UNMIK IPVQ

| INSTITUCIONET E PËRKOHSHME VETËQEVERISËSE NË KOSOVË<br>INSTITUCIJE PRIVREMENE SAMOUPRAVE NA KOSOVU<br>PROVISIONAL INSTITUTIONS OF SELF-GOVERNMENT OF KOSOVO | | |
|---|---|---|
| QEVERIA E KOSOVËS<br>Ministria e Shëndetësisë | GOVERNMENT OF KOSOVO<br>Ministry of Health | VLADA KOSOVA<br>Ministarstvo zdravstva |

# Udhëzim Administrativ (MSH) Nr.12/2005

# PËR ETIKETIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

Ministria e Shëndetësisë,

1. Bazuar në autorizimet e dhëna Ministrisë së Shëndetësisë me rregulloren 2002/5 Aneksi VI pika (i) ku krijon politikën dhe implementon ligjet e një sistemi jodiskriminues dhe të përgjegjshëm për kujdesin shëndetësor, pika (ii) kordinon aktivitetet në sektorin e shëndetësis për të promovuar zhvillimin koherent të politikës për shëndetësi, pika (iii) vendos norma dhe standarde dhe nxjerr udhëzime për sektorin e shëndetësis duke i respektuar standardet relevante ndërkombtare;
2. Bazuar në: Ligji Nr.2003/22 "Për Inspektorati Sanitar të Kosovës", Ligjin Nr.47.78 "Mbi mbikqyrjen shëndetsore të artikujve ushqimor dhe sendeve të përdorimit të përgjithshëm", Ligji Nr. 2004/17 "Për Mbrojtjën e Konsumatorëve", dhe në Direktivat 2000/13/EC;
3. Ngritjen e nivelit të kontrollës së sigurisë dhe cilësisë të të gjitha prodhimeve ushqimore
4. Kontrollimit të prodhimeve ushqimore të importuara përmes të gjitha pikave kufitare të Kosovës

Shpall:

Udhëzimin Administrativ "Për Etiketimin e Produkteve Ushqimore"

## Neni 1.

1.1 Ky udhëzim administrativ përcakton mënyren e etiketimit të të gjitha produkteve ushqimore të ambalazhuara, që i ofrohen si të tilla konsumatorit për përdorim individual dhe kolektiv, dhe në disa raste kur ka të bëjë me prezentimin dhe reklamimin e artikujve ushqimor. Ky udhëzim administrativ aplikohet gjithashtu për ushqime të destinuara për restorantet, spitalet, menzat, ushqimin social dhe vendet tjera ku shitja bëhet me sasi më të madhe.

1.2 Zgjidhjet e kontesteve gjatë aplikimit të këtij udhëzimi admnistrativ, bazë është Direktiva 2000/13/EC mbi "etiketimin, prezantimin dhe reklamimin e produkteve ushqimore".

## Neni 2.

**PËRKUFIZIME**

**TERMAT DHE SHPREHJET E PERDORUR NË KËTË UDHËZIM ADMINISTRATIV KANË KËTË KUPTIM:**

- "Etiketim"- çdo tekst i shkruar ose i stampuar ose çdo paraqitje grafike që figuron në etiket, shoqëron produktin ose është vënë pranë tij për të nxitur shitjen.
- "Etiket"- çdo mbishkrim, markë, pamje ose material tjeter i skicuar, i shkruar, stampuar, shabllonuar, gdhendur ose i vënë mbi amballazh të një ushqimi ose i bashkëlidhur me të.
- "Deklarim "- çdo prezentim që paraqet, sugjeron ose lenë të nënkuptohet që një produkt ushqimor ka cilësi të veqanta lidhur me origjinën, vetit ushqyese, natyren, përpunimin, përbërjen ose cilësi tjera të tij.
- "Konsumator"- personat dhe familjet që blejnë dhe marrin ushqim për të plotësuar nevojat përsonale, dhe jo për qëllime që janë të lidhura me veprimtari tregtare, respektivisht për rishitjen e atyre mallrave.
- "Mallrat refuz"- mallrat në gjendje të lire (të shpërndar – refuz) janë mallrat që ofrohen për shitje e të cilat më pare nuk kanë qenë të paketuara dhe të matura në prani të konsumatorit.
- Para amballazhim"- vendosja paraprakisht e një produkti ushqimor në një amballazh për t'iu ofruar konsumatorit ose për përdorim kolektiv. Paketimi i tillë përfshin artikullin ushqimor komplet ose pjesërisht dhe në këto raste etiketimi nuk guxon të ndryshohet pa e hapur ose ndërruar komplet paketimin.

- "Amballazh"- çdo material paketues që shërben për paketimin e produkteve ushqimore, i cili mund të mbuloj tërsisht a pjesërisht ate. Ai e mbron atë nga ndotja, infeksionet si dhe ndikimet që ulin cilësin dhe vlerën ushqyese të tij, dhe e bënë të përshtatshëm për transport, tregtim e përdorim. Një ambalazh mund të përmbaj disa njësi ose tipe ambalazhash në qastin që i ofrohet konsumatorit.

- "Data e prodhimit"- data në të cilën produkti është i gatshëm sipas përshkrimit.

- "Data e amballazhimit" - data në të cilën produkti është vendos në ambalazhin me të cilin do të shitet.

- "Data e fundit e shitjes" - data e fundit e ofrimit për shitje te konsumatori.

- "Data e qëndrueshmërisë minimale"ose "Të konsumohet para"- kuptohet data e fundit e përdorimit të ushqimit në kushtet e dhëna të ruajtëjes(në qoftë se janë vënë në etiket) gjatë të cilës produkti ruan të gjitha vlerat cilësore dhe qëndron plotësisht i tregtueshëm .

- "Data e fundit e përdorimit" - data e mbarimit të afatit (skadimit), pas të cilit produkti nuk do të jetë me cilësin që konsumatori ka të drejt të pranoj. Pas kësaj date produkti të konsiderohet si i jo i tregtueshëm.

- "Produkte ushqimore "ose "ushqime"- kuptohen të gjitha lëndët e përpunuara, të përpunuara pjesërisht ose të pa përpunuara të destinuara për konsum njerëzorë, në këtë termë përfshihen: pijet, çamçakëzët dhe të gjitha lendët që përdoren në prodhim, përgaditje ose përpunim të ushqimeve, me përjashtim të kozmetikës, duhanit ose të lëndëve që përdoren si medikamente.

- "Shtesë ushqimore"(aditive)- çdo lëndë, me ose pa vlera ushqyese që normalisht nuk është e konsumueshme si ushqim ne vetvete dhe nuk përdoret si përbërs karakteristik i një ushqimi. Shtimi i saj në produktin ushqimor bëhet me qëllim teknologjik ose organo-shqisor, në procesin e prodhimit, të përpunimit, të përgaditjes, të trajtimit, të mbushjes, të amballazhimit, të transportit ose të ruajtjes së këti produkti. Merrë pjesë në ushqimin ose nën produktin e tij drejtpërdrejt ose jo drejtpërdrejt duke e bërë komponent të tij dhe duke ndikuar në karakteristikat e ushqimit. Në këtë grup nuk bëjnë pjesë ndotësit ose substancat e shtuara në produktin ushqimor për të mbajtur ose përmirsuar vetit ushqyese.

- Përbërs (Ingredient) - kuptohet çdo substanc duke përfshirë dhe aditivet ushqimor të përdorur për prodhimin ose përgaditjen e një ushqimi dhe që ndodhet në produktin e gatshëm, megjithëse nganjëherë në form të modifikuar (transformuar).

- "Seri Produkti" – kuptohet një sasi e një produkti ushqimor e prodhuar në kushte të njejta.

- "Ndihmesë teknologjike"- kuptohet një lëndë ose një material, që nuk përdoret si përbërës ushqimor përpunimin e lendëve të para të produkteve ushqimore ose të igredientve të tyre. Ai plotëson një funksion teknologjik të dhënë gjatë trajtimit ose përpunimit, e që mund të shkaktoj pranin e padëshirueshme dhe të pa evitueshme të mbetjeve ose derivateve të tyre në produktin e gatshëm. Në kuptimin e mësipërm përjashtohen të gjitha pajisjet ose mjetet e punës.

- "Ushqimi i destinuar për përdorim kolektiv"- kuptohen ushqimet e përdorura në restorante, menza, shkolla, spitale dhe institucione të tjera të ngjashme ku ushqimi ofrohet për konsum të menjëhershëm.
- "Produkte ushqimore të ripaketuara " nënkuptojnë çdo njesi të veçant e cila si e tillë ofrohet në shitje konsumatorit të fundit si dhe objekteve të mëdha hoteliere restoranteve të mëdha të ushqimit shoqëror, përmbajtja e të cilit është produkti ushqimor dhe paketimi me të cilin produkti paketohet para se t'iu ofrohet tregut, pamvarsisht nga ajo se a e përfshin paketimin e produktit ushqimor tërsisht apo pjesrisht, mirëpo sidoqoft ndryshimi i përmbajtjes së tyre nuk mundë të bëhet pa vetë hapjen, gjegjsisht ndryshimin e paketimit.

**Neni 3**

**PARIME TË PËRGJITHSHME**

3.1 Etiketa e vënë mbi mallin e amballazhuar nuk duhet të paraqes mallin ne mënyrë të gabuar, te rreme apo te krijoj një përshtypje te gabuar për natyrën e vertet të tij, me qëllim të mashtrimit të blerësve.

3.2 Ushqimet e amballazhuara nuk duhet të përshkruhen ose të paraqiten në etiketa me fjalë, pamje (figura), ose me çdo lloj mënyre tjetër qe bënë iluzion drejtperdrejt ose terthorazi per nje produkt me te cilin ato mund të ngatrrohen ose me një mënyrë që i le të kuptoj blersit ose konsumatorit që ushqimi është i ngjashëm me atë paraprak.

3.3 Etiketimi dhe metodat e përdorura nuk duhet të jenë të tilla që të paraqesin produktin ushqimor me veti ushqyese te veqanta, të cilat i atribojn atij veti per parandalim dhe kurimin e sëmundjeve ose i referohen vetive të tjera kur produkti ushqimor realisht nuk i përmban ato. Nga kjo rregull përjashtohen ujërat minerale natyrale.

## Neni 4

## KËRKESAT E DETYRUESHME PËR ETIKETIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

Të dhënat e poshtëshenuara duhet të pasqyrohen në etiketen e çdo produkti ushqimor të amballazhuar, me përjashtim të rasteve ku përdoret një rregullore e veqantë.

4.1 Emri i produktit

4.1.1. Emri duhet të tregoj natyren e vërtet të produktit, të jetë specifik dhe jo i përgjithshëm.

a) Kur nje standard ose rregullore teknike percakton një ose disa emra për një ushqim duhet të përdoret të paktën njëri prej tyre.
b) Në raste të tjera duhet të përdoret emër i shkruar (i dhënë) në legjislacionin në fuqi.
c) Nëqoftëse nuk ekziston një emër i tillë, duhet të përdoret një emër i zakonshëm ose që përdoret shpesh ose një term pershkrues i pershtatshëm, që të mos kuptohet gabim nga konsumatori.
d) Asnjë emër tregtar, prodhimi ose i imagjinuar nuk mund të përdoret pa qenë i shoqëruar me emërtime sipas paragrafit 4.1.1. dhe 4.1.2. të këtij Udhëzimi.

4.1.2 Etiketa duhet të jetë pran emrit të produktit ose bashkëlidhur me fjalën ose grupin e fjalëve të cilat e informojn drejt konsumatorin për natyren dhe gjendjen e vërtet të produktit, mënyren e paraqitjes, llojin e përpunimit që i është bërë, si psh: i dehidruar, i koncentruar, i ristrukturuar, i tymosur etj.

4.2 Lista e përbërsve (ingredientëve)

4.2.1 Me përjashtim të ushqimeve të përbëra nga një ingredient (përbërës) vetëm një etiket duhet të përmbaj një listë të plot të tyre.

a). Lista e përbërsve duhet të jetë e bashkëlidhur ose të vijoj pas termit "ingredientet"(përbërsit).

b). Të gjithë përbërsit duhet të renditen sipas rendit zvoglues të peshës së tyre fillestare (m/m) në kohen e fabrikimit të produktit.

c). Kur një ingredient (është vetë produkt ) i dy ose më shumë përbërsëve, ky i fundit do të deklarohet në listen e ingredientëve në vijim të listës, në kllapa ose thonjëza, sipas rendit zbritës në peshë. Një përbërs i përbër i cili përfshihet në legjislacionin ne fuqi dhe përbën më pak se 25% të produktit, nuk është e nevojshme të deklarohet ingredient përbërs të tij nëse s'përdoren si aditiv (shtesa) ushqimore.

d). Kur nje produkt i ripaketuar perbehet nga dy ingredient të cilat përmbajn sasin e

njejtë të artikullit të njejt, sasia neto shënohet ashtu që shënohet sasia neto në secilin paketim dhe numri i përgjithshëm i paketimeve.

e) Kur ndonjë artikull ushqimor i cili në gjendje të ngurt gjendet në produkt të lëngët, materia e thatë e artikullit duhet të vihet në deklarat

f) Uji i shtuar duhet të deklarohet në listen e përbërsve me përjashtim kur bënë pjesë vetë në përbërs, i tillë si shillir, shurup, lëng mishi, që hyjn në përbërjen e një ushqimi dhe deklarohet si i tillë në listen e ingredientëve (përbërsve).Uji ose përbërsit e tjerë flurore që avullojnë në procesin e përpunimit nuk është e nevojshme të deklarohen.

g). Ushqimet e koncentruara ose dehidratet të cilat janë të destinuara për tu riformuar nga tretja në ujë përbërsit do të renditen ne bazë të përpjestimit në produktin e riformuar. Në këtë rast lista e përbërsëve plotsohet nga një shprehje e tillë "përbërsit e produktit të riformuar" ose "përbërsit e produktit të gatshëm".

4.2.2. Për çdo përbërs që pasqyrohet në listen e përbërsve do të përdoret një emër specifik sipas dispozitave të paragrafit 4.1 (emëri i produktit) të këtij Udhëzimi me përjashtim të rasteve që vijojnë:

a) Emrat e kategorive të paraqitura në shtojcen Nr.1 të këtij Udhëzimi përdoren për përbërs që i takojn grupeve të dhëna.

b) Në çdo rast yndyra e derrit, salloja dhe yndyra e gjedhit duhet të deklarohen me emrin e tyre specifik.

c) Për disa aditiv (shtesa) ushqimore brenda klasave funksionale (dhënë ne shtojcen Nr. 2 të këtij Udhëzimi) që lejohen të përdoren në ushqim, me akte ligjore apo nën ligjore përkatse, emri i klasës së poshtëshënuar vendoset përkrah emrit specifik ose numrit që e identifikon njohjen.

d) Për aditivet (shtesat) ushqimore që bëjnë pjesë në listen e krijuar (sipas shtojces 2 të këtij Udhëzimi ) mund të përdoren dhe titujt e klasave funksionale të mëposhtme, si: aromë(aroma) dhe aromatizues, amidon (amidone ) i (të) modifikuar(a)
Termi "aromë mund të specifikohet nga një term që e pason "natyralen", "e njejtë me substancen natyrale", "artificiale"ose një kombinim i këtyre termave sipas rastit.

4.2.3. Ndihmesa teknologjike dhe mbartja e aditivëve ushqimor

a) Çdo aditiv ushqimor i mbartur në një ushqim në sasi të konsiderushme ose të mjaftueshme për të kryer një funksion teknologjik, si pasoj e përdorimit në lëndet e para ose të përbërsve të tjerë në të cilët është përdorur aditivi (shtesa) duhet të deklarohet në listen e përbërësve.

b).Aditivët (shtesat) ushqimore të mbartur ne ushqim në nivel nën ato të përcaktuara për te kryer funksion teknologjik nuk kanë nevoj të deklarohen në listen e përbërsve.

4.3 Përmbajtja neto dhe pesha e thatë

a).Përmbajtja neto duhet të deklarohet sipas sistemit metrik (sistemi ndërkombëtar i njësive).

b) Përmbajtja neto duhet të deklarohet në mënyrën e mëposhtme:

- për ushqimet e lëngëta, në volum;
- për ushqimet e ngurta, në peshë;
- për ushqimet ne gjendje gjysëm të ngurt ose viskoze në peshë ose volum

c) Përveq deklarimit të përmbajtjes neto, produktet ushqimore të amballazhuara në mjedis të lëngët duhet të kenë një deklarim të shprehur në njësi matëse të masës së produktit pa lëngun. Me mjedis të lëngët kuptohet: uji, tretja ujore e sheqerit dhe kripes, lëngje te frutave e të perimeve vetëm në rastin e frutave e perimeve të konservuara si dhe uthulla, të vetme ose të kombinuara.

4.4 Emri dhe adresa

4.4.1 Emri dhe adresa e prodhuesit, e amballazhuesit, e shpërndarjes, e importuesit, e eksportuesit ose e shitësit të produktit ushqimor duhet të jetë e deklaruar.

4.5 Vendi i origjinës

a) Vendi i origjinës së produktit duhet të jetë i deklaruar në çdo rast.
b) Në qoftëse një produkti ushqimor i bëhet përpunim në një vend të dytë, që i ndryshon natyren, vendi ku bëhet përpunimi, për qëllim etiketimi, duhet të konsiderohet si vendi i origjinës.

4.6 Identifikimi i serive të produkteve

4.6.1 Çdo amballazh duhet të mbajë mbishkrim të gdhendur ose një mark të pashlyeshme me kod ose të qart, që lejon të identifikohet fabrika prodhuese dhe seria e produktit.

4.6.2 Kur artikujt ushqimor ripaketohen të dhënat nga neni 4, ( 4.1 dhe 4.2 )duhet të jenë në paketimin original apo në deklaraten që gjendet në te.

4.6.3 Në rastet e shisheve të qelqit të dedikuara për përdorim ,shenjat e të cilit nuk mundë të fshihen të cilat mu për atë arsye nuk ka dekleracion, unazën apo mështjellësin e tapës ose kapakut( lidhësja dekoruese ) si dhe paketimit, eneve që kanë sipërfaqe me të vogël se 10 cm2 duhet të theksohen shënimet e përfshira me posht;

a) Emri nën të cilin shitet produkti
b) Në rastet e produkteve ushqimore të ripaketuara –neto sasin
c) Afati minimal i qëndrushmërisë, ose në rastet kur produktet ushqimore janë nga aspekti mikrobiologjik të ndijshme në prishje, ku është shenuar "përdoret deri me"

4.7 Datimi dhe instruksionet e ruajtjes

4.7.1. Me perjashtim të rasteve të veqanta të përcaktuara në një standard apo rregull teknik individual, për datimin përdoren kriteret e mëposhtme:

a) "Data e qëndrueshmëris minimale".

- Data do të thotë: Dita, muaji dhe viti i prodhimit sipas formes kronologjike
- Në rastin kur artikujt ushqimor kanë afatin e qëndrueshmërisë 3 muaj ose më pak duhet të shënohet dita dhe muaji i prodhimit, dhe data muaji i përdorimit.
- Ushqimet që kanë afatin e qëndrueshmërisë më tepër se 3 muaj dhe më pak se 18 muaj shënohet muaji dhe viti i prodhimit.
- Në raste kur artikujt ushqimor kanë afatin e qëndrueshmërisë më shumë se 18 muaj duhet të shënohet së paku muaji dhe viti i prodhimit dhe i përdorimit.

b) Data duhet të deklarohet me fjalë:

- "Të përdoret para" në qoftë se është përcaktuar data.
- "Të përdoret para fundit të" për rastet e tjera.

c) Shënimi i kërkuar në pikën ( b) duhet të jetë i plotësuar;

- nga vetë data, ose
- nje referim ku është dhënë data e deklaruar.

d) Dita ,muaji dhe viti duhet të tregohen qart me rendin numerik të pakoduar.

- Deklaratat duhet të duken në artikujt e parapaketuar ose në etiketën e ngjitur në to.
- Autoritetet kompetente gjithashtu kërkojn që deklaratat të jenë të shënuara në dokumentet ku bëhet shitja.
- Informatat detale nuk duhet të shënohen në vendin ku kërkohen, këto informata duhet të duken mirë, të lexohen leht, të mos shlyhen ose mos humben.
- Emri i artikujëve ushqimor, sasia neto dhe data minimum e qëndrushmëris duhet të vendosen në një vend.

g) Në kundërshtim me kriteret e paragrafit 4.7.1 (a) deklarimi i datës së qëndrushmërisë minimale nuk kërkohet për:

- frutat dhe perimet e freskta, përfshir edhe patatet e paqëruara, paprera dhe papërpunuara.
- verërat, verërat likere, verërat shkumëzuese, verërat aromatizuese, verëra frutash dhe verëra shkumezuese frutash;
- pijet që përmbajn 10% apo me shumë në vellim alkool;
- prodhime brumrash dhe buke, që nga vetë natyra e tyre normalisht konsumohen mbrenda 24 orëve mbas prodhimit;
- uthulla;

- kripa e gjelles;
- sheqernat e ngurta;
- prodhime sheqeri të përbëra nga sheqeri i ngjyrosur ose (dhe) aromatizuar;
- çamçakiz
- disa lloje te akulloreve

4.7.2 Përveq dates së qëndrueshmeris minimale ne etiket duhet vënë kushtet e veqanta për ruajtjen dhe magazinimin e ushqimit kur këto ndikojn në afatin e ruajtjes.

4.7.3 Mënyra e përdorimit-Instruksionet për përdorim, duke përfshir ristrukturimin e produktit (rikthimi në gjendjen e zakonshme), kur është e nevojshme, duhet të deklarohet në etiket për të siguruar përdorimin korekt të produktit.

## Neni 5

## KËRKESA TË DETYRUESHME SHTESË

5.1 Etiketimi sipas sasisë së përbërsve

**a)** Kur etiketimi i një ushqimi në mënyrë të veqant vë theksin mbi një ose disa përbërës të rendësishëm dhe (ose) karakteristike të këtij ushqimi deklarohet në përqindje (m/m) sasia fillestare e përbërsve në kohen e prodhimit.

**b)** Kur etiketimi i një produkti ushqimor vë theksin veqanërisht mbi përmbajtjen e ulët të një ose të disa përbërsëve duhet të deklarohet përqindja (m/m) e këtij përbërsi në produktin përfundimtar.

**c)** Referimi në emrin e një ushqimi për një përbërës të caktuar nuk duhet të përbëj në vetvete vendosjen e një theksi të veqantë në etiketimin e një ushqimi, përdorimi i një përbërsi në sasi të vogla dhe vetëm si aromatizues nuk duhet të përbëjë në vetvete vendosjen e një theksi të veqantë.

**d)** Nuk është e nevojshme të shënohet sasia neto për artikuj të cilët kanë sasin neto më të vogël se 5 gr apo 5 ml, kjo nuk vlen për mëlmesa dhe vajra melmesash.

**e)** Nuk është e nevojshme të shënohet sasia neto për artikujë të cilët kanë predispozit për humbje volumi apo sasie dhe shiten në copë apo maten afer konsumatorit.

5.2 Ushqimet e rrezatuara

a) Etiketa e çdo ushqimi që është i trajtuar me rrezatim jonizues duhet të ketë të shkruar shënimin që e tregon këtë menjëherë pas emrit të ushqimit. Gjithashtu përdoret edhe simboli ndërkombetar i ushqimeve të rrezatuara, i cili duhet të pasqyrohet pranë emrit të ushqimit.

b) Kur një produkt i rrezatuar është përdorur si përbërës në një ushqim tjetër, duhet të paraqitet si i tillë në listen e përbërsëve.

c) Në qoftë se një produkt përbëhet vetëm nga një përbërës dhe përgaditet duke u nisur nga një lëndë e parë që ka patur trajtim me rrezatim, etiketa e produktit duhet të ketë shënime që tregon trajtimin e përdorur.

d) Çdo ushqim që është i trajtuar me rrezatim jonizuaes duhet të ketë të shkruar shënimet : "I rrezatuar" apo e shkruar në gjuhë zyrtare.

## Neni 6

## PËRJASHTIME NGA KËRKESAT E DETYRUESHME TË ETIKETIMIT

6.1. Erëzat dhe bimet në njësi të vogla të ambalazheve, ku siperfaqëja më e madhe e të cilave është më e vogël se 10 $cm^2$, mund të përjashtohet nga kërkesat e përcaktuara në paragrafin: 4.2; 4.6; 4.7 të këtij Udhëzimi Administrativ.

## Neni 7

## SHËNIMET E PA DETYRUESHME TË ETIKETIMIT

7.1 Çdo tekst i shkruajtur ose i stampuar (i dhënë), ose çdo paraqitje grafike (pamje) mund të pasqyrohet mbi etiket me kusht që të mos jetë në kundërshtim me dispozitat e detyrueshme për të cilat flitet në paragrafin 2 "Parime të përgjithëshme " të këtij Udhëzimi Administrativ.

7.2 Përcaktimet e cilësis

Nëqoftëse përdoren treguesit e cilësis, ato duhet të jenë lehtësisht të kuptueshme dhe asnjëherë të mos keqkuptohen apo të jenë të rreme.

## Neni 8

## PARAQITJA E INFORMACIONIT TË DETYRUESHËM

8.1 Të përgjithëshme

a) Etiketa e produktit ushqimor të amballazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet (shkoqet) nga amballazhi.

b) Shënimet e detyrueshme të kësaj rregulloreje apo të çdo standardi individual duhet të jenë të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtësishtë të lexueshme nga konsumatori në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

c) Nëqoftëse amballazhi është i mbuluar me një material veshës, të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojn mbi këtë të fundit, ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar (zezë) nga ambalazhi.

d) Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

8.2. Gjuha në Etiket

a) Në qofëse gjuha në etiketen origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një Etiket shtesë që përmban informacionin e detyrueshem në gjuhen shqipe ose gjuhë tjera (nëse kërkohet) në vend të rietiketimit.

b) Në rastin kur etiketa është zëvendësuar apo plotësuar me një tjetër shenimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

c) Për produktet ushqimore të importuara, të dhënat për emrimin e produktit , karakteristikat e tij (natyren, vetitë, përbërjen etj.), mënyren e përdorimit, kushtet e ruajtjes, datën e fundit të përdorimit, si dhe emrin dhe adresen e importuesit, duhet të ipen në një nga gjuhët zyrtare apo në tre gjuhët zyrtare në Kosovë, në etiketen origjinale ose të vendoset në një etiket tjetër, së bashku me etiketen origjinale.

## Neni 9

Mbikqyrjen e zbatimit të këtij udhëzimi administrative e ushtron Inspektorati Sanitar i Kosovës në pajtim me kompetencat e përcaktuara me ligjë.

Ky udhëzim hyn në fuqi menjëherë pas nënshkrimit të tij.

14.12.2005

Sadik Idrizi
Minister i Shëndetësisë

## KATEGORIT E PËRBËRSVE TË CILAT MUND TË CEKEN ME EMRIN E KATEGORISË NË VEND TË EMRIT SPECIFIK

## SHTOJCA 1

| GRUPI I INGRADENTVE ( PËRBËRSVE ) | EMRI I KATEGORIVE |
|---|---|
| Vajra të rafinuara me përjashtim të vajit të ullirit | "Vaj"I cilsuar "vegjetal"(bimor) ose (shtazor) dhe i (hidrogjenuar)ose (pjesërisht hidrogjenuar)sipas rastit. |
| Lëndë yndyrore e rafinuar | "Lëndë yndyrore" e cilsuar "vegjetale" bimore ose shtazore sipas rastit. |
| Përzirje e miellrave që përmbajnë dy ose me shumë llojë drithërash. | "Miell", përcjellur nga një list e drithrave të cilat vendosen në rend zbritës në peshë. |
| Amidona ,përveq amidoneve të modifikuara kimikisht | "Amidone". |
| Të gjitha llojet e peshqëve, ku peshku përmban një ingradent të një produkti tjetër ushqimor dhe me kusht që emri dhe paraqitja e një produkti të tillë ushqimor të mos referohet si një lloj specific peshku. | "Peshk". |
| Të gjitha llojet e shpendve, ku një mish i tillë përmban një ingradent të një produkti tjetër ushqimor dhe me kusht që emri dhe paraqitja e një produkti të tillë ushqimor të mos referohet si një tip specific i mishit të shpendit | "Mish shpendi". |
| Të gjitha tipet e djathrave ku djathi ose përzirjet e djathërave përmban një ingradent të një produkti tjetër ushqimor dhe me kusht që emri dhe paraqitja e një produkti të tillë ushqimor të mos referohet si një tip specifik i djathit. | "Djath". |
| Të gjitha erëzat dhe ekstraktet e tyre që nuk kalojn me shumë se 2% në peshë në produktin ushqimor, i vetëm ose i kombinuar. | "Erëz", "Erëza"ose "përzierje erëzash" sipas rastit. |
| Çdo bimë ose përzirje bimësh, kur nuk kalon 2% në peshë në produktin ushqimor, i vetëm ose i kombinuar. | "Barëra", ose "Përzierje barërash"sipas rastit. |
| Të gjitha tipet e gomave të përdorura për fabrikimin e gomës bazë të destinuar për çamçakizët. | "Gomë baze". |
| Të gjitha llojet e sheqernave | "Sheqer". |
| Dekstrozanhider dhe dekstroz monohydrate. | "Dekstroz ose glukozë". |
| Të gjitha llojet e kazainateve | "Kazinate". |
| Gjalp kakao me presim ,shtrydhje ose rafinim | "Gjalp kakao". |
| Të gjitha frutet e përpunuara me sheqer, kur nuk kalojn 10% të peshës së produktit ushqimor. | "Fruta të përpunuara". |

## SHTOJCA 2

| |
|---|
| Acidet |
| Agjentet e mbajtjes(ruajtjes)së ngjyrës |
| Agjentet shtresues |
| Agjentet kunder formimit të shkumave |
| Agjentet voluminoz |
| Agjentet xhel-formues |
| Agjentet lagështimi |
| Agjentet përshtatës |
| Agjentet ardhjeje(fërmentimi)stabilizues |
| Agjentet formues |
| Antioksidant |
| Anti anglomerat (antingjitës) |
| Embelsues |
| Emulsifikator |
| Forcus arome |
| Konservant |
| Kriprat që formojn emulsione |
| Mpikset (trashsit) |
| Ngjyruesit |
| Përmirsuest e miellit |
| Rregullatorët acidic |
| Stabilizuesit ëmbelsuesit |
| Zmadhuesit e fuqisë së aromave |

## SHTOJCA 3

| |
|---|
| Drithërat qe përmbajnë gluten(psh,gruri,thekra, tershera, apo sorte hibride te tyre,etj)dhe prodhimet qe përfitohen nga ato. |
| Krustace dhe prodhimet e përfituara prej tij. |
| Peshku dhe prodhimet e përfituara nga peshku. |
| Kikiriket dhe prodhimet e tij |
| Soja dhe prodhimet e saj |
| Qumështi dhe prodhimet e qumështit(përfshire edhe laktozin) |
| Pemët si p.sh .bademi, lajthia, arra, arra indiane, arra amerikane, arra braziliane etj dhe prodhimet e dala prej tyre. |
| Sherpa dhe prodhimet e dala prej saj |
| Senf dhe prodhimet e senfit |
| Fara e Susamit dhe prodhimet e dala prej tij. |
| Dioksidi i sulfurit dhe sulfitet me te mëdha se 10mg/kg ose10mg/litër te shprehura si SO2. |

UNMIK

IPVQ

| INSTITUCIONET E PËRKOHSHME VETËQEVERISËSE NË KOSOVË<br>INSTITUCIJE PRIVREMENE SAMOUPRAVE NA KOSOVU<br>PROVISIONAL INSTITUTIONS OF SELF-GOVERNMENT OF KOSOVO | | |
|---|---|---|
| QEVERIA E KOSOVËS<br>Ministria e Shëndetësisë | GOVERNMENT OF KOSOVO<br>Ministry of Health | VLADA KOSOVA<br>Ministarstvo zdravstva |

## Administrative Direction (MH) No. 12/2005

## ON LABELING OF FOOD PRODUCTS

The Ministry of Health,

1. Based on the Health Ministry authorities given by Regulation 2002/5, Annex VI item (i) where it creates policy and implements laws of a non-discriminating and responsible system on health care. Item (ii) coordinates the activities in health sector to promote a coherent development of health policy. Item (iii) sets rules and standards and issues Directions for health sector respecting the international relevant standard

2. Based on the Law no.2003/22 of "Kosovo Sanitary Inspectorate" no.2003/22, Law no. 47.78 on " Health Supervision of Food Products and Articles of General Consumption", Law no. 2004/17 "Consumers Protection", and EC Directives 2000/13;

3. Improving control level, safety and quality of all food products,

4. Checking of food articles imported through all Kosovo border points.

Issues:

**Administrative Direction "On Labeling of Food Articles"**

## Article 1

1.1 This Direction determines the way of labeling of all packaged food products, which as such are offered to the consumers for individual and collective use and in some cases when it has to do with food articles presentation and advertising. This administrative Direction is also applied for food dedicated to restaurants, hospitals, canteens, social food and other places where sale is done in larger quantities.

1.2 In contest solutions during the application of this Administrative Direction, as a base is taken the Directive 2000/13/EC on "Labeling, Presentation and Advertising of Food Products".

## Article 2

**DEFINTIONS:**

**TERMS AND EXPRESSIONS USED IN THIS ADMINISTRATIVE DIRECTION HAVE THE FOLLOWING MEANING:**

- "Labeling"- any text written, stamped or any graphical presentation that stands on the label, accompanies the product or is placed next to it to stimulate sale.
- "Label"- any inscription, mark, view or any other sketched material, written, stamped, patterned, engraved or placed over the package of a food attached to it.
- "Declaration"- any presentation which represents, suggests or implies that a food product has special features regarding the origin, nourishing features, nature, processing, composition or other features.
- "Consumer"-persons and families that buy and take food to satisfy personal needs, and not for other purposes which are connected with commercial activities, for reselling of those goods respectively.
- "Scattered goods"- goods in a free state (distributed) are goods that are offered for sale, which have not been packed and measured in front of the consumer before.
- "Prepackaging"- putting in advance of a food product in one packaging in order to offer it to the consumer or collective use. Such packaging includes complete food article or partly and these labeling cases must not be changed without opening or changing the complete packing.

• "Packaging"- any packaging material that is used for packing of food articles, which can completely or partly cover it. It protects it from pollution, infections and impacts that decrease its quality and nourishing value, and makes suitable for transport, trading and use. One packaging may contain several units or packaging types at the moment when it is offered to the consumer.

• "Date of production"- the date when the product is ready according to the description.

• "Date of packaging"- the date when the product was placed in the packaging by which it will be sold.

• "Last date of sale"- the last date of offering the article to the consumer.

• "Minimal duration date" or "To be used before"- implies the last date food use under the given preservation conditions (if they have been put on the label) during this time the product preserves all quality values and is completely tradable.

• "Last date of use"- the expiry date, after which the product will not have any more the quality that the consumer is allowed to accept. After this date the product is considered as unmarketable.

• "Food products" or "Food"- implies all unprocessed materials, partly processed or unprocessed dedicated to human consumers. In this term are included: drinks, chewing gums and all materials used in production, preparation or food processing, except cosmetics, smoking or materials used as medicaments.

• "Food additives"- any material, with or without nourishing value which normally is not consumable as a food in itself and is not used as a characteristic component of a food. Adding of this material into a food product is done for technological purposes or sense organs in the production process, processing, preparation, treatment, filling, packaging, transport or preservation of this product. It participates directly or indirectly in food or in its product by making it its component and affecting the food characteristics. In this group are not included the polluters or added substances in the food product to preserve or improve its nourishing features.

• "Ingredients)"- is implied any substance including food additives used for production or preparation of a food which is in the ready-made product although sometimes in a modified form (transformed).

• "Product series"-is implied the quantity of a food product produced under the same conditions.

• "Technological assistance"-is implied a substance or material, which is not used as a food component for processing of food products raw material or their ingredients. It carries out a technologic function given during the treatment or processing, and which can cause the undesirable and unavoidable presence of remainders or their derivates in the ready-made product. In the above sense are excluded all work equipments and means.

• "Food dedicated for collective use"- are implied foods used in restaurants, canteens, schools, hospitals and other similar institutions where food is offered for immediate consumption.

• "Repacked food products"- is implied any specific unit which as such is offered to the last consumer as well as big catering facilities and big food restaurants of social food, whose composition is food product and the packing with which the product is packed before it is offered to the market, no matter whether it includes completely or partly food product packing, but nevertheless the changing of their content cannot be made without opening it, changing the packing respectively.

**Article 3**

## GENERAL PRINCIPLES

3.1 The label placed on the goods packaging should not present the goods in a wrong way, false or to create a wrong impression about its real nature, with the purpose of deceiving the consumers.

3.2 The packaged food should not be copied or be presented in word labels, figures, or any other way that makes a direct or indirect illusion about a product with which they can be confused or in a way makes the buyer or consumer to think that the food is identical with the previous one.

3.3 Labeling and used methods should not be such as to present the food product with special nourishing features, which attribute to it preventing features and treating of diseases, or refer to other features when the food product really does not contain them. Exemptions to this rule are the natural mineral waters.

## Article 4

## OBLIGATORY REQUIREMENTS FOR LABELING FOOD PRODUCTS

The data below should be reflected in the label of each packaged food product, with the exception of cases when a special disposition is applied.

4.1 Product name

4.1.1 The name should show the real nature of the product, to be specific and not general.

a) When a standard or a disposition determines one or several names for one food at least one of them should be used.
b) In other cases a written name should be used (given) in the current legislation.
c) If such a name does not exist, a common name should be used or which is often used or a suitable describing name, not to be wrongly understood by the consumer.
d) Not a single commercial, production or imagined name can be used without being accompanied by nominations according to paragraph 4.1.1 and 4.1.2 of this Direction.

4.1.2 The label should be next to the name of the product or joined together with the word or group of words which inform the consumer correctly about the real nature and state of product, way of presenting, the kind of processing that was done such as dehydrated, concentrated, restructured, smoked etc.

4.2 List of ingredients

4.2.1 With the exception of composed foods from one ingredient, only one label should contain their complete list.

a) The list of ingredients should be joined together or comes after the term "ingredients" (components).
b) All ingredients should be listed according to the decreasing order of their elementary weight (m/m) at the time of product fabrication.

c) When one ingredient (is a product itself) of two or more components, the last one will be declared in the ingredients list in the list continuation, in brackets, or in quotations according to weight decreasing order. A compound component which is included in the current legislation and contains less than 25% of product is not necessary to declare as its compound ingredient, if they are not used as food additives.

d) When a repacked product is consisted of two ingredients that contain the same quantity of the same article. The net quantity is written on each packing and the total number of packing.

e) When a food article which in solid sate is found in a liquid product, the dry product material should be put on declaration.

f) The added water should be declared in the ingredients list, except when it is a component itself such as **brine,** fruit syrup, gravy which are included in the food's contents and is declared as such in the ingredients (components) list. Water or other volatile components that evaporate during the processing process need not to be declared.

g) Concentrated foods or dehydrates which are meant to be reformed by the digestion in the water, the components will be listed according to their proportion in the reformed product. In this case the ingredients' list is supplemented by such expression "reformed product ingredients" or "ready made product ingredients".

4.2.2 For each component reflected in the ingredients list, a specific name will be used according to the dispositions of the paragraph 4.1 (product's name) of this Direction, with the exception of following cases:

a) Names of categories presented in annex no.1 of this Direction are used for components which belong to the given groups.

b) In every case the pig's fat, rendered lard, beef fat should be with their specific name.

c) For some food additives within functional classes (given in annex 2 of this Direction) that are allowed to be used in food, by proper legal or sub-legal acts, the class name written below is put next to the specific name or number which identifies it.

e) For food additives which are included in the created list (according to annex 2 of this Direction) can be used the titles of the functional classes below: aroma, flavoring, modified starch.
The term "aroma" can be specified by a term that follows the "natural", "similar with natural substance", or "artificial", or a combination of these terms according to the case.

4.2.3 Technologic assistance and food additives transfer.

a) Every food additive transferred to a food at a considerable or sufficing amount to carry out a technologic function, as a consequence of using in raw materials or other components, in which the additive has been used, should be declared in the ingredients list.

b) Food additives transferred into food at level under those as determined to carry out a technologic function need not be declared in the ingredients list.

4.3 Net contents and dried weight

a) Net contents should be declared according to metric system (international unit system).
b) The net contents should be declared according to the following way:

- for liquid foods, in volume,
- for solid foods, in weight,
- for foods in the semi solid state or viscous in weight or volume.

c) Beside net contents declaration, food products packaged in a liquid environment should have a declaration expressed in measure units of the food products quantity without liquid. By liquid environment we imply: water, water digestion of sugar and salt, fruit and vegetable juice only in the case of canned fruit and vegetables as well as vinegar, separated or combined.

4.4 Name and address

4.4.1 Name and address of the manufacturer, of the packager, of importer, of exporter or the seller of the food product should be declared.

4.5 The place of origin
a) The place of product origin should be declared in any case.
b) If a food product is processed in another country which changes the nature, the place where the processing is done for labeling purposes, should be considered as the place of origin.

4.6 Identification of products' series.

4.6.1 Each packaging should hold the engraved signature or an erasable mark with a code or clearly, which allows the identification of manufacturing factory and the product series.

4.6.2 When food articles are repacked, the data from article 4, (4.1 and 4.2) should be on the original packaging or the declaration that is found on it.

4.6.3 In cases of glass bottles meant for use whose signs cannot be deleted, and therefore there is no declaration, ring or cork's wrapping, or the tap (decorating wrapping) as well as the packaging, dishes which have a surface smaller than $10cm^2$ should be highlighted the follow data:

a) The name under which the product is sold,
b) In cases of repacked food products-net quantity,
c) The minimal durability or in cases when the food products from the microbiological aspect are vulnerable to spoiling, where is written: "best used until".

4.7 Dating and preservation instructions

4.7.1 Except special cases as determined by a standard or individual technical rule for attaching of date the following criteria are used:

a) "Date of minimal durability"

- Date means: day, month and production year in a chronological form
- In cases when food articles have a 3 months' durability or less, the day and month of production should be written as well as data and month of consumption.
- Food articles that have durability more than 3 months and less than 18 months, the month and year of production are written.
- In cases when food articles have durability more than 18 months, at least the month and year of production and consummation should be written.

b) The date should be declared with words:

- "To be used before"- if the date has been specified.
- "To be used before the end of"- for other cases.

c) The note required in item (b) should be completed:

- with the date, or
- a reference where the declared date is given.

d) Day, month and year should be clearly shown without coded serial number.

- Declarations should be visible in pre-packed articles or on the label attached to it.
- Competent authorities also ask declarations to be written on documents where the sele is done.
- Detailed information should not be written on the place where they are being required. These data should be well visible, easily legible, not to be erased or to be lost.
- Food articles name, net quantity and minimum date durability should be put in one place.

b) In contradiction with criteria from paragraph 4.7.1 (a) the declaration of minimum durability date is not required for:
- fresh fruit and vegetables, including unpeeled potatoes, not sliced and unprocessed.
- wines, liquored wines, foamy wines, flavoring wines, fruit wines and fruit foamy wines,
- drinks that contain 10% alcohol or more in its volume,
- bread and dough products which by their own nature are normally consumed

within 24 hours after production,
- vinegar,

- table salt,
- solid organic sugars
- sugar composed products made of colored sugar or flavored,
- chewing gum,
- some types of ice-cream.

4.7.2 Except the minimal durability date, special terms should be put on the label for food preservation and storing, when these affect in the preservation time.

4.7.3 The way of using – use Directions, including product restructure (returning to the usual state), when it is necessary it should be declared on the label to provide proper product use.

## Article 5

## EXTRA OBLIGATORY REQUIREMENTS

5.1 Labeling according to the components quantity

a) When labeling of a food especially highlights one or more important components and/or the characteristics of this food, the components' the initial quantity of the ingredients is declared in percentage (m/m) at the time of production.

b) When the labeling of a food product places emphasis on the low contents of one or more components, the percentage should be declared (m/m) of this ingredient in the final product.

c) Reference for a food name, for a specific component, should not contain in itself placing of a special emphasis in a food labeling. Using a component in small quantities and only as a flavoring should not contain in itself placing a special emphasis.

d) It is not necessary to write the net quantity for articles which have net quantity smaller than 5gr, or 5ml. This does not count for fats and oil fats.

e) It is not necessary to write net quantity for articles which have volume or quantity loss predispositions, and are sold in parts or measured in front of consumer.

5.2 Rayed foods

a) The label of each food treated with ionized radiation should have the written note which shows this immediately after the name of food. The international symbol for rayed food is also used, which should be used next to the food name.

b) When a rayed product is used as a component in another food, it should be presented as it is in the components list.

c) If one product is made only of one component and is prepared by a raw material that has had a rayed treatment, the product label should contain notes that show the used treatment.

d) Every food that is treated with ionized radiation should have the following notes: "Rayed", or written in official language.

## Article 6

## EXCEPTIONS FROM LABELING OBLIGATORY REQUIREMENTS

**6.1** Spices and plants in small packaging units where the largest surface of which is smaller than $10cm^2$ can be exempted from the determined requirements in paragraph 4.2, 4.6, 4.7 of this Administrative Direction.

## Article 7

## UNOBLIGATORY NOTES OF LABELING

**7.1** Every written or stamped text (given), or any graphic presentation (view), can be reflected on the label provided that it is not in contradiction with obligatory dispositions, which were discussed in paragraph 2 "General Principles" of this Administrative Direction.

7.2 Quantity definitions

If the quantity indicators are used, they should easily be understood and never be misunderstood or to be false.

## Article 8

## PRESENTATION OF OBLIGATORY INFORMATION

8.1 General

a) The label of packaged food product should be fixed in that way as not to be detached (fall off) from the packaging.

b) The obligatory notes of this disposition or any individual standard should be clear, visible, inerasable and easily eligible by the consumer under normal conditions of buying and use.

c) If the packaging is covered with a covering material, all the obligatory information should be on the last one or the packaging label should be easily legible and not masked (black) by the packaging.

d) The name of the food product and net content should be noticeable at the very first look.

8.2 Label language

a) If the language in the original label is unacceptable by the consumer to whom it is meant, an extra label should be used that contains the obligatory information in Albanian or other languages (if required) instead of labeling it again.

b) In the case when the label is replaced or supplemented by another one, the obligatory notes should be exactly the same as from the original label.

c) For imported food products, data about naming the product, its characteristics (nature, features, contents, etc), the way of using, preservation conditions, the expiry date, as well as the name and address of the importer, should be given in one of the official languages or three official languages in Kosovo on the original label, or to be placed on another label together with the original label.

## Article 9

The supervision of this administrative Direction implementation is carried out by the Kosovo Sanitary Inspector in accordance with determined legal competences.

This Direction becomes effective immediately after being signed.

14.12.2005

Sadik Idrizi
Minister of Health

COMPONENTS CATEGORIES WHICH CAN BE MENTIONED WITH NAME OF CATEGRY INSTEAD OF THE SPECIFIC NAME

**ANNEX 2**

| |
|---|
| Acids |
| Color preserving agents |
| Stratifying agents |
| Agents against foam formation |
| Voluminous agents |
| Jam forming agents |
| Humidity (wetness) agents |
| Adapting agents |
| Fermenting and stabilizing agents |
| Forming agents |
| Anti-oxidants |
| Anti-anglomerats ( anti-stickers) |
| Sweetener |
| Emulsifier |
| Aroma enlarger |
| Conserver |
| Salts that form emulsions |
| Coagulants |
| Coloring substances |
| Flour improver |
| Acidic regulators |
| Stabilizers-sweeteners |
| Aroma power magnifiers |

**ANNE 3**

| |
|---|
| Cereals that contain gluten (e.g. grain, rye, oats, or their hybrid sorts, etc) and products that are gained from them. |
| Crustaceans and products gained from it. |
| Fish and fish products. |
| Peanut and its products. |
| Soya and its products |
| Milk and milk products (including lactose) |
| Fruits such as almond, hazelnut, walnut, Indian walnut, American walnut, Brazilian walnut etc, and their products. |
| Wild celery and its products. |
| Mustard and its products. |
| Sesame seed and its products. |
| Sulfur dioxide and sulfates larger than 10mg/kg or 10mg/litter expressed as SO2. |

UNMIK IPVQ

| INSTITUCIONET E PËRKOHSHME VETËQEVERISËSE NË KOSOVË<br>INSTITUCIJE PRIVREMENE SAMOUPRAVE NA KOSOVU<br>PROVISIONAL INSTITUTIONS OF SELF-GOVERNMENT OF KOSOVO | | |
|---|---|---|
| QEVERIA E KOSOVËS<br>Ministria e Shëndetësisë | GOVERNMENT OF KOSOVO<br>Ministry of Health | VLADA KOSOVA<br>Ministarstvo zdravstva |

# Administrativno Uputstvo (MZ) Br. 12/2005

## ZA OZNAČAVANJE PREHRAMBENIH PROIZVODA

Ministarstvo zdravstva,

1. Na osnovu ovlašćenja koja su data Ministarstvu zdravstva Uredbom broj 5/2002, Prilog VI, tačka (i) o izgradnja politike i sprovođenje zakona nediskriminatorskog i odgovornog sistema za zdravstvenu brigu, tačka (ii) koordiniranje aktivnosti u oblasti zdravstva za promovisanje dosledne primene zdravstvene politike i tačka (iii) ustanovljavanje normi i standarda i donošenje uputstava u sektoru zdravstva, uz poštovanje relevantnih međunarodnih standarda;

2. Bazirajući se na Zakon broj 22/2003 o sanitarnom inspektoratu Kosova, Zakon br. 47.78 o zdravsvenom nadzoru nad namirnicama i arktilima opšte potrošnje, Zakon br. 17/2004 o zaštiti potrošača i Direktive 13/2003/EC;

3. Imajući u vidu potrebu povećanja stepena bezbednosti i kvaliteta svih prehrambenih proizvoda, kao i

4. kontrole prehrambenih proizvoda uvezenih iz inostranstva preko svih graničnih punktova Kosova,

Ministarsva zdravstva donosi

**Administrativno Uputstvo br. 12/2005 «Za označavanje prehrambenih proizvoda»**

## Član 1.

1.1. Ovo Administrativno uputstvo utvrđuje način deklarisanja i označavanja pakovanih prehrambenih proizvoda u ambalaži koji se nude potrošaču na pojedinačnu ili kolektivnu upotrebu, a u pojedinim slučajevima ako se odnosi na predstavljanje i reklamiranje životnih namirnica. Ovo uputstvo primenjuje se na hranu/namirnice namenjene restoranima, bolnicama, menzama, društvenoj ishrani i drugim objektima javne ishrane gde se prodaja vrši u većoj količini.

1.2. Osnov za rešavanje sporova u toku primene ovog Administrativnog uputstva je Direktiva 2000/13/EC o označavanju, prezentovanju i reklamiranju prehrambenih Proizvoda.

## Član 2.

**Definicije**

Termini i izrazi upotrebljeni u ovom Administrativnom uputstvu imaju sledeće značenje:

- 'Označavanje' je svaki pisani ili štampani tekst, grafički prikaz ili simbol na etiketu proizvoda za podsticanje njegove prodaje.

- 'Etiketa' je svaki natpis, naziv marke, izgled ili drugi skicirani, pisani, štampani, izgravirani, šablonizovani materijal ili tekst koji je stavljen na ambalažu pojedine namirnice ili je povezan s njom.

- 'Deklarisanje' je svaka prezentacija koja predstavlja, sugeriše ili podrazumeva da pojedini prehrambeni proizvod ima posebna svojstva vezanih za poreklo, hranljive osobine, prirodu, sastav ili druge karakteristike.

- 'Potrošač' je lice ili porodica koja kupuje hranu za zadovoljavanje sopstvenih potreba, a ne za korišćenje u poslovne ili trgovinske svrhe,

- 'Zbirno upokovana roba' jeste roba koja se nudi na prodaju, a prethodno nije bila pokovana i izmerena u prisustva potrošača.

- 'Prepakovanje' jeste prethodno pakovanje hrane u ambalaži radi ponude potrošaču ili zajedničke upotrebe. To uključuje potpuno ili delimično upakovanje hrane, pri čemu označenje ne sme da se promeni bez otvaranja ili potpune promene pakovanja.

- 'Ambalaža' je svaki materijal koji služi za pakovanje namirnica i pokriva ih potpuno ili delimično, zaštićujući ih od zagađenja, infekcija i drugih uticaja koji umanjuju kvalitet i hranljivu vrednost, a istovremeno omogućuje podesan

transport, trgovanje i upotrebu. Ambalaža može sadržavati više jedinica ili vrsta ambalaže u trenutku kada se namirnica ponudi potrošaču.

- 'Datum proizvodnje' je datum kada je proizvod gotov prema opisu.
- 'Datum ambalaže' je datum kada je proizvod stavljen u ambalažu u kojoj će se prodati.
- 'Krajnji datum prodaje' je krajnji datum ponude za prodaju potrošaču.
- 'Datum minimalnog trajanja' je krajnji rok upotrebe hrane u datim uslovima čuvanja (ako je navedeno u etiketu) u kome proizvod sačuva svoja vrednosna svojstva i smatra se prometnim.
- 'Krajnji rok upotrebe' je datum isteka roka trajanja proizvoda u kvalitetu kojeg prihvata potrošač.Posle tog datuma proizvod se smatra neprometnim.
- 'Prehrambeni proizvodi ili hrana' su svi obrađeni, delimično obrađeni ili neobrađeni artikli namenjeni ljudskoj potrošnji, uključujući pića, žvake i sve materije koje se upotrebljavaju za izradu, proizvodnju ili pripremu hrane, izuzev kozmetike, duvana ili lekova.
- 'Aditivna namirnica' jeste svaka materija hranljive ili nehranljive vrednosti koja normalno nije sama po sebu upotrebna i ne koristi se kao svojstveni sastojak hrane. Njeno ugrađivanje u proizvod obavlja se iz tehnološkog ili organsko-čulnog razloga u procesu izrade, proizvodnje, prerade, pripreme, tretiranja, punjenja, ambalaže, transporta ili očuvanja tog proizvoda. Učestvuje u hrani ili neposrednom odnosno posrednom nusproizvodu postajući njegova komponenta i utičući na svojstva hrane. U ovu grupu ne spadaju zagađivači ili ugrađene supstance u prehrambeni proizvod za zadržavanje ili očuvanje hranljivih osobina.
- 'Sastojak' je svaka supstanca uključujući i aditivne namirnice za izradu, proizvodnju ili pripremu hrane koje se nalaze u gotovom proizvodu bez obzira na koji oblik (preinačen ili nemodifikovan).
- 'Serijski proizvod' je količina pojedinog prehrambenog proizvoda proizvedena pod istim uslovima.
- 'Tehnloški učinak' je materija koja se ne upotrebljava kao prehrambeni sastojak za preradu sirovina prehrambenih proizvoda ili njihovih ugrađenih komponenti. Obavlja jednu tehnološku funkciju u toku tretiranja ili obrade i može izazvati neželjeno i neizbežno prisustvo njihovih ostataka ili derivata u gotovom proizvodu. U ovom smislu isključuju se oprema ili sredstva za rad.

- 'Hrana namenjena kolektivnoj upotrebi' je hrana koja se upotrebljava u restoranima, menzama, školama, bolnicama i drugim srodnim ustanovama gde se hrana nudi za jednokratnu potrošnju.

- 'Prepakovani prehrambeni proizvodi' jesu svaka posebna jedinica koja se nudi na prodaju krajnjem potrošaču i velikim ugostiteljskim objektima, restoranima i društvenoj ishrani, čiji je sadržaj prehrambeni proizvod i pakovanje proizvoda pre stavljanja na tržište, bez obzira da li uključuje potpuno ili delimično pakovanje proizvoda, s tim da se sadržaj ne može promeniti bez otvaranja odnosno preinačenja pakovanja.

**Član 3.**

**Opšta načela**

3.1. Etiketa koja je stavljena na pakovanu robu ne sme da prikaže robu na pogrešan, lažan i iskrivljen način ili da dovede kupca/potrošača u zabludu o njenoj stvarnoj prirodi radi obmanjivanja kupaca.

3.2. Pakovana hrana ne treba da se opiše ili predstavi rečima na etiketu, izgledu ili drugi način koji dovodi do neposredne ili posredne zablude o pojedinom proizvodu sa kojim se može pobrkati ili na način koji ostavlja utisak na kupca/potrošača da je hrana slična prethodnoj.

3.3. Označavanje i primenjene metode ne smeju biti takve da predstavljaju namirnicu s posebnim hranljivim svojstvima ili kojoj pripisuju svojstva za sprečavanje i lečenje bolesti, odnosno druge osobine koje prehrambeni proizvod stvarno ne sadrži. Ovom pravilu ne podležu prirodne mineralne vode.

**Član 4.**

**Obavezni zahtevi za označavanje prehrambenih proizvoda**

Etiketa svakog prehrambenog proizvoda treba da sadrži sledeće podatke, izuzev slučajeva kad se primenjuje poseban pravilnik.

**4.1. Naziv proizvoda**

4.1.1. Naziv treba da iskaže pravu prirodu proizvoda, da bude specifičan a ne opšti.

a) Ako tehnički standard ili propis određuje jedno ili više imena pojedinog proizvoda mora se upotrebiti jedno od njih;

b) U drugim slučajevima upotrebljava se određeni naziv u važećem zakonodavstvu;

c) Ako ne postoji takav naziv, upotrebljava se običan ili češće upotrebljeni naziv ili pristupačan opisni naziv kako se ne bi pogrešno razumeo od potrošača;

d) Nijedan trgovački, proizvođački ili izmišljeni naziv ne sme se upotrebiti mimo naziva iz stava 4.1.1. i 4.1.2. ovog uputstva.

4.1.2. Etiketa treba da bude uz ime proizvoda ili reči koje pravilno informišu potrošača o stvarnoj prirodi proizvoda, način predstavljanja, vrsti prerade, na primer dehidrizovan, prestrukturisan, koncentrisan, dimljen i dr.

**4.2. Spisak sastojaka**

4.2.1. Izuzev namirnica koje sadrže jedan sastojak, etiketa mora sadržati njihov potpuni spisak.

a) Spisak sastojaka treba da bude suvezan ili slediti posle termina „sastojci";

b) Sastojci treba da budu poređeni prema opadajućem redosledu njihove prvobitne težine (m/m) u vreme izrade/proizvođenja proizvoda,

c) Ako je jedan sastojak proizvod dva ili više sastojaka, ovaj poslednji ima se deklarisati u spisku sastojaka u početku popisa u zagradama ili pod zankom navoda prema opadajućem redosledu mase/težine. Složeni sastojak koji je obuhvaćen važećim zakonodavstvom i predstavlja manje od 25% proizvoda ne mora da bude deklarisan ukoliko se ne upotrebljava kao dodatak hrani,

d) Ako se prepakovani proizvod sastoji od dva sastojaka koji čine istu količinu artikla, neto količina označava se tako da se beleži neto količina u svakom paketu i ukupan broj pakovanja,

e) Ako se prehrambena namirnica u čvrstom stanju nalazi u proizvodu u tečnom stanju, švrsta materija proizvoda navodi se u deklaraciji,

f) Dodata voda deklariše se u popisu sastojaka osim kada je sama u sastojku kao ružica, sirup, mesna tečnost ne deklariše se u popisu sastojaka. Voda ili drugi gasoviti sastojci koji isparavaju u procesu prerade ne treba deklarisati,

g) Sastojci koncentrisane hrane ili dehidrati namenjeni za preoblikovanje od rastvora u vodi poređaju se na bazi njihove srazmere u preoblikovanom proizvodu. U tom slučaju spisak sastojaka dopunjuje se izrazom „sastojci preoblikovanog proizvoda" ili „sastojci gotovog proizvoda".

4.2.2. Za svaki sastojak iz popisa sastojaka upotrebiće se poseban naziv prema odredbama stava 4.1. (naziv proizvoda) ovog Uputstva, osim sledećih slučajeva:

a) Nazivi kategorija navedenih u prilogu 1. ovog Uputstva upotrebljavaju se za sastojke koji pripadaju datim grupama,

b) U svakom slučaju svinjska mast, slanina i kravlje maslo moraju se deklarisati svojim vlastitim imenom.

c) Za pojedine prehrambene aditive (dodatke) u funksionalnim kategorijama (datih u prilogu 2. ovog Uputstva) koji su odgovarajućim zakonskim ili podzakonskim aktima odobreni za upotrebu u hrani naziv kategorije stavlja se pored specifičnog naziva ili identifikacionog broja.

d) Za prehrambene aditive koji spadaju u spisak sastojaka (prema prilogu 2. ovog Uputstva) mogu se upotrebiti i nazivi sledećih funkcionalnih kategorija kao aroma i aromatičan, modifikovani skrob. Termin 'aroma' može se specifikovati sledbenim izrazima kao „prirodna", „istovetna sa prirodnom supstancom", „veštaćka" ili drugom odgovarajućom kombinacijom ovih izraza.

4.2.3. Tehnološki ućinak i prenos prehrambenih aditiva

a) Svaki prehrambeni aditiv prenet u hranu u znatnoj ili dovoljnoj količini za obavljanje neke tehnološke funkcije, kao posledica upotrebe u sirovinama ili drugim sastojcima gde je upotrebljen dodatak mora se deklarisati u spisku sastojaka,
b) Prehrambeni aditivi preneti u hranu ispod određenog nivoa za obavljanje tehnološke funkcije ne moraju se deklarisati u spisku sastojaka.

**4.3. Neto količina i suva težina**

a) Neto količina mora se deklarisati prema metričkom sistemu (međunarodni sistem mernih jedinica);

b) Neto količina deklariše se na sledeći način:
   - Za tečnu hranu u zapremini,
   - Za čvrstu hranu u težini,
   - Za hranu u polučvrsto ili viskozno stanje u masi ili zapremini.

b) Osim deklarisanja neto količine, prehrambeni proizvodi upakovani u tečnoj sredini treba da imaju deklaraciju izraženu u mernim jedinicama mase proizvoda bez tečnosti. Pod tečnom sredinom podrazumevaju se voda, vodni rastvor šećera i soli, voćni i povrtni sokovi samo u slučaju konzervisanog voća i povrća, kao i sirće kao jedinstvene ili kombinovane.

**4.4. Naziv i adresa**

4.4.1. Naziv i adresa proizvođača, pakovača, distributera, uvoznika, izvoznika ili prodavca prehrambenog proizvoda moraju biti deklarisani.

**4.5. Zemlja porekla**

a) Zemlja porekla namirnice mora biti deklarisana.

b) Ako se pojedini prehrambeni proizvod obrađuje u drugoj zemlji koja mu izmeni prirodu, zemlja u kojoj se vrši obrada, radi označavanja, smatra se zemljom porekla.

**4.6. Identifikacija serije proizvoda**

4.6.1. Na svakoj ambalaži mora stajati izgravirani ili utisnuti natpis s neizbrisivim znakom/žigom, čitljiv i jasan radi identifikacije proizvošača i serije proizvoda;

4.6.2. Ako se prehrambeni proizvodi prepakuju podaci iz člana 4. (st. 4.1. i 4.2.) moraju biti na originalnom pakovanju ili deklaraciji koja se nalazi na njemu.

4.6.3. U slučajevima staklenih boca namenjenih za upotrebu, čiji se znakovi ne mogu izbrisati zbog čega nemaju deklaraciju, obruć ili omot (dekorativni privezak), kao i pakovanja, sudova sa površinom manjom od 10 cm2 treba navesti sledeće podatke:

a) Naziv pod kojim se prodaje proizvod,

b) Neto količina prepakovanih proizvoda,

c) Minimalni rok trajanja, dok u slučaju namirnica u mikrobiološkom pogledu osetljivih na kvar treba staviti reči „upotrebljavo do".

**4.7. Datiranje i uputstvo za čuvanje**

4.7.1. Izuzev posebnih slučajeva predviđenih pojedinim tehničkim standardom ili propisom, za datiranje koriste se sledeći kriterijumi:

a) „Datum minimalnog trajanja".

- Datum znači: dan, mesec i godina proizvodnje po hronološkom obliku,
- Ako je rok trajanja namirnice 3 meseca ili kraći, mora se označiti datum i mesec proizvodnje kao i datum i mesec upotrebe,
- Kod namirnica sa rokom trajanja preko tri, a manje od 18. meseci označava se mesec i godina proizvodnje,

- U slučaju roka trajanja preko 18. meseca, mora se označiti najmanje mesec i godina proizvodnje i upotrebe.

b) Datum se označava rečima:

- „Upotrebiti pre" ako je određen datum,
- „Upotrebiti pre kraja" u drugim slučajevima.

c) Oznaka iz tačke b) mora biti dopunjena:

- Samim datumom ili
- Navođenje gde je stavljen deklarisani datum.

d) Dan, mesec i godina moraju biti jasno navedeni nekodiranim brojčanim redosledom:

- Deklaracije moraju da se jasno vide na prepakovanim namirnicama ili nalepnicama stavljenim na njih,
- Nadležni organi zahtevaju da deklaracije budu označene u dokumentima gde se vrši prodaja,
- Detaljne informacije ne moraju se označiti na mestu gde se traži; te informacije moraju biti vidljive, čitke i neizbrisive,
- Naziv namirnica, neto količina i minimalni rok trajanja moraju stajati na jedno mesto.

g) Izuzetno od kriterijuma stava 4.7.1. (a) navođenje minimalnog roka trajanja nije obavezno kod:

- svežeg voća i povrća, uključujući i krompir koje nije oljušteno, iseckano ili slično obrađeno,
- vina, likerskih vina, penušavih vina, aromatizovanih vina, voćnih vina i voćnih penušavih vina,
- pića koja sadrže 10% zapremine i više alkohola,
- pekarnih proizvoda i kolača koji se s obzirom na sastav i namenu potroše u roku 24. sata od proizvodnje,
- sirčeta,
- kuhinjske soli,
- čvrstih šećera,
- Šećernih proizvoda koji se sastoje od obojenog ili/i aromatizovanog šećera,
- Žvakaće gume,
- Pojedinih vrsta sladoleda.

4.7.2. Pored minimalnog roka trajanja, na etiketu treba staviti posebne uslove čuvanja i skladištenja hrane ako to utiče na rok trajanja.

4.7.3. Način i uputstvo za upotrebu, uključujući i prestrukturisanje proizvoda (povraćaj na obično stanje), kad je potrebno, mora se označiti na etiketu da bi se obezbedila ispravna upotreba namirnice.

## Član 5.

## Obavezni dodatni zahtevi

### 5.1. Označavanje prema količini sastojaka

a) Ako označavanje hrane stavlja poseban naglasak na jedan ili više značajnih i/ili karakterističnih sastojaka te hrane, u postotku (m/m) deklariše se prvobitna količina sastojaka u vreme proizvođenja.

b) Ako označavanje pojedine namirnice stavlja akcenat naročito na mali sadržaj jednog ili više sastojaka, mora se deklaristai postotak (m/m) sastojka u konačnom proizvodu.

c) Navođenje u nazivu pojedine namirnice određenog sastojka ne predstavlja sam po sebi poseban naglasak na označavanje namirnice, upotreba sastojka u maloj količini i isključivo kao aromatizujući ne predstavlja sam po sebni stavljanje naročitog akcenta.

d) Nije potrebno označiti neto količinu namirnica ako ona iznosi manje od 5 gr ili 5. ml, s tim da to ne važi za začine ili začinska ulja.

e) Nije potrebno označiti neto količinu namirnica koje su sklone izgubiti u masi ili količini i prodaju se u komadu ili se mere u prisustvu potrošača.

### 5.2. Ozračene namirnice

a) Oznaka svake namirnice koja je tretirana jonizujućim zracima treba da sadrži odgovarajuću oznaku iza naziva namirnice. Takođe se primenjuje i međunarodni simbol ozračene hrane koji se iskaže pored naziva hrane.

b) Ako je ozračena namirnica upotrebljena kao sastojak u drugoj namirnici, mora se kao takva prikazati u spisak sastojaka.

c) Ako se pojedini proizvod sastoji samo od jednog sastojka i priprema se ozračenom sirovinom, etiketa proizvoda treba da sadrži oznaku o korišćenom jonizujućem tretmanu.

d) Svaka namirnica tretirana jonizujućim zračenjem mora sadržati pisanu oznaku „ozračen" ili ispisan na službenom jeziku.

## Član 6.

## Ostupanja od obaveznih zahteva označavanja

6.1. Začini i biljke u malim jedinicama ambalaže, čija najveća površina je manja od 10 cm2, ne podležu obaveznim zahtevima iz stava 4.2; 4.6. i 4.7. ovog Administrativnog uputstva.

## Član 7.

7.1. Svaki napisani ili štampani tekst ili grafički prikaz može biti označen na etiketu pod uslovom da nije u suprotnosti sa obaveznim odredbama iz člana 3. „Opšta načela" ovog Administrativnog uputstva.

### 7.2. Utvrđivanje kvaliteta

Ako se koriste pokazatelji kvaliteta, oni moraju biti lako razumljivi i tačni da ne bi doveli do nesporazuma.

## Član 8.
## Iznošenje obavezne informacije

### 8.1. Opšte

a) Etiketa prehrambenog proizvoda u ambalaži mora se pričvrstiti kako se ne bi odlepila od ambalaže.

b) Obavezni podaci prema ovom propisu ili svakom drugom pojedinačnom standardu moraju biti jasni, dobro vidljivi, neizbrisivi i lako čitljivi od potrošača u normalnim uslovimakupovine i upotrebe.

c) Ako je ambalaža pokrivena obložnim materijalom, sve obavezne informacije moraju stajati na oblozi ili etiketa ambalaže biti vidljiva i lako čitljiva, a ne maskirana.

d) Naziv prehrambenog proizvoda i neto količina treba da pada u oči na prvi pogled.

### 8.2. Jezik na etiketi

a) Ako jezik na originalnoj etiketi nije prihvatljiv za potrošača kome je namenjena, mora se upotrebiti dodatna etiketa koja sadrži obaveznu informaciju na albanskom ili drugim jezicima (ako se traži) umesto preoznačavanja.

b) U slučaju kad je etiketa zamenjena ili dopunjena drugom, obavezni podaci moraju biti potpuno tačni kao na originalnoj etiketi.

c) Za uvezene prehrambene proizvode, podaci o nazivu proizvoda, njegovim svojstvima (prirodi, osobinama, sadržaju i dr.), načinu upotrebe, uslovima pod kojim treba da se čuva, krajnjem roku trajanja, kao i nazivu i adresi uvoznika iskazuju se na jednom od službenih ili na sva tri službena jezika na Kosovu na originalnoj etiketi ili da se stave na drugu etiketu uz originalnu etiketu.

**Član 9.**

Nadzor nad primenom ovog Administrativnog uputstva vrši Sanitarni inspektorat Kosova u skladu sa zakonom propisanim nadležnostima.

**Član 10.**

Ovo Administrativno uputstvo stupa na snagu odmah posle njegovog potpisivanja.

14. 12. 2005. godine

Prof. Sadik Idriz
Ministar zdravstva



| | |
|---|---|
| Sve vrste šećera | „Šećer" |
| Anhidrovana dekstroza ili monohidratna dekstroza | „Dekstroza ili glikoza" |
| Sve vrste kazeinata | „Kazinati" |
| Presovani, ceđeni ili rafinisani kako maslac | „Kakao maslac" |
| Sve ušećereno voće koje ne prelazi 10% | „Ušećereno voće" |