



REPUBLIKA E SHQIPËRIE  
MINISTRIA E BUJQËSISË,  
ZHVILLIMIT RURAL DHE  
ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE  
AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT  
DREJTORIA E PËRGJITHSHME

Nr *1348/1*.Prot.

Tiranë, më *15/04/2015*

Lënda: Dërgim i Udhëzimit Nr. 207, datë 31.03.2015

Drejtuar: Drejtorive Rajonale të AKU-së

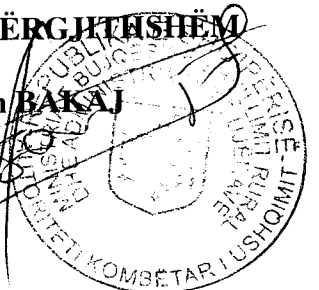
Tiranë  
Durrës  
Vlorë  
Dibër  
Fier  
Elbasan  
Berat  
Gjirokastrë  
Korçë  
Lezhë  
Shkodër  
Kukës

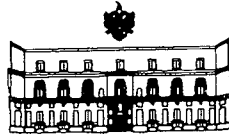
Bashkëlidhur po ju dërgojmë Udhëzimin Nr. 207, datë 31.03.2015 “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore” të Ministrit të BZHRAU.

*Duke Ju falenderuar për bashkëpunimin.*

DREJTORI I PËRGJITHSHËM

Afrim BAKAJ





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

REPUBLIKA E SHQIPËRIE		AKU
M B Z H R A U		
Nr. 1348	Prot.	
Datë 01. 09. 2015		

Nr. 1332 Prot.

Tiranë, më 31. 3. 2015

**UDHËZIM**

Nr. 204, 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 blajës 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, specia, 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, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
  8. 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”
  9. 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.
10. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, paketohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.
11. 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 pakeluar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.
12. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, etiketohet në përputhje me Vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”. Gjithashtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:
- a) Emri i produktit në etiketë 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 paketues duhet të vendosen mbi ambalazh. Numri i identifikimit të lot-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo paketues mund të vendosen me anë të një marke identifikimi me kusht që një markë e tillë të jetë identike me atë të dokumenteve shoqëruese.
13. 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.

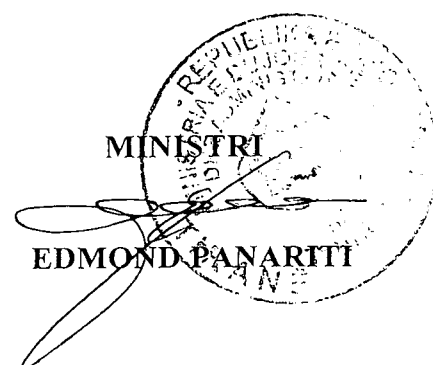
14. Përdorimi i miellit të grurit dhe miellit të grurit durum, për prodhimin e produkteve të brumit dhe pasticërisë sipas përmbajtjes minimale të proteinës në to, jepen në shtojcën 3, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

15. 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.

✓  
16. Ngarkohen, Drejtorja 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 PANARTI



## SHTOJCA 1

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

Shtesa ushqimor	Niveli maksimal në produktin përfundimtar
<i>Enzimat</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>Agjentë përpunues të miellit</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 I MIELLIT	KUFIRI I LEJUAR	METODA E ANALIZËS
Hiri	Miell gruri	Preferenca e blerësit	AOAC 92303 bot.18 ISO 2171:1980 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. Ose Jo më shumë se 50 mg hidroksid kaliumi për 100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë.	ISO 7305:1986 Ose 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 - vitaminat - komponimet minerale - 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 (masive popullore)</b>	<b>Bazë picash, kruasan, petë</b>	<b>Embëlsira, kek, biskota, petulla</b>	<b>Makarona</b>
Lloji i miellit	Miell gruri Miell gruri durum	Miell gruri Miell gruri durum	Miell gruri	Miell gruri durum
Proteina (% ndaj lëndës së thatë) (vlera minimale)	12	12.5	9	11