



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. 4817 Prot.

Tiranë, më 07/12/2007

URDHËR

Nr 444 Datë 7.12.2007

PËR
MIRATIMIN E RREGULLORES "PËR LENGJET E FRUTAVE DHE
PRODUKTEVE TE NGJASHME ME TO"

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

URDHËROJ:

1. Miratimin e rregullores "Për lengjet e frutave dhe produkteve te ngjajshme me to", 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

PER LENGJET E FRUTAVE DHE PRODUKTE TE NGJASHME ME TO

Neni 1

Fusha e Zbatimit.

Kjo Rregullore zbatohet per produktet: Leng frutash, leng i koncentruar frutash, leng i dehidratuar frutash, nektar frutash, te percaktuara ne Nenin 3.

Neni 2

Perkufizime

Ne kete rregullore termat e meposhtem kane keto kuptime:

- 1."Frut" jane te gjithë frutat, te fresket ose te ruajtur me ftohje, te shendetshem dhe me pjekuri te pershtatshme, qe permbajne te gjithë perberesit e nevojshem per prodhimin e lengjeve dhe nektareve te frutave. Domatja nuk do te quhet frut.
- 2."Pure frutash" është produkti i fermentushem por i pa fermentuar i perftuar nga kullimi i gjithë pjeseve te ngrenshme te frutit, te qeruar ose jo, pa larguar lengun.
- 3."Pure e koncentruar frutash" është produkti i perftuar, nga largimi fizik i nje sasie te caktuar te permbajtjes se ujit nga pureja e frutave.
- 4."Sheqerna për prodhimin e nektareve te frutave" jane sheqernat e percaktuar nga rregullorja " Per disa sheqerna per perdorim njerezor", shurup fruktoze dhe sheqernat e perftuar nga frutat.
5. "Sheqerna për prodhimin e lengjeve te frutave nga koncentrate" jane sheqernat e percaktuar nga rregullorja "Per disa sheqerna per konsum njerezor" dhe shurup fruktoze.
6. "Sheqerna për prodhimin lengjeve te frutave" janë sheqernat e percaktuar ne piken 5 te ketij neni qe permbajne me pak se 2% uje.
- 7."Mjalt" është produkti i percaktuar sipas rregullores " Mbi mjaltin".

8. "Tul ose pulp" është produkti i perftuar nga pjeset e ngrenshme te frutit te te njejtij lloj, pa largimin e lengut. Gjithashtu, per agrumet, pulpa ose tuli jane masat e lengshme te perftuara nga endokarpi.

Neni 3

Emrat e produktit, përcaktimet dhe karakteristikat e produkteve.

1. Leng frutash

Lengu i fermentushem por i pafermentuar, i fituar nga fruta te nje lloji ose fruta te perziera sebashku, te shendetshem, te pjekur dhe te fresket ose te ruajtur me ftohje, qe ka ngjyre, shije dhe arome specifike te lengut te frutit nga i cili vjen. Aroma pulpa dhe tuli i lengut te cilat jane ndare gjate procesit te perpunimit mund te shtohen tek i njejtij leng. Ne rastin e agrumeve, lengu i frutave prodhohet nga endokarpi, ndersa lengu i qitros perftohet nga i gjithje fruti me ane te proceseve te pershtatshme te perpunimit, ne menyre qe permbajtja e pjeseve te jashtme te frutit te ulet ne minimum.

2. Leng frutash nga koncentrate

Produkti i perftuar nga :

- a) shtimi ne lengun e koncentruar te frutave, i ujit te ekstraktuar nga lengu gjate procesit te koncentrimit, i cili duhet te kete karakteristikat e duhura, vecanerisht nga pikpamja kimike, mikrobiologjike, dhe organoleptike, ne menyre te tille, qe te garantoje cilesite e duhura te lengut te frutave
- b) shtimi i aromave dhe n.q.s eshte e pershtatshme dhe pulpes, te larguara nga lengu i frutave por te permiresuar nga procesi i perpunimit te ketij lengu frutash.

Produkti i fituar ne kete menyre duhet te kete veti organoleptike dhe analitike te pakten te njejtja me ato te nje tipi mesatar lengu, te fituar nga fruta te te njejtij lloj, te perkufizuar ne piken 1 te ketij neni.

3. Leng i koncentruar frutash

Produkti i perftuar nga lengu i nje ose me shume llojeve te frutave, nga i cili eshte larguar nje sasi e caktuar uji. Kur produkti do te perdoret direkt per konsum, ulja ne volum, pra largimi i ujit duhet te jete te pakten 50%.

4. Leng i dehidratuar (pluhur) frutash

Produkti i perftuar nga lengu i nje ose me shume llojeve te frutave, nga largimi fizik i pothuajse gjithje permbajtjes se ujit.

5. Nektar frutash

a) Produkti i fermentueshem por i pafermentuar i perftuar nga shtimi i ujit, sheqernave dhe/ose mjaltit, ne produktet e percaktuara ne pikat 1.2.3 dhe 4 te ketij neni, ne purene e frutave ose perzierjen e ketyre produkteve , ne menyre te tille qe ky produkt te plotesoje kerkesat e Aneksit I te kesaj rregulloreje.

Shtimi i sheqernave ose mjaltit lejohet deri ne 20% te peshes totale te produktit perfundimtar. Kur nektaret e frutave prodhohen pa shtim te sheqerit ose me vlere energjike te ulet, sheqernat mund te zevendesohen teresisht ose pjeserisht nga embelsuesit, ne perputhje me rregulloren “Per embelsuesit qe perdoren ne ushqime”.

b) frutat e listuara ne pjesen II, III te Aneksit I te kesaj rregulloreje dhe kajsite mund te perdoren vetem ose te perziera sebashku, per prodhimin e nektareve pa shtim sheqeri, mjalti apo embelsuesi.

Neni 4

Etiketimi i vlerave Ushqimore

Per produktet e percaktuara ne Nenin 3, etiketimi i vlerave ushqimore ose vitaminave dhe mineraleve te shtuara, behet ne perputhje me rregulloren “ Per etiketimin e produkteve ushqimore”.

Neni 5

Etiketimi i produkteve ushqimore

Rregullorja ” Per etiketimin e produkteve ushqimore” per produktet ushqimore te percaktuara ne Nenin 3 te kesaj rregulloreje, zbatohet sipas kushteve te meposhtme:

1. Emrat e produkteve te percaktuar ne Nenin 3 perdoren ne tregetimin e ketyre produkteve, pa perjashtuar piken 2 te ketij neni.

2. Emertime te vecanta

Per produktet e percaktuara ne Nenin 3, si nje alternative per emrat e produkteve mund te perdoren emertime te vecanta te listuara meposhte:

a) “Musht i embël”, perdoret per produktet leng frutash ose nektar frutash te percaktuara si meposhte:

i) nektar frutash te perftuar vetem nga lengjet e frutave, lengje te frutave te koncentruar ose perzierje te ketyre produkteve, i pashijshem ne gjendje natyrale per shkak te aciditetit te larte.

ii) leng frutash te perftuar nga dardha, me shtese molle kur eshte e pershtatshme, por pa shtese sheqeri.

b) “leng e tul” perdoret per nektarin e frutave te perftuar nga pure frutash ose pure frutash e koncentruar.

c) “musht molle” perdoret per lengun e molles pa sheqer te shtuar.

d) “musht” perdoret per lengun e rrushit.

3. Kur produkti prodhohet nga nje lloj i vetem fruti, emri i dYTE do te zevendesohet me emrin e frutit te perdorur (leng _____, leng i koncentruar _____), pure _____, pure e koncentruar _____, nektar _____,

4. Per produktet e prodhuara nga dy ose me shume fruta, pervec lengut te limonit te perdorur me qellim rregullimi te shijes se tharte, emrat e produkteve do te plotesohen me listen e frutave te perdorura, sipas rendit zbrites ne volum te lengjeve te frutave ose purese qe permban, ndersa per produktet e prodhuara nga tre ose me shume fruta, kjo liste mund te zevendesohet me fjale me te thjeshta si: “fruta te ndryshme” ose me numrin e frutave te perdorura “5 lengje frutash”.

Neni 6

Emrat me te cilet shiten produktet duhet te plotesohen:

1. Per lengjet e frutave , tek te cilet eshte rregulluar shija me shtese sheqeri, emri i shitjes do te perfshije dhe shprehjen “me sheqer te shtuar” e ndjekur me treguesin e sasise max te sheqerit te shtuar e shprehur si lende e thate ne g/lit.

2. Shtimi ne lengjet e frutave te pulpes ose tultit, te percaktuar ne nenin 2 pika 8 te kesaj rregullorje, mbi permbajtjen normale , duhet te deklarohet ne etikete ne listen e perberesve.

3. Pervec percaktimeve te pikes 4.2 te rregullores “Per etiketimin e produkteve ushqimore” per deklarimin e perberesve, per perzierjet e lengjeve te frutave me lengjet e frutave nga koncentre dhe nektarin e frutave te perftuara teresisht ose pjeserisht nga koncentre, etiketa duhet te permbaje shprehjen “prodhuar nga koncentre”, ose “prodhuar pjeserisht nga koncentre”. Ky deklarim duhet te paraqitet direkt pas emrit te produktit me shkrim te dukshem e te qarte.

4. Per nektarin e frutave, duhet te deklarohet ne etikete, permbajtja minimale e lengut te frutave, purese se frutave ose perzierjes se ketyre perberesve, me shprehjen “permbajtja e frutit: ...% minimumi”. Kjo e dhene duhet te vendoset ne te njejten fushe pamje me emrin e produktit.

5. Per lengjet e frutave te koncentruar dhe pluhur, duhet te tregohet sasia e ujit qe duhet shtuar per riformimin e produktit.

6. Etiketimi i lengjeve te koncentruar te frutave , qe nuk do te shperndahen direkt tek konsumatori, duhet te permbaje deklarimin e sasise se shtuar te: sheqerit, lengut te limonit ose perberesit acidifikues te lejuar sipas Rregullores “ Per aditivet ushqimor”, pervec embelsuesve dhe ngjyruesve.

Ky informacion mund te vendoset ne ambalazh, ne nje etikete te ngjitur ne ambalazh ose ne dokumentacionin shoqerues.

Neni 7

Përbërësit e lejuar

1. Përveç kërkesave të Rregullores “Mbi aditivët ushqimor të lejuar për përdorim në produktet ushqimore” vetëm substancat e listuara mëposhtë dhe lëndet e para të përmendura në Nenin 1 të kësaj rregulloreje mund të përdoren për prodhimin e produkteve të përcaktuara në Nenin 3, ndërsa nektaret e frutave duhet të përmbushin dhe kërkesat e aneksit I të kësaj rregulloreje.

a. Aromat, pulpat ose tulli të rivendosura në lengjet e frutave të përcaktuara në nenin 3 pika 1 dhe 2 a) dhe b) të kësaj rregulloreje të cilat janë ndare nga lengu i frutave gjatë procesit të përpunimit.

b. Për lengun e rrushit vetëm kriperat e acidit tartrik mund të shtohen.

c. Për produktet e përcaktuara në Nenin 3 pikat 1,2,3,4 përveç lengut të dardhës dhe rrushit, lejohet shtimi i sheqernave sipas kushteve të mëposhtme:

i) Për rregullimin e shijes së tharte, sasia e sheqerit të shtuar e shprehur si lende e thate, nuk duhet të kalojë 15 g/liter

ii) Për qëllim embelsimi, sasia e sheqerit të shtuar e shprehur si lende e thate, nuk duhet të kalojë 150 g/liter,

me kusht që sasia totale e sheqerit të shtuar për të dy qëllimet, rregullimit të shijes së tharte dhe embelsimit të mos kalojë 150 g/liter.

d. Për produktet e përcaktuara në Nenin 3 pikat 1,2,3,4 dhe 5, me qëllim që të rregullohet shija e tharte, lejohet shtimi i lengut të limonit i koncentruar ose jo, deri në sasinë 3 g për liter, i shprehur si anhidriti i acidit citrik.

f. Dyoksidi i karbonit CO₂, (E 290) lejohet si përbërës.

2. Nuk lejohet shtimi sebashku i sheqerit dhe lengut të limonit ose agjenteve acidifikues, të koncentruar ose jo, tek i njëjti leng frutash.

Neni 8

Proceset e përpunimit dhe substancat e lejuara

1. Për prodhimin e produkteve të përcaktuara në Nenin 3, mund të përdoren përpunimet listuara mëposhtë:

a. proceset e ekstraktimit mekanik

b. proceset fizike të zakonshme trajtimi termik, centrifugimi, filtrimi përfshirë dhe procesin e ekstraktimit të ujit (difuzionit) nga fruti me përjashtim të rrushit, për prodhimin e lengut të frutave të koncentruar, me kusht që lengjet e koncentruar të frutave të përfuara të përputhen me përcaktimin e dhënë në nenin 3 pika 3.

c. për lengun e rrushit, ku është përdorur sulfurimi me SO₂, lejohet desulfurimi me procese fizike, me kusht që sasia totale e SO₂ në produktin e gatshëm të mos kalojë 10 mg/l.

2.Substancat e lejuara

Ne prodhimin e produkteve te percaktuara ne Nenin 3, lejohet përdorimi i substancave te mëposhtme:

- a. enzime pektolitike
- b. enzime proteolitike
- c. enzime amilolitike
- d. gelatine ushqimore
- e. tanine
- f. bentonite
- g. areogel silici
- h. qymyr
- i. shtresa filtrimi inerte(perlite,asbeste diatomike te lara,celuloze dhe poliamide te patretshme), te cilet plotesojne kerkesat e rregullores” Per materialet dhe lendet ne kontakt me produktet ushqimore”.
- j. substanca inerte ndihmese te adsorbimit, ne perputhje me rregulloren” Per materialet dhe lendet ne kontakt me produktet ushqimore”, qe perdoren per uljen e permbajtjes se limonoid dhe naringine ne lengjet e agrumeve pa ndikuar ne permbajtjen e limonoid glukozit, acidit, sheqernave ose mineraleve.

ANEX I

Kerkesa specifike ne lidhje me nektaret e frutave

Nektaret e frutave te prodhuar nga	Permbajtja min e lengut ose purese(% ne volum ne produktin e gatshem.
I.Frutat me leng te thartuar i pashijshem ne gjendje natyrale	
Fruta pasioni	25
Quito naranjillos	25
Rrush pa fara i zi	25
Rrush pa fara i bardhe	25
Rrush pa fara i kuq	25
Kulumbri	30
Salloë- thorn berries	25
Kullumbri	30
Kumbulla	30
Quetsches	30
Roëan – berry(vadhes)	40
Trendafil	30
Vishnje	35
Lloje te tjera Qershie	40
Boronice	40
Elderberry	50
Mjeder	40
Kajsi	40
Luleshtrydhe	40
Man i zi	40
Boronice e kuqe	30
Ftua	50
Limon	25
Fruta te tjera te kesaj kategorie	25
II.fruta pak te tharta, te buta ose shume aromatike, me leng jo te shijshem ne gjendje natyrale	
Mango	25
Banane	25

Guavas(gujava)	
Papaya(frut tropikal me lekure te verdhe,portokalle e embel, me tul te kuq)	25
Lychees	25
Azeroles(neopolitan medlar)	25
Soursop	25
Molle te embla	25
Shege	25
Shqeme	25
Kumbull spanjolle	25
Umbu	25
Fruta te tjera te kesaj kategorie	25
III. Fruta me leng te shijshem ne gjendje natyrale	
Molle	50
Pjeshke	50
Dardhe	50
Agrume perjashtar limonin dhe qitron	50
Ananas	50
Fruta te tjera te kesaj kategorie	50