

Pyetje të Shpeshta mbi Etiketimin e Produkteve Ushqimore

Informacioni Ushqimor për Konsumatorët

1. Cilat rregulla ligjore ekzistojnë në Shqipëri për etiketimin e ushqimeve të paketuara?

Vendimi i Këshillit të Ministrave VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për Etiketimin e Ushqimit dhe Informimin e Konsumatori" hyri në fuqi nga data 19.07.2020. Kjo VKM është e përafuar me Rregulloren e BE -së nr. 1169/2011 "Për sigurimin e informacionit ushqimor për konsumatorët".

Në përputhje me frymën e Rregullores së BE-së, Vendimi 434 datë 11.07.2018 ka për qëllim të vendosë bazën për sigurimin e një niveli të lartë të mbrojtjes së konsumatorit nëpërmjet informacionit për ushqimin, duke marrë parasysh dallimet në perceptimin e konsumatorëve dhe nevojat e tyre për informacion, si dhe duke siguruar funksionimin normal të tregut.

Ky vendim përcakton parimet e përgjithshme, kërkesat dhe përgjegjësitë kryesore që rregullojnë informacionin për ushqimin dhe, në veçanti, etiketimin e produkteve ushqimore. Ai përcakton mjetet për të garantuar të drejtën për informim të konsumatorëve dhe procedurat për sigurimin e informacionit për ushqimin, duke marrë parasysh nevojën për të siguruar fleksibilitet të mjaftueshëm për t'iu përgjigjur zhvillimeve të ardhshme dhe kërkesave të reja të informimit.

Vendimi është i zbatueshëm për:

- a) Operatorët e biznesit ushqimor, në të gjitha fazat e zinxhirit ushqimor ku aktiviteti i tyre ka të bëjë me dhënien e informacionit për ushqimin për konsumatorët;
- b) Të gjitha ushqimet e destinuar për konsumatorin e fundit, duke përfshirë edhe ushqimet e ofruara nga furnizues masivë ushqimesh dhe ushqime të destinuar për furnizim për shërbimin catering;
- c) Shërbimet e catering-ut të ofruara nga ndërmarrjet e transportit.

Ky vendim zbatohet pa cënuar kërkesat e etiketimit të parashikuara në dispozita të veçanta, të zbatueshme për produkte të veçanta ushqimore

Çdo produkt ushqimor i destinuar për furnizim për konsumatorin ose për furnizuesit e ushqimit duhet të shoqërohet me informacionin e ushqimit siç përcaktohet në Vendimin 434 datë 11.07.2018.

Vendimi përcakton përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor që është personi përgjegjës për informacionin e ushqimit, nën emrin e të cilit (ose të emrit tregtar të tij) kryhet tregtimi i produktit ushqimor. Në rast të produkteve ushqimore të importuara, personi përgjegjës do të jetë importuesi.

Me pak fjalë, Vendimi përcakton rregulla të reja specifike që duhet të respektohen në lidhje me të gjitha aspektet e etiketimit të produkteve ushqimore dhe informacionit për konsumatorët, duke shfuqizuar rregulloren e mëparshme të etiketimit të miratuar me Vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008 (VKM nr. 1344).

Të gjitha produktet ushqimore të destinuara për konsumatorët duhet të kenë etiketa në gjuhën shqipe dhe të përfshijnë emrin e produktit; përbërësit; sasinë e përbërësve të veçantë ose kategoritë e përbërësve; sasia/pesha/vëllimi neto; datën e skadencës; mënyrën e ruajtjes; paralajmërimet përkatëse për konsumatorin dhe adresën e plotë të importuesit.

Etiketa në gjuhën shqipe nuk është një kërkesë për eksportuesin, por më shumë për kompaninë importuese shqiptare, e cila duhet të vendosë etiketat para se produkti të hyjë në treg. Etiketat e në gjuhën shqipe të ngjitura në paketim janë të pranueshme kur etiketat e paketimit janë në një gjuhë të huaj.

2. Çfarë informacioni është i detyrueshëm të shfaqet në etiketën e një produkti ushqimor të paketuar? (Neni 9, VKM 434 datë 11.07.2018)

Është i detyrueshëm deklarimi i të dhënave të mëposhtme:

- a) Emri i produktit ushqimor;
- b) Lista e përbërësve;
- c) Çdo përbërës ose lëndë ndihmëse e përpunimit apo që vjen nga një substancë ose produkt i renditur në shtojcën II, që shkakton alergji ose intoleranca, i përdorur në prodhimin ose përpunimin e produktit ushqimor dhe që është ende i pranishëm në produktin përfun-dimtar edhe nëse në formë të ndryshuar;
- ç) Sasia e përbërësve ose e kategorive të caktuara të përbërësve sipas rendit zbritës; d) Sasia neto e produktit ushqimor;
- dh) Data e jetëgjatësisë minimale ose “të përdoret përpara” datës;
- e) Kushtet e veçanta të ruajtjes dhe/ose kushtet e përdorimit;
- ë) Emri ose emri tregtar dhe adresa e operatorit të biznesit ushqimor, të përmendura në pikën 1, të nenit 8;
- f) Shteti i origjinës ose vendi i prejardhjes, kur parashikohet në nenin 26;
- g) Udhëzimet e përdorimit, kur, në mungesë të tyre, përdorimi i duhur i produktit ushqimor do të ishte i vështirë;
- gj) Për pijet me mbi 1,2% tëvëllimit me alkool, fortësinë aktuale alkoolike për vëllim;
- h) Deklaratën e vlerave ushqyese.

3. Kush është përgjegjës për të siguruar saktësinë e informacionit të dhënë në etiketë? (Neni 8, VKM 434 datë 11.07.2018)

1. Operatori i biznesit ushqimor, përgjegjës për informacionin ushqimor, është operatori nën emrin apo emrin tregtar të të cilit kryhet tregtimi i produktit ushqimor. Në rastin e produkteve ushqimore të importuara, përgjegjës për informacionin ushqimor është importuesi i tij.

2. Operatori i biznesit ushqimor, përgjegjës për informacionin ushqimor, garanton praninë dhe saktësinë e informacionit ushqimor në përputhje me këtë vendim.

3. Operatori i biznesit ushqimor nuk tregton produkte ushqimore, të cilat, në bazë të informacionit që ai zotëron si profesionist, nuk janë në përputhje me kërkesat e dispozitave të legjislativës në fuqi për informacionin ushqimor.

4. Operatori i biznesit ushqimor, në veprimtarinë e biznesit nën kontrollin e tij nuk modifikon informacionin që shoqëron një produkt ushqimor nëse një modifikim i tillë do të çorientonte konsumatorin e fundit ose do të ulte nivelin e mbrojtjes së konsumatorit e të mundësive të tij për të bërë zgjedhje të duhura. Operatori i biznesit ushqimor është përgjegjës për çdo ndryshim që i bëhet informacionit ushqimor që shoqëron një produkt ushqimor.

**4. A ka ndonjë përjashtim nga kërkesa për të dhënë këto të dhëna të detyrueshme?
(Neni 16-19-20 + Shtojca X, VKM 434 datë 11.07.2018)**

Po, ka disa përjashtime nga ofrimi i të dhënave të detyrueshme. Përjashtimet janë të detajuara në nenin 16 të VKM. Përveç kësaj, Neni 19 i VKM liston ushqimet që nuk kërkojnë një listë përbërësish dhe Shtojca X liston ushqimet të cilat përjashtohen nga kërkesa për të siguruar një datë të jetëgjatësisë minimale.

**5. A duhet një madhësi e caktuar e gërmave për informacionin e detyrueshëm?
(Neni 13, VKM 434 datë 11.07.2018)**

Informacioni ushqimor i detyrueshëm shënohet në një vend të dallueshëm, në mënyrë të tillë që të jetë lehtësisht i dukshëm, qartësisht i lexueshëm dhe të mos fshihet. Në asnjë mënyrë ai nuk duhet të jetë i fshehur, i errësuar, të kufizohet apo të ndërpritet nga ndonjë material tjetër i shkruar, imazh apo element ndërhyrës.

Informacioni i detyrueshëm printohet në paketim ose në etiketë, në mënyrë të tillë që të garantohet lexueshmëria e qartë, me shkronja me madhësi shkrimi ku lartësia x është e barabartë ose më e madhe se 1, 2 mm, siç përcaktohet në shtojcën IV VKM 434 datë 11.07.2018.

Në rastin e paketimit ose të enëve me sipërfaqe totale më të vogël se 80 cm², lartësia x e madhësisë së shkrimit, të përmendur në pikën 2, është e barabartë ose më e madhe se 0,9 mm.

6. A është e nevojshme të deklarohen informacionet e detyrueshme në gjuhën shqipe?

Informacioni ushqimor i detyrueshëm shfaqet në një gjuhë lehtësisht të kuptueshme nga konsumatorët, ku tregtohet produkti ushqimor.

Për produktet ushqimore të importuara, deklarimi i të dhënave të informacionit ushqimor duhet të jepet në gjuhën shqipe, në etiketën origjinale ose në kundëretiketë.

7. Cilët janë 14 alergenët?

Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca

1. Drithërat me përmbajtje gluteni, përkatësisht: gruri, thekra, elbi, tërshëra ose linjat e tyre të hibridizuara dhe produktet e tyre, përveç:

- a) Shurup glukoze me bazë gruri përfshirë dektrozën;
- b) Maltodekstrinë me bazë gruri;
- c) Shurupit glukozë me bazë elb;

- d) Drithërave të përdorura për distilate alkoolike, përfshirë alkoolin etilik me origjinë bujqësore;
- 2. Krustacët dhe produktet e tyre;
- 3. Vezët dhe produktet e tyre;
- 4. Peshku dhe produktet e tij, përveç:
 - a) Xhelatinës së peshkut që përdoret si bartës për vitaminat ose për përgatitjet e karotinoideve;
 - b) Xhelatinës së peshkut ose Isinglass që përdoret si agjent finite në birrë dhe verë;
- 5. Kikiriku dhe produktet e tij;
- 6. Soja dhe produktet e saj, përveç:
 - a) Vajit të rafinuar të sojës dhe yndyrat;
 - b) Tokoferoleve të përzier natyrale (E 306), tokoferolit D-alfa natyral, acetatit tokoferol D-alfa natyral dhe tokoferolit suksinat D-alfa natyral me origjinë soje;
 - c) Vajrave bimore të përftuara nga fitosterolet dhe esteret të fitosteroleve me origjinë soje;
 - d) Ester stanolit bimor të prodhuar nga sterole të vajit bimor me origjinë soje;
- 7. Qumështi dhe produktet e qumështit (duke përfshirë laktozën), përveç:
 - a) Hirrës së përdorur për distilate alkoolike, përfshirë alkoolin etilik me origjinë bujqësore;
 - b) Acidit laktik;
- 8. Frutat e thata, përkatësisht: bajamet (*Amygdalus communis L.*), lajthitë (*Corylus avellana*), arrat e buta (*Juglans regia*), arrat e shqemes (*Anacardium occidentale*), arrat hikore (*Carya illinoensis (Uangenh.) K.*
- 9. Selinoja dhe produktet e saj;
- 10. Sinapi dhe produktet e tij;
- 11. Farat e susamit dhe produktet e tyre;
- 12. Dyoksidi i sulfurit dhe sulfitet të përqendruara më shumë se 10 mg/kg ose 10 mg/l të shprehura si total i SO₂, të cilat duhet të llogariten për produktet të propozuara si të gatshme për konsum ose të riformuluara sipas udhëzimeve të prodhuesve;
- 13. Lupina dhe produktet e saj;
- 14. Molusqet dhe produktet e tyre;

8. Si duhet të shfaqen informacionet mbi alergenët në etiketë? (Neni 21, VKM 434 datë 11.07.2018)

Substancat ose produktet e caktuara që shkaktojnë alergji ose intolerancë deklarohen në listën e përbërësve, me referencë të qartë të emrit të substancës ose të produktit. Theksohet emri i substancës ose i produktit, nëpërmjet një radhitjeje që e dallon atë qartësisht nga pjesa tjetër e listës së përbërësve, për shembull, nëpërmjet shkrimit, stilit ose ngjyrës së sfondit. Shembull:

Në këtë shembull, përbërësit alergjikë janë të theksuar dhe të pjerrët

Përbërësit: Miell (*grurë*), Sheqer, *Vezë*, *Qumësht*, Pluhur kakao.

Deklarata e Vlerave Ushqyese

1. Çfarë informacioni duhet të shfaqet në deklaratën vlerave ushqyese

Informacioni mbi sa vijon duhet të deklarohet për 100g/ml të produktit: Energjia (kJ/kcal), Yndyra (g), Yndyrna të ngopura, Karbohidrate (g), Sheqerna (g), Proteina (g) dhe Kripë (g) (Shtojca XIII Pjesa B, VKM 434 datë 11.07.2018).

2. Si duhet të paraqitet informacioni? (Shtojca XIII Pjesa B, VKM 434 datë 11.07.2018)

Të dhënat, përfshihen në të njëjtën fushëpamje. Ato paraqiten së bashku, në format të qartë dhe, sipas rastit, në rendin e prezantimit të parashikuar në shtojcën XV, VKM 434 datë 11.07.2018.

Të dhënat e përmendura paraqiten, nëse ka hapësirë, në një tabelë, me numra të harmonizuar. Kur nuk ka hapësirë të mjaftueshme, deklarata shfaqet në format linear.

Në rastet kur vlera e energjisë ose sasia e vlerave ushqyese në një produkt është e papërfillshme, Informacioni për këto elemente mund të zëvendësohet me deklaratën: “Përmban sasi të papërfillshme të ...” dhe të paraqitet pranë deklaratës së vlerave ushqyese, kur është e pranishme.

Energjia dhe vlerat ushqyese	Sasi referuese
Energji	8 400 kJ/2 000 kcal
Yndyrna totale	70g
Të ngopura	20g
Karbohidrate	260 g
Sheqerna	90g
Proteina	50g
Kripë	6g

3. A duhet të jepen informacionet ushqyese vetëm për 100g/ml?

Vlera e energjisë dhe sasia e vlerave ushqyese shprehet për 100 g ose për 100 ml, me anë të njësive të matjes, të dhëna në shtojcën XV VKM 434 datë 11.07.2018.

Deklarata për vitaminat dhe mineralet, përveç formës së shprehjes së përmendur në pikën 1 të këtij neni, shprehet si përqindje e sasive referencë të konsumit për 100 g ose për 100 ml.

Kur informacioni paraqitet në përputhje me pikën 3 të këtij neni, shumë pranë tij paraqitet deklarata shtesë: “Sasia referencë e konsumit mesatar për një të rritur (8400 kJ/2000 kcal)”.

4. A mund të shtohen lëndë ushqyese të tjera në deklaratën e vlerave ushqyese? (Shtojca XIII, Shtojca XV, VKM 434 datë 11.07.2018)

Përmbajtja e deklaratës së detyrueshme të vlerave ushqyese, e përmendur në pikën 1 të këtij neni, mund të plotësohet me deklarimin e sasive të një ose më shumë treguesve, si më poshtë

- Me një lidhje të pangopur;
- Me shumë lidhje të pangopura;
- Poliolet;
- Niseshte;
- Fibra.

5. A është informacioni ushqimor i detyrueshëm për të gjitha ushqimet e paketuara?

Informacioni ushqimor në etiketa u bë i detyrueshëm bazuar në Vendimin i Këshillit të Ministrave VKM nr. 434, datë 11.07.2018 "Për Etiketimin e Ushqimit dhe Informimin e Konsumatori" hyri në fuqi nga data 19.07.2020. Ka disa përjashtime nga këto rregulla.

Përjashtimi i përbërësve të produktit ushqimor nga lista e përbërësve

Pa rënë ndesh me nenin 21 të VKM, nuk nevojiten të përfshihen në listën e përbërësve të një produkti ushqimor përbërësit e mëposhtëm:

- a) Elementet e një përbërësi që kanë qenë përkohësisht të ndara gjatë procesit të prodhimit dhe më vonë janë përfshirë sërish në ushqim, por duke mos e kaluar sasinë e tyre fillestare;
- b) Aditivët ushqimorë dhe enzimët ushqimore:
- i. prania e të cilëve në një produkt të caktuar ushqimor i detyrohet vetëm faktit që aditivët ndodheshin në një ose më shumë përbërës të këtij produkti, në përputhje me parimin e transferimit, të përmendur në shkronjat “a” dhe “b”, të pikës 18, të udhëzimit nr. 18, datë 17.11.2010, i ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, “Për aditivët ushqimorë të përdorur në produktet ushqimore”, me kusht që ato të mos kenë ndonjë funksion teknologjik në produktin përfundimtar;
 - ii. që janë përdorur si lëndë ndihmëse të përpunimit.
- c) Ndhimësit teknologjikë dhe substancat që nuk janë aditivë, por të cilët janë përdorur në të njëjtën mënyrë dhe për të njëjtin qëllim si ndihmësit teknologjikë dhe në sasi të nevojshme;
- ç) Substancat që nuk janë aditivë, por që janë përdorur në të njëjtën mënyrë dhe për të njëjtin qëllim si lëndët ndihmëse në përpunim dhe që janë akoma të pranishëm në produktin final edhe nëse paraqiten në formë të ndryshuar;
- d) Uji:
- i. kur përdoret gjatë procesit të prodhimit vetëm për rikthimin e një përbërësi të përdorur në formë të përqendruar ose të dehidratuar;
 - ii. në rastin e një mjedisi të lëngshëm, që nuk konsumohet normalisht.

Jetëgjatësia e produkteve Ushqimore

1. Çfarë është jetëgjatësia minimale? (Neni 24, VKM 434 datë 11.07.2018)

Në rastet e produkteve ushqimore, që nga pikëpamja mikrobiologjike kanë shkallë të lartë të prishjes dhe, si rrjedhojë, pas një periudhe të shkurtër kohe paraqesin një rrezik të menjëhershëm për shëndetin e konsumatorit, data e jetëgjatësisë minimale do të zëvendësohet me fjalët “të përdoret përpara datës” ose “të përdoret deri më”.

Pas datës së vendosur pranë këtyre përcaktimeve një produkt ushqimor konsiderohet i pasigurt.

2. Çfarë është data e jetëgjatësisë minimale? (Neni 24, VKM 434 datë 11.07.2018)

VKM 434 datë 11.07.2018 kërkon që afati i ruajtjes së një produkti ushqimor të tregohet ose nga një datë e jetëgjatësisë minimale "të përdoret përpara... ose nga një datë "të përdoret deri më...".

3. Cili është ndryshimi mes (“të përdoret përpara...” ose nga një datë "të përdoret deri më...". (Shtojca X, VKM 434 datë 11.07.2018)

Data e jetëgjatësisë minimale, ose data "të përdoret përpara..." është data deri në të cilën një produkt ushqimor ruan vetitë e tij specifike p.sh. shijen, aromën, pamjen, cilësitë specifike që lidhen me produktin, përmbajtjen e vitaminave, etj. kur produkti është ruajtur në mënyrën e duhur dhe paketimi nuk është hapur.

Shënimi "të përdoret deri më" përdoret për ushqime të freskëta, të gatshme për të ngrënë dhe të ftohta, të tilla si kos, qumësht, mish, lëngje frutash të pasterizuar etj.

Në rastet e produkteve ushqimore, që nga pikëpamja mikrobiologjike kanë shkallë të lartë të prishjes dhe, si rrjedhojë, pas një periudhe të shkurtër kohe paraqesin një rrezik të menjëhershëm për shëndetin e konsumatorit, data e jetëgjatësisë minimale do të zëvendësohet me fjalët “të përdoret përpara datës” ose “të përdoret deri më”. Pas datës së vendosur pranë këtyre përcaktimeve një produkt ushqimor konsiderohet i pasigurt.

4. A duhet të kenë të gjitha produktet ushqimore një datë të jetëgjatësisë minimale?

Ka disa produkte që përjashtohen nga lista e përbërësve

- frutat e freskëta dhe perimet, përfshirë patatet, që nuk janë qëruar, prerë ose trajtuar; kjo shmangie nuk zbatohet për farat e mbira dhe produktet e ngjashme, si bathët e mbira;
- verërat, verërat liker, verërat shkumëzuese, verërat e aromatizuara dhe produkte të ngjashme të përfutuara nga frutat, përveç rrushit, si dhe pijet që mbulojnë nga kodi CN 2206 00 të përfutuara nga rrushi ose mushti i rrushit;
- pijet që përmbajnë 10% ose më shumë të vëllimit me alkool;
- produktet e furrës ose të pastiçerisë, që, për shkak të natyrës së përmbajtjes, konsumohen normalisht brenda 24 orëve nga prodhimi i tyre;
- uthulla;
- kripa e gjellës;
- sheqeri i ngurtë;
- ëmbëlsirat, që përbëhen pothuajse vetëm nga sheqerna të aromatizuara dhe/ose të ngjyrosura;
- çamçakëzi dhe produktet e ngjashme për përtypjeje.

5. A është e paligjshme të shesësh ushqim përtej datës “të përdoret përpara”?

Po, është e paligjshme. Bazuar kjo në nenin 10 dhe 68 të ligjit 9863/2008 “Për ushqimin i ndryshuar”.

6. A është e paligjshme të ndryshosh ose të heqësh një datë në “të përdoret përpara...” ose “të përdoret deri më...”

Bazuar në VKM 434 neni 8, pika 4, operatori i biznesit ushqimor, në veprimtarinë e biznesit nën kontrollin e tij nuk lejohet të modifikojë informacionin që shoqëron një produkt ushqimor nëse një modifikim i tillë do të çorientonte konsumatorin e fundit ose do të ulte nivelin e mbrojtjes së konsumatorit e të mundësive të tij për të bërë zgjedhje të duhura. Operatori i biznesit ushqimor është përgjegjës për çdo ndryshim që i bëhet informacionit ushqimor që shoqëron një produkt ushqimor.

Aditivët ushqimorë

1. Çfarë janë aditivët ushqimorë?

Aditivët ushqimorë janë substanca të shtuara në ushqim me qëllim përmirësimit e disa funksioneve teknologjike, për shembull për t'i shtuar ngjyrë, ëmbëlsi ose për ruajtje më afatgjatë.

Aditivët e ushqimit përcaktohen në legjislacion si "çdo substancë që nuk konsumohet normalisht si ushqim më vete dhe që nuk përdoret normalisht si një përbërës karakteristik i ushqimit, pavarësisht nëse ka apo jo vlera ushqyese.

<http://aku.gov.al/wp-content/uploads/2016/06/Udhëzim-Nr.-18-datë-17.11.2010-Për-aditivët-ushqimorë.pdf>

Aditivët ushqimorë dhe enzimët ushqimore të ndryshme nga ato të specifikuar në pikën “b”, të nenit 20, që i përkasin një prej kategorive të renditura në këtë pjesë, duhet të emërtohen sipas emrit të kësaj kategorie, të ndjekura nga emri i tyre specifik, sipas rastit, nga numri E. Nëse një

përbërës i përket më shumë se njëres prej këtyre kategorive, atëherë duhet të tregohet kategoria e përshtatshme për funksionin fillestar, në rastin e produktit ushqimor në fjalë:

Acid; Rregullator aciditeti; Agjent fryrës; Agjent antishkumues; Antioksidant; Agjent rritës; Ngjyra; Emulsifikues; Kripëra emulgatorë; Agjent i qëndrueshëm; Shtues të aromës; Agjent të trajtimit të miellit; Agjent shkumues; Agjent xhelformues; Agjent glazues; Krijues lagështie; Niseshte e modifikuar; Konservues; Gaz shtytës; Agjent fryrës; Izolues; Stabilizues; Embëlsues; Trashës.

2. Cilat janë ligjet rregullatore për aditivët ushqimorë në Shqipëri?

Aditivët Ushqimorë në Shqipëri janë të rregulluara përmes Udhëzimit nr. 18, datë 17.11.2010, “Për aditivët ushqimorë të përdorur në produktet ushqimore”. Gjithashtu edhe përmes UDHËZIM Nr.16, datë 29.8.2011 PËR ADITIVËT USHQIMORË TË TJERË NGA NGJYRUESIT DHE ËMBËLSUESIT.

3. A lejohen aditivët e ushqimit në të gjitha ushqimet?

Pavarësisht nëse aditivët vijnë nga një burim natyror ose janë bërë nga njeriu, çështja e sigurisë është thelbësore në vendimin nëse një shtesë duhet të lejohet ose jo në ushqim. Të gjithë aditivët duhet të autorizohen në nivel evropian para se të mund të përdoren në ushqim, një proces i cili përfshin një vlerësim të rreziqeve të tyre të mundshme për shëndetin nga EFSA (Autoriteti Evropian i Sigurisë së Ushqimit)

Vlerësimi i një aditivi ushqimor përfshin ekzaminimin e strukturës kimike dhe karakteristikat e aditivit, duke përfshirë specifikimet e tij, papastërtitë dhe produktet e mundshme të prishjes në përdorimin e tij të synuar. Të dhënat toksikologjike shqyrtohen për të identifikuar dhe karakterizuar rreziqet e mundshme shëndetësore.

4. Çfarë do të thotë numri E?

Të gjitha aditivët e ushqimit identifikohen me një numër E. Aditivët e ushqimit përfshihen gjithmonë në listat e përbërësve të ushqimeve në të cilat ato përdoren. Etiketat e produkteve duhet të identifikojnë si funksionin e aditivit në ushqimin e gatshëm (p.sh. ngjyrën, ruajtësin) ashtu edhe substancën specifike të përdorur ose duke iu referuar numrit të duhur E ose emrit të tij (p.sh. E 415 ose çamçakëzi Xanthan). Aditivët më të zakonshëm që shfaqen në etiketat e ushqimit janë antioksidantët (për të parandaluar përkeqësimin e shkaktuar nga oksidimi), ngjyrat, emulgatorët, stabilizuesit, agjentët xhelatinoze dhe trashësit, konservantët dhe embëlsuesit.

5. Ku mund të gjendet një listë të aditivëve/numrave E?

Lista e aditivëve gjendet në faqen e internetit të AKU. Ato janë të listuara në mënyrë alfabetike dhe numerike.

<http://aku.gov.al/wp-content/uploads/2016/06/Udhëzim-Nr.-18-datë-17.11.2010-Për-aditivët-ushqimorë.pdf>

6. Cilët janë klasifikimet funksionale të aditivëve ushqimorë?

Aditivët ushqimorë dhe enzimët ushqimore të ndryshme nga ato të specifikuara në pikën “b”, të nenit 20, që i përkasin një prej kategorive të renditura në këtë pjesë, duhet të emërtohen sipas emrit të kësaj kategorie, të ndjekura nga emri i tyre specifik, sipas rastit, nga numri E. Nëse një përbërës i përket më shumë se njëres prej këtyre kategorive, atëherë duhet të tregohet kategoria e përshtatshme për funksionin fillestar, në rastin e produktit ushqimor në fjalë:

Acid / Rregullator aciditeti / Agjent fryrës / Agjent antishkumues / Antioksidant / Agjent rritës / Ngjyra / Emulsifikues / Kripëra emulgatorë / Agjent i qëndrueshëm / Shtues të aromës / Agjent të trajtimit të miellit / Agjent shkumues / Agjent xhelformues / Agjent glazues / Krijues lagështie / Niseshte e modifikuar / Konservues / Gaz shtytës / Agjent fryrës / Izolues / Stabilizues / Ëmbëlsues / Trashës.

7. A ka ndonjë përjashtim nga deklarimi i aditivëve të ushqimit në etiketa? (Shtojca V, VKM 434 datë 11.07.2018)

Elementet më poshtë nuk konsiderohen përbërës dhe si rezultat nuk është e detyrueshme për t'i etiketuar ato si të tilla:

- Aditivët, prania e të cilëve në një ushqim të caktuar është vetëm për faktin se ato janë në përmbajtje të një ose më shumë përbërësve të atij ushqimi, me kusht që ato të mos shërbejnë për asnjë funksion teknologjik në produktin final (aditivë bartës)
- Aditivët të cilët përdoren si mjete përpunimi
- Substancat e përdorura në sasi strikte të domosdoshme si tretës ose ndihmës për aditivë ose aromatizues

Sidoqoftë, aditivët, tretësit dhe bartësit për aditivët ose ndihmësit e përpunimit duhet të konsiderohen si përbërës kur ato burojnë nga përbërësit e listuar në Shtojcën II të VKM 434, e cila përmban një listë të përbërësve alergjikë si kikirikë dhe produkte kikiriku, dioksid squfuri (SO₂) dhe sulfite, drithëra që përmbajnë gluten, etj. Këta përbërës, ose produkte që rrjedhin prej tyre, duhet të tregohen gjithmonë në etiketë me një referencë të qartë për emrin e përbërësit nga i cili kanë origjinën.