



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E BUJQËSISË, USHQIMIT
DHE MBROJTJES SE KONSUMATORIT**

DPSUMK

Adresa: Bulevardi "Dëshmorët e Kombit" Nr. 2, Tiranë

Tel/Fax + 4 259 333

Nr. 5719 Prot.

Tiranë, më 27.12.2006

URDHËR

Nr. 616 Datë 27.12.2006

**PËR
MIRATIMIN E RREGULLORES "PËR USHQIMET E PËRPUNUARA ME BAZË
DRITHRAT DHE USHQIMET PËR FËMIJËT FOSH NJE DHE
FËMIJË MË TË RRRITUR" .**

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 ushqimet e përpunuara me bazë drithrat dhe ushqimet për fëmijët foshnje dhe fëmijë më të rritur" bashkëlidhur këtij Urdhëri.
2. Ngarkohet Drejtoria e Përgjithëshme e Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Drejtoritë Rajonale të Bujqësisë dhe Ushqimit për zbatimin e këtij Urdhëri.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.

MINISTRI

JEMIN GJANA

RREGULLORE

PËR USHQIMET E PËRPUNUARA ME BAZË DRITHRAT DHE USHQIMET PËR FËMIJËT FOSHNJE DHE FËMIJËT MË TË RRRITUR

Neni 1

Objekti dhe Fusha e Zbatimit

Kjo rregullore zbatohet për produktet ushqimore që përmbushin kërkesa të vecanta për një shëndet të mirë të fëmijëve të vegjël(foshnje), fëmijëve më të rritur dhe që mund të përdoren nga fëmijët e vegjël (foshnje) kur ju pritet ushqimi i nënës, si dhe nga fëmijë më të rritur si një suplement (shtesë) e dietës së tyre dhe/ose për përshtatjen e tyre në vazhdim me ushqimin e përditshëm.

Neni 2

Ndarja ne kategori

1. Në këto ushqime bëjnë pjesë:

- a) “Ushqimet e përpunuara me bazë drithrat” të cilat janë ndarë në 4 kategoritë e mëposhtëme:
 - i) drithëra të thjeshta të cilave ju është shtuar qumësht ose lëngje të ushqyeshme të tjera të përshtatëshme
 - ii) drithëra me shtesa të larta proteinash ushqimore, të cilat janë ose duhet të riformohen me ujë ose lëngje të tjera jo proteinike.
 - iii) Makarona të cilat përdoren mbas zierjes në ujë ose lëngje të tjera të përshtatëshme
 - iv) Peksimadhe dhe biskota që përdoren drejt për drejt ose mbas pluhurzimit me shtesë uji, qumësht ose lëngje të tjera të përshtatëshme

b) “Ushqimet e fëmijëve” të tjera përveç ushqimeve të përpunuara me bazë drithrat.

2. Kjo rregullore nuk do të zbatohet për qumështin që përdorin fëmijët më të rritur.

Neni 3

Përkufizime

Për qëllim të kësaj rregullore:

“ foshnje ” do të kuptojmë fëmijë nën 1 vjec ose 12 muajsh

“ fëmijë më të rritur ” do të kuptojmë fëmijë midis 1 deri 3 vjec

“ mbetje pesticidesh ” do të kuptojmë mbetje në ushqime të përpunuara me bazë drithrat dhe ushqimet për bebe të një produkti që përdoret në mbrojtjen e bimëve përfshirë këtu dhe metabolitet si dhe ato që dalin nga degradimi i produktit ose reaksioni.

Neni 4

Përbërësit

Ushqimet e përpunuara me bazë drithrat dhe ushqimet e bebeve do të prodhohen nga përbërës përshtatja e të cilëve për përdorime të vecanta ushqyese për foshnjët dhe fëmijët më të rritur është vërtetuar nga të dhënat ose kërkimi shkencor.

Neni 5

Kriteret e përbërjes

1. Ushqimet e përpunuara me bazë drithrat të përmbushin kriteret e përbërjes të përcaktuara në aneksin I
2. Ushqimet e foshnjeve të përshkruara në Aneksin II të jenë në përputhje me kriteret e përbërjes të përcaktuara aty.

Neni 6

Substancat Ushqyese

Në prodhimin e ushqimeve të përpunuara me bazë drithrat dhe ushqimet e foshnjeve mund të futen vetëm substancat ushqyese të listuara në Aneksin IV. Brenda 12 muajve të hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore kur është e nevojshme duhet të përcaktohet dhe niveli maksimal i përdorimit të substancave ushqyese.

Kriteret e pastërtisë për këto substanca do të jepen në një fazë të mëvonshme.

Neni 7

Nivelet maksimale

1. Ushqimet e përpunuara me bazë drithrat si dhe ushqimet e foshnjeve nuk duhet të përmbajnë substanca në sasi të tillë që rrezikojnë shëndetin e foshnjeve dhe fëmijëve më të rritur. Duhet të përcaktohen dhe nivelet maksimale të substancave të tjeraeruara ne paragrafin 2 dhe 3.

2. Ushqimet e përpunuara për fëmijë me bazë drithrat nuk duhet të përmbajnë mbetje të pesticideve në nivele që kalojnë 0.01 mg/kg, përjashto substancat nivelet specifike të të cilave janë vendosur në Aneksin VI që zbatohen në çdo rast.

Metodat e analizave për përcaktimin e niveleve te mbetjeve të pesticideve pranohen si metoda standarte.

3. Pesticidet e listuara ne Aneksin VII nuk do të përdoren në produktet bujqësore të destinuara për prodhimin e ushqimeve të përpunuara me bazë drithi dhe ushqimet e foshnjeve.

Megjithate per qellime te kontrollit:

(a) Pesticidet e listuara ne Tabelen 1 te Aneksit VII nuk konsiderohen se janë përdorur në qoftë se mbetjet e tyre nuk kalojne nivelin 0.003 mg/kg. Ky nivel, konsiderohet të jetë sasia limit e percaktuar me metoda analitike.

(b) Pesticidet e listuara ne Tabelen 2 te Aneksit VII nuk konsiderohen se janë përdorur në qoftë se mbetjet e tyre nuk kalojne nivelin 0.003 mg/kg. Ky nivel do të mbahet nën shqyrtim të rregullt në dritën e të dhënave mbi ndotjen e mjedisit.

4. Nivelet e referuara ne paragrafet 2 dhe 3 do të zbatohen për produktet e propozuar të gatshme për konsum ose te rindërtuar sipas udhëzimeve të prodhuesit.

5. Per pesticidet e listuara ne Aneksin VI

3. Kriteret mikrobiologjike do te percaktohen kur eshte e nevojshme.

Neni 8

Etiketimi

1. Etiketimi i këtyre produkteve vec të dhënave të vecanta të përcaktuara në nenin 4 të rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore”, të përmbajë të dhënat e mëposhtme të detyrueshme :

a) shënim për moshën e përshtatshme të fëmijëve ku mund të përdoret produkti ushqimor, duke pasur parasysh përbërjen e ushqimit, cilësinë ose karakteristika të tjera të vecanta. Çdo produkt ushqimor të përdoret tek fëmijët jo më të vegjël se 4 muajsh. Produktet ushqimore të rekomandohen për përdorim tek bebet nga mosha 4 muaj, kur persona të pavarur që kanë kualifikime në mjekësi, ushqim ose

farmaci, ose profesione të tjera përgjegjëse për kujdesin mëmësor dhe të fëmijëve mund të tregojnë që ato janë të përshtatëshme për këtë moshë ose të mos rekomandojnë të kundërtën.

b) Kur produkti ushqimor përmban niseshte, atëhere ky duhet të përdoret tek bebet nën 6 muajsh

c) Vlerat energjetike të shprehura në kJ dhe kcal, dhe përmbajtja e proteinave, karbohidrateve dhe yndyrnave, shprehur në formë numerike për 100g ose 100ml për produkt ushqimor të shitur, atëhere kur duhet për sasi të caktuar të produktit të propozuar për konsum.

d) Sasia mesatare për cdo substancë minerale dhe për cdo vitaminë me nivelet e aneksit I dhe II respektivisht shprehur në formë numerike, për 100 g ose 100 ml të produktit ashtu sic shitet dhe kur duhet për sasi të vecantë të produktit që propozohet për konsum

e) Instruksione për përgatitjen kur është e nevojshme edhe një shënim për rëndësinë e këtyre instruksioneve.

2. Etiketa duhet të përmbajë:

a) sasinë mesatare të përbërësve ushqimorë të percaktuar në Aneksin IV kur ky deklaram nuk mbulohet nga dispozitat e pikës (d) të paragrafit 1, shprehur në formë numerike, për 100 g ose 100 ml produkt, dhe kur duhet, për sasi të caktuar të produktit që propozohet për konsum.

b) Përvec informacionit numerik, të jepet informacion për vitaminat, mineralet që figurojnë në aneksin V, shprehur në përqindje të vlerave, për 100 g ose 100 ml produkt, dhe sasia e caktuar e produktit që propozohet për konsum me kusht që sasi të pranishme të jenë të barasvlefshme me 15 % të vlerave të referuara.

ANEKSI 1

PËRBËRJA KRYESORE E USHQIMEVE TË PËRPUNUARA ME BAZË DRITHRAT PËR FËMIJË TË VEGJËL DHE FËMIJË MË TË RRRITUR

Kërkesat për ushqyesit si produkte të gatshme për përdorim që tregëtohen ashtu sic janë ose të përpunuara sipas instruksioneve të prodhuesit.

1. Përmbajtja e drithrave

Ushqimet e përpunuara me bazë drithërat përgatiten duke patur si lëndë të parë drithra të bluara dhe / ose me niseshte.

Sasia e drithit dhe / ose niseshtesë nuk duhet të jetë më pak se 25% të përzierjes përfundimtare në peshë të ushqimeve të thata.

2. Proteinat

Për produktet e përmendura në pikat (a) (ii) dhe (a) (iv) të nenit 2(1), përmbajtja e proteinave nuk duhet të jetë më e madhe se 1.3 g/100kj (5.5 g/kcal)

për produktet e përmendura në pikën (a) (ii) të nenit 2(1), proteina e shtuar nuk duhet të jetë më pak se 0.48g/100kj (2 g/kcal)

Për biskotat e përmendura në pikat (a) (iv) të nenit 2(1), me përmbajtje të lartë proteinash, proteina e shtuar nuk duhet të jetë më pak se 0,36 g/100 kg (1.5 / 100 kcal)

Treguesi kimik i proteinës së shtuar duhet të jetë të paktën 80% e proteinës së referencës (kazeina ashtu sic përcaktohet në aneksin III) ose niveli energjetik i proteinës, PER (Protein Energy Ratio) në përzierje duhet të jetë të paktën 70% i proteinës së referencës. Në të gjitha rastet, futja (shtimi) aminoacideve lejohet vetëm për qëllimet e përmirësimit të vlerave ushqyese të përzierjes proteinike dhe vetëm në proporcione të nevojshme për këtë qëllim.

3. Karbohidratet

Kur surkroza, fruktoza, glukozë dhe shurupet e saj, mjalti shtohen (futen) në produktet e përmendura në pikat (a) (i) dhe (a) (iv) të nenit 2(1), atëhere:

- sasia e futer (shtuar) e karbohidrateve nga burimet e mësipërme nuk duhet të kalojë 1.8 g/100kj (7.5 g /100 kcal)
- sasia e fruktozës nuk duhet të kalojë 0.9 g/100 kj (3.75 g /100 kcal)

Nqs surkroza, fruktoza, shurupet e glukozës ose mjalti futen në produktet e përmendura në pikën (a) (ii) të nenit 2(1), atëhere,

- sasia e karbohidrateve nga burimet e mësipërme, nuk duhet të kalojë 1.2 g/100kj (5 g /100 kcal)
- sasia e fruktozës së shtuar nuk duhet të kalojë 0.6 g/100kj (2.5 g /100 kcal)

4. Yndyrnat

4.1. Për produktet e përmendura në pikat (a) (i) dhe (a) (iv) të nenit 2(1), përmbajtja e yndyrnave nuk duhet të kalojë 0.8 g/100kj (3.3 g /100 kcal)

4.2. Për produktet e përmendura në pikën (a) (ii) të nenit 2(1), përmbajtja në yndyrna nuk duhet të kalojë 1.1 g/100kj (4.5 g /100 kcal). Nqs yndyrnat kalojnë 0.8g/100kj (3.3 g /100 kcal) atëhere:

- (a) sasia e acidit laurik nuk duhet të kalojë 15 % të përmbajtjes totale në yndyrna
- (b) sasia e acidit myristik nuk duhet të kalojë 15% të totalit të përmbajtjes në yndyrna.
- (c) Sasia e acidit linoleik (në formën e glicerideve=linoleateve) nuk duhet të jetë më pak se 70mg/100kj (300 mg /100 kcal) dhe nuk duhet të kalojë 285 mg/100kj (1200 mg /100 kcal)

5. Mineralet

5.2.Natriumi

- kripërat e Na mund të futen në ushqimet e përpunuara me bazë drithërat vetëm për qëllime teknologjike
- kripërat e Na në ushqimet e përpunuara me bazë drithërat nuk duhet të kalojnë 25 mg/100kj (100 mg /100 kcal)

5.3.Kalciumi

5.2.1. Për produktet e përmendura në pikën (a) (ii) të nenit 2(1), sasia e Ca nuk duhet të jetë më e vogël

se 20 mg/100kj (80 mg /100 kcal)

5.2.2. Për produktet e përmendura në pikën (a) (iv) të nenit 2(1), prodhuar me qumësht (biskota me qumësht) sasia e Ca nuk duhet të jetë më e vogël se 12 mg/100kj (50 mg /100 kcal)

6. Vitaminat

6.2. Për ushqimet e përpunuara me bazë drithërat, sasia e tiaminës nuk duhet të jetë më e vogël se 25 µg /100kj (100 µg /100 kcal)

6.3.për produktet e përmendura në pikën (a) (ii) të nenit 2(1):

	100 kj		100 kcal	
	Minimal	Maximal	Minimal	Maximal
Vitamin A (µg RE) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

(¹) RE = te gjithë ato qe janë te ngjashme me transretinolin.

(²) ne forme kolekalciferoli, 10 µg kolekalciferoline = 400 i.j. vitamin D

Këto limite janë gjithashtu të zbatueshme nqs vitaminat A dhe D, futen në ushqime të tjera të përpunuara me bazë drithërat.

Aneksi II

PËRBËRJA THELBËSORE E USHQIMEVE PËR FOSHNIJE DHE FEMIJË MË TË RRITUR

Kërkesat për ushqimet si produkte të gatëshme për përdorim, që tregëtohen ashtu sic janë apo që përgatiten sipas instruksioneve të prodhuesit.

1. Proteina

Kur mishi, pula, peshku, të brendëshmet apo burime të tjera tradicionale proteine janë përbërësit kryesorë në produktin ushqimor, atëhere:

- mishi, pula, peshku, të brendëshmet ose burime të tjera tradicionale proteinash, në total, nuk duhet të përbëjnë më pak se 40 % të peshës së produktit total.
- Çdo mish, pule, peshk, të brendëshme ose proteina nga burime të tjera tradicionale, nuk duhet të përbëjnë, në totalin e proteinës së emërtuar, më pak se 25 % të peshës.
- Totali i proteinës nga burime të emërtuara nuk duhet të jetë më pak se 1.7 g/100kj (7g/100kcal)

N.q.s. mishi, mishi i pulës, peshku, të brendëshmet apo burime të tjera tradicionale proteine, vetëm ose në kombinim, janë përmendur të parët në emrin e produktit, edhe kur produkti është paraqitur si ushqim ose jo, atëhere:

- mishi i pulës (ose pula), peshku, të brendëshmet ose burime të tjera tradicionale proteine në total, të përbëjnë jo më pak se 10% të peshës së produktit total.
- Çdo mish, mish pule, peshk, të brendëshme ose burime të tjera tradicionale proteine të përbëjnë jo më pak se 25% të peshës totale të proteinës së caktuar.
- Proteina nga burimet e njohura (emërtuara) nuk duhet të jenë më pak se sa 1 g/100kj (4g/100kcal)

N.q.s mishi, mishi i pulës, peshku, të brendëshmet ose burime të tjera proteine tradicionale, të vetme apo të kombinuara janë të përmendura (shënuara) por jo të parat, në emrin e produktit kur produkti është paraqitur si produkt ose jo, atëhere:

- mishi i emërtuar, mishi i pulës, peshku, të brendëshmet ose proteina nga burime të tjera tradicionale duhet të përbëjnë jo më pak se 8 % të peshës totale të produktit.
- Cdo mish i emërtuar, mish pule, peshk të brendëshme ose të tjera burime tradicionale duhet të përbëjnë jo më pak se 25% të peshës së burimit proteinik të emërtuar.
- Proteina nga burimet e emërtuara nuk duhet të jetë më pak se 0.5 g/100kj (2.2 g/100kcal)
- Totali i proteinës në produkt nga të gjitha burimet nuk duhet të jetë më pak se 0.7g/100kj (3 g/100kcal)

1.3.a Nqs djathi është përmendur së bashku me përbërës të tjerë nën emrin e një produkti për aromë (ose shije), i paraqitur si ushqim ose jo, atëhere:

- proteina nga bulmetrat nuk duhet të jetë më pak se 0.5 g/100 kj (2.2 g / 100 kcal)
- proteina totale në produkt nga të gjitha burimet nuk duhet të jetë më pak se 0.7 g/100 kj (3 g/100 kcal)

Nqs produkti është vendosur në etiketë si ushqim, por nuk thotë (ose përmend) mish, mish pule, peshk, të brendëshme ose proteina nga të tjera burime tradicionale, në emrin e produktit, atëhere:

- proteina totale në produkt nga të gjitha burimet nuk duhet të jetë më pak se 0.7 g/100kj (3 g/100 kcal)

1.4.a Salcat e paraqitura si shoqëruese të ushqimit përjashtohen nga kërkesat e seksioneve 1.1 – 1.4

1.4.b Ëmbëlsirat që kanë bulmetra si të vetmit përbërës nuk duhet të kenë (përbajnë) më pak se 2.2 g proteinë me origjinë shtazore (ku futen edhe bulmetrat) / 100 kcal. Të gjitha ëmbëlsirat e tjera përjashtohen nga kërkesat e pikave 1.1 – 1.4.

Futja e aminoacideve lejohet vetëm për qëllimet e përmirësimit të vlerave nutritive (ushqimore) të proteinës së pranishme dhe vetëm në proporcione të nevojshme për këtë qëllim.

2. Karbohidratet

Sasitë e karbohidrateve në total të pranishme në frut, lëngje perimesh, nektar, pjata vetëm me fruta, ëmbëlsira, puding, nuk duhet të kalojnë:

- 10 g/100ml për lëngjet e perimeve dhe pijet që përdorin këto lëngje
- 15 g/100ml për lëngjet e frutave, nektaret dhe pijet që përdorin këto lëngje
- 20 g/100g për pjata vetëm me fruta
- 25 g/100g për të tjera pije jo me bazë qumështin

3. Yndyra

Për produktet që i referohen pikës 1.1 të këtij aneksi:

Nqs mishi ose djathi janë të vetmit përbërës ose janë përmendur të parët në emrin e një produkti, atëhere:

- yndyra totale në produkt nga të gjitha burimet nuk duhet të kalojë 1.4 g/100kj (6 g/100 kcal)

Për gjithë produktet e tjera: totali i yndyrës në produkt nga të gjitha burimet nuk duhet të kalojë 1.1 g/100 kj (4.5 g/100 kcal)

4. Natriumi

Përmbajtja përfundimtare e Na në produkt nuk duhet të kalojë 48 mg/100kj (200 mg/100kcal) ose jo më tepër se 200mg për 100 g. Megjithatë, nqs djathi është i vetmi përbërës i përmendur në emrin e produktit, përmbajtja finale (përfundimtare) e Na në produkt nuk duhet të jetë më e lartë se 70 mg/100 kj (300 mg/100 kcal)

Kripërat e Na nuk futen në produkte me fruta, as ëmbëlsira, puding përjashto për qëllime teknologjike.

5. Vitaminat

Vitamina C

Në një lëng frutash, nektar ose lëng perimesh përmbajtja përfundimtare e Vitaminës C në produkt duhet të jetë jo më pak se 6 mg/100 kj (25 mg/100 kcal) ose jo më pak se 25 mg/100g.

Vitamina A

Në lëngjet e perimeve, përmbajtja përfundimtare e vitaminës A në produkt nuk duhet të jetë më pak se 25 ig RE/100 kj (100 ig RE/100 kcal) (1)

Vitamina A nuk duhet të futet në ushqime të tjera për bebe..

Vitamina D

Vitamina D nuk futet në ushqimet e bebeve.

(¹) RE =të gjithë ato që janë të ngjashme me transretinolin.

Aneksi III

Përmbajtja aminoacide e kazeinës

	g / 100 g proteina
Arginin	3,7
Cistin	0,3
Histidin	2,9
Izoleocine	5,4
Leocine	9,5
Lizin	8,1
Metionin	2,8
Fenilalanine	5,2
Treonin	4,7
Triptofan	1,6
Tirizin	5,8
Valin	6,7

Aneksi IV

Substancat ushqyese

1. Vitaminat

Vitamina A

Retinol

Acetat retinili

Palmitat retinili

Beta karotene

Vitamin D

Vitamin D2 (=ergokalciferol)

Vitammin D3 (=kolekalciferol)

Vitamin B1

Tiamin hidrokloride

Tiamin mononitrate

Vitamin B2

Riboflavin

Riboflavin-5-fosfat Na

Niacin

Nikotinamide

Acid Nikotinic

Vitamin B6

Hidroklorid Piridoxine

Piridoksine – 5 – fosfate
Dipalmitat piridoxine
Acid Pantotenik
Kalcium d-pantotenat
Na d-pantotenat
Dexpantenol

Folate

Acid folik
Vitamin B12
Cianokobalamin
Hidroksokobalamin
Biotin
D-biotin

Vitamin C

Acid L-askorbik
L-askorbat Na
L-askorbat Ca
Acidi 6-Palmitil-L-askorbik
Askorbat kaliumi

Vitamin K

Filokinone (Fitomenadion)

Vitamin E

D-alfa tokoferol
DL-alfa tokoferol
Acetat D-alfa tokoferol
Acetat DL-alfa tokoferol

2. Amino acidet

L-arginin	}	hidroklorid
L-cistin		
L-histidin		
L-izoleucin		
L-leucin		
L-lizin		
L-cistein		
L-metionin		
L-fenilalanine		
L-treonin		
L-triptofan		
L-tirozin		
L-valin		

3. Të tjera

Kolin
Klorid koline
Citrat koline
Bitartrat koline
Inositol
L-Karnitine
Hidroklorid L-Karnitine

4. Kripërat minerale dhe mikroelementet

Kalcium (Ca)

Karbonat Ca
Klorid Ca
Kripë Ca e acidit citric
Glukonat Ca
Glicerofosfat Ca
Laktat Ca
Oksid Ca
Hidroksid Ca
Kripe Ca e acidit ortofosforik

Magnez (Mg)

Karbonat Mg
Klorid Mg
Kripë Mg e acidit citric
Glukonat Mg
Oksid Mg
Hidroksid Mg
Kripë Mg e acidit ortofosforik
Sulfat Mg
Laktat Mg
Glicerofosfat Mg

Kalium (K)

Klorid K
Kripe K e acidit citric
Glukonat K
Laktat K
Glicerofosfat K

Hekur (Fe)

Citrat hekuri
Citrato amonium Fe
Glukonat Fe
Laktat Fe

Sulfat Fe
Fumarat Fe
Difosfat Fe (pirofosfat Fe)
Hekur elemental (karbonil+elektrolitik+hidrogjen-çoksidues)
Saharate Fe
Sodium difosfat Fe
Karbonat Fe

Bakër (Cu)

Karbonat bakri
Citate bakri
Glukonat bakri
Sulfat bakri

Zink (Zn)

Acetat zinku
Citrat zinku
Laktat zinku
Sulfat zinku
Oksid zinku
Glukonat zinku

Mangan (Mn)

Karbonat Mn
Klorid Mn
Citrat Mn
Glukonat Mn
Sulfat Mn
Glicerofosfat Mn

Jod

Jodur Na
Jodur K
Jodat K
Jodat Na

Aneksi V

Referenca të vlerave për etiketimin e ushqimeve të menduara për ushqim për foshnjët dhe fëmijët më të rritur

Lënda ushqyese	Referenca e vlerave
Vitamin A	400 (µg)
Vitamin D	10 (µg)
Vitamin C	25 (mg)
Tiamin	0.5 (mg)
Riboflavin	0.8 (mg)
Niacine ekuivalente	9 (mg)
Vitamin B ₆	0.7 (mg)
Folat	100 (µg)
Vitamin B ₁₂	0.7 (µg)
Kalcium	400 (mg)
Hekur	6 (mg)
Zink	4 (mg)
Jod	70 (µg)
Selen	10 (µg)
Bakër	0.4 (mg)

Aneksi VI

Limitet maximale për vitaminat, mineralet dhe mikroelementet, në ushqimet e përpunuara me bazë drithërat për bebe dhe fëmijë më të rritur

Kërkesat për elementet ushqimore të produkteve të gatshme, të tregtuara sic janë apo të përpunuara gjatë gatimit sipas instruksioneve të prodhuesit, përjashtojnë kaliumin dhe kalciumin.

Pjesa I

Të përgjithshme

Lëndë ushqyese	Maksimumi per 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ⁽¹⁾
Vitamin E (mg a-TE)	3
Vitamin C (mg)	12.5/25 ⁽²⁾ 125 ⁽³⁾
Tiamin (mg)	0.25/0.5 ⁽⁴⁾
Riboflavin (mg)	0.4
Niacin (mg NE)	4.5
Vitamin B6 (mg)	0.35
Acid folik (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0.35
Acid pantotenik (mg)	1.5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁽⁵⁾ 100 ⁽⁶⁾
Magnez (mg)	40
Hekur (mg)	3

Zink (mg)	2
Baker (μg)	40
Jodur (μg)	35
Mangan (mg)	0.6

-
- (1) sipas dispozitave të Aneksit 1 dhe 2
 - (2) limitet e zbatueshme të pasurimit të produkteve me hekur
 - (3) limitet e zbatueshme për gjellrat me bazë frutash, lëngje frutash, nektar dhe lëngje perimesh
 - (4) limitet e zbatueshme për përpunimin e ushqimeve me bazë frutash
 - (5) limitet e zbatueshme për produktet e përmendura në Nenin 1(2)(a)(i) dhe (ii)
 - (6) limitet e zbatueshme për produktet e përmendura në Nenin 1(2)(a)(iv)
-

Pjesa II

Ushqime të caktuara

Ushqimi	Lënda ushqyese	Niveli maksimal / 100 kcal ¹
1. Lëngje perimesh të cilat janë ushqime fëmijësh	Vitamina A	180 $\mu\text{g RE}^2$
2. Ushqim të pasuruar me iron	Vitamina C	25 mg
3. Gjellë me bazë frutat, lëngjet e frutave, nektaret ose lëngjet e perimeve	Vitamina C	125 mg
4. Ushqime të tjera me përjashtim të atyre që futen në pikat 2 dhe 3	Vitamina C	12.5 mg
5. Ushqime të përpunuara me bazë drithërat	Tiamin	0.5 mg
6. Ushqim fëmijësh	Tiamin	0.25 mg

¹ Nëqoftese nuk vendosen në kolonën 2 të pjesës së I ose kolonën 3 të pjesës së II, kufijtë maximale të specifikuar në këto kolona, te zbatohet për produktet e gatshme për përdorim, qoftë dhe të shitura si të tilla ose të riformuluara, sic rekomandohet nga prodhuesi.

² RE = të gjitha ato që janë të ngjashme me transretinolin

Aneksi VII

Niveli maksimal i mbetjeve të pesticideve apo metaboliteve të pesticideve në ushqimet e përpunuara me bazë drithrat dhe ushqimet për bebe

Emri kimik i substancës	Niveli maksimal i mbetjeve mg/kg
Cadusafos	0,006
Aldrin	0,002
Demeton-S-metil/demeton-S-metil sulfone/oxidemeton-metil (individual ose i kombinuar, i shprehur si demeton-S-metil)	0,006
Dieldrin	0,002
Disulfoton	0,002
Endrin	0,002
Fensulfothion	0,002
Etoprofos	0,008
Fipronil (sasi fipronil dhe fipronil-desulffinil, i shprehur si fipronil)	0,004
Haloxypop	0,002
Heptaklor/Heptaklorepoide	0,002
Hexaklorobenzene	0,002
Ometoate	0,002

Propelenetiourea	0,004
Propineb/propilenetiourea (sasi propineb dhe propilenetiourea)	0,006

Nivelet e mësipërme zbatohen për ushqimet e përpunuara me bazë drithrat si dhe ushqimet për bebe, të gatshme për konsum apo që përgatiten në çast sipas instruksioneve të prodhuesit.