrollit zyrtar të ushqimeve”, nenit 76 të ligjit 9590 datë 27.07.2006 “Për ratifikimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asociimit ndërmjet Republikës së Shqipërisë dhe Komunitetit Europian dhe shteteve të tyre anëtare” dhe V.K.M. Nr. 463 datë 05.07.2006 “Për miratimin e planit kombëtar për zbatimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asociimit” i ndryshuar

U D H Ë Z O J:

1. Ky udhëzim përcakton rregullat për aditivët ushqimorë të përdorur në produkte ushqimore me qëllim për të siguruar një nivel të lartë të mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe interesave të konsumatorit, praktikave jo mashtruese në tregtinë ushqimore dhe kur është e nevojshme, mbrojtjen e mjedisit.

2. Ky udhëzim zbatohet:

a) për aditivët ushqimorë të dhëna në Shtojcat I, II dhe III bashkëlidhur këtij Udhëzimi (më poshtë Shtojca I, II dhe III);

b) në ushqimet specifike, në përputhje me legjislacionin specifik për përdorimin e aditivëve ushqimorë në këto kategori ushqimesh;

3. Ky udhëzim nuk zbatohet për:

a) qëllime përpunimi;

b) substancat e përdorura në mbrojtjen e bimëve dhe produkteve bimorë;

- c) substancat e shtuara në produktet ushqimore për vlera ushqyese;
- d) substancat e përdorura për trajtimin e ujit për konsum njerëzor;
- e) aromatizuesit për përdorim në produkteve ushqimore, sipas Urdhërit nr. 209 datë 27.04. 2006 “Mbi përdorimin e aromatizuesve në produktet ushqimore”.

4. Termat e përcaktuara në nenin 3 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin”, kanë të njëjtin kuptim edhe në këtë udhëzim, ndërsa me termat e mëposhtëm do të kuptohet:

a) “ndihmës teknologjik” kuptohet çdo substancë e cila:

- (i) nuk konsumohet si ushqim në vetvete;
- (ii) është përdorur me qëllim në përpunimin e lëndëve të para, ushqimeve apo përbërësve të tyre, për të përmbushur një qëllim të caktuar teknologjik gjatë trajtimit apo përpunimit;
- (iii) mund të rezultojë e paqëllimshme por teknikisht e pashmangshme, prania në produktin përfundimtar e mbetjeve të substancave ose derivateve të tyre duke u siguruar se ato nuk paraqesin ndonjë rrezik për shëndetin dhe nuk kanë ndonjë efekt teknologjik në produktin përfundimtar;

b) “Klasë funksionale” kuptohet një nga kategoritë e dhëna në Shtojcën I bazuar në funksionin teknologjik të një aditivi ushqimor të cilën e shfaq në produktet ushqimore;

c) "Ushqim i papërpunuar" kuptohet një ushqim i cili nuk ka pësuar ndonjë trajtim që rezulton në një ndryshim të konsiderueshëm nga gjendja fillestare e tij, për këtë qëllim, ndryshimet e mëposhtme nuk konsiderohen si ndryshime thelbësore: ndarja, coptimi, heqja e kockave, grirja, heqja e lekurës, krasitja, bluarja, prerja, pastrimi, ngrirja e thellë, ftohja, bluarja, zhvoshkja, paketimi ose heqja e ambalazhit.

ç) “Ushqim pa sheqer të shtuar ” kuptohet një ushqim pa:

- (i) monosaharide e disaharide të shtuara;
- (ii) ushqim të shtuar, që përmban monosaharide ose disaharide, i përdorur për vetitë e tij ëmbëlsuese.

d) “Ushqim me energji të reduktuar” kuptohet një ushqim me vlerë të energjisë të reduktuar të paktën 30% krahasuar me ushqimin origjinal ose një produkt të ngjashëm;

e) “Sheqer tavoline” kuptohet përgatitja e sheqernave të lejuara, të cilat mund të përmbajnë aditivë të tjerë ushqimor dhe/ose përbërës të ushqimit dhe që janë të destinuar për shitje tek konsumatori i fundit si zëvendësues për sheqernat;

f) “Sasi e mjaftueshme” kuptohet se nuk është përcaktuar asnjë nivel numerik maksimal dhe substancat do të përdoren në perputhje me praktikën e mira të prodhimit, në një nivel jo më të lartë se sa është e nevojshme për të arritur qëllimin e synuar dhe të sigurohet që konsumatori nuk është orientuar në mënyrë të gabuar.

5. Nuk konsiderohen aditivë ushqimor:

- (i) monosaharidet, disaharidet ose oligosaharidet dhe ushqime që përmbajnë këto substanca të përdorura për vetitë e tyre ëmbëlsuese;
- (ii) produktet ushqimore, në formë të thatë ose të përqendruar, përfshirë aromatizuesit e bashkuar gjatë prodhimit të produkteve ushqimore të përbëra, për shkak të vetive të tyre aromatike, shijes dhe vlerave ushqyese së bashku me një efekt dytësor ngjyrues;
- (iii) substancat e përdorura për mbulimin apo si material veshës për produktet ushqimore, të cilat nuk janë pjesë e ushqimeve dhe nuk janë paracaktuar për t'u konsumuar së bashku me ushqimet;
- (iv) produktet që përmbajnë pektin dhe që rrjedhin nga pulpa e tharë e mollës ose lëvoret e frutave të agrumeve ose ftonjve, ose nga një përzierje e tyre, vepruar me acid të holluar dhe ndjekur nga neutralizimi i pjesshëm me kripëra të natriumit apo kaliumit (pektin e lëngshme);
- (v) baza çëmçakizit;
- (vi) dekstrin e bardhë ose e verdhë, amidon i pjekur ose dekstrinuar, amidon i modifikuar me acid apo trajtim alkaline, amidon i zbardhur, amidon i modifikuar fizikisht dhe amidon i trajtuar me enzima amilolitike;
- (vii) klorur amoni;
- (viii) plazma e gjakut, xhelatina ushqimore, proteina të hidrolizuara dhe kripërat e tyre, proteinat e qumështit dhe gluteni;
- (ix) aminoacidet dhe kripërat e tyre të tjera nga acidi glutamic, glycine, cysteine e cystine dhe kripërat e tyre të cilat nuk kanë funksion teknologjik;
- (x) kazeina dhe kazeinatet;
- (xi) inulina.

6. Një aditiv ushqimor mund të autorizohet për tu përdorur vetëm nëse plotëson kushtet e mëposhtme dhe, kur është e nevojshme, faktorë të tjerë mjedisor:

- (a) në bazë të të dhënave shkencore, nuk përbën shqetësim për sigurinë e shëndetit të konsumatorit në nivelin e përdorimit të propozuar;
- (b) ka domosdoshmeri teknologjike të arsyeshme që nuk mund të arrihet me mënyra të tjera ekonomike dhe teknologjike;
- (c) përdorimi i tij nuk keq orienton konsumatorin.

7. Përveç sa është thënë në pikën 6, një aditiv ushqimor duhet të ketë përparësi dhe përfitime për konsumatorin dhe për këtë arsye shërbejnë një ose më shumë nga karakteristikat e mëposhtme:

- (a) ruajnë cilësinë ushqyese të ushqimit;
- (b) sigurojnë përbërësit e nevojshëm apo përbërësit për ushqimet e prodhuara për grupe të konsumatorëve me nevojë të veçanta dietetike;

- (c) rritin cilësinë, mbajnë stabilitetin e një ushqimi ose përmirësimin e vetive të tij organoleptike, duke siguruar që natyra, përbërja ose cilësia e ushqimit nuk ndryshon në mënyrë të tillë që të çorientojnë konsumatorin;
- (d) ndihmojnë në prodhimin, përpunimin, përgatitjen, trajtimin, ambalazhimin, transportin apo ruajtjen e produkteve ushqimore, duke përfshirë aditivët ushqimor, enzimat ushqimore dhe aromatizuesit ushqimor, dhe duke siguruar që ato nuk janë përdorur për të maskuar efektet e përdorimit të lëndëve të para problematike ose të ndonjë praktike apo teknike të padëshirueshme, përfshirë këtu edhe praktikatat ose teknikat jo higjienike, që vijnë si rrjedhojë e veprimtarive të tilla.

8. Perjashtim nga pika 6 (a) e këtij udhëzimi bëjnë rastet kur një aditiv ushqimor që redukton cilësinë ushqyese të një ushqimi, mund të autorizohet për përdorim me kusht që:

- (a) produkti ushqimor nuk përbën një komponent të rëndësishëm të një diete normale;
- (b) aditivi ushqimor është i domosdoshëm për prodhimin e ushqimeve për grupe konsumatorësh me nevoja të veçanta dietetike.

9. Një aditiv ushqimor mund të përfshihet në klasën funksionale të ëmbëlsuesve vetëm nëse, përveç kërkesave të përcaktuara në pikën 6 të këtij udhëzimi, përmbushë një ose më shumë nga kërkesat e mëposhtme:

- (a) zëvendëson sheqernat për prodhimin e ushqimeve me energji të reduktuar, ushqime jo- cariogenic (ushqime të cilat në vend të sheqerit përmbajnë xylitol) apo ushqime pa sheqer të shtuar;
- (b) zëvendëson sheqernat kur kjo lejon rritje të jetëgjatësisë së ushqimit;
- (c) përdoret në prodhimin e ushqimeve të paracaktuara për përdorim me vlera të veçanta ushqyese.

10. Një aditiv ushqimor mund të përfshihet në klasën funksionale të ngjyruësve vetëm nëse, përveç kërkesave të përcaktuara në pikën 6 të këtij udhëzimi, përmbushë një ose më shumë nga kërkesat e mëposhtme:

- (a) rivendos pamjen origjinale të ushqimit, ngjyra e të cilit ka qenë dëmtuar nga përpunimi, magazinimi, ambalazhimi dhe shpërndarja, dhe si rrjedhojë, pranueshmëria vizuale e tij mund të ketë qenë dëmtuar;
- (b) bëjnë ushqimin më tërheqës vizualisht;
- (c) i japin ngjyrë një ushqimi të pangjyrë.

11. Aditivët ushqimor janë vendosur në klasa funksionale në Shtojcën I, në bazë të parimit të funksionit teknologjik të aditivit ushqimor. Caktimi i një aditivi ushqimor në një klasë funksionale nuk e përjashton atë nga të përdorurit për disa funksione.

12. Vendosja e kushteve të përdorimit mbështetet në nivelin e përdorimit të tyre të vendoset në nivelin më të ulët të nevojshëm për të arritur efektin e dëshiruar. Gjatë vendosjes së niveleve të mbahet parasysh:

(a) çdo konsum i pranueshëm ditor, ose vlerësim ekuivalent, për aditivin ushqimor dhe mundësisë konsumin ditor të tij të marre nga të gjitha burimet;

(b) kur aditivi ushqimor do të përdoret në ushqime që do konsumohen nga grupe të veçanta konsumatorësh, përcaktimin e mundësisë ditore të marrjes së aditivit ushqimor nga konsumatorët e këtyre grupeve.

13. Kur është e përshtatshme, nuk përcaktohet nivel numerik maksimal për një aditiv ushqimor (sasi e mjaftueshme). Në këtë rast, aditivi ushqimor do të përdoret në përputhje me parimin e sasisë së mjaftueshme.

14. Nivelet maksimale të aditivëve ushqimor të zbatohen për ushqimet që tregtohen si të tilla, nëse nuk ka përcaktim tjetër. Bëjnë përjashtim nga ky parim, ushqimet e thata dhe/ose të koncentruara për të cilat duhet të ripërcaktohen nivelet maksimale sipas udhëzimeve të dhëna në etiketë duke marrë parasysh faktorët minimal të hollimit.

15. Nivelet maksimale për ngjyruesit të zbatohen për sasi të e përmbajtjes së ngjyrës në përgatitjen e ngjyrosësit, nëse nuk ka përcaktim tjetër.

16. Aditivët ushqimor nuk përdoren në ushqime të papërpunuara, me përjashtim të rasteve kur një përdorim i tillë është dhënë në mënyrë specifike.

17. Aditivët ushqimor nuk përdoren në ushqime për foshnje dhe fëmijë të vegjël, duke përfshirë ushqimet dietetike për foshnje dhe fëmijë të vegjël për qëllime të veçanta mjekësore, përveçse kur parashikohet ndryshe.

18. Prania e një aditivi ushqimor do të lejohet:

(a) në një ushqim të përbërë, ku aditivi ushqimor është lejuar në një nga përbërësit e ushqimit të përbërë;

(b) në një ushqim, ku aditivi ushqimor:

(i) është lejuar si aditiv ushqimor, enzimë ushqimore apo aromatizues ushqimor në përputhje me këtë udhëzim ;

(ii) ka mbetur në ushqim nëpërmjet aditivëve ushqimor, enzimave ushqimore ose aromatizuesve ushqimor;

(iii) nuk ka funksion teknologjik në ushqimin përfundimtar;

(c) në një ushqim që duhet të përdoret vetëm në përgatitjen e një ushqimi të përbërë dhe garanton që ushqimi i përbërë është në përputhje me këtë udhëzim.

19. Pika 18 nuk zbatohet për formulat e fëmijëve të vegjël, follow-up formulat, ushqimet e përpunuara me bazë drithërash, ushqimet për fëmijë dhe ushqimet dietetike për qëllime të

veçanta mjekësore të destinuar për foshnjat dhe fëmijë e vegjël, me përjashtim kur parashikohet ndryshe.

20. Kur një aromatizues ushqimor, aditiv ushqimor ose enzimë ushqimore është shtuar në një ushqim dhe ka një funksion teknologjik në këtë ushqim, ai do të konsiderohet një aditiv ushqimor i ushqimit dhe duhet të plotesoj kushtet e përdorimit të ushqimit.

21. Pa çenuar pikën 18, prania e një aditivi ushqimor i përdorur si ëmbëlsues do të lejohet në një ushqim të përbërë pa sheqerna të shtuara, në një ushqim të përbërë me energji të reduktuar, në ushqimet dietike të përbëra të destinuar për dietat me kalori të ulët, në ushqime të përbëra jo cariogenic dhe në një ushqim të përbërë me jetëgjatesi të rritur, me kusht që ëmbëlsuesi është lejuar në një nga përbërësit e ushqimit të përbërë.

22. Aditivët ushqimor që nuk janë përcaktuar për shitje tek konsumatori i fundit, nëse shiten në formë individuale apo të përzier me të tjerë dhe/ose me përbërës ushqimor mund të tregtohen vetëm nëse etiketa e tyre është lehtësisht e dukshme, e lexueshme qartë dhe pashlyeshme. Informacioni të jetë në gjuhën shqipe dhe të përmbajë të dhënat e mëposhtme:

- (a) emrin dhe/ose numrin E të përcaktuara në këtë udhëzim në lidhje me çdo aditiv ushqimor ose një përshkrim të shitjes, i cili përmban emrin dhe/ose numrin E të çdo aditivi ushqimor;
- (b) deklarimi "për ushqim" ose "përdorim i kufizuar në ushqim" ose një referencë më e veçantë për qëllimin e përdorimit të saj për ushqim;
- (c) nëse është e nevojshme, kushtet e veçanta të ruajtjes dhe/ose përdorimit;
- (d) një shenjë identifikuese për lot-in;
- (e) udhëzime për përdorimin, nëse mos dhënia e tyre çon në përdorimin jo korrekt të aditivit ushqimor;
- (f) emrin apo emrin e biznesit dhe adresën e prodhuesit, paketuesit apo shitësit;
- (g) një tregues të sasisë maksimale për secilin komponent ose grup të komponentëve, subjekt i kufizimit sasior në ushqim, dhe/ose informacion të përshtatshëm në terma të qartë dhe lehtësisht të kuptueshme nga blerësi në përputhje me këte udhëzim, ku limiti i njejtë sasior vlen për një grup komponentësh të përdorur vetëm ose të kombinuar. Përqindja e kombinuar mund të jepet si një shifer e vetme. Limiti për sasinë të shprehet ose numerikisht ose sipas parimit të sasisë së mjaftueshme;
- (h) sasinë neto;
- (i) data e qëndrueshmërisë minimale ose të përdoret "deri më datën...";

23. Ku aditivët ushqimor shiten të përzierë me njëri - tjetrin dhe/ose me përbërësit e tjerë ushqimor, amballazhi ose konteneri i tyre të përmbajë një listë të të gjithë përbërësve në rend zbritës të përqindjes së tyre sipas peshës të përgjithshme.

24. Kur substancat (përfshirë shtesat ushqimore ose përbërës të tjerë ushqimor) janë shtuar në aditivët ushqimor për të lehtësuar ruajtjen, shitjen, standardizimin, hollimin ose shpërbërjen, amballazhi ose kontejneri i tyre të përmbajë një listë të të gjithë përbërësve në rend zbritës të përqindjes së tyre sipas peshës së përgjithshme.

25. Kur aditivët ushqimor janë shitur të paamballazhuara, por janë vendosur në çisterna, të gjitha të dhënat e pikave 22, 23 dhe 24 jepen vetëm në dokumentet shoqëruese që lidhen me ngarkesën. Gjithashtu, të dhënat e kërkuara në pikën 22 gërma (d) deri në (g) dhe në pikat 23 dhe 24 mund të jepen vetëm në dokumentet që shoqerojnë ngarkesën, me kusht që treguesi “jo për shitje me pakicë” të jetë në një pjesë të dukshme të amballazhit apo kontenerit të produktit në fjalë.

26. Kur shtesat ushqimore shiten të përzierë me njëri - tjetrin dhe/ose me përbërësit e tjerë ushqimor për shitje tek konsumatori i fundit mund të tregtohen vetëm nëse paketimi tyre përmban informacionin e mëposhtëm:

(a) emrin dhe numrin E të përcaktuar në këtë udhëzim për çdo shtesë ushqimore ose përshkrim të shitjes e cila përmban emrin dhe numrin E të çdo shtese ushqimore;
(b) deklaratën “për ushqim” ose “përdorim i kufizuar në ushqim” ose një referencë shumë të veçantë për përdorimin e saj në ushqim.

27. Në përjashtim nga pika 26 (a), përshkrimi i shitjes së një ëmbëlsuesi do të përmbajë termin "...- me bazë ëmbëlsuesi", duke përdorur emrin e ëmbëlsuesit ose ëmbëlsuesve të përdorur në përbërjen e tij.

28. Etiketimi i një ëmbëlsuesi që përmban polyole dhe/ose aspartam dhe/ose kripë aspartame-acesulfame do të mbajnë këto terheqje vëmendie:

(a) polyolet: “konsumi i tepruar mund të shkaktojë efekte laksative”;
(b) aspartame/kripë aspartame-acesulfame: “përmban burim të phenylalanines”.

29. Etiketimi i ngjyrujesve ushqimore dhënë në Shtojcën III do të bëhet në përputhje me VKM nr.1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore” si dhe kërkesave shtesë të dhëna në atë Shtojcë.

30. Ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij Udhëzimi.

Ky Udhëzim hyn në fuqi menjëherë.

MINISTËR

GENC RULI

Shtojca I

Klasat funksionale te aditivëve ushqimor në ushqime dhe te aditivëve në aditivët ushqimor dhe enzimat ushqimore

1. "Ëmbelsues" janë substancat e përdorura për t'i dhënë shije të ëmbël produkteve ushqimore ose ëmbelsuesve të tavolinës;
2. "Ngjyrues" janë substanca të cilat shtojnë ose rivendosur ngjyrën në një produkt ushqimor, dhe përfshijnë përbërës natyral të ushqimeve dhe burime natyrore të cilat normalisht nuk janë të konsumueshme si ushqime në gjëndje të tillë dhe nuk përdoren normalisht si përbërës karakteristik të ushqimeve. Përgatitjet e përfuara nga ushqimet dhe materialet e tjera të burimeve natyrore të ngrënëshme të përfuara nga ekstraktimit fizik dhe/ose kimik duke rezultuar në një ekstrakt selektiv të pigmenteve relative të përbërësve ushqyes ose aromatik janë ngjyruesit në kuptim të këtij Udhëzimi;
3. "Konservant" janë substanca të cilat zgjasin afatin e përdorimit të produkteve ushqimore duke i mbrojtur ato nga prishja e shkaktuar nga mikro-organizmat dhe/ose i mbrojnë kundër rritjes së mikro-organizmave patogjene;
4. "Antioksidantë" janë substanca të cilat zgjasin afatin e përdorimit të produkteve ushqimore duke i mbrojtur ato nga prishja e shkaktuar nga oksidimi, të tilla si prishja e yndyrës dhe ndryshimi i ngjyrës;
5. "Transportuesit" janë substancat e përdorura për të tretur, holluar, shpërndarë ose për të modifikuar fizikisht një aditiv ushqimor ose aromatizues, enzimë ushqimore, lëndë ushqyese dhe/ose substanca të tjera të shtuara për qëllime ushqyese ose fiziologjike në një ushqim pa ndryshuar funksionin e tij (dhe pa ushtruar ndonjë efekt teknologjik) në mënyrë që të lehtësojnë trajtimin e tij, aplikimin apo përdorimin;
6. "Acide" janë substancat që rrisin aciditetin e një produkti ushqimor dhe/ose i japin një shije të thartë atij;
7. "Rregullatorët e aciditetit" janë substanca të cilat ndryshojnë apo kontrollojnë aciditetin ose alkalitetin e produkteve ushqimore;
8. "Agjentët anti-mpikses" janë substanca të cilat ulin tendencën e grimcave individuale të një ushqimi të ngjiten me të tjera;
9. "Agjentët anti-shkumues" janë substanca të cilat parandalojnë ose zvogëlojnë formimin e shkumës;
10. "Agjentë fryrës" janë substanca të cilat kontribuojnë në vëllimin e një ushqimi pa kontribuar ndjeshëm në vlerat e saj të energjisë;

11. "Emulsifikator" janë substanca të cilat bëjnë të mundur për të formuar ose mbajtur një përzierje homogjene të dy ose më shumë fazave që nuk përzihen të tilla si vaj dhe ujë në një produkt ushqimor;
12. "Kripërat emulsifikatore" janë substanca të cilat kthejnë proteinat që përmbahen në djathë në një formë të shpërndare dhe në këtë mënyrë krijojnë shpërndarje homogjene të yndyrës dhe të komponentëve të tjerë;
13. "Agjentë të qëndrueshëm" janë substanca të cilat bëjnë ose mbajnë indet e perimeve ose frutave të qëndrueshëm apo të freskëta ose ndërveprojnë me agjentët xhelatinoz për të prodhuar apo forcuar një xhel;
14. "Përmirësues të shijes" janë substanca të cilat përmirësojnë shijen ekzistuese dhe/ose erën e produkteve ushqimore;
15. "Agjentët shkumues" janë substancat të cilat bëjnë të mundur shpërndarjen homogjene të një faze të gaztë në produkte ushqimore të lëngëta ose të ngurta;
16. "Agjentët xhelatinoz" janë substanca të cilat japin një cilësi ushqimore përmes formimit të një xheli;
17. "Agjentët lustrues" (duke përfshirë edhe lubrifikantët) janë substanca të cilat, kur aplikohen në sipërfaqen e jashtme të një produkti ushqimor, krijojnë një pamje të shndritshme ose sigurojnë një shtresë mbrojtëse;
18. "Krijues lageshtie" janë substanca që mbrojnë produktet ushqimore nga tharja duke neutralizuar efektin e një atmosfere që ka një shkallë të ulët të lagështisë ose duke ndihmuar tretjen e një pluhuri në një mjedis ujqor;
19. "Amidon i modifikuar" janë substanca të marra nga një ose më shumë trajtime kimike të amidonit ushqimor, të cilat mund të kenë pësuar një trajtim fizik ose enzimatik dhe mund të jenë acide ose bazike të holluara ose të zbardhura;
20. "Gazet paketuese" janë gaze të tjera nga ajri, të futur në një enë para, gjatë ose pas vendosjes së produktit ushqimor në këtë enë;
21. "Gaze shtytëse" janë gaze të tjera nga ajri të cilat nxjerrin një ushqim nga një enë;
22. "Agjentët rritës" janë substanca ose kombinime substancash të cilat çlirojnë gaz dhe rrisin vëllimin e brumit ose brumit të rrahur;
23. "Izolues" janë substanca të cilat formojnë komplekseve kimike me jonet metalike;
24. "Stabilizues" janë substanca të cilat bëjnë të mundur mbajtjen e gjendjes fiziko-kimike të një produkti ushqimor; stabilizuesit përfshijnë substancat të cilat mundësojnë mbajtjen e shpërndarjes homogjene të dy ose më shumë substancave që nuk përzihen në

një produkt ushqimor, substanca të cilat stabilizojnë, ruajnë ose intensifikojnë ngjyrën ekzistuese të një produkti ushqimor dhe të substancave të cilat rritin kapacitetin lidhës të ushqimit, duke përfshirë formimin e lidhjeve të ndersjellta në mes të proteinave që bëjnë të mundur lidhjen e pjesëve të ushqimit në një ushqim të riformuar;

25. "Trashësit" janë substanca që rrisin viskozitetin e një produkti ushqimor;

26. "Agjentë të trajtimit të miellit" janë substanca, të tjera nga emulsifikatorët, të cilat shtohen në miell ose brumë për të përmirësuar cilësinë e pjekjes së tij.

Shtojca II

Ushqimet tradicionale, për të cilat disa Shtetet Anëtare mund të vazhdojnë të mos përdorin kategori të caktuara të aditivëve ushqimor

Shteti Antar	Prdukti ushqimor	Kategoritë e aditivëve që mund të vazhdojnë të mos përdoren
Gjermani	Birrë tradicionale Gjermane (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Të gjithë përveç gazeve shtytëse
Francë	Bukë tradicionale Franceze	Të gjitha
Francë	Zhardhok kërpudhash të konservuara tradicionale Franceze	Të gjitha
Francë	Kërmij të konservuara tradicionale Franceze	Të gjitha
Francë	Patë dhe rosë e konservuar tradicionale franceze	Të gjitha
Austri	Tradicionale Austriake ‘Bergkäse’	Të gjitha me përjashtim të konservantëve
Finland	Tradicionale Finlandeze ‘Mämmi’	Të gjitha me përjashtim të konservantëve
Suedi Finland	Shurup frutash tradicionale Suedeze dhe Finlandeze	Ngjyruesit
Danimark	Tradicionale Daneze ‘Kødboller’	Konservantët dhe ngjyruesit
Danimark	Tradicionale Daneze ‘Leverpostej’	Konservantët (të tjerë nga acidi sorbik) dhe ngjyruesit
Spanje	Tradicionale Spanjolle ‘Lomo embuchado’	Të gjitha me përjashtim të konservantëve dhe antioksidantëve
Itali	Tradicionale Italiane ‘Mortadella’	Të gjithë përveç konservantëve, antioksidantëve, agjentëve rregullues të pH, përmirësuesve të shijes, stabilizues dhe gazeve paketuese
Itali	Tradicionale Italiane ‘Cotechino e zampone’	Të gjithë përveç konservantëve, antioksidantëve, agjentëve rregullues të pH, përmirësuesve të shijes, stabilizues dhe gazeve paketuese

Shtojca III

Lista e ngjyresve ushqimor për të cilat etiketimi do të përfshijë informacion shtesë

Ushqimet që përmbajne një ose më shumë nga ngjyresit e mëposhtëm:	Informacioni
E verdhe perendimi (E 110) (*)	"Emri ose numri E i ngjyresit": mund të ketë një efekt të kundërt mbi aktivitetin dhe vëmendjen e fëmijëve.
E verdhe Quinoline (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
E kuqe Allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	
(*) Me përjashtim të ushqimeve, ku ngjyresi është përdorur për qëllime të shëndetit apo të tjera të shënuar në produktet e mishit, për vulosje ose ngjyrosje dekorative të levozhgës së vezëve.	