



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

Adresa: Bulevardi "Deshmoret e Kombit" Nr.2, Tirane

Tel/Fax +4 259 333

Nr. _____ Prot.

Tiranë, më2007

URDHËR

Nr.123 Datë 30.03.2007

**PËR
MIRATIMIN E RREGULLORES "PËR MJALTIN"**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës dhe nenit 41 të ligjit Nr. 7941 datë 31.05.1995 "Për Ushqimin"

URDHËROJ :

1. Miratimin e Rregullores "Për Mjaltin", 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 MJALTIN”

Neni 1

Fusha e Zbatimit.

Kjo Rregullore do të zbatohet për produktet e përcaktuara në Nenin 2 dhe që plotësojnë kërkesat e paraqitura në Nenin 3.

Neni 2

Emërtime, Përshkrime dhe Përcaktime të Produktit

1. Përkufizimi i mjaltit

Mjalt është një lëndë e embël natyrale, e prodhuar nga bletët *Apis mellifera* prej nektarit të luleve, prej sekrecioneve të pjesëve të gjalla të bimës ose prej metabolizmit të insekteve që thithin bimën në pjesët e gjalla të saj, të cilën bletët e grumbullojnë, transformojnë nga kombinimi me lëndë specifike të saj, e depozitojnë, dehidratojnë, e ruajnë dhe e lënë në hojet e mjaltit për tu pjekur dhe (stazhionuar) maturuar.

2. Përkufizime dhe emërtime ndihmëse

Tipet kryesore të mjaltit janë:

a) sipas origjinës:

- i) mjalt lulesh ose nektari, është mjalti i fituar prej nektarit të luleve.
- ii) mjaltvесе, është mjalti i fituar kryesisht nga metabolizmi i insekteve bimëthithëse (Hemiptera), që thithin bimën në pjesët e gjalla të saj ose nga sekrecionet e pjesëve të gjalla të bimëve.

b) sipas mënyrës së prodhimit dhe / ose paraqitjes

- iii) mjalt me hoje, është mjalti i ruajtur nga blea në dhomëzat e hojeve pa zogj të saponduartuara, ose shtresa të përbëra vetëm nga dylli, që shitet në hoje të plota ose pjesë të hojeve të tilla.
- iv) mjalt me copa, është mjalti i cili përmban një ose më shumë pjesë të hojeve të mjaltit.
- v) mjalt i kulluar, është mjalti i përfutur nga kullimi i hojeve pa zogj.
- vi) mjalt i ekstraktuar, është mjalti e cili përfutet nga centrifugimi i hojeve pa bletë të vogla (zogj).

vii) mjalt i presuar, është mjalti i cili përftohet nga presimi i hojeve pa bletë pa / ose me përdorim të nxehtësisë jo më shumë se 45°C.

viii) mjalt i filtruar, është mjalti i cili përftohet nga largimi i lëndëve të huaja organike dhe inorganike, në mënyrë të tillë që të arrihet largim eficient i pjalmit.

3. Mjalt industrial

Mjalti i cili është i përshtatshëm për përdorim industrial ose si ingredient i produkteve të tjera ushqimore të cilat pastaj përpunohen dhe mund të ketë:

- i) shije të huaj, ose erë të keqe
- ii) filluar të fermentojë ose është fermentuar
- iii) që në mënyrë mbixehur.

Neni 3

Kriteret e përbërjes për mjaltin

1. Mjalti përmban kryesisht sheqerna të ndryshme, ku predominojnë fruktosa dhe glukozja si dhe substanca të tjera si: acide organike, enzima dhe pjesë të ngurta që vijnë nga mbledhja e mjaltit. Ngjyra e mjaltit varion, nga pothuajse pa ngjyrë në kafe të errët. Konsistenca mund të jetë e lëngshme, viskose ose pjesërisht ose tërësisht e kristalizuar. Shija dhe aroma variojnë por rrjedhin nga origjina e bimës.

2. Kur del në treg si mjalt ose përdoret në çdo produkt për konsum njerëzor, ai nuk duhet të ketë të shtuar ndonjë përbërës ushqimor, përfshirë aditivët ushqimor. Mjalti të jetë pa lëndë organike dhe inorganike të huaja (si insekte, kokrra rëre etj.). Me përjashtim të pikës 3 të Nenit 2, mjalti nuk duhet të ketë

- i) shije dhe aromë të huaj,
- ii) filluar të fermentojë,
- iii) një aciditet të ndryshuar artificialisht,
- iv) të jetë nxehur në një mënyrë të tillë që enzimat natyrore të jenë shkatërruar ose inaktivizuar.

3. Asnjë pjalm apo përbërës i veçantë i mjaltit, pa përjashtuar pikën 2b/viii të Nenit 2, nuk duhet të largohet, përveç rasteve kur është e pashmangshme gjatë largimit të lëndëve të huaja organike dhe inorganike.

4. Kur del në treg si produkt “mjalt” ose përdoret në çdo produkt për konsum njerëzor, mjalti duhet të plotësojë kriteret e përbërjes të përcaktuara në Aneksin 1 të kësaj Rregulloreje.

Neni 4

Etiketimi

Rregullorja “Për etiketimin e produkteve ushqimore”, zbatohet për produktet e përcaktuara në nenin 2 të kësaj rregulloreje, duke iu nënshtruar kërkesave të mëposhtme:

1. Termi “mjalt” përdoret vetëm për emërtimin e produkteve të përcaktuara në nenin 2, pika 1.
2. Emrat e produktit të përcaktuara në Nenin 2, pika 2 dhe 3, përdoren vetëm për emërtimin e produkteve të përmendura aty. Këto emra mund të zëvendësohen me emrin e thjeshtë “MJALT” me përjashtim të rasteve të mjaltit të filtruar, mjaltit me hoje, mjaltit me copa dhe mjaltit industrial.
3. Në rastin e mjaltit industrial, fjalët “përdoret vetëm për gatim” duhet të shënohen në etiketë, pranë emrit të produktit.
4. Përveç mjaltit të filtruar dhe mjaltit industrial, emrat e produktit mund të plotësohen me informacionet në lidhje me:
 - i) Origjinën nga lulja apo bima, n.q.s produkti vjen teresisht ose kryesisht nga burime (origjine) të njohura dhe ka karakteristikat organo – leptike, fiziko – kimike dhe mikroskopike , të origjinës nga prodhohet.
 - ii) Origjinën rajonale, territoriale dhe topografike , n.q.s produkti vjen tërësisht nga burime të njohura.
 - iii) Krite cilësie të veçanta.
5. Kur mjalti industrial është përdorur si përbërës në një produkt ushqimor të përbërë, termi mjalt mund të përdoret për emërtimin e produktit në vend të termit “mjalt industrial”. Megjithatë në listen e përbërësve , përdoret, termi i dhënë në nenin 2, pika 3.
6. Vendi i origjinës ku është prodhuar mjalti duhet të deklarohet në etiketë. N.q.s mjalti origjino nga më shumë se 1 vend , ky shënim mund të zëvendësohet me termat e mëposhtëm :
 - i) përzierje e mjaltrave që origjinojnë nga BE
 - ii) përzierje e mjaltrave që origjinojnë nga vende të treta
 - iii) përzierje e mjaltrave që origjinojnë nga BE dhe vende të treta.
7. Në rastin e mjaltit të filtruar dhe industrial, kontenieri, ambalazhet dhe dokumentat shoqëruese duhet të tregojnë qartë, emrin e plotë të produktit, siç kërkohet në Nenin 2, Pika 2b / viii dhe pika 3.

MINISTRI

Jemin GJANA

ANEKSI 1

1. Përmbajtja e sheqerit

1.1 përmbajtja e fruktozës dhe glukozës (sëbashku)

- mjalt luleje jo më pak se 60 g / 100 g
- mjalt vese ose përzierja e mjaltit të vesës me mjalt luleje jo më pak se 45 g /100 g.

1.2 përmbajtja e saharozës

- në përgjithësi jo më shumë se 5g / 100 g
- akacia(Robinia pseudoacacia), jonxhë (Medicago sativa), agrume spp, lëkurë druri (Eucryphia lucida), lulemustak . jo më shumë se 10 g / 100 g
- trumzë e butë(Lavandula spp), jo më shumë se 15 g / 100 g

2. Përmbajtja e lagështirës

- në përgjithësi jo më shumë se 20%
- mjalt shqope, (calluna) jo më shumë se 23%
- mjalt industrial nga shqope jo më shumë se 25%

3. Përmbajtja e lëndëve të ngurta të patretshme në ujë

- në përgjithësi jo më shumë se 0.1 g/100g
- mjalt i presuar jo më shumë se 0.5 g/100g

4. Konduktiviteti elektrik

- mjaltet e palistuar më poshtë tek përjashtimet dhe përzierja e tyre jo me shumë se 0.8 mS\ cm
- mjalt vese dhe mjalt gështenje dhe përzierja e tyre përvec atyre të listuara me poshtë jo më shumë se 0.8 mS\ cm

përjashtimet: luleshtrydhe(Arbutus unedo), shqote (Erica), eukalipt, qitro, ferrekuqe (leptospermum), çaj (Melaleuca spp)

5. Acidet e lira(aciditeti)

- ne përgjithësi jo më shumë se 50 mili-ekuivalent acid për 1000 gram
- mjalt industrial jo më shumë se 80 mili-ekuivalent acid pewr 1000 gram

6. Aktiviteti diastazik dhe përmbajtja e HMF (hidroksimetilfurfuralit) e përcaktuar pas përpunimit dhe përzierjes

- a) aktiviteti diastazik (shkallë shade)
- në përgjithësi, përveç mjaltit industrial
- mjaltë me përmbajtje të ulët enzime natyrale
(p.sh mjaltë limoni)
- përmbajtje HMF

jo më pak se 8

jo më shumë se 3

jo më shumë se 15 mg / kg

b) HMF

- në përgjithësi , përveç mjaltit industrial
- mjaltrat me origjinë të njohur nga rajone
me klimë tropikale dhe përzierja e tyre

jo më shumë se 40 mg / kg

jo më shumë se 80 mg / kg