



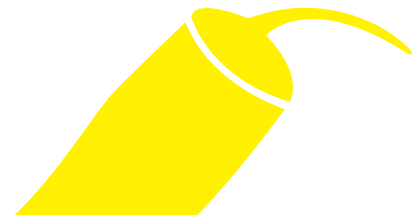
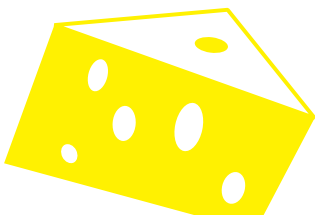
Udhëzime për praktikë të mirë për operatorët me ushqim në lidhje me kërkesat e reja të BE-së për etike- timin e ushqimit

(pjesa më e madhe vlen nga 13 dhjetori 2014)

Hartuar nga Agjencia për Ushqim dhe Veterinë



Dhjetor 2014



Përmbajtja	
Të dhëna themelore për tekstin	3
Qëllimi i udhëzimeve	4
Hyrje	4
Informacione të përgjithshme	4
Informacione të detyrueshme për ushqimin	5
Prezantimi i informacioneve të detyrueshme të ushqimit	7
Përjashtime në lidhje me informacionet e detyrueshme të ushqimit	9
Informacione më të hollësishme për informacionet e detyrueshme të ushqimit	10
Emri i ushqimit	11
Trajtimet e ushqimit	11
Përbërës të zëvendësuar	12
Listë e përbërësve	15
Etiketimi i alergjenëve	16
Përjashtime nga etiketimi i alergjenëve	18
Sasia e përbërëseve	19
Sasia neto	20
Afati i përdorimit, periudha e afatit minimal i zgjatjes së produktit dhe data e ngrirjes	21
Kushte të posaçme për magazinim dhe për përdorim	22
Emri dhe adresa e operatorit me ushqim	22
Vendi i origjinës	22
Udhëzime për përdorim	23
Fortësia e alkoolit	24
Etiketimi i veçorive ushqyese	24
Përmbajtja:	25
Kalkulimi:	26
Vera energjetike kalkulohet duke përdorur faktorin e konversionit	26
Prezantimi:	26
Informacione për ushqimet që etiketohen në bazë vullnetare	27
Tema tjera	27
Shitje nga distanca	27
Nano-materiale	28
Paketime kolektive	28
Përgjigje të disa pyetje problematike	29
Përmbajtja e kripës	29
Ushqimi i synuar për eksport në SHBA	29
Pyetje dhe përgjigje	30
Masa kombëtare	37
Aneksë	39
Burimet e përdorura për këtë udhëzim për praktika të mira	40
LISTA E SHKURTESAVE	63

Të dhëna themelore për tekstin

Këto udhëzime kanë për qëllim të ndihmojë operatorët me ushqim më mirë të kuptojnë ligjet e Bashkimit Evropian (BE) që kanë të bëjnë me etiketimin e ushqimit. Informacionet e përfshira në këto udhëzime janë prezantuar në mënyra të ndryshme:

- informacione në përputhje me tekstin legjislativ, të prezantuar në formë të rezyme të shkurtë (me shkronja Times New Roman 12),
- informacione plotësuese të cilat nuk janë përfshirë në ligjin (me shkronja Arial Narrow 11),
- shembuj të caktuar (të shënuar me shkronja të trasha, të nënvizuar dhe në italik) që nuk përmbahen në ligjin,
- seksioni për pyetje dhe përgjigje,
- pako prej tetë anekseve të cilat janë marrë nga Rregullorja (BE) nr. 1169/2011 që lexuesit të sigurojnë informacione më të hollësishme, nëse janë të nevojshme.¹

¹ Udhëzime për rregullat aktuale të etiketimit (të vlefshme deri më 13 dhjetor 2014) janë të gatshme në Agjencinë për Ushqim dhe Veterinë (shikoni pjesën për “Burime të përdorura për këto udhëzime për praktikë të mirë” në faqen 40).

Qëllimi i udhëzimeve

Ky dokument është synuar për operatorët e ushqimit që furnizojnë konsumatorin përfundimtar me ushqim dhe për hotelier. Qëllimi është të jepen drejtime operatorëve me ushqim për mënyrën e sigurimit të informacioneve për ushqim për konsumatorët në mënyrë transparente dhe në pajtim me rregullat nacionale ligjore të cilat duke filluar nga 13 dhjetori 2014 duhet tërësisht të përputhen me rregullat që zbatohen në Bashkimin Evropian.

Duhet të theksohet që këto udhëzime për praktikë të mirë shërbejnë vetëm për të siguruar mbështetje operatorëve me ushqim, që të mund të zbatojnë rregullat e reja për etiketimin e ushqimit. Operatorët me ushqim mund të përdorin këto udhëzime në bazë vullnetare. Ndonëse përdorimi i këtyre udhëzimeve nuk është i detyrueshëm, kërkesat që janë shënuar në aktet nënligjore duhet të zbatohen nga gjithë vendet anëtare si dhe nga operatorët me ushqim në gjitha fazat e zinxhirit të ushqimit që dëshirojnë produktet e tyre të eksportojnë në tregun e Bashkimit Evropian, me qëllim të sigurimit të informimit të drejtë dhe të unifikuar të konsumatorëve.

Hyrje

Më 25 tetor 2011 me miratimin e Rregullores nr. 1169/2011², janë miratuar rregulla të reja në lidhje me etiketimin e ushqimit. Këto rregulla janë përshkruar në hollësi dhe pjesa më e madhe e tyre do të fillojnë me zbatim nga 13 dhjetori i vitit 2014 (me përjashtim të rregullave për etiketimin e veçorive ushqimore që do të fillojnë me zbatim nga 13 dhjetori i vitit 2016). Republika e Maqedonisë është vend me status kandidat për anëtarësim në Bashkimin Evropian dhe është në proces të miratimit të ligjeve evropiane. Prandaj, operatorët nacional me ushqime duhet të informohen në hollësi për rregullat e reja që do të zbatohen në Bashkimin Evropian, si dhe për rregullat përkatëse nacionale ekuivalente të cilat janë të lidhura me ato pasi që të miratohen nga autoritetet ligjore

2 Gazeta Zyrtare e Bashkimit Evropian (Gaz. Zyr.) L 304, më 22.11.2011, faqe 18-63. Kjo rregullore është kombinim i dy Direktivave 2000/13/EK dhe 90/496/EE3 të cilat do të anulohen.

nacionale. Gjithashtu, nga 13 dhjetori 2014 operatorët me ushqim që dëshirojnë të eksportojnë ushqim në Bashkimin Evropian duhet të përputhen me kërkesa e reja për etiketim.

Informacione të përgjithshme

Rregullat vlejnë për operatorët me ushqim në gjitha fazat e zinxhirit të ushqimit dhe gjithë ushqimi që ka për synim konsumatorin e fundit (përfshirë edhe objekteve hoteliere).

Rregullat vlejnë për informacione për ushqim për të siguruar nivel të lartë të mbrojtjes së shëndetit dhe interesat e konsumatorëve.

Informacionet për ushqim nuk guxojnë të jenë të gabuara (gjithashtu shikoni edhe faqen 12).

Operatorët me ushqim janë përgjegjës për saktësinë e informacioneve mbi ushqimin. Ata janë përgjegjës për vendosjen e ushqimit në shitje ose importuesi, në rast se bëhet fjalë për ushqim nga importi.

Rregullorja nr. 1169/2011 nuk vlen për persona privat që përgatitin dhe sigurojnë ushqime për ngjarje të caktuara (si për shembull, panaire kishtarë, shkollorë dhe të fshatit), përveç nëse ata nuk përgatitin ushqimin në cilësinë e operatorëve të ushqimit.

Informacione të detyrueshme për ushqimin

Informacionet për ushqimin që duhet të etiketohen me fjalë dhe numra:

- emri i ushqimit;
- listë e përbërësve;
- secilin përbërës të ushqimit që mund të shkaktojë reaksion alergjik tek njerëzit;
- sasia e përbërësve;
- neto sasia e ushqimit;
- afati i përdorimit;
- kushte të posaçme të magazinimit;
- emri dhe adresa e operatorëve me ushqimin;
- shteti i origjinës;

- udhëzime për përdorim;
- fortësia e alkoolit për vëllim (nëse përmban më tepër se 1,2% alkool);
- etiketim i veçorive ushqyese (nuk ka nevojë para 13 janarit të vitit 2016; për definicion, shikoni seksionin me pyetje dhe përgjigje).

Prezantimi i informacioneve të detyrueshme të ushqimit

Për ushqim të paketuar paraprakisht:

- në paketimin ose etiketën (etiketat nuk duhet të largohen lehtë; organi kompetent duhet individualisht të bëjë vlerësim të përfitimit të etiketave vetë-ngjijtëse);
- përveç fjalëve dhe numrave, mund të përdoren edhe piktograme dhe simbole:
- të dukshëm dhe në vend të qartë (informacionet e detyrueshme për ushqimin nuk duhet të fshihen);
- mos të fshihen;
- qartë të lexohen: madhësia e shkronjave nga 1,2 mm ose më të mëdha (ose 0,9 ose më të mëdha nëse sipërfaqja më e madhe e ambalazhit është më e vogël se 80 cm²) (x- height). Në tabelën më poshtë është ilustruar si matet x lartësia (x- height) e fontit të përdorur.

x- LARTËSIA

x-HEIGHT



1	vija e e sipërme
2	vija për lartësinë e shkronjave
3	vija e mesme
4	vija themelore
5	vija e poshtme
6	x-lartësia
7	madhësia e fontit

- emri, neto sasia dhe fortësia e alkoolit theksohen në fushë të dukshëm (kjo nuk vlen për shishe qelqi që përdoren sërish dhe për enë me sipërfaqe maksimale prej $< 10 \text{ cm}^2$).

Me “fushë të dukshme” nënkuptohet e gjithë hapësira e paketimit që mund të lexohet nga një pikë e shikimit;

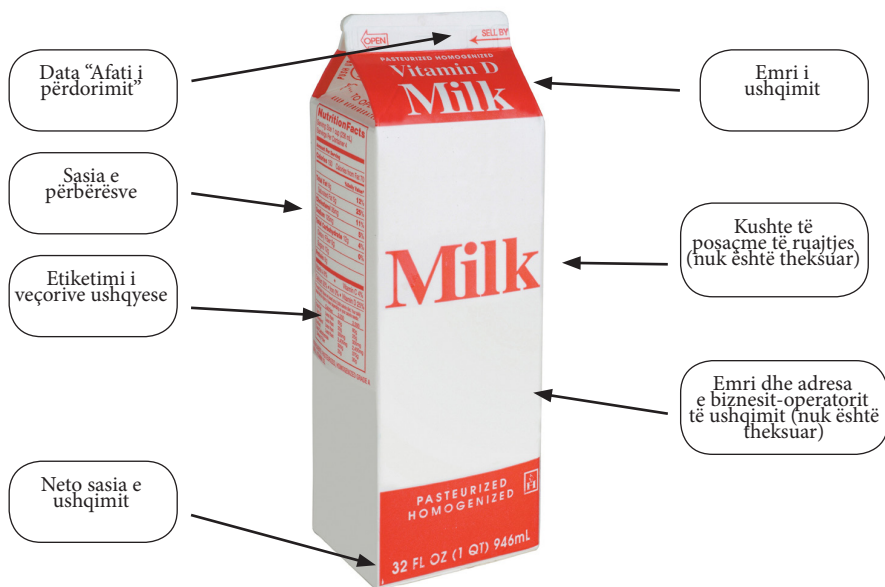
Për ushqimin që nuk është paraprakisht e pakeluar:

- detyrimisht duhet të theksohen informacione për substancat që shkaktojnë reaksione alergjike (kjo paraqet kërkesë e detyrueshme dhe nuk mjafton vetëm që të jepen informacione në kërkesë të konsumatorit; kjo kërkesë vlen për ushqime të shitet në restorante, bare dhe kafeteri; informacionet mund të etiketohen në menynë, tabela, karta ose të transmetohen në mënyrë verbale nga ana e stafit të objektit. Në rastin e fundit, duhet të sqarohet që informacionet mund të ftohen me pyetjen e anëtarit të stafit në tabelën për shpallje, meny, kartë ose etiketa që mund të vërehen lehtë për klientët; kërkesa që ka të bëjë me sigurimin e informacioneve për reaksionet alergjike gjithashtu zbatohen edhe në rast të ushqimit paraprakisht të pakeluar për shitje të drejtpërdrejtë si, për shembull, shitore për delikatese, furra, bare për sandviçë, vende për ushqime me dërgesë, objekte të kujdesit të fëmijëve dhe objekte shëndetësore, qendra për paraburgim, shërbime për dërgime dhe institucione bamirëse në të cilat ushqimi është falas);

- informacione tjera nuk janë të nevojshme (përveç nëse organi kompetent ka rregulla nacionale për të respektuar – shikoni pjesën për “Masa nacionale”, pika e katërt).

Shembull: për ushqim që nuk është paraprakisht e paketuar duhet të theksohet data e ngrirjes (si për shembull, për mish të ngrirë, përpunim të ngrira të mishit ose produkte të papërpunuara të peshkut). Kjo len për vendet anëtare të BE-së. Sipas rregullave nacionale në Maqedoni, duhet të theksohet data e ngrirjes.

Figura 1: Shembull i etiketimit



Përrjashtime në lidhje me informacionet e detyrueshme të ushqimit

Nuk është e nevojshme të etiketohen gjitha informacionet në raste të:

- shisheve me qelq të synuar për përdorim të serishëm (duhet të shënohet vetëm emri, reaksioni alergjik, neto sasia, afati i përdorimit dhe etiketimi i veçorive ushqyese);
- paketime në të cilat sipërfaqja më e madhe është më e vogël se 10 cm² (etëm emri, reaksioni alergjik, neto sasia, afati i përdorimit; lista e

përbërësve të sigurohet në mënyrë tjetër ose me kërkesë);

- për disa lloje të caktuara të ushqimit, etiketimi i veçorive ushqyese nuk do të jetë e nevojshme³:

- produkte të papërpunuara që përmbajnë vetëm një përbërës ose kategori të përbërësve
- produkte të përpunuara nëse:
 - hapi i vetëm i përpunimit është pjekja
 - përbëhen nga një përbërës ose kategori e përbërësve
- ujë mineral
- bimë dhe erëza
- kripë
- ëmbëltues tryeze
- kafe
- çaj
- uthull të fermentuar
- aroma
- aditivë në ushqim
- mjete ndihmëse teknologjike për përpunim
- enzime në ushqim
- xhelatinë
- përbërës për dendësimin e xhemit
- tharmë
- çamçakëz
- ushqim që është e paketuar në ambalazh që sipërfaqja maksimale është më e vogël nga 25 cm²
- ushqim të cilën prodhuesi në sasi të vogla e furnizon konsumatorit përfundimtar ose në objekte me shitje me shumicë që drejtpërdrejtë furnizojnë konsumatorin përfundimtar. Kjo vlen për vendet anëtare të BE-së.

- pije që përmbajnë më tepër se 1,2% alkool (nuk është e nevojshme të etiketohet lista e përbërësve dhe vlerave ushqyese).

Informacione më të hollësishme për informacionet e detyrueshme të ushqimit

Emri i ushqimit

Duhet të përdoret emri juridik. Me juridik nënkuptojmë emrin e përcaktuar me ligj.

Në rastin e disa produkteve ushqimore, emrat e detyrueshme duhet të përdoren për ushqime që plotësojnë kritere të caktuara për përbërje.

Shembuj janë kafja, çokolata, xhemi dhe sheqeri. Të gjitha janë emra juridik.

Nëse nuk ekziston emri juridik, duhet të përdoret emri i zakonshëm.

Shembuj të emrit të zakonshëm: musli, spagete.

Në mungesë të emrit të zakonshëm, jepet përshkrim i emrit (me sigurimin e informacioneve me të cilat përshkruhet ushqimi).

Trajtimi i ushqimit

Gjithashtu, ka kërkesa për të theksuar veçoritë e gjitha proceseve fizike në të cilat ka qenë ekspozuar ushqimi ndërsa mungesa e këtyre informacioneve do të shpinte drejt hutimit.

Për shembull: në pluhur, sërish e ngrirë, e ngrirë me tharje, e ngrirë shpejtë, e koncentruar, e tymosur.

Disa shembuj tjerë për informacionet plotësuese që duhet të etiketohen:

- ushqim që ka qenë e ngrirë dhe shitet në gjendje të shkrirë: etiketa “e shkrirë” duhet të theksohet bashkë me emrin e ushqimit. Kjo kërkesë nuk vlen për këto më poshtë:

(a) Përbërës të pranishëm në produktin e fundit, gjegjësisht përbërës që janë të ngrirë dhe shkrirë para se të inkorporohen në produktin e fundit.

(b) Ushqim për të cilën shkrirja është hap i domosdoshëm teknologjik në procesin e prodhimitarë;

(c) Ushqim për të cilën shkrirja nuk ka ndikim negativ mbi sigurinë ose cilësinë e ushqimit.;

- ushqim i përpunuar me rrezatim jonizues duhet të përmbajë indikacionet në vijim: “e rrezatuar” ose “përpunuar me rrezatim jonizues”.

- në raste kur prodhimtaria e produkteve të mishit, përpunime të mishit ose produkte të peshkut ka të shtuar proteina dhe/ose proteina të hidrolizuara nga

Lloj tjetër i kafshës, në emrin e ushqimit duhet të përmbahet një indikacion për praninë e proteinave të tilla dhe për origjinën e tyre.

Shembuj për proteina të tilla: albumin, kolagjen, kozeinë.

- Nëse është shtuar ujë mbi nivelin e 5% nga pesha e produktit final në raste të produkteve të mishit dhe përpunime nga mishit të cilat janë në formë të prerjes, copës, pjesës ose sasi e mishit, në atë rast nga emri i ushqimit duhet të përfshihet indikacion për ujë të shtuar. Rregullat e njëjta vlejné edhe për produkte të peshkut dhe produkte të përgatitura të peshkut (si për shembull, file).

- Në rast të produkteve të mishit, përpunime të mishit dhe produkte të peshkut: nëse përbëhen nga pjesë të ndryshme të kombinuar me përbërës tjerë (si për shembull, aditivë për ushqim, enzime në ushqim ose tjetër) dhe në të mënyrë jepet përshtypje që janë bërë nga një pjesë e plotë e mishit ose peshkut, ajo dhe të theksohet me etiketën “mish i formuar” ose “peshk i formuar” (në këtë rast nuk duhet të krijohet konfuzion me mishin e riformuar (reformed meat) ose peshk ose mish ose peshk “i prerë dhe formuar”, të cilat duhet të shënohen në mënyrë përkatëse).

- Në rast të mishit të buar: në bazë të mesatares ditore⁴ zbatohen kritere përkatëse për përbërjen dhe etiketimi duhet të tregojë në përqindjen e përbërjes së yndyrave si dhe përpjesëtimin kolagjen/proteine nga mishit (sipas përqindjeve të caktuara varësisht nga lloji i kafshës). Etiketimi i mishit të bluar është i detyrueshëm në BE nga 1 janari 2014 ndërsa në Maqedoni, në përputhje me rregullat nacionale, nga vitit 2011.

Përbërës të zëvendësuar

Në raste me ushqimin kur një komponentë e caktuar ose përbërës që konsumatorët zakonisht presin që të përdoret ose natyral është e pranishme, zëvendësohet me komponentë tjetër ose përbërës, etiketimi duhet të ketë, informacione plotësuese në listën e përbërësve, dhe indikacion të qartë të komponentit ose përbërësit që përdoret si zëvendësim i plotë ose pjesëshëm:

(a) në afërsi të emrit të produktit, dhe

(b) me përdorimin e madhësisë së fontit që ka x-lartësi së paku 75% nga x-lartësia e emrit të produktit dhe që nuk është më e vogël se madhësia minimale e fontit që theksohet në ligjin.

4 Tabelën mund të gjeni në Rregulloren nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 4 në faqen 47 të udhëzimeve).

Figura 2 a): Shembull i etiketimit të anës së përparme

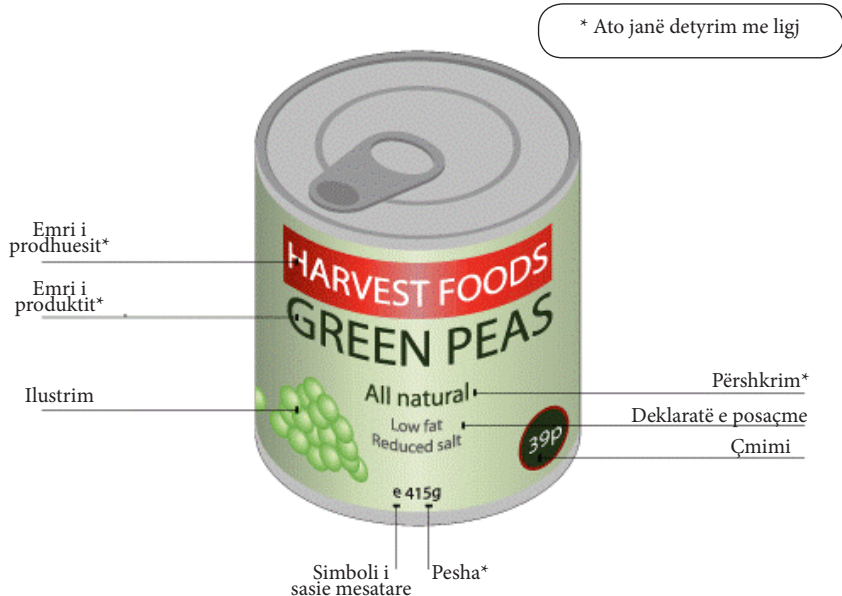
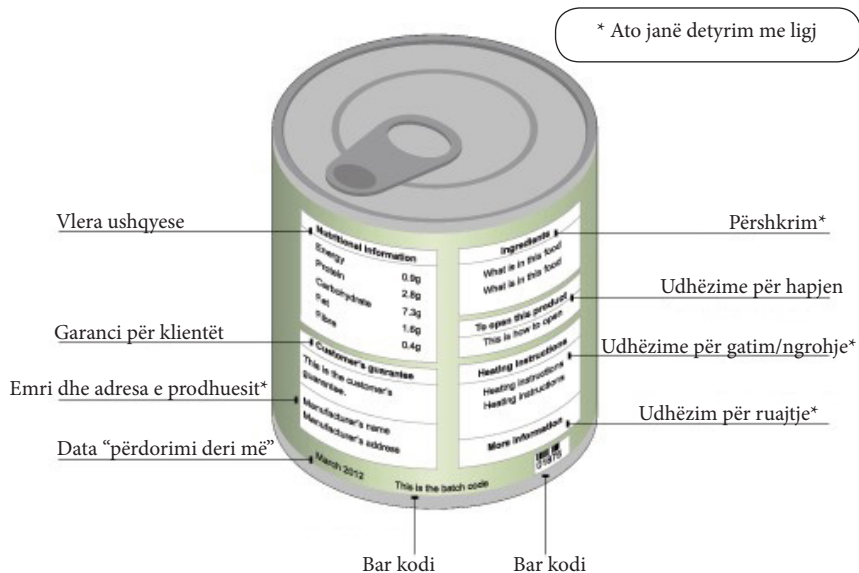


Figura 2 b): Shembull i etiketimit të anës nga mbrapa



Listë e përbërësve

Përbërësit duhet të prezantohen në renditje sipas sasisë së peshës.

Shembull: listë e përbërësve për bazën e salcës italiane me ullinj: domate (85%), ullinj (7%), vaj ulliri, qepë, bimë (**mustardë, selino**), (...), acid limoni (E330).

Në Rregulloren nr. 1169/2011 janë dhënë informacione të hollësishme⁵ në lidhje me:

- Dispozitat e posaçme për etiketimin e përbërësve me renditje sipas sasisë dhe peshës (shiko Aneksin 5, pjesa A në faqen 51);
- Etiketimi i përbërësve të caktuar sipas emrit të kategorisë në vend të emrit specifik;
Shembull: peshk, djathë (shiko Aneksin 5, pjesa B në faqen 54) ;
- Etiketimi i përbërësve të caktuar sipas emrit të kategorisë plotësuar me emrin e tyre specifik ose E-numrin (shiko Aneksin 5, pjesa B në faqen 54) si dhe në shembullin vijues të etiketimit të përbërësve të caktuar sipas emrit të kategorisë së tyre të plotësuar me emrin e tyre specifik ose E-numrin.

PËRBËRËS

Nisheste patatesh, maltodekstrin, kripë, vaj palme, ekstrakt i tharmit, sheqer, ngjyrë: karamelë e thjeshtë, aroma, hudhër në pluhur, trashës: gavran, kajen, piper, përforcues të shijes (E621, E635), ekstrakt i piperit

5

Këto rregulla mund të gjeni në Rregulloren nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 5 në faqen 51 të këtyre udhëzimeve).

- Etiketim i aromave⁶ në listën e përbërësve (shiko Aneksin 5, pjesa Ç në faqen 56);
- Etiketim i përbërësve të ndërlikuar (shiko Aneksin 5, pjesa E në faqen 56);
- Listë e ushqimeve që gjatë etiketimit duhet të përfshijnë një ose më tepër informacione plotësuese (shiko Aneksin 2 në faqen 44):
 - ushqim që gjatë paketimeve përdoren gazra të caktuar;
 - ushqim të përmban ëmbëltues;
 - ushqim që përmban acid glikocirin ose kripën e saj të amoniumit (e njohur si “likoris”);
 - pije me përmbajtje të lartë të kafeinës ose ushqim me kafeinë të shtuar;
 - ushqim në të cilën janë shtuar fitosterole, estere fitosterole, fitostanole ose estere fitostanole;
 - mish i ngrirë, përpunime të ngrira të mishit (shiko Aneksin 2, pika 6 në faqen 44).

Listë e përbërësve për të cilat nuk ka nevojë për llojet e ushqimeve më poshtë:

- pemë dhe perime të freskëta, përfshirë edhe patate;
- ujë me gaz;
- uthull (nëse nuk ka përbërës të shtuar);
- djathë, putër, qumësht të fermentuar, krem⁷;
- ushqim me një përbërës.

Disa substanca nuk duhet të përshihen në listën e përbërësve. Disa shembuj:

- pjesët përbërëse të përbërësit, që përkohësisht janë të ndarë gjatë procesit të prodhimit dhe më vonë jashtë shtuar, por jo në sasi që kalojnë përpjesëtimin e tyre origjinal;
- aditivë në ushqim dhe enzime në ushqim

6 Më tepër informacione për aromat mund të gjenden në Rregulloren nr. 1334/2008.

7 Krem paraqet pjesa e dendur e qumështit që ngritet deri në maje: pjesa e qumështit që përmban yndyrë (sipas fjalorit Webster).

- nëse nuk kanë funksion teknologjik, ose
- janë të pranishëm nga parimi i transferimit sepse janë pjesë përbërëse të një ose më tepër përbërësve të ushqimit
- përdoren si lëndë ndihmëse për përpunim

- ujë

- nëse përdoret për rindërtim të përbërësit në formë të koncentruar ose dehidruar, ose
- në rast të mediumit të lëngët që zakonisht nuk konsumohet.

Etiketimi i alergjenëve

Ekziston një listë e 14 substancave të cilat shkaktojnë reaksione alergjike ose janë jo-tolerant⁸ (shikoni edhe Pyetje dhe Përgjigje në faqen 15). Kjo kërkesë vlen për ushqim por gjithashtu edhe për salca, erëza dhe pije (si verë, lëngje, kokteje dhe lëngje të shtrydhura (smoothies)).

Nëse kjo substancë gjendet në ushqimin, duhet të theksohet në listën e përbërësve më mënyrë që qartë dallohet nga përbërësit tjerë të listës.

Alergenët e Aneksit 2 janë:

- Kultura drithore që përmbajnë gluten, kryesisht grurë (siç janë grurë pirez dhe korasan), elb, thekën, tërshërë dhe llojet e tyre hibride dhe produkte, përveç:

a) shurup glukozë në bazë të grurit, përfshirë edhe dekstrozë

b) maltrodekstrine në bazë të grurit

c) shurup glukozë në bazë të elbit

ç) kultura drithore që përdoren për prodhimin e destilateve alkoolike përfshirë edhe etil alkool me orgjinë bujqësore

- Gaforre dhe produktet e tyre (për shembull karkaleca, aragosta, gaforre deti dhe krabë)

- Vezë dhe produkte të tyre

Peshk dhe produkte të tyre, përveç:

a) xhelatinë peshku që përdoret si bartës i vitaminave ose preparateve kancerogjene

b) xhelatinë peshku ose isinglas që përdoret si agjens për kthjellimin e birës dhe verës

- Kikirikë dhe produkte të tyre

- Sojë dhe produkte të saja, përveç:

a) vaj i rafinuar tërësisht dhe yndyra nga soja

b) tokoferole të përziera natyrale (E306), D-alfa tokeferol natyral, D-alfa tokeferol

8 Listë e substancave që shkaktojnë alergji dhe jo-tolerancë gjendet në Rregulloren nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 1 në faqen 42 të këtyre udhëzimeve).

natyral acetat dhe D-alfa toleferol sukcinat nga soja

c) vaj bimor nga fitosterole dhe fitosterole estere nga soja

ç) stanole estere bimore të prodhuar nga sterole të vajit bimore nga soja.

• Qumësht dhe produkte qumështore (përfshirë laktozë), përveç:

a) hirrë që përdoret për prodhimin e destilateve alkoolike, përfshirë edhe etil alkool me origjinë bimore

b) laktitol

• Pemë me bërthamë, si: bademe, lajthi, arra, arra indie, pekan arra, arra Brazili, fëstëk, arra makademia ose kvinslend dhe produkte të tyre me përjashtim të arrave që përdoren për prodhimin e destilateve alkoolike, përfshirë edhe etil alkool me origjinë bimore.

• Selino dhe produkte të saja

• Sinap dhe produkte nga sinapi.

• Farë susami dhe produkte nga fara e susamit

• Dyoksid sulfur dhe sulfite në koncentrimë më të mëdha se 10 mg/kg ose 10 mg/litër në lidhje me gjithë SO₂ që duhet të kalkulohet për produkte të gatshme për konsum ose të rindërtuar sipas udhëzimeve të prodhuesit.

• Lupin dhe produkte lupini

• Butakë dhe produkte nga butakët

Shembull: qumësht në pluhur (ose **milchpulver** ose **milchpulver** ose **poudre de lait** ose **latte** in polvere), gjatë të cilës përbërja alergjenë është shënuar me shkronja më të trasha. Vijojejnë shembuj të mënyrave si mund alergjensët të theksohen në listën e përbërësve.

PERBERES

Ujë, pure domatesh (14%), ekstrakt nga kokrrat e SOJËS, miell GRURI, sheqer, nisheste e modifikuar gruri, uthull nga ëmbëltues (ELB), kokos i thatë (konzervans: natrium METABISULFIT), pure nga xhenxhefil, pure nga hudhra, KIKIRIKË, qepë, selino, Ngjyrë: ekstrakt i piperit

PERBERES

Ujë, pure domatesh (14%), ekstrakt nga kokrrat e sojës, miell **gruri**, sheqer, nisheste e modifikuar gruri, uthull nga ëmbëltues (**elb**), kokos i thatë (konzervans: natrium **metabisulfit**), pure nga **xhenxhefli**, pure nga **hudhra**, **kikirikë**, qepë, selino, Ngjyrë: ekstrakt i piperit

Nëse nuk është i dukshëm emri i përbërësit, duhet të ketë udhëzim të qartë për emrin e përbërësit alergjik.

Shembull: kazeinë duhet të theksohet si “kazeinë (**qumësht**)“, tofu si “tofu (**soja**)“ dhe vaj susami si “vaj susami (**susam**)“.

Në raste të ushqimeve për të cilat nuk është e nevojshme listë e përbërësve, por që përmbajnë substanca që shkaktojnë reaksione alergjike, duhet të theksohen alergjenët (informacionet për alergjenë duhet të jenë karakteristike për ushqimin, të jenë të plotë dhe të saktë).

Indikacioni për reaksione alergjike nuk është i nevojshëm në rast të ushqimit me emrin që tregon substancën përkatëse.

Shembull: gjalpë me kikirikë, qumësht, putër, miell soje.

Megjithatë, duhet të keni kujdes sepse emrat e ushqimeve mund të identifikojnë një ose më tepër alergjenë që përmbahen në një produkt të caktuar ushqimor, por jo të gjithë. Për shembull, majoneza me vezë përmban vezë, ashtu nuk duhet të theksohen veçmas vezët. Megjithatë, mund të përmbajnë edhe alergjenë tjerë siç është mustardë dhe për atë duhet etiketim i posaçëm.

Përjashtime nga etiketimi i alergjensëve

Këshilli Evropian për Informacione mbi Ushqimin kërkon që të etiketohet prania e alegjenëve në produktet e fundit ushqimore. Disa prej përbërësve të prodhuar nga ushqimi në Aneksin 2 nuk do të shkaktojnë reaksion alergjik sepse ato janë shumë të përpunuar (për shembull, vaj i rafinuar nga soja ose shurube glukoze nga gruri). Ajo është sepse alergjeni/proteina është larguar dhe produkti është vlerësuar nga ana e Organit Evropian për Siguri të Ushqimit (EFSA) që nuk përmban rrezik të reaksionit alergjik për konsumatorin.

Substancat që dalin nga përbërësi alergjik, që janë marrë posaçërisht nga etiketimi sipas Aneksit 2 (për shembull: shurup glukoze nga gruri), nuk duhet të etiketohen.

Në rastin e verës dhe agjensëve për kthjellimin e verës që fitohen nga vezët dhe qumështit, Rregullore e BE-s[nr. 579/2012 duhet të merret parasysh. Gjatë caktimit nëse agjensë për kthjellimin nga veza dhe qumështi janë ende të pranishëm në verë nuk duhet të gjenden në kufirin e zbulimit (<0.25mg për litër) si është theksuar në Rregulloren e BE-së nr. 579/2012. Kur agjensë për kthjellim nga veza ose qumështi nuk zbulohen në këto nivele, ata nuk përfshihen nga etiketimi i alergjensëve.

Etiketimi i substancave të caktuara ose produkteve që shkaktojnë mostolerancë

Kultura drithore që përmbajnë gluten do të theksohen në listën e përbërësve me përdorimi në emrit specifik të kulturës drithore, gjegjësisht grurit (siç janë pirez dhe korasan), elb, tërshërë ose thekër. Atje ku përdoren "pirej" dhe "kamut" duhet të theksohet referenca specifike e grurit, për shembull "pirej (grurë)" ose "korasan (grurë), dhe "kamut (grurë)"

Përfshirja vullnetare e glutenit në listën e përbërësve në etiketimi në duhur të kulturës drithorë që përmban gluten lejohet. Mirëpo, sipas Rregullores, kultura drithore është ajo që duhet të theksohet, jo gluteni, për shembull "elb (gluten)". Atje ku ushqimi vullnetarisht është etiketuar që "nuk përmban gluten", duhet të plotësojë kërkesat e Rregullores së Komisionit nr. 41/2009 në lidhje me përbërjen dhe etiketimin e ushqimit të përshtatshëm për persona që nuk tolerojnë gluten. Përbërësit që janë ose do të fitohet nga kulturat drithore që përmbajnë gluten duhet të theksohen në listën me përbërës. Me atë qartë do të tregohet personave me alergji ndaj kulturave të caktuara drithore që shmangin këtë ushqim, për shembull "ekstrakt i embësuesit nga elbi". Informacionet e detyrueshme për praninë e përbërësve nga Aneksi 2 që shkakrojnë alergji duhet të theksohen, siç ishte përmendur, përveç përbërësve tjerë nga lista e përbërësve,, me font të ndryshëm, madhësi, stil ose prapavijë të ndryshme me ngjyrë. OAU mund të përdor deklaratë për këshillime për alergjitë në etiketën e produktit për të sqaruar si alergjenët theksohen në listën e alergjive.

Shembull: „Këshillë për alergji; për alergjenë, shikoni përbërësit me shkronja të trasha” ose “Këshillë për alergji: për alergjenë, përfshirë edhe kultura drithore që përmbajnë gluten, shikoni përbërësit të shënuar me ngjyrë blu.“

Informacione plotësuese mund të gjenden në pjesën me pyetje dhe përgjigje në fund të këtyre udhëzimeve.

Sasia e përbërësve

Sasia e një përbërësi të caktuar duhet të etiketohet (shprehur në përqindje)

në raste kur përbërësi⁹:

- gjendet në emrin e ushqimit (ose kur konsumatori zakonisht e ndërlihdh me atë emër)
- etiketohet me fjalë, figura ose shenja grafike
- është me rëndësi të madhe për karakterizim zë ushqimit dhe e domosdoshme për të bërë dallim nga produkte tjera me të cilat mund të shkaktohet huti për shkak të emrit ose pamjes.

Nuk është e nevojshme të etiketohet sasia në rast të:

- sasive të vogla të përbërësit për të përmirësuar aromën.

Sasia neto

Shprehet në litra, centilitra, mililitra, kilogram ose gram.

Etiketimi i sasisë neto nuk nevojitet në raste të:

- ushqimit që është lëndë e zvogëlimit të dukshëm të vëllimit dhe shitet refus ose në prani të blerësit;

- nëse sasia neto është më e vogël se 5 g ose 5 ml (nuk vlen për erëza dhe bimë);

- ushqim që shitet me copë.

Rregullat për produktet që janë të paketuara paraprakisht dhe që përmbajnë dy ose më tepër artikuj me sasi të njëjtë dhe janë nga produkti i njëjtë: etiketohet sasia neto që përmbahet në çdo paketim dhe në numrin e plotë të paketimeve (përveç nëse mund qartë të shihet dhe të numërohet nga jashtë).

Figura 3: Etiketimi mund të jetë konfuze. Në figurën janë dhënë më tepër lloje të mishit që shkakton konfuzion tek blerësi sepse ai kërkon mish të rëndomtë.



Afati i përdorimit, periudha e afatit minimal i zgjatjes së produktit dhe data e ngrirjes

- Afati i përdorimit:

Përdoren fjalët: „afati i skadimit deri më”

Etiketohet dita, muaji dhe nëse e mundshme edhe vitit, të plotësuar me përshkrim të kushteve për magazinim.

Etiketohet secili produkt paraprak i paketuar.

- Afati i zgjatjes minimale:

Përdoren fjalët: “përdorni deri” ose “përdorni deri në fund të”

Etiketohet dita dhe muaji në raste të ushqimit që nuk duhet të ruhet më tepër se 3 muaj.

Etiketohet muaji dhe viti në raste të ushqimit që mund të ruhet më tepër se 33 muaj por jo më gjatë se 18 muaj.

Etiketohet viti në rast të ushqimit që mund të ruhet më gjatë se 18 muaj.

Afati i përdorimit duhet të etiketohet në raste kur ushqimi prishet lehtë. Ushqimi që vendoset në shitje, ndërsa afati i përdorimit ka skaduar, atëherë konsiderohet si e pasigurt (në pajtim me nenin 14, paragrafi (2) dhe paragrafi (5) i Rregullores nr. 178/2002).

Indikacion për periudhën e afatit minimal të zgjatjes duhet të rast të:

- pemëve dhe perimeve të freskëta, përfshirë edhe patate (me lëvozhgë dhe të paprerë). Ky përjashtim nuk vlen për fara të mbjelljes
- verë
- pije që përmbajnë 10% ose më tepër alkool
- produkte furre ose ëmbëltore që shpesh konsumohen 24 orë nga përpunimi i tyre
- uthull
- kripë gatimi
- sheqer i fortë
- produkte konditore që kanë pjesën më të madhe të sheqereve të aromatizues dhe të ngjyrosur
- çamçakëz

- Data e ngrirjes:

Përdoren fjalët: “e ngirë më”.

Etiketohet dita, muaji dhe viti.

Data e ngrirjes së parë duhet të etiketohet për mish, përpunime të mishit dhe produkte të papërpunuara të peshkut të cilat çdoherë magazinohen në formë të ngrirë.

Kushte të posaçme për magazinim dhe për përdorim

Shembull: ruajtje në ngrirës

Emri dhe adresa e operatorit me ushqim

Emri dhe adresa e operatorit me ushqim nga i cili shitet ushqimi (ose importues në raste të caktuara).

Vendi i origjinës

E nevojshme vetëm për:

- Pemë dhe perime (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër, Rregullorja

nr. 1580/2007 që përcakton rregullat për zbatim).

- Ushqim me origjinë të mbrojtur gjeografike (PGI), me karakteristika tradicionale të garantuara (TSG) dhe etiketë të mbrojtur të origjinës (PDO) (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër, Rregullorja nr. 509/2006, Rregullorja nr. 510/2006 dhe Rregullorja nr. 110/2008).

- Mish gjedhi (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Rregullorja nr. 1760/2000 dhe Rregullorja nr. 1825/2000).

- mish të freskët ose të ftohur ose të ngrirë derri, dele, dhie dhe shpezë (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Rregullorja (BE) nr. 1337/2013 e zbatuar nga Komisioni me të cilën përcaktohen rregullat e zbatimit të Rregullores (BE) nr. 1169/2011); shikoni edhe pjesën me pyetje dhe përgjigje (faqe 15).

- mish shpeze të pakeluar paraprakisht të importuar (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Rregullorja e Këshillit (KEE) nr. 1906/90).

- mjaltë (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Direktiva e Këshillit 2001/110/KE).

- peshk (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Direktiva e Këshillit (KE) nr. 104/2000 dhe Rregullorja e Komisionit (KE) nr. 2065/2001).

- vaj ulliri (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Rregullorja (BE) nr. 1019/2002 e ndryshuar dhe plotësuar me Rregulloren (KE) nr. 632/2008).

- verë (për shkak të zbatimit të legjislatives tjetër: Rregullorja nr. 1493/99).

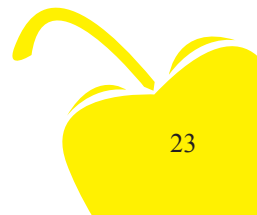
- ushqim që mund të hutojë konsumatorët (për shkak të informacioneve plotësuese të cilat mund të tregojnë ndonjë shtet tjetër).

Shembull: Kafë kenije – nëse farat e kafes janë nga Kenija, por pjekja është bërë në Hamburg. ⇨ Vendi i origjinës duhet të etiketohet si “Gjermani”.

Udhëzime për përdorim

Shembull: udhëzime për përgatitje të një filxhani çaj

Shembull: Nëse ushqimi duhet të përgatitet, ajo duhet të etiketohet qartë, veçanërisht nëse ka nevojë për ndonjë teknikë të veçantë të përgatitjes, siç është përdorimi i furrës mikrovalë.



Fortësia e alkoolit

- Duhet të etiketohet nëse përmban më tepër se 1,2% alkool për vëllim të alkoolit.
- Theksoni fortësinë e saktë të alkoolit për vëllim me përdorim të figurës (jo më tepër se një vend decimal)¹⁰. Pastaj shënohet simboli „% vol.“ që mund të plotësohet me fjalën “alkool” ose shkurtësisht “alk”.
- Qartë dhe shkurtë: madhësia e shkronjave nga 1,2 mm (ose 0,9 mm nëse sipërfaqja më e madhe e paketimit është më e vogël se 80 cm²).

Figura 4: Një studim i ri ka treguar se disa prej etiketimeve vullnetare të ushqimit janë konfuze për konsumatorët



Etiketimi i veçorive ushqyese

Të ushqyerit e dobët dhe mungesa e lëvizjes si mënyrë e jetës janë arsye për një pjesë të madhe të morbiditetit dhe mortalitetit në përmasa të mëdha. Lëshime pozitive dhe negative të lejuara të sasisë së alkoolit për vëllim janë dhënë në Rregulloren (BE) nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 6, faqe 58 të këtyre udhëzimeve).

botërore. Meqë njerëzit mendojnë për ushqim dhe konsumojnë ushqimin si tërësi, dhe jo përbërësit e saj, sigurimi i informacioneve për materiet ushqyese është e domosdoshme për të informuar konsumatorët. Etiketimi i veçorive ushqyese për një ushqim të caktuar nënkupton informacionet për praninë e vlerave energjetike dhe materie të caktuara ushqyese në ushqimin. Sigurimi i detyruar i informacioneve ushqyese në paketime duhet të ndihmojë në aktivitetet e të ushqyerit si pjesë e politikave për shëndet publik të cilat do të mund të përfshijnë rekomandime shkencore për edukim mbi të ushqyerit të synuar për publikun dhe të mbështetin zgjedhjen ushqimit mbi bazë të informuar. Për të lehtësuar krahasimin e produkteve në paketimet të madhësive të ndryshme, etiketimi i detyrueshëm i veçorive ushqyese duhet të vlejë për sasi prej 100 g ose 100 ml dhe nëse është e vendit, të sigurohet etiketim për doza plotësuese. Disa elemente të caktuara ushqyese janë të rëndësishme për shëndetin publik, siç janë yndyrat e ngopura, sheqernat dhe natriumi. Andaj, në etiketimin e veçorive ushqyese duhet të theksohen sasitë e elementeve ushqyese të pranishme në ushqimin. Meqë një prej qëllimeve të rregullores së re është të sigurojë bazë që konsumatori i fundit të merr vendimin mbi baza të informimit, me rëndësi është të mundësohet që konsumatori i fundit me lehtësi të kuptojë informacionet e theksuar në etiketimin. Hapi vijuese është të përkthehen rekomandimet për materiet ushqyese në formë të udhëzimeve për të ushqyerit e shëndetshëm për grup mosha të ndryshme të cilat janë të pranueshme nga popullata. Sigurimi i informacioneve të hollësishme për materiet ushqyese që janë të pranishme në ushqimin do të jetë detyrim nga 13 dhjetori i vitit 2016.

*Etiketimi i veçorive ushqyese (nuk nevojitet para 13 dhjetorit 2016))
Informacione të detyrueshme*

Përmbajtja:

Duhet të etiketohet: vlera energjetike, yndyra, yndyra të ngopura, acide, karbohidrate, sheqerna, proteina dhe kripë.

Mundet, megjithatë nuk është e domosdoshme, të shtohen informacione mbi: acide yndyrore mono të pangopura, acide yndyrore poli të ngopura, poliole, nisheste, fibra bimore dhe vitamine dhe minerale.

Kalkulimi:

Vlera energjetike kalkulohet duke përdorur faktorin e konversionit¹¹.

Vlera energjetike dhe sasia e materieve ushqyese vlejné për ushqimin në formën që shiten. Informacionet mund të vlejné për ushqimin pas përgatitjes, nëse janë shënuar detaje të mjaftueshme të udhëzimeve për përgatitje dhe informacionet vlejné për ushqim të përgatitur për konsumim.

Shembull: supë në pluhur

Prezantimi:

Etiketimi i veçorive ushqyese duhet të shënohet në mënyrën më poshtë (sipas renditjes së dhënë, me përdorimin e njësive të përmendura, në formë të tabelës):

Vlera energjetike	kJ/kcal
Yndyra	G
Nga të cilat	
- të ngopura	G
- mono të pangopura	G
- poli të pangopura	G
Karbohidratë	G
Nga të cilat	
- sheqerna	G
- poliole	G
- nisheste	G
Fibra bimor	G
Proteina	G
Kripë	G
Vitamine dhe minerale ¹	Njësi

Vlera energjetike duhet të etiketohet edhe në kj (kiloxhul) dhe në kcal (kilokalori).

Përveç kësaj, vlera energjetike dhe sasia e materieve ushqyese mund të shprehet sipas dozës dhe/ose sipas njësisë të konsumimit.

Të gjitha komponentët për etiketimin e detyrueshëm të veçorive ushqyese duhet të jenë në sajë të vendit të njëjtë të dukshëm në paketimin e ushqimit. Nëse ndonjë produkt përmban sasi të pacaktuara të vlerës energjetike ose materieve ushqyese, ajo mund të etiketohet me shprehjen “përmban

¹¹ Faktori i konversionit për kalkulimin e energjisë mund të gjendet në Rregulloren (BE) nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 8 të faqes 62 nga këto udhëzime).

gjurmë të...“.

Vlera energjetike dhe sasia e materieve ushqyese përveç me fjalë dhe numra mund të shprehet edhe me forma grafike dhe simbole.

Vlerat e etiketuar do të etiketohen në formë të vlerave mesatare në bazë të:

- analizës së prodhuesit të ushqimit
- kalkulimit të vlerave të njohura ose të vërteta të përbërësve
- kalkulimit nga të dhënat e përgjithshme të caktuara

Ushqimi që është i përjashtuar nga kërkesa për etiketimin e detyruar të veçorive ushqyese është theksuar në Aneksin 3 (shikoni faqen 46).

Informacione për ushqimet që etiketohen në bazë vullnetare

Kushte:

- të mos hutojë konsumatorët
- të mos jenë me dy domethënie
- të ndjekin informacionet e hollësishme për informacionet e detyrueshme të ushqimit

Tema tjera

Shitje nga distanca

Operatori me ushqim (në këtë rast: pronari i ueb faqes) është përgjegjës për sigurimin e informacioneve përkatëse për ushqimin para se të bëhet blerja. Të gjitha rregullat për ushqimin e paketuar paraprakisht që nuk është paraprakisht nuk është paketuar vlejné për ushqimin e blerë me shitje nga distanca (gjegjesisht nga interneti).

Informacionet e detyrueshme për ushqim duhet të jenë të gatshme për konsumatorin pa shpenzime tjera plotësuese. Ashtu që, nëse operatori me ushqim siguron informacione nëpërmjet linjës telefonike për ndihmë, linja duet të jetë falas.

Nano-materiale

Nano-materialet e dizajnuar duhet të jenë mirë të etiketuar në listën e përbërësve. Emrat e këtyre përbërësve duhet të plotësohen me fjalën “nano” që duhet të vendoset në kllapa.

Kjo nuk është e nevojshme në raste specifike të caktuara (për shembull, aditivë të ushqimeve dhe enzimave në ushqim të cilat përdoren si lëndë ndihmese në përpunim ose që janë të pranishme në një ose më tepër përbërës në pajtim me parimin e transferimit që nuk kanë asnjë funksion teknologjik në produktin final).

Paketime kolektive

- të cilat shiten tregtarëve me shumicë/pakicë (jo konsumatorit të fundit):
Informacionet e detyrueshme për ushqim do të etiketohen:

- në paketimin origjinal (gjegjesisht në paketimin kolektiv), ose
- në etiketën e ngjitur, ose
- në dokumentin komercial

Në gjitha rastet më lartë, në ambalazhin e jashtëm duhet të etiketohet emri, periudha e afatit minimal të përdorimit ose afati i përdorimit, kushte të posaçme për magazinimin, emri dhe adresa e operatorit për ushqim. Secili produkt që është paketuar në veçanti nuk duhet të etiketohet në këtë mënyrë.

Nëse tregtari me shumicë/pakicë vendos të vazhdojë shitjen konsumatorit të fundit, informacionet e detyrueshme për ushqim duhet të theksohen në secilin paketim individualisht.

- të cilat shiten në objektet për hotelieri masive

Informacionet e detyrueshme për ushqim do të etiketohen:

- në paketimin kolektiv
- në etiketën

Nëse hotelierët vendosin të shesin individualisht produktet e paketuara konsumatorit të fundit, atëherë informacionet e detyrueshme për ushqimin duhet të theksohen në secilin produkt individual.

Nëse sipërfaqja e plotë e produktit individual është më e vogël se 10 cm², informacionet e detyrueshme për ushqim kufizohen në: emri i ushqimit, përbërësit që mund të shkaktojnë reaksione alergjike, sasia neto, periudha e afatit minimal të përdorimit ose data e përdorimit (lista e përbërësve mund të sigurohet në mënyrë tjetër ose me kërkesë të konsumatorit).

Porcione individuale në enë të vogla për përdorim të njëhershëm (portion cups), për shembull, për xhem, mjaltë, mustardë, që përdoren në objektet për hotelieri, nuk konsiderohen si njësi për shitje (informacionet e detyrueshme për ushqim mund të theksohen në paketimet kolektive, megjithatë informacionet e detyrueshme për reaksione alergjike duhet të jenë në dispozicion të konsumatorit të fundit).

Përgjigje të disa pyetje problematike

Përmbajtja e kripës

Kripa kalkulohet me përcaktimin e sasisë së plotë të natriumit në një produkt (që në mënyrë natyrale paraqitet dhe që del nga kripa e shtuar dhe aditivë tjerë), e shumëzuar me 2,5. I gjithë natriumi që del nga ndonjë përbërës të ushqimit (për shembull, natriumi, natrium oksid, etj.) duhet të përfshihet në këtë kalkulim.

Ushqimi i synuar për eksport në SHBA

Kur biznes operatorët planifikojnë të bëjnë eksport në SHBA, ata duhet të respektojnë rregullat e vendit përkatës.

Figura : Shembulli i etiketimit

Steak & Mushroom Casserole

Chunks of steak, mushrooms and carrots in a rich sauce, accompanied by mashed potato, carrot

Emri i ushqimit

Sasia e përbërësve

Udhëzime për përdorim

501002568

Best Before: 26.12.13

Data "Të përdoret deri"

Ingredients: Potato, carrot, beef (17%), water, broccoli, mushrooms (10%), onion, vegetable oil, swede, modified potato starch, butter (milk), parsnip, sugar, salt, dried whole milk, tomato puree, but...
 Cooking guidelines (all ovens m...
 F. Typically 35-40 mins or until piping hot. Cook from frozen.
 Cook from frozen Positi...
 centre of the microwave

Sasia neto e ushqimit

Kushte të posaçme për magazinim

Price ... 0g

Frozen Food Keep Stored at -5°C

Etiketimi i vlerave ushqyese

Nutritional Information	
Protein	18.1g
Fat	16.2g
Of Which Saturates	(5.2g)
Carbohydrates	26g
Of Which Sugars	(7.2g)
Sodium	0.468g
Salt	1.2g
Potassium	906mg
Fibre	4.7g
kCalories	322 kCal
kJoules	1347 kJ

Pyetje dhe përgjigje¹²

Pt: Në çfarë gjuhe duhet të shënohen informatat e ushqimit?

Pr: Informacionet për ushqim duhet të etiketohen në gjuhën zyrtare të Republikës së Maqedonisë, gjegjësisht në gjuhën maqedonase. Përveç kësaj, ato mund të jenë të etiketuar në një gjuhë tjetër, në bazë.

Pt: A është e nevojshme të shtohet fjala “qumësht” për djathë për të cilin nuk kërkohet një listë e përbërësve (derisa nuk shtohen përbërës tjerë përveç produkteve të qumështit, enzimeve ushqimore dhe kultura të mikroorganizmave të nevojshme për prodhimin e saj [dhe kripë në rast të djathit, përveç djathit të freskët ose djathit të përpunuar])?

Pr: Nuk është e nevojshme që fjala “qumësht” të shfaqet në referencën për djathë, sepse është prodhim përgjithësisht i njohur që prodhohet nga qumështi. E njëjta gjë vlen edhe për produktet tjera, për shembull: gjalpë dhe krem.

Pt: A është e nevojshme të emërtohen veçoritë ushqyese të pijeve alkoolike?

Pr: Pijet alkoolike përjashtohen nga etiketimi i detyrueshëm i veçorive ushqyese. Informacionet mund të tregohen në baza vullnetare. Kjo duhet të jetë ose etiketimi i plotë i veçorive ushqyese ose mund të kufizohet vetëm në vlerën e energjisë.

Pt: A është e nevojshme të emërtohen veçoritë ushqyese të ushqimeve që nuk janë paketuar prej më parë?

Pr: Nuk është e nevojshme të etiketohen informacione ushqyese për ushqim që nuk është paketuar prej më parë. Mund të etiketohen në baza vullnetare apo në formë të etiketimit të plotë të veçorive ushqyese ose mund të kufizohet vetëm në vlerën e energjisë ose në vlerën e energjisë plus sasinë e yndyrave, yndyrave të ngopura, sheqere dhe kripë.

Pt: Para se të hyjë produkti në qarkullim, a duhet etiketimi i tij të dorëzohet në Agjencinë për Ushqim dhe Veterinari?

¹² Këto informacione nuk mund të gjenden në Rregulloren, por përgjigjet përfaqësojnë zbatim kombëtar të rregullave.

Pr: Në disa raste do të nevojitet të dorëzohet etiketimi i disa produkteve për miratim (deklaratat shëndetësore, vlerat ushqyese). Megjithatë, në përgjithësi, sipas legjislacionit aktual evropian, biznes-operatorët për ushqim janë të detyruar të njohin dhe të veprojnë në përputhje me rregullat për etiketim. Rregullat mund të gjenden në tekstet ligjore. Gjithashtu, biznes-operatorët për ushqim mund të kërkojnë këshilla nga një zyre e certifikuar private këshilluese ose nga një konsulent. AUV do të kryejë kontrolle bazuar në rrezik dhe do të jap paralajmërime apo gjoha (varësisht nga niveli i mosrespektimit) në rastet ku rregullat nuk janë respektuar.

Pt: A duhet të gjitha objektet që prodhojnë ushqim të miratohen nga Agjencia për Ushqim dhe Veterinari?

Pr: Objektet që prodhojnë ushqim me origjinë shtazore duhet të marrin miratim. Miratimi përfshin vizitë në vetë lokacionin dhe vlerësimin e kushteve të përgjithshme higjienike, zbatimin e procedurave në bazë të sistemit HACCP¹³ dhe vlerësimin e rezultateve të mostrave të marra për verifikimin e pajtueshmërisë me kërkesat për kriteret mikrobiologjike. Objektet që prodhojnë ushqim me origjinë jo-shtazore duhet të regjistrohen, por gjithashtu duhet të jenë në përputhje me kërkesat (më të buta).

Pt: Cilat janë elementet e reja në Rregulloren (BE) nr. 1169/2011 në krahasim me kërkesat ekzistuese ligjore?

Pr: Elementet e vjetra të legjislacionit të mëparshëm janë të përmbajtura:

- Detyrimi i operatorit të ushqimit për të informuar konsumatorin.
- Konsumatorët të marrin të gjitha informacionet e nevojshme mbi përbërjen, prodhuesin, metodën e ruajtjes dhe përgatitjes, etj.
- I referohet ushqimit të furnizuar tek konsumatorët apo tek restorantet, spitalet, mensat dhe objektet tjera të furnizimit të ushqimit.
- Etiketimi i ushqimit duhet të jetë i pashlyeshëm dhe i dukshëm, i kuptueshëm dhe i lehtë për të lexuar me disa karakteristika që shfaqen në të njëjtën sipërfaqe të dukshme.
- Etiketimi duhet të përfshijë sasinë e përbërësve të caktuar në përqindje të produktit përfundimtar (Deklaratë e përbërjes sasiore – QUID).

13 HACCP – analizë e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit.

- Përpunuesit dhe prodhuesit mund të japin informacione shtesë për etiketimin, nëse janë të sakta dhe nuk ndikojnë në mashtrimin e konsumatorit.
- Ndalohe pretendime që ushqimi parandalon, trajton apo shëron sëmundje tek njerëzit.

Elementet e reja në Rregulloren (KE) nr. 1169/2011 janë:

- Theksimi i reaksioneve alergjike, për shembull: kikirikë apo qumësht, në listën e përbërësve.
- Substancat që shkaktojnë reaksione alergjike duhet të etiketohen jo vetëm tek ushqimet të paketuara prej më parë (siç ishte rasti më parë), por edhe për ushqim që nuk është pakeluar prej më parë, duke përfshirë edhe ushqimin që shitet në një restorant, kafene, hostele që ofrojnë mëngjes, karvanë për furnizim të ushqimit, etj. (Në dispozicion është lista e alergjenëve ose substancave që shkaktojnë jo-tolerancë që është në përputhje me listën e BE-së, shihni Aneksin 1 në faqen 21).
- Lexueshmëri më të mirë, d.m.th. madhësia minimale e tekstit ose e theksuar (në rastin e alergjenëve).
- Disa deklarata të detyrueshme me informacione për ushqim janë të ndryshuara dhe të shtuara (shihni, për shembull, Aneksin 2 në faqen 22 në lidhje me kripë në aspartam) apo fushëveprimi i tyre është zgjeruar me përjashtim të pijeve dhe ushqimeve (shihni, për shembull, Aneksin 2 në faqen 23 në lidhje me pije me përmbajtje të lartë të kafeinës).
- Ndryshim i etiketimit të përmbajtjes së natriumit në përmbajtje të kripës.
- Etiketimi i detyrueshëm i origjinës së mishit të jo-përpunuar të dërrit, dhisë, pulës (Rregullore për zbatim të komisionit (BE) nr. 1337/2013.). Hyn në fuqi në BE nga 1 prilli 2015. Etiketimi i detyrueshëm i mishit të gjallë në Republikën e Maqedonisë është në fuqi nga viti 2011 (Rregullore për mënyrën e shënimit dhe etiketimit të mishit dhe produkteve të mishit nga kafshët e llojit të gjedhit, deleve, dhive dhe derrave).
- Informacione të detyrueshme të ushqyerit për ushqime të përpunuara.
- Etiketimi i veçorive ushqyese do të jetë e nevojshme (nga 13 dhjetor 2016 e këtej).

Pt: A mund të jepni një definicion për „Etiketimin të veçorive ushqyese“ ose „Etiketimin e materieve ushqyese“?

Pr: Informacione që kanë të bëjnë me:

(a) vlera e energjisë; ose

(b) vlera e energjisë dhe vetëm një ose më tepër nga materiet ushqyese në vijim:

- yndyrë (yndyra të ngopura, mono-acide të jo-ngopura të yndyrave, poli-acide të jo-ngopura të yndyrave);
- karbohidrate (sheqer, poliole, nisheste);
- kripë;
- fibër;
- proteine;
- cilado nga vitaminat ose mineralet e pranishme në sasi të konsiderueshme.

Pt: Çfarë nënkuptohet me „ nano-material posaçërisht të dizajnuar “?

Pr: Nano-material posaçërisht i dizajnuar nënkupton çdo material të prodhuar qëllimisht që ka një ose më shumë dimensione prej 100 nm ose më pak. Një nanometër është 10^{-9} metër.

Pt: Cili është definicioni për „furnizues masiv të ushqimit“?

Pr: „Furnizues masiv i ushqimit“ nënkupton cilindo objekt (duke përfshirë edhe automjet ose një tezgë fikse apo mobile), të tilla si restorante, mensa, shkolla, spitale dhe objekte me furnizim ushqimi në të cilat, gjatë kryerjes së aktiviteteve, ushqimi përgatitet si një produkt i gatshëm për përdorim nga konsumatori përfundimtar.

Pt: Cili është definicioni i parimit të transferimit (përmendur në faqen 8 të këtyre udhëzimeve)?

Pr: Parimi i transmetimit është përshkruar në detaje në nenin 18 nga Rregullorja (KE) nr. 1333/2008 për aditivë në ushqim.

Pt: Kur duhet mishi i freskët, i ftohtë dhe i ngrirë derri, deleje, mish dhie dhe i pulave të etiketohet sipas deklaramit të shtetit të origjinës ose vendit të origjinës ?

Pr: Mish i freskët, i ftohtë dhe i ngrirë derri, deleje, mish dhie dhe i pulave duhet të etiketohet nga shtetet anëtare duke deklaruar shtetin e origjinës ose vendin e origjinës, duke filluar prej datës 1 prill 2015. Në Republikën e Maqedonisë, sipas rregullave kombëtare tashmë është e nevojshme të etiketohet shteti i origjinës i çdo mishi që importohet.

Pt: Çfarë tregues duhet të jenë të dhëna në etiketimin nga pyetja e

mëparshme?

Pr: Në etiketimin e mishit të paraparë për dërgim deri tek konsumatori përfundimtar ose tek furnizuesit e ushqimit, do të jetë dhënë:

- shteti ku është rritur kafsha („rritur në *emër të shtetit*“);
- shteti ku është kryer therja („therur në *emër të shtetit*“);
- kod serik për identifikim të mishit.

Pt: A duhet biznes-operatori me ushqim të japë numrin e autorizimit dhe numrin (lot) serik në paketimin?

Pr: Numri i autorizimit duhet të jetë dhënë në të gjitha produktet ushqimore me origjinë nga objekt i autorizuar. Në shumicën e rasteve ka të bëjë me ushqimin me prejardhje shtazore (qumësht, mish, peshk, etj.). Numri i autorizimit është i nevojshëm për gjurmueshmërinë, por nuk kërkohet në Rregulloren (BE) nr. 1169/2011, pasi që nuk është për të informuar konsumatorin, por për autoritetin kompetent. Numri serik (lot) gjithashtu është për gjurmueshmërinë.

Pt: A është e mundur të shiten rezerva të produkteve që janë prodhuar para 13 dhjetor 2014 dhe që nuk përputhen me rregullat e reja, pas 13 dhjetor 2014?

Pr: Po, është e lejuar të shitet ushqim i vendosur në treg ose i etiketuar para 13 dhjetor 2014 derisa rezervat të harxhohen.

Pt: Emri dhe adresa e biznes-operatorëve me ushqim duhet të jetë pjesë e listës të karakteristikave të detyrueshme. Cili emër duhet të deklarohet, i prodhuesit ose i super-marketit që e shet ushqimin?

Pr: Biznes-operatori me ushqim përgjegjës për informacione për ushqimin është operatori në emrin ose biznes-emrin e të cilit shitet ushqimi. Në këtë rast super-marketi. Por super-marketi e siguron praninë dhe saktësinë e informacioneve për ushqimin në përputhje me legjislacionin në fuqi për informacione për ushqim dhe kërkesat e dispozitave përkatëse kombëtare. Për ushqim me origjinë shtazore është e detyrueshme të ketë numër unik i autorizimit i objektit ku prodhohet ushqimi.

Pt: A është e nevojshme të emërtohen alergjenë për pijet alkoolike?

Pr: Po. Për shembull, për verë që përmban sulfite (për më tepër

informacione shihni pikën 12 të Aneksit 1 të këtij udhëzuesi).

Pt: Cili është dallimi në mes afateve „përdorni deri“ dhe „për përdorim deri më“?

Pr: „përdorni deri“ është data deri kur ushqimi mund të jetë i sigurt për të ngrënë. Mos përdorni ushqim data e të cilit „përdorim deri“ ka kaluar. Data „përdorni deri“ është tek ushqimi që priset lehtë, si që është peshku i freskët, mish i grirë i freskët, etj.

„Për përdorim deri më“ është data deri kur ushqimi akoma e ka cilësinë e supozuar.

Ushqimi akoma është i sigurt për konsumim sipas datës së dhënë „për përdorim deri më“ nën kusht që të respektohen udhëzimet për ruajtje dhe paketimi mos të jetë i dëmtuar, por mund të fillojë të humb shijen dhe teksturën.

Data „për përdorim deri më“ shfaqet në ushqime të ndryshme të ftohta, të ngrira, të thata (makarona, oriz), të konservuara dhe lloje tjera të ushqimit (vaj bimor, çokollatë, etj.).

Pt: A duhet të etiketohet klorur kalciumi kur përdoret për trajtimin e djathit?

Pr: Nuk nevojitet listë e përbërësve për djathë. Megjithatë, substancat që shkaktojnë alergji duhet të etiketohen. Klorur kalciumi nuk shfaqet në listën e substancave ose produkteve që shkaktojnë alergji apo jo-tolerancë. Gjithashtu, aditivët në ushqim nuk duhet të përfshihet në listën e përbërësve në qoftë se nuk kanë funksion teknologjik ose nëse përdoren si ndihmë teknologjike.

Pt: Cili është dallimi mes alergjisë dhe jo-tolerancës?

Pr: Në Aneksin 1 mund të gjendet listë e (14) substancave ose produkteve që shkaktojnë alergji apo jo-tolerancë. Disa substanca ose produkte të caktuara mund të shkaktojnë alergji. Kjo është (mbindjeshmëri) çrregullim i sistemit imunitar të personit të han apo pi ushqim që përmban alergjenë. Gjithashtu, ekzistojnë alergjenë të substancave nga mjedisi jetësor (polen, pluhur) apo nga barnat dhe ekspozimi ndaj tyre mund të rezultojë në skuqjen, frymëmarrje të vështirësuar dhe kruarje dhe të shkaktojë reagime që janë të rrezikshme për jetën. Reaksionet alergjike ndodhin

kur sistemi imunitar i një personi reagon ndaj substancave në ushqim ose në mjedisin jetësor që zakonisht janë të padëmshme. Substanca që mund të shkaktojë reaksion quhet alergjen. Këto reagime fitohen, ato janë të parashikueshme dhe të shpejta.

Jo-toleranca ndaj ushqimit është më e zakonshme se alergjitë ndaj ushqimit. Simptomat e jo-tolerancës ushqimore shfaqen më ngadalë, shpesh disa orë pasi të hahet ushqimi problematik. Simptomat tipike janë fryrje dhe dhimbje e stomaku. Një shembull është jo-toleranca ndaj laktozit, që ndodh kur trupi ynë nuk mund të tretë laktozin. Laktozi është e pranishme në qumësht dhe në produktet e qumështit të tilla si kos dhe djathëra të buta.

Pt: Cilat janë 14 substancat ose produktet që shkaktojnë alergji apo jo-tolerancë?

Pr: Ato janë dhënë në Aneksin 1 të këtyre udhëzimeve. Shpjegimi është kopjuar nga Agjencia për standardet ushqimore (Mbretëria e Bashkuar).

1. Drithëra – grurë (si është grurë kokërrmadh dhe grurë korasani/kamut), thekër, elb dhe tërshëra shpesh gjenden në ushqime që përmbajnë miell (lloje të pluhurit për pjekje), brumë, thërrime buke, bukë, biskota, kuskus, prodhimet e mishit, makarona, pasta, salca, supa dhe ushqime të skuqura që janë spërkatur me miell).

2. Gaforre – gaforre, karavidhe, karkaleca dhe shkampe. Makarona me karkaleca që përdoret shpesh në kërrin ose sallata në Tajlandë dhe Azi Juglindore është përbërës me të cilin duhet pasur kujdes.

3. Vezë – Vezët shpesh mund të gjenden në ëmbëlsira, disa produkte të mishit, majonezë, mus, makarona, byrek me vezë (kish), salca dhe ëmbëlsira ose ushqim i lyer me vezë ose me glazurë vezësh.

4. Peshk – mund të gjendet në disa salca peshku, pica, aroma, salcë në sallatë (të tilla si salcë kikirikësh), si dhe në gjalpë kikirikësh dhe miell kikirikësh.

6. Soja – shpesh gjendet në kajmakun e groshës, fasule edamame (fasule soje e papjekur), pastë miso, proteina soje me teksturë, miell soje dhe tofu. Soja është një përbërës kyç në ushqimet orientale. Ajo gjithashtu mund të gjendet në desert, akullore, prodhime të mishit, salca dhe produkte vegjetariane.

7. Qumështi – Qumështi është një përbërës i zakonshëm në gjalpë, djathë,

krem, pluhur qumështi dhe kos. Gjithashtu mund të gjendet në ushqime që janë lyer ose glazuar me qumësht, si edhe në supa pluhur dhe salca.

8. Arra – të mos ngatërrohet me kikirikë (të cilat janë bishtajore dhe rriten prej nën toke). Ky komponent ka të bëjë me arra që rriten në pemë, të tilla si arra shqeme, bajame dhe lajthi. Mund të gjeni arra në bukë, biskota, krekerë, deserte, arra pluhur (shpesh përdoret në kërrri aziatike), ushqime të skuqura me përzierje, akullore, marcipan (pastë nga bajame), vajra nga arra dhe salca.

9. Selino – këto përfshihen trup, gjethe dhe fara selinoje, si dhe rrënja që quhet celerijak. Mund të gjeni selino në kripë selinoje, sallata, disa produkte të mishit, supa dhe kocka për supë.

10. Mustardë – Kjo kategori përfshin mustardë të lëngshme, mustardë pluhur dhe farë e sinapit. Ky përbërës mund të gjendet në bukë, kërrri, marinada, produkte të mishit, salca në sallatë, salca dhe supa.

11. Susam – këto fara mund të gjenden në bukë (për shembull, të spërkatura në bukën e hamburgerit) grisina, humus, vaj susami dhe tahin. Ato nganjëherë piqen dhe vihen në sallata.

12. Dyoksidi i sulfurit dhe sulfite – është një përbërës që shpesh përdoret në fruta të thata të tilla si rrush i thatë, kajsi dhe kumbulla. Gjithashtu mund të gjendet në produktet e mishit, pijet joalkoolike, perime si dhe verë dhe birra. Nëse keni astmë, keni më shumë gjasa të zhvilloni reaksion ndaj dyoksidit të sulfurit.

13. Lupin – lupini është lule, por gjithashtu mund të gjendet në miell. Miell dhe farë lupini mund të përdoret në disa lloje buke, ëmbëlsira, madje edhe makarona.

14. Molusk – këto përfshijnë guaska, kërmij toke, kallamar dhe guaska kërmijsh deti, por gjithashtu shpesh gjendet në salcë gocë deti ose si përbërës në gjyveç peshku.

Masa kombëtare

Në periudhën e ardhshme mund të formulohen masat kombëtare në vijim

nga ana e shteteve anëtare dhe vendeve kandidatë për anëtarësim:

- mënyra shtesë për paraqitjen e vlerave ushqyese (duke përdorur forma grafike dhe simbole) dhe rregulla përshtatës për të dhënë njoftim nga operatorët për ushqim nevojat e institucioneve kompetente.

- Kërkesë për informacione shtesë të detyrueshme për ushqim për lloje të veçanta ose kategori të ushqimeve (për shembull: vendin e origjinës), nëse justifikimi për atë masë është dhënë në bazë të së paku një nga këto që vijojnë:

a) mbrojtje e shëndetësisë publike;

b) mbrojtje e konsumatorëve;

c) parandalim i mashtrimeve;

ç) mbrojtjen e pronës industriale dhe komerciale, referenca për origjinën, emërtime të regjistruara të origjinës dhe parandalimin e konkurrencës së pandershme.

- Kërkesë për informacione shtesë në lidhje me reaksione alergjike të ushqimit që është vënë në treg për konsumatorin përfundimtar ose furnizuesit e ushqimit, pa paketim prej më parë (ose në rast se ushqimi është i paketuar në hapësirat për shitje, me kërkesë të konsumatorit ose e paketuar prej më parë për shitje direkt).

- Mjetet me të cilat të dhënat për reaksionet alergjike vihen dispozicion për konsumatorët për ushqim që nuk është e paketuar prej më parë (etiketim, me teknologji moderne, komunikimin verbal, etj.).

- Informacione që duhet të sigurohen për konsumatorin nëpërmjet komunikimit të arritur nga distanca lidhur me ushqim që nuk është paketuar prej më parë dhe është ofruar për shitje.

Anekse

Aneksi 1 – Substanca ose prodhime që shkaktojnë alergji ose jo-tolerancë (=Aneks II nga Rregullorja¹⁴).

Aneksi 2 – Ushqimi, etiketimi i të cilit duhet të përfshin një ose më shumë veçori shtesë (=Aneks III nga Rregullorja¹³).

Aneksi 3 – Ushqimi për të cilin nuk zbatohet kërkesa për etiketim të domosdoshëm të veçorive ushqyese (=Aneksi V nga Rregullorja¹³).

Aneksi 4 – Emri i ushqimit dhe veçorive specifike shoqëruese (=Aneks VI nga Rregullorja¹³).

Aneksi 5 – Indikacione dhe etiketa e përbërësve (=Aneks VII nga Rregullorja¹³).

Aneksi 6 – Fortësia alkoolike (=Aneks XII nga Rregullorja¹³).

Aneksi 7 – Dozat referente (=Aneks XIII nga Rregullorja¹³).

Aneksi 8 – Faktorët e konversionit (=Aneks XIV nga Rregullorja¹³).

14 Rregullore = Rregullore (BE) nr. 1169/2011.

Burimet e përdorura për këtë udhëzim për praktika të mira

- Rregullorja (BE) nr. 1169/2011 e Parlamentit Evropian dhe e Këshillit prej 25 tetor 2011 për sigurim të informatave për ushqimin të konsumatorëve, me ndryshimet dhe plotësimet e Rregulloreve (KE) nr. 1924/2006 dhe (KE) nr. 1925/2006 e Parlamentit Evropian dhe Këshillit, dhe që shfuqizon Direktivën e Komisionit 87/250/KEE, Direktivën e Këshillit 90/496/KEE, Direktivën e Komisionit 1999/10/KE, Direktivën 2000/13/KE të Parlamentit Evropian dhe Këshillit, Direktivën e Komisionit 2002/67/KE dhe 2008/5/KE, Rregulloren e Komisionit (KE) nr. 608/2004, 45 faqe.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1395924733873&uri=CELEX:32011R1169>

- Rregullorja (BE) nr. 1337/2013 që përcakton rregullat për zbatimin e Rregullores (BE) nr. 1169/2011 e Parlamentit Evropian dhe Këshillit në lidhje me paraqitjen e vendit të origjinës ose në vendit të origjinës të mishit të freskët, të ftohtë dhe të ngrirë nga derri, delja, dhia dhe shpezët, 4 faqe.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1415955696465&uri=CELEX:32013R1337>

- Pyetje dhe përgjigje mbi zbatimin e Rregullores (BE) nr. 1169/2011 për sigurimin e informacioneve për ushqimin e konsumatorëve (31 janar 2013), 25 faqe.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

- FNLI fleta informative, 5 faqe.

<http://www.fnli.nl/var/downloads/var/mediamanager/files/uploads/Factsheet%20regels%20voor%20etikettering%20in%20de%20levensmiddelenindustrie.pdf>

- Rregulloret për informacion mbi ushqimin në 2013, udhëzimet për harmonizim, nëntor 2012, Departamenti për mjedis jetësor, ushqim dhe çështje rurale, 20 faqe.

www.defra.gov.uk

- Udhëzime të përgjithshme për zbatimin e parimit të shpalljes për përbërje sasiore (QUID) - neni 7 i Direktivës 79/112/EEK, e ndryshuar dhe plotësuar me direktivën 97/4/KE botuar më 21 dhjetor 1998 (III/5260-rev5/98) 14 faqe.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/resources/fl02_en.pdf

- Udhëzime për etiketimin e produkteve ushqimore nga Lençe Jovanovska, Drejtorja e ushqimit, Ministria e Shëndetësisë, Shkup, 2007, 84 faqe.

- Udhëzime për autoritetet kompetente për kontroll të harmonizim me legjislacionin e BE në drejtim të përcaktimit të tolerancave për vlerat ushqyese të paraqitura në etiketim, dhjetor 2012, 15 faqe.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance/tolerances_december_2012.pdf

- Shqyrtim i ndryshimeve të bëra në etiketimin e ushqimeve të paraqitura me Rregulloren e re mbi informacionet për ushqim, Autoriteti kompetent për siguri të ushqimit në Irlandë, botimi i parë, korrik 2012, 14 faqe.

- Informacion për alergjenët në ushqim për ushqim që nuk është paketuar më parë në Irlandë. Informacionet për alergjenët në ushqim për ushqim që nuk është paketuar më parë në Irlandë. Shënim me udhëzime 28, Autoriteti kompetent për sigurinë e ushqimit në Irlandë, 10 faqe.

- Rregullorja e re për etiketimin e ushqimit. Shihni në: <http://www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/labelling-changes>.

Informacione për ushqimin që është paketuar paraprakisht. Etiketë për etiketim Food Information on prepacked Foods. Labelling Leaflet 2014. Organi kompetent për siguri të ushqimit në Irlandë, edicioni: viti 2014, 20 faqe. Shikoni në: https://www.fsai.ie/publications_labelling_FIC/

- Informacione për alergjenë në ushqimin dhe kërkesa për informacione – Informacion për Ushqim dhe Konsumatorë të BE-së. Manual teknik, gusht 2014, 39 faqe. Shikoni në: <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/food-allergen-labelling-technical-guidance.pdf>

(Footnotes)

1 Gjitha vitaminat dhe mineralet e theksuar në Aneksin 8 të Rregullores (BE) nr. 1169/2011 (shikoni Aneksin 7 nga faqja 60 në këto udhëzime).

SUBSTANCA OSE PRODHIME QË SHKAKTOJNË ALERGJI OSE JO-TOLERANCË

1. Drithëra që përmbajnë gluten, veçanërisht: grurë, thekër, elb, tërshërë, bar gruri, kamut ose llojet e tyre hibride, produktet e tyre, me përjashtim të:
 - (a) shurube të glukozës me bazë të grurit, përfshirë dekstroza¹⁴;
 - (b) maltodekstrina të bazuar në grurë 14;
 - (c) shurube të glukozës me bazë elbi;
 - (d) drithëra të përdorura për të bërë distilatet alkoolike përfshirë alkoolin etilik me origjinë bimore.
2. Gaforre dhe produkte të gaforreve.
3. Vezë dhe produkte të vezëve.
4. Peshq dhe produkte peshku, me përjashtim të:
 - (A) xhelatinë peshku që përdoret si bartës i vitaminave ose përgatitjeve kartenoide;
 - (B) xhelatinë peshku ose xhelatinë nga fshikëza e peshkut (isinglass) përdoret si agjens për kthjelltësimin e birrës dhe verës.
5. Kikiriku dhe prodhime të kikirikut.
6. Soja dhe prodhime të sojës me përjashtim të:
 - (a) vaj tërësisht i rafinuar nga soja dhe yndyra¹⁵;
 - (b) Tokoferole natyrore të përziera (E306), D-alfa tokoferol natyror, D-alfa tokoferol acetat natyror dhe D-alfa tokoferol sukcinat nga soja;
 - (c) vaj bimor nga fitosterole dhe estere fitosterole nga soja;
 - (ç) estere stanore bimore të prodhuar nga sterole të vajit bimor nga soja.
7. Qumësht dhe prodhime qumështi (përfshirë edhe laktozën), me përjashtim të:
 - (a) hirrë që përdoret për përgatitjen e destilateve të alkoolit, përfshirë edhe etil alkoolin me prejardhje bimore;
 - (b) laktitol.
8. Bimë bërthamore, domethënë: bajame (*Amygdalus communis* L.), lajthi (*Corylus avellana*), arra (*Juglans regia*), arra indiane (*Anacardium*

¹⁵ Si dhe produktet e tyre, përderisa procesi në të cilën kanë qenë të ekspozuar nuk e rrit nivelin e substancës alergjike të vlerësuar nga autoriteti kompetent për produktin relevant nga i cili rrjedhin.

occidentale), arra pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch.), arra brazili (*Bertholletia excelsa*), fëstëk (*Pistacia vera*), makadamija apo arrë Queensland (*ternifolia Macadamia*) dhe produktet e tyre, me përjashtim të arrave të përdorura për të bërë distilatet alkoolike përfshirë alkoolin etilik me origjinë bimore.

9. Selino dhe produkte të selinos.

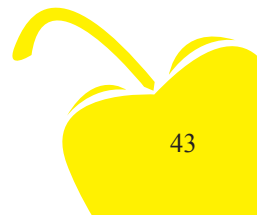
10. Mustardë dhe produkte të mustardit.

11. Farë susami dhe produktet e farës së susamit.

12. Dioksidi i sulfurit dhe sulfitet në përqendrime më të mëdha se 10 mg/kg ose 10 mg/litër në drejtim të SO₂ të përgjithshëm që duhet të llogaritet për produktet e gatshme për konsum apo të rindërtuara sipas udhëzimeve të prodhuesit.

13. Lupin dhe produkte të lupinit.

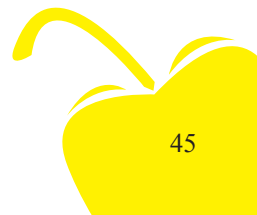
14. Butakët dhe produktet e butakëve.



USHQIM PËR TË CILËN ETIKETIMI DUHET TË PËRFSHIJË NJË OSE MË TEPËR KARAKTERISTIKA PLOTËSUESE

LLOJI OSE KATEGORIA E USHQIMIT	KARAKTERISTIKA
1. Ushqim i paketuar në gazra të caktuara	
1.1. Ushqim të cilit afati i përdorimit vazhdohet me gazra për paketim të aprovuar në pajtim me Rregulloren nr. 1333/2008 ¹ .	“në atmosferë të mbrojtur”
2. Ushqim që përmban ëmbëltues	
2.1. Ushqim që përmban ëmbëltues ose ëmbëltues të aprovuar në pajtim me Rregulloren nr. 1333/2008.	“me ëmbëltues” kjo deklaratë duhet të qëndrojë bashkë me emrin e ushqimit
2.2. Ushqim që përmban sheqer të shtuar ose sheqer dhe ëmbëltues ose ëmbëltues të aprovuar në pajtim me Rregulloren nr. 1333/2008.	“me sheqer dhe ëmbëltues” kjo deklaratë duhet të qëndrojë bashkë me emrin e ushqimit.
2.3. Ushqim që përmban aspartam/ aspartam-kripë acesulfam të aprovuar në pajtim me Rregulloren nr. 1333/2008.	“përmban aspartam (burim të fenilalin)” duhet të qëndrojë në etiketën në raste kur aspartami/ aspartam-kripë acesulfam është etiketuar në listën e përbërësve vetëm me referencë në E-numrin. “përmban burime të fenilalanin” duhet të qëndrojë në etiketën në raste kur aspartami/ aspartam-kripë acesulfam është etiketuar në listën e përbërësve sipas emrit të saj specifik.
2.4. Ushqim që përmban në tepër se 10% poliole të shtuara të aprovuar në pajtim me Rregulloren nr. 1333/2008.	“konsumimi i tepërt mund të ketë pasoja laksative”
3. Ushqim që përmban acid glicirhizon ose kripën e saj të amoniumit	

<p>3.1. Ëmbëlsira ose pije që përmbajnë acid glicirhizon ose kripën e saj të moniumit për shkak të shtruarjes së substancës/substancave ose bimës likoris <i>Glycyrrhiza glabra</i>, në koncentrim prej 100 mg/kg ose 10 mg/l ose më tepër.</p>	<p>“përmban likoris” duhet të shtohet menjëherë pas listës së përbërësve, përveç nëse termini “likoris” nuk është vetëm më i kyçur në listën e përbërësve ose emrin e ushqimit. Nëse nuk ka listë të përbërësve, deklarata shtrohet në emrin e ushqimit.</p>
<p>3.2. Ëmbëlsira që përmbajnë acid glicirhizon ose kripën e saj të moniumit për shkak të shtruarjes së substancës/substancave ose bimës likoris <i>Glycyrrhiza glabra</i>, në koncentrim prej 4 g/kg ose më tepër.</p>	<p>“përmban likoris – njerëzit ë vuajnë nga shtypja e lartë duhet të shmangin konsumimin e tepërt” duhet të shtohet menjëherë pas listës së përbërësve. Nëse nuk ka listë të përbërësve, deklarata shtrohet në emrin e ushqimit.</p>
<p>3.3. Pije që përmbajnë acid glicirhizon ose kripën e saj të moniumit për shkak të shtruarjes së substancës/substancave ose bimës likoris <i>Glycyrrhiza glabra</i>, në koncentrim prej 50 mg/l ose më tepër, ose prej 300 mg/l ose më tepër në raste kur pijet përmbajnë më tepër se 1,2% alkool në vëllim².</p>	<p>“përmban likoris – njerëzit ë vuajnë nga shtypja e lartë duhet të shmangin konsumimin e tepërt” duhet të shtohet menjëherë pas listës së përbërësve. Nëse nuk ka listë të përbërësve, deklarata shtrohet në emrin e ushqimit.</p>



USHQIM PËR TË CILËN NUK ËSHTË DETYRIM ETIKETIMI I VEÇORIVE USHQYESE

1. Produkte të papërpunuara të cilat përbëhet nga një përbërës ose kategori të përbërësve.
2. Produkte të përpunuara që kanë qenë lëndë e një lloj përpunimi, ajo është pjekja, dhe që përbëhen nga një përbërës ose kategori të përbërësve.
3. Ujë i synuar për ushqim të njerëzve, përfshirë edhe ata të cilat si përbërës të vetëm të shtuar janë dyoksid karboni dhe/ose aroma.
4. Bimë, erëza ose përzierje të tyre.
5. Kripë dhe zëvendësim për kripë
6. Ëmbëltues tryeze.
7. Produkte të përfshirë me Direktivën 1999/KE e Parlamentit Evropian dhe Këshillit nga 22 shkurti 1999 që ka të bëjë me ekstrakte të kafes dhe ekstrakte të bresës (1), kokrra të plota ose të bluara të kafes ose kafe të plota ose të bluara të kafes pa kafeinë.
8. Infuzione bimore dhe frutash, çaj, çaj pa kafeinë, çaj instant ose tretës ose ekstrakt i çajit pa kafeinë, që nuk përmbajnë përbërës tjerë përveç aromave që nuk ndikojnë mbi vlerës ushqyese të çajit.
9. Uthull e fermentuar dhe zëvendësim, përfshirë edhe ata që përbërësit e vetëm janë aroma.
10. Aroma.
11. Aditivë në ushqim.
12. Mjete ndihmëse për përpunim.
13. Enzime në ushqim.
14. Xhelatinë.
15. Përbërës për trashjen e xhemit.
16. Tharmë.
17. Çamçakëz.
18. Ushqim në paketim ose kontejner që ka sipërfaqen më të vogël nga 25 cm².
19. Ushqim, përfshirë edhe ushqim të përgatitur me dorë, të cilin prodhuesi e dorëzon në sasi të vogla konsumatorit përfundimtar ose objekteve lokale me shitje me pakicë që drejtpërdrejtë furnizojnë konsumatorin e fundit.

EMRI I USHQIMIT DHE INFORMATAT KARAKTERISTIKE SHOQËRUESE

PJESA A – INFORMATAT E DOMOSDOSHME QË SHOQËROJNË EMRIN E USHQIMIT

1. Emri i ushqimit duhet të përfshijë ose të shoqërohet me informacione lidhur me gjendjen fizike të ushqimit apo trajtimit të veçantë që ka pësuar p.sh. pluhur, ri-ngrirë, ngrirë-tharë, shpejtë i ngrirë, i koncentruar, i tymosur) në të gjitha rastet kur e nëse nuk shënohet informacion i tillë do të mund të habit konsumatorët. 2. Në rastin e ushqimit që është ngrirë para se të vihet në treg dhe që shitet i shkrirë, emri i ushqimit do të shoqërohet me përcaktimin “i/e shkrirë”.

Kjo kërkesë nuk zbatohet në rast të:

- A) përbërësit janë të pranishëm në produktit përfundimtar;
- B) ushqime për të cilat ngrirja është një hap thelbësor teknologjik në procesit të prodhimit;
- C) ushqime për të cilat shkrirja nuk ka efekte negative në aspektin e sigurisë dhe cilësisë së ushqimit.

Kjo pikë zbatohet duke mos qenë në kundërshtim me pikën 1.

3. Ushqimi i përpunuar me rrezatim jonizues duhet të ketë shënimin në vijim:

“rrezatuar” ose “trajtuar me rrezatim jonizues”, dhe shenja të tjera në përputhje me Direktivën 1999/2/ KE të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit me datë 22 shkurt 1999, mbi përafrimin e ligjeve të shteteve anëtare në lidhje me ushqimin dhe përbërësit e ushqimit që trajtohen me rrezatim jonizues (1).

4. Në rast se një komponent ose përbërës që konsumatorët presin të përdoret apo të jetë natyrisht i/e pranishëm/e në ushqim është zëvendësuar me një komponent apo përbërës tjetër, etiketimi duhet, përveç listën e përbërësve të shpreh qartë komponentin ose përbërësin që përdoret për zëvendësimin e pjesshëm ose të plotë:

- a) në afërsi të emrit të produktit; dhe

- b) duke përdorur një madhësi të fontin që ka x-lartësinë të paktën 75% të x-lartësisë së emrit të produktit dhe që është jo më e vogël se madhësia minimale e fontit të parashikuar në nenin 13, paragrafit (2) të kësaj Rregulloreje.
5. Në rastin e produkteve të mishit, përpunimit të mishit dhe produkteve të peshkut që përmbajnë proteina të shtuar, përfshirë proteina të hidrolizuar me prejardhje të kafshëve të ndryshme, emri i ushqimit duhet të tregojë praninë e këtyre proteinave dhe origjinën e tyre.
6. Në rastin e produkteve të mishit dhe preparateve të mishit që kanë pamjen e mishit të prerë, copës ose trupit të mishit, emri i ushqimit duhet të përmbajë referencë për praninë e ujit të shtuar nëse uji i shtuar përbën më shumë se 5% të peshës së produktit përfundimtar. Të njëjtat rregulla zbatohen në rast të produkteve të peshkut dhe produkteve të peshkut të përgatitura që kanë pamja të mishit të prerë, copëve, pjesës, porcionit, filetës, trupit ose tërë produktit të peshkut.
7. Prodhimet e mishit, përpunimet e mishit dhe produktet e peshkut që mund të lënë përshtypje sikur të jenë bëra nga një cope të tërë mishi ose peshku, por në të vërtetë përbëhen nga pjesë të ndryshme të kombinuara me përbërës të tjerë, duke përfshirë aditivëve të ushqimit dhe enzima në ushqim ose të tjerët, do të mbajnë shënimin vijues:
- Në bullgarisht: „формовано месо“ dhe „формована риба“;
- Në spanjisht: „combinado de piezas de carne“ dhe „combinado de piezas de pescado“;
- Në çekisht: „ze spojovaných kousků masa“ dhe „ze spojovaných kousků rybího masa“;
- Në danisht: „Sammensat af stykker af kød“ dhe „Sammensat af stykker af fisk“;
- Në gjermanisht: „aus Fleischstücken zusammengefügt“ dhe „aus Fischstücken zusammengefügt“;
- Në estonisht: „liidetud liha“ dhe „liidetud kala“;
- Në greqisht: „μορφοποιημένο κρέας“ dhe „μορφοποιημένο ψάρι“;
- Në anglisht: „formed meat“ dhe „formed fish“;
- Në frëngjisht: „viande reconstituée“ dhe „poisson reconstitué“;
- Në irlandisht: „píosáí feola ceangailte“ dhe „píosáí éisc ceangailte“;
- Në italisht: „carne ricomposta“ dhe „pesce ricomposto“;
- Në letonisht: „formēta gaļa“ dhe „formēta zivs“;

Në lituanisht: „sudarytas (-a) iš mėsos gabalų“ dhe „sudarytas (-a) iš žuvies gabalų“;

Në hungarisht: „darabokból újraformázott hús“ dhe „darabokból újraformázott hal“;

Në malishtë: „laham rikostitwit“ dhe „hut rikostitwit“;

Në holandisht: „samengesteld uit stukjes vlees“ dhe „samengesteld uit stukjes vis“;

Në polonisht: „z połączonych kawałków mięsa“ dhe „z połączonych kawałków ryby“;

Në portugalisht: „carne reconstituída“ dhe „peixe reconstituído“;

Në rumanisht: „carne formată“ dhe „carne de pește formată“;

Në sllovakisht: „spájané alebo formované mäso“ dhe „spájané alebo formované ryby“;

Në sllovenisht: „sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso“ dhe „sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe“;

Në finlandisht: „paloista yhdistetty liha“ dhe „paloista yhdistetty kala“;

Në suedisht: „sammanfogade bitar av kött“ dhe „sammanfogade bitar av fisk“.¹⁶

PJESA B – KËRKESA TË POSAÇME NË LIDHJE ME ETIKETIMIN E “MISHTI TË BLUAR”

1. Kriteria për përbërës të kontrolluar në bazë të mesatares ditore:

	Përbërja e yndyrave	Përpjesëtimi kolagjen/ proteinë të mishit ³
- mish i bluar pa yndyrë	≤ 7%	≤ 12%
- mish i pastër i buar gjedhi	≤ 20%	≤ 15%
- mish i bluar që përmban mish derri	≤ 30%	≤ 18%
- mish i bluar nga llojet tjera	≤ 25%	≤ 15%

2. Përveç kërkesave të caktuar në Kreun IV nga Pjesa V të Aneksin III të Rregullores (KE) nr. 853/2004, etiketimi duhet të përmbajë shprehjet më poshtë:

¹⁶ Kroacia mungon sepse Kroacia nuk ka qenë anëtare e BE-së kur kjo Rregullore ishte publikuar në vitin 2011. Sot një version i veçantë i Rregullores është publikuar në gjuhën kroate.

- “përqindje e përbërjes së yndyrave nën...”,
- “Përpjesëtimi kolagjen/proteinë të mishit nën...”

3. Vendet anëtare mund të lejojnë vendosje në shitje të mishit të bluar që nuk i plotëson kriteret e theksuar në pikën 1 të kësaj pjese, vetëm nëse ajo përmban etiketë nacionale që nuk mund të përziejnë konsumatorët me etiketat e shënuar në Nenin 5, paragrafin (1) të Rregullores (KE) nr. 853/2004.

PJESA C – KËRKESA TË POSAÇME NË LIDHJE ME ETIKETIMIN E MBULESAVE TË SALSÏÇEVE

Nëse mbulesa e salsiçet nuk mund të konsumohet, duhet patjetër të ketë indikacion për atë.

INDIKACION DHE ETIKETË E PËRBËRËSVE

PJESA A – DISPOZITAT E VEÇANTA LIDHUR ME INDIKACIONIN E PËRBËRËSVE NË REND ZBRITËS SIPAS PESHËS

Kategoria e përbërësit	Dispozita lidhur me indikacionin e peshës
1. Ujë i shtuar dhe produkte të paqëndrueshme	Duhet të jenë të dhëna sipas peshës së tyre në produktin përfundimtar. Sasia e ujit të shtuar si përbërës në ushqim llogaritet me zbritje të sasisë totale të përbërësve tjerë prej sasisë totale të produktit përfundimtar. Kjo sasi nuk ka nevojë të merret parasysh në qoftë se nuk kalon 5% të peshës së produktit përfundimtar. Ky lëshim nuk zbatohet për mish, produktet e mishit, produktet e papërpunuara të mishit dhe molusqet e papërpunuara bivalve.
2. Përbërës që përdoren në formë të koncentruar apo dehidratuar dhe riformohen gjatë prodhimit	Mund të jepen me rend sipas peshës si që janë regjistruar para koncentrimin apo dehidratimit të tyre.
3. Përbërës që përdoren në ushqime të koncentruar ose dehidratuara, të cilat riformohen me shtimin e ujit	Mund të jepen me rend sipas renditjes së proporcionit në prodhimin e rikonstruktuar nëse lista e përbërësve shoqërohet me një shprehje të tillë si “përbërësit e produktit të rikonstruktuar” ose “përbërësit e produktit që është i gatshëm për përdorim.”

<p>4. Fruta, perime apo kërpudha, nga të cilat asnjëra nuk mbizotëron në aspektin e peshës dhe të cilat përdoren në përmasa që mund të ndryshojnë, të përdorura në përzierje si përbërës të ushqimit</p>	<p>Mund të grupohen në listën e përbërësve me etiketën “fruta”, “perime” ose “kërpudha” ndjekur nga fraza “në proporcione të ndryshueshme”, ndjekur menjëherë nga një listë e frutave, perimeve ose kërpudhave të pranishme. Në raste të tilla, përzierja përfshihet në listën e përbërësve në përputhje me nenin 18 paragrafi (1), në bazë të peshës totale të frutave, perimeve ose kërpudhave të pranishme.</p>
<p>5. Përzierje të erëzave ose bimëve, ku asnjëra prej tyre nuk dominon në proporcion sipas peshës</p>	<p>Mund të jenë të dhëna në renditje të ndryshme nëse lista e përbërësve shoqërohet me shprehje të tillë si që është “në proporcione të ndryshueshme”.</p>
<p>6. Përbërës që përbëjnë më pak se 2% nga produkti përfundimtar</p>	<p>Mund të jenë të dhëna në renditje të ndryshme sipas përbërësve tjerë.</p>
<p>7. Përbërës që janë të ngjashëm apo të këmblyeshëm mes veti, që mund të përdoren në prodhimin ose përgatitjen e ushqimit, pa pasur nevojë për të ndryshuar përbërjen, natyrën ose vlerën e saj, e nëse ato përbëjnë më pak se 2% të produktit përfundimtar</p>	<p>Mund të jenë të dhëna në listën e përbërësve me fjalinë “përmban ... dhe/ose ...”, ku të paktën një prej jo më shumë se dy përbërës është i pranishëm në produktin përfundimtar. Kjo dispozitë nuk zbatohet për aditivë të ushqimit ose të përbërësve të dhëna në Pjesën C të këtij Aneksi, dhe për substanca ose produkte të renditura në Aneksin 2 që shkaktojnë alergji apo jo-toleranca.</p>

<p>8. Vaj i rafinuar me origjinë bimore</p>	<p>Mund të grupohen së bashku në listën e përbërësve me etiketë “vajra bimore”, ndjekur menjëherë nga një listë e treguesve të origjinës specifike bimore dhe mund të ndiqet me shprehjen “ në proporcione të ndryshueshme.” Nëse janë të grupuara së bashku, vajrat bimore përfshihen në listën e përbërësve në përputhje me nenin 18 paragrafi (1), bazuar në peshën e plotë të vajrave bimore të pranishme. Shprehja “plotësisht i hidrogjenizuar” ose “pjesërisht i hidrogjenizuar”, përkatësisht, duhet të shoqërojë indikacionin për vaj të hidrogjenizuar.</p>
<p>9. Yndyrë e rafinuar me origjinë bimore</p>	<p>Mund të grupohen së bashku në listën e përbërësve me etiketë “yndyra bimore”, ndjekur menjëherë nga një listë e treguesve të origjinës specifike bimore dhe mund të ndiqet me shprehjen “ në proporcione të ndryshueshme.” Nëse grupohen bashkë, yndyrat e perimeve përfshihen në listën e përbërësve në përputhje me nenin 18 paragrafi (1), bazuar në peshën e plotë të yndyrave bimore të pranishme. Shprehja “plotësisht i hidrogjenizuar” ose “pjesërisht i hidrogjenizuar”, përkatësisht, duhet të shoqërojë indikacionin për yndyra të hidrogjenizuara.</p>

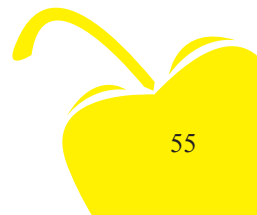
PJESA B – ETIKETA E DISA PËRBËRËSVE SIPAS EMRIT TË KATEGORISË NË VEND TË EMRIT SPECIFIK

Pa rënë ndesh me nenin 21, përbërësit që i përkasin njërës prej kategorive të mëposhtme të ushqimit dhe janë përbërëse të ushqimeve tjera mund të etiketohen sipas emrit të kategorisë në vend të emrit specifik.

PJESA C – ETIKETA PËR PËRBËRËS TË CAKTUAR SIPAS EMRIT TË KATEGORISË SË TYRE, SHOQËRUAR NGA EMRI SPECIFIK OSE E-NUMRI

Pa qenë në kundërshtim me nenin 21, aditivët në ushqim dhe enzimata ushqimore të ndryshme nga ato të përmendura në paragrafin (b) të nenit 20 që i përkasin njërës prej kategorive të renditura në këtë pjesë, duhet të shënohen me emrin e kategorisë, dhe me emrin e tyre specifik, ose, nëse është e përshtatshme, E-numrin. Nëse një substancë i takon më shumë se një kategorie, deklarohet kategoria që i korrespondon funksionit themelor përkatës në rastin e ushqimit në fjalë.

Acid
Rregullator aciditeti
Agjens anti-mpiksje
Agjens anti-shkumës
Antioksidant
Agjens për rritje të volumit
Ngjyrë
Emulgator
Kripëra emilgatore¹
Agjens për përforcim
Përforcues të aromës/shijes
Mjet për përpunimin e miellit
Agjens për shkumim
Agjens për xhelatinim
Agjens për glazurë
Agjens higroskopik
Nisheste e modifikuar²
Konservans
Propelent/gaz shtytës
Agjens për rritje
Sekuestrues
Stabilizues
Ëmbëltues
Trashës



¹ Vetëm për djathëra të përpunuara dhe prodhime të bazuar në djathëra të përpunuar.

² Nuk është e nevojshme të ceket emri specifik ose E-numri.

PJESA Ç – ETIKETIM PËR AROMA NË LISTËN E PËRBËRËSVE

1. Aromat shënohen me termet:

- “aromë(a) ose më konkretisht me emër ose përshkrim të aromës nëse përbërësi aromatizues përmban aroma siç përcaktohet në pikat (b), (c), (ç), (d), (dh), (e) dhe (ë) të nenit 3, paragrafit (2) të Rregullores (KE) nr. 1334/2008;

- “aromatizues tymi” ose “aromë tymi prodhuar nga ushqim ose kategori ushqimi ose burim(e)” (p.sh. ”aromatizues tymi prodhuar nga ahu”), nëse përbërësi aromatizues përmban aroma siç është përcaktuar në paragrafin (dh) të nenit 3paragrafit e2dh) të Rregullores (KE) nr. 1334/2008 duke shtuar aromë tymi për ushqim.

2. Termi „natyror“ për përshkrimin e aromave përdoret në pajtim me nenin 16 nga Rregullorja (KE) nr. 1334/2008.

3. Kinin dhe/ose kofin që përdoret si aromë në prodhimin ose përgatitjen e ushqimit paraqitet me emrin në listën e përbërësve menjëherë pas termit “aromë(a)”.

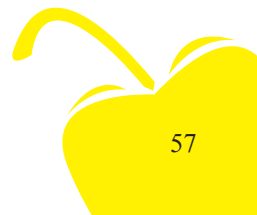
PJESA D – ETIKETIMI PËR PËRBËRËS TË NDËRLIKUAR

1. Përbërësi i ndërlikuar mund të përfshihet në listën e përbërësve me etiketën e vet në qoftë se kjo është e specifikuar në ligj ose në qoftë se është praktikë e zakonshme, në aspekt të peshës së saj të plotë, dhe të pasohet menjëherë nga një listë të përbërësve të saj.

2. Duke mos qenë në kundërshtim me nenin 21, lista e përbërësve për përbërësit e ndërlikuar nuk është e detyrueshme:

(a) aty ku përbërja e përbërësit të ndërlikuar përcaktohet në dispozitat ekzistuese të Bashkimit Evropian dhe derisa përbërësi ndërlikuar përbën më pak se 2% të produktit përfundimtar; megjithatë, kjo dispozitë nuk aplikohet për aditivët e ushqimit, në

- pikat (a) deri (d) të nenit 20;
- (b) për përbërjet e ndërlikuara që përbëhen nga përzierjet e aromave dhe/ose bimëve që përbëjnë më pak se 2% të produktit përfundimtar, me përjashtim të aditivëve në ushqim, sipas pikave (a) deri (ç) të nenit 20; ose
- (c) aty ku përbërësi i ndërlikuar është ushqim që nuk kërkon listën e përbërësve sipas dispozitave të BE-së.



FORTËSIA E ALKOOLIT

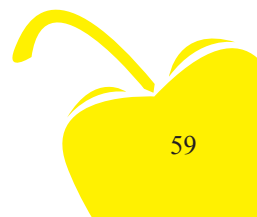
Fortësia e alkoolit sipas vëllimit të pijeve që përmbajnë më shumë se 1,2% sipas volumit të alkoolit përcaktohet me numër, por jo më shumë se një pikë dhjetore. Pas vjen simboli i shenjës “% vol.” dhe mund para kësaj të qëndron fjala “alkool”, ose shkurtesa “alk.”.

Fortësia e alkoolit përcaktohet në 20°C.

Tolerancat pozitive dhe negative të lejuara në etiketën për fortësinë e alkoolit sipas vëllimit të shprehur në vlera absolute që janë të listuara në tabelën e mëposhtme. Ata do të zbatohen duke mos qenë në kundërshtim me tolerancat që dalin nga metoda e analizës e përdorur për të përcaktuar fortësinë alkoolike.

Përshkrim i pijes	Toleranca pozitive ose negative
1. Birra të kodit NK 2203 00 me fortësi alkoolike që nuk kalon 5,5% vol.; Pije të pa-gazuara të mbuluara nga kodi NK 2206 00 të marra nga rrushi	0,5% vol.

<p>2. Birra me fortësi alkoolike që kalon 5,5% vol.; pije të gazuara të mbuluara nga kodi NK 2206 00 nga rrushi, mushti i mollës, perri, verëra frutash dhe të ngjashme, të marra nga frutat përveç rrushit, pa marr parasysh nëse janë gjysmë-shkumëzues; ose shkumëzues; pije alkoolike nga fermentimi i mjaltit</p>	<p>1% vol.</p>
<p>3. Pijet që përmbajnë fruta të tretur ose pjesë të bimëve</p>	<p>1,5% vol.</p>
<p>4. Çdo pije tjetër që përmban më shumë se 1,2% alkool me volum</p>	<p>0,3% vol.</p>



Dozat referente

PJESA A – DOZAT REFERENTE DITORE PËR VITAMINA DHE MINERALE (PËR PERSONA TË RRITUR)

1. Vitamina dhe minerale që mund të shfaqen dhe vlerat e tyre ushqyese (VU).

Vitamina A (µg)	800	Klorid (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Kalcium (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnez (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Hekur (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Zink (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Bakër (mg)	1
Niacin (mg)	16	Mangan (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluorid (mg)	3,5
Acidi folik (µg)	200	Selen (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Krom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molibden (µg)	50
Acidi pantontaniv (mg)	6	Jod (µg)	150
Kalium (mg)	2 000		

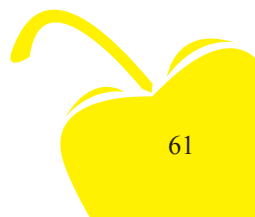
2. Sasi e konsiderueshme e vitaminave dhe mineraleve.

Si rregull, këto vlera duhet të merren parasysh kur të vendoset se çfarë përbën një sasi të konsiderueshme:

- 15% prej vlerave të referencës të lëndëve ushqyese nga pika 1 të dhëna në 100 g ose 100 ml në produkte të tjera përveç pijeve,
- 7,5% prej vlerave të referencës të lëndëve ushqyese nga pika 1 të dhëna në 100 g ose 100 ml në tek pijet, ose
- 15% prej vlerave të referencës të lëndëve ushqyese nga pika 1 sipas porcionit nëse paketimi përmban vetëm një porcion.

PJESA B – DOZA REFERENTE TË ENERGISË DHE LËNDËT USHQYESE TË ZGJEDHURA PËRVEÇ VITAMINAVE DHE MINERALEVE (PERSONA TË RRITUR)

Energjia dhe lëndët ushqyese	Dozat referente
Energjia	8 400 kJ/2 000 kcal
Gjithsej yndyra	70 g
Acide të ngopura yndyrore	20 g
Karbohidrate	260 g
Sheqerna	90 g
Proteina	50 g
Kripë	6 g



Faktorët e konversionit

FAKTORËT E KONVERSIONIT PËR LLOGARITJEN E ENERGIJISË

Vlera energjetike që shprehet sipas faktorëve vijues të konversionit:

- Karbohidrate (përveç poliolve),	17 kJ/g – 4 kcal/g
- poliole,	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
- proteina,	17 kJ/g – 4 kcal/g
- yndyra,	37 kJ/g – 9 kcal/g
- salatri,	25 kJ/g – 6 kcal/g
- alkool (etanoli),	29 kJ/g – 7 kcal/g
- acid organik,	13 kJ/g – 3 kcal/g
- fibra,	8 kJ/g – 2 kcal/g
- eritrol,	0 kJ/g – 0 kcal/g

LISTA E SHKURTESAVE

AUV – Agjencia për ushqim dhe veterinë

OAU – Operatorë Afarist me Ushqim

KE – Komuniteti Evropian

BEE – Bashkësia evropiane ekonomike

KE – Komisioni evropian

BE – Bashkimi Evropian

HACCP – Analiza e rreziqeve dhe pikat kritike të kontrollit

Pt – pyetje

Pr – përgjigje

(Footnotes)

1 Gjithashtu, shikoni Rregulloren për Aditivë që përdoret në prodhimtarinë e ushqimit (Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë nr. 2012/31).

2 Niveli do të vlejë për produkte gati për përdorim ose të rindërtuara në pajtim me udhëzimet e prodhueseve.

3 Përpjesëtimi kolagen/proteinë i mishti është shprehur si përqindje e kolagenit në proteinat e mishit. Përmbajtja e kolagenit paraqet përmbajtjen e hidroksiprolinit të shumëzuar me faktor 8.