

UDHËZIM
Nr. 21, datë 25.11.2010

**MBI KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS DHE KONTROLLET ZYRTARE PËR PRODUKTET
ME ORIGJINË SHTAZORE**

(ndryshuar me udhëzimin nr. 4, datë 28.2.2020)

Ky udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit mbështetet në nenin 23, paragrafët 1, 2, 3 dhe 4 të ligjit “Për ushqimin” nr. 9863, datë 28.1.2008 dhe nxirret në përputhje me nenin 71, paragrafi 2 i të njëjtit ligj.

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kërkesat e higjienës të cilat zbatohen nga operatorët e biznesit ushqimor në lidhje me prodhimin, përpunimin, depozitimin dhe transportin e vezëve dhe produkteve të tyre, këmbëve të bretkosave dhe kërmijve, yndyrat e përpunuara dhe dhjamen shtazor, stomakët e trajtuar, fshikëza dhe zorrë, xhelatinë, kolagjen, kocka dhe produkte kockash, proteina të përpunuara, gjak dhe produkte gjaku dhe mjaltë, si dhe organizimin, performancën, dhe dokumentimin e kontrolleve zyrtare të kryera nga autoritetet kompetente mbi këto.

2. Për qëllimin e këtij udhëzimi do të gjejnë zbatim përkufizimet e përcaktuara në ligjin nr. 9863 “Për ushqimin”, datë 28.1.2008 (OG nr. ... /..) dhe termat e mëposhtëm do të kenë këto kuptime:

a) “Vezë” quhen vezët me lëvozhgë, me përjashtim të vezëve me lëvozhgë të thyer, të inkubuar ose të gatuar, që janë prodhuar nga zogjtë e fermës dhe që janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor ose për përgatitjen e produkteve të vezëve.

b) “Vezë të lëngshme” quhet përmbajtja e vezëve të papërpunuara pas heqjes së lëvozhgës.

c) “Vezë të krisura” quhen vezët me lëvozhgë të dëmtuar dhe membranë të padëmtuar.

d) “Produkte vezësh” quhen produktet e përpunuara që përftohen nga përpunimi i vezëve, ose të komponentëve të ndryshëm, ose përzierjes së vezëve, ose nga përpunimi i mëtejshëm i këtyre produkteve të përpunuara.

e) “Qendër paketimi” quhet një stabiliment ku vezët vlerësohen për cilësinë dhe peshën.

f) “Këmbë bretkose” quhen pjesët e pasme të trupit të ndara nga një prerje tërthore pas gjymtyrëve të përparme, pa të brendshme dhe pa lëkurë, të specieve RNA (familja Ranidae), të paraqitura të freskëta, të ngrira ose të përpunuara.

g) “Kërmij” quhen gastropodët tokësorë të specieve *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* dhe speciet e familjes *Achatinidae*.

h) “Yndyrë shtazore e trajtuar” quhet yndyra e nxjerrë nga trajtimi i mishit, duke përfshirë kockat, e përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor.

i) “Dhjamë” quhet mbetja që përmban proteinë, pas ndarjes së pjesshme të yndyrës dhe ujit.

j) “Xhelatinë” quhet proteina natyrale, e tretshme, xhelatinoze ose joxhelatinoze, e marrë nga hidroliza e pjesshme e kolagjenit të prodhuar nga kockat, gëzofi dhe lëkurat, tendinat dhe pejzat e kafshëve (duke përfshirë peshkun dhe mishin e shpendëve).

k) “Kolagjen” quhet produkti i bazuar në proteina i marrë nga kockat e kafshëve, pejzat, lëkurat dhe tendinat i prodhuar në përputhje me kërkesat përkatëse të këtij libri rregullash.

l) “Kolagjen i përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor” quhet kolagjeni i përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor ose si ushqim ose i përfshirë ose i mbështjellë rreth ushqimit ose produktit që do të konsumohet nga njerëzit.

m) “Stomakë, fshikëzat dhe zorrë të trajtuara” quhen stomakët, fshikëzat dhe zorrët që i janë nënshtruar një trajtimi si kriposje, nxehe ose tharje pas marrjes dhe pas pastrimit.

n) “Mjaltë” quhet substanca e ëmbël natyrale e prodhuar nga bletët *Apis mellifera* nga nektari

i bimëve ose nga sekretimi i pjesëve të gjalla të bimëve ose jashtëqitja e insekteve që thithin bimët në pjesët e tyre të gjalla, të cilat i mbledhin bletët, i transformojnë duke i kombinuar me substancë specifike të vetat, i depozitojnë, dehidratojnë, magazinojnë dhe i lënë në hoje për t'u vjelë.

nj) "Autoritet kompetent" do të thotë Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe struktura inspektuese e tij.

3. Pas miratimit të këtij udhëzimi, çdo dispozitë tjetër kombëtare që përcakton rregulla për të njëjtët subjekte në një mënyrë tjetër, do të shfuqizohen.

II. KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS SË OPERATORËVE TË BIZNESIT USHQIMOR

A. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me vezët dhe produktet e vezëve.

1. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se vezët trajtohen në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Në ambientet e prodhuesit, dhe deri në shitjen te konsumatori, vezët mbahen të pastra, të thata, pa aroma të pakëndshme, të mbrojtura efektivisht nga tronditjet dhe nga kontakti i drejtpërdrejtë me diellin.

b) *Vezët magazinohen dhe transportohen deri në shitjen te konsumatori përfundimtar në një temperaturë që preferohet të jetë konstante, në mënyrë që të sigurojë ruajtjen optimale të vetive higjienike të tyre. Vezët e freskëta duhet të ruhen dhe transportohen në një temperaturë jo më pak se +5°C. Vezët magazinohen në mënyrë që ato të jenë lehtësisht të arritshme për ekzaminim. Ekzaminimi i vezëve të kryhet gjatë dhe pas magazinimit. Mbahen të dhëna ekzaminimi, në mënyrë që të kontrollohet data e depozitimit të vezëve dhe data e shpërndarjes.*

c) Vezët shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre.

2. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që stabilimentet për prodhimin e produkteve të vezëve janë ndërtuar, paraqitur dhe pajisur në mënyrë që të sigurojnë ndarjen e operacioneve të mëposhtme:

a) larjen, tharjen dhe dezinfektimin e vezëve të papastra, ku kryhen;

b) thyerjen e vezëve, marrjen e përbërësve të tyre dhe heqjen e pjesëve të lëvizshme dhe membranës; dhe

c) Operacione të ndryshme nga ato që referohen në paragrafin a dhe b.

3. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë vezë njoftojnë autoritetin kompetent, për qëllimin e kontrollit, brenda 12 orësh përpara nxjerrjes së vezëve në treg.

4. Vezët nxirren në treg për konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent që ka kryer ekzaminimin në vendin e prodhimit lëshon një certifikatë për lejimin e tyre për konsum njerëzor.

5. Vezët ekzaminohen vizualisht me qëllim vlerësimin e pastërtisë së sipërfaqes dhe formës me ndriçim (me llambë) dhe nëse është e nevojshme thyhen dhe ekzaminohet përmbajtja e tyre, si dhe ekzaminimi laboratorik përkatës.

6. Në përputhje me ekzaminimin, si dhe në përputhje me rezultatet e ekzaminimit biologjik ose ekzaminime të tjera, vezët vlerësohen si:

a) Higjienikisht të përshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor;

b) Higjienikisht jo të përshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor;

c) Të përshtatshme me kusht për t'u përdorur për konsum njerëzor; dhe

d) Higjienikisht të përshtatshme për përpunim.

7. Higjienikisht të përshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor konsiderohen vezët që kanë origjinën nga pula të shëndetshme të cilat janë të pandryshuara nga ana organoleptike.

8. Higjienikisht jo të përshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor konsiderohen vezët:

a) Të infektuara me agjent tuberkulozi;

b) Të infektuara me *ssp salmonella*;

c) Janë prodhuar nga pula të trajtuara me antibiotikë dhe barna të tjera të cilat janë transportuar te vezët ose të cilat kanë marrë substancë me efekte farmakologjike për qëllime profilaktike ose ushqyese dhe sipas udhëzimeve të prodhuesit periodhë e tërheqjes për përdorimin e

tyre nuk ka kaluar ende;

d) Të cilat nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi mbi përkatësinë mikrobiologjike që duhet të përmbushet nga produktet e hedhura në treg;

e) Të cilat nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat, që gjenden në artikujt ushqimorë;

f) Nëse identifikohet kontaminim me radionuclide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit;

g) Ngjyra e të verdhës së tyre rezulton nga ngjyruet organik sintetik nga ushqimi;

h) Të cilat janë në proces kalbjeje;

i) Të cilat janë të mykura;

j) Të cilat përmbajnë njolla gjaku ose trupa të huaj;

k) Nëse e verdha e vezës dhe albumina janë përzier;

l) Të cilat kanë ngjyrë dhe shije të çuditshme;

m) Te të cilat embrioni është i dukshëm; dhe

n) Nëse ato kanë qenë në inkubator më shumë se 24 orë.

9. Vezët e rosës dhe vezët që dalin nga ndonjë indikator i dyshimtë i salmonelës do të jenë të përshtatshme me kusht për t'u përdorur për konsum njerëzor.

10. Vezë të përshtatshme higjienikisht për përpunim do të konsiderohen vezët:

a) Të cilat janë të deformuara dhe të krisura;

b) Te të cilat më ndriçim identifikohet se e verdha është zhvendosur në murin e brendshëm të lëvozhgës;

c) Të cilat janë të papastra në një shkallë të lartë; dhe

d) Të cilat kanë qëndruar në inkubator jo më shumë se 24 orë.

11. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se lëndët e para të përdorura për të prodhuar produkte vezësh janë në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Lëvozhgat e vezëve të përdorura në prodhimin e produkteve të vezëve janë të plota dhe nuk janë të thyera. Megjithatë, vezët e krisura përdoren për prodhimin e produkteve të vezëve nëse stabilimenti i prodhimit ose i qendrës së paketimit i shpërndan ato direkt te stabilimenti përpunues, ku duhet të thyen sa më parë të jetë e mundur.

b) Vezët e lëngshme të marra në një stabiliment të aprovuar për atë qëllim mund të përdoren si lëndë e parë. Vezët e lëngshme duhet të merren në përputhje me kërkesat e pikës 12 a, b, c, d dhe g.

12. Operatori i biznesit ushqimor garanton se të gjitha operacionet kryhen në mënyrë të tillë që të evitojnë kontaminimin gjatë prodhimit, trajtimit dhe magazinimit të produkteve të vezëve, në veçanti duke siguruar përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

a) Vezët nuk thyhen nëse nuk janë të pastra dhe të thata.

b) Vezët thyhen në mënyrën që pengon kontaminimin, në veçanti duke siguruar ndarje të duhur nga veprimet e tjera. Vezët e krisura procesohen sa më parë të jetë e mundur.

c) Vezët përveçse atyre të pulës, pulës së detit ose pulës afrikane trajtohen dhe përpunohen veçmas. Të gjitha pajisjet duhet të jenë të pastra dhe të dezinfektuara përpara se të bëhet përpunimi i vezëve të pulave, pulave të detit dhe pulave afrikane.

d) Përmbajtja e vezëve nuk merret nga centrifugimi ose shtypja e vezëve, dhe nuk përdoret centrifugimi për të marrë mbetjet e të bardhatë të vezëve nga lëvozhgat bosh për konsum njerëzor.

e) Pas thyerjes, çdo grimcë e produktit të vezës i nënshtrohet përpunimit sa më parë të jetë e mundur për të eliminuar rreziqet mikrobiologjike ose t'i reduktojë ato në një nivel të pranueshëm. Një porcion që nuk është përpunuar mjaftueshëm mund t'i nënshtrohet menjëherë përpunimit në të njëjtin stabiliment, nëse ky përpunim e bën atë të përshtatshëm për konsum njerëzor. Kur një porcion rezulton i papërshtatshëm për konsum njerëzor, ai denatralizohet në mënyrë që të mos përdoret për konsum njerëzor.

f) Përpunimi nuk kërkohet për të bardhat e vezëve që do t'i nënshtrohen prodhimit të albuminës së thatë ose të kristalizuar e destinuar më pas t'i nënshtrohet trajtimit me nxehje.

g) Nëse përpunimi nuk kryhet menjëherë pas thyerjes, vezët e lëngshme ruhen të ngrira në një temperaturë jo më të lartë se 4 °C. Periudha e magazinimit përpara përpunimit me 4°C nuk duhet

të kalojë 48 orë. Megjithatë, këto kërkesa nuk i aplikohen produkteve që do të çëmbëlsohen, nëse çëmbëlsimi kryhet sa më parë të jetë e mundur.

h) Produktet që nuk janë stabilizuar në mënyrë që të mbahen në temperaturën e dhomës ftohen me një temperaturë jo më të lartë se 4 °C. Produktet për ngrirje ngrihen menjëherë pas përpunimit.

13. Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike.

14. Produktet e vezëve vlerësohen të papërshtatshme për konsum njerëzor nëse:

- a) Janë kontaminuar me agjent zoonotik;
- b) Janë kontaminuar mekanikisht në një mënyrë të tillë që kontaminuesit me të cilët ata janë kontaminuar nuk mund të hiqen në asnjë mënyrë;
- c) Janë të ngjyrosur ose pasterizuar me pasterizues të paautorizuar;
- d) Ato kanë tipare të modifikuara organoleptike;
- e) Ato nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që duhet të përmbushen nga produktet e nxjerra në treg;
- f) Ato nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat, që janë të pranishme tek artikujt ushqimorë; dhe

g) Identifikohet kontaminim me radionuklide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

15. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë që specifikimet analitike të mëposhtme janë përmbushur:

a) Përqendrimi i acidit butirik 3-OH nuk kalon 10 mg/kg në lëndën e thatë të produktit të pamodifikuar të vezës.

b) Përmbajtja e acidit laktik e lëndës së parë të përdorur për të prodhuar produkte veze nuk kalon 1 g/kg të lëndës së thatë. Megjithatë, për produktet e fermentuara, kjo vlerë duhet të jetë ajo e regjistruar përpara procesit të fermentimit.

c) Sasia e lëvizshmërisë së vezës së mbetur, membranat e vezëve dhe çdo grimcë tjetër në produktin e përpunuar të vezëve nuk tejkalon 100 mg/kg të produktit të vezëve.

16. Përveç kërkesave të përgjithshme për vulën e identifikimit të përcaktuar në legjislacionin në fuqi, dorëzimet e produkteve të vezëve të destinuara jo për shitje me pakicë por për përdorim si një përbërës në prodhimin e një produkti tjetër, kanë etiketë që tregon temperaturën me të cilën produktet e vezëve mbahen dhe periudhën gjatë së cilës konservimi sigurohet.

17. Në rastin e vezëve të lëngshme, etiketa e referuar në paragrafin 1 të mbajë fjalët: “produkte vezësh të papasterizuara” – trajtohet në vendin e destinacionit dhe tregon datën dhe orën e thyerjes.

18. Paketa te e cila vezët e rosës janë paketuar përmban tekstin: “Vezë rose” dhe një njoftim që ato zihen për të paktën 10 minuta.

B. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me këmbët e bretkosave dhe kërmijve

1. Operatorët e biznesit ushqimor që përgatisin këmbë bretkosash ose kërmij për konsum njerëzor sigurojnë përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

- a) Bretkosat dhe kërmijtë vriten në një stabiliment të ndërtuar dhe të pajisur për atë qëllim;
- b) Janë të regjistruar nga autoriteti kompetent në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi;
- c) U nënshtrohen monitorimit nga autoriteti kompetent të kushteve të prodhimit dhe kontrolleve shëndetësore në përputhje me legjislacionin në fuqi; dhe
- d) Kryejnë vetëm kontrolle në përputhje me dispozitat e legjislacionit në fuqi.

2. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë se përgatitja e këmbëve të bretkosës është në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Bretkosat janë therur, t'i ketë dalë gjaku, përgatitur dhe aty ku është e nevojshme, janë ftohur, ngrirë, përpunuar, paketuar dhe magazinuar në stabilimentet që përmbushin kërkesat e legjislacionit në fuqi.

b) Këmbët e bretkosës i nënshtrohen kontroleve organoleptike të kryera me anën e zgjedhjes së mostrave. Nëse ekzaminimi organoleptik tregon se këmbët e bretkosës nuk janë të përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor, ato tërhiqen nga tregu dhe denatralizohen në atë mënyrë që ato të mos ripërdoren si konsum njerëzor.

c) Një dhomë e veçantë lihet mënjatë për magazinimin dhe larjen e bretkosave të gjalla, si dhe për therjen dhe heqjen e gjakut. Vdekja e bretkosave bëhet vetëm nëpërmjet therjes në një stabiliment të aprovuar. Bretkosat të cilat gjenden të vdekura përpara therjes nuk përdoren për konsum njerëzor. Dhoma e veçantë përmbush kërkesat e legjislacionit në fuqi dhe ndahet fizikisht nga dhoma e përgatitjes.

d) Menjëherë pas përgatitjes, këmbët e bretkosave lahen në ujë të rrjedhshëm dhe të pijshëm dhe ftohen menjëherë në temperaturën e shkrirjes së akullit, të ngrihen në një temperaturë të paktën 18°C ose të përpunohen.

e) Vendi ku do të përpunohen këmbët e bretkosave, përcaktohen në përputhje me rregullat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

f) Në përputhje me procedurën e përcaktuar në legjislacionin në fuqi, kriteret mikrobiologjike, duke përfshirë planin e marrjes së mostrave dhe metodat e analizës, parashikohen kur është nevoja për të mbrojtur shëndetin publik.

3. Higjienikisht të përshtatshme për konsum njerëzor janë këmbët e bretkosës pa lëkurë, në veçanti këmbët e bretkosës nga bretkosa e gjelbër (*Rana Esculenta*) dhe këmbët e bretkosës nga bretkosa e vogël e kuqërremtë (*Rana Temporaria*).

4. Higjienikisht të papërshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor do të jenë këmbët e bretkosave:

a) Indi muskulator i të cilave (mishi) është kafe e errët dhe i lëngshëm ose ka erë të kalbëzuar;
b) Të prekura nga parazitët;
c) Që nuk përmbushin kriteret e përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që përmbushen nga produktet e nxjerra në treg;

d) Që nuk përmbushin kriteret e përcaktuara në legjislacionin në fuqi mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat që janë të pranishme tek artikujt ushqimorë;

e) Nëse është identifikuar nëse kontaminimet me radionukletidet janë mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

5. Higjienikisht të papërshtatshme si ushqim njerëzor janë këmbët e zhabave d.m.th nga bretkosat këmbët e të cilave janë më të shkurtra dhe ngjyra është më e errët sesa ngjyra e këmbëve të bretkosave të gjelbra dhe të kuqërremta.

6. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se vetëm kërmijtë e mëdhenj të gardhit (Heliy pomatia) dhe speciet *H. adspersa*, *H. arbustorium* dhe *H. nemoralis* përdoren si ushqim për njerëzit dhe se përgatitja e kërmijve është në përputhje me kërkesat e mëposhtme.

7. Për përgatitjen e mishit të kërmijve pa guaskë, atyre të gatuar dhe të përgatitur:

a) Në varësi të shkallës së veprimit, stabilimentet caktojnë dhoma ose ambiente të përshtatshme për:

- i) magazinimin e materialeve paketuese dhe mbështjellëse;
- ii) marrjen dhe magazinimin e kërmijve të gjallë;
- iii) larjen, shpëlarjen ose zierjen, heqjen e guaskës dhe prerjen;
- iv) magazinimin dhe, ku është e nevojshme, pastrimin dhe trajtimin e guaskave;
- v) trajtimin me nxehtë të mishit të kërmijve, ku është e nevojshme;
- vi) mbështjelljen ose paketimin e mishit të kërmillit;
- vii) magazinimin e produkteve të përfunduara në vende të ftohta.

b) Kërmijtë kontrollohen përpara zierjes. Kërmijtë e vdekur nuk përgatiten për t'u përdorur për konsum njerëzor. Kërmijtë që vdesin jo nga therja në stabilimente nuk përgatiten për konsum njerëzor.

c) Kërmijtë mund të konservohen me ngrirje. Për ngrirjen kërmijtë nxirren nga guaska dhe pastrohen nga mukusi, më pas ngrihen dhe ruhen në temperaturën jo më të lartë se - 18°C.

d) Pas heqjes së guaskës, hepatopankreasi i hequr gjatë pastrimit nuk përdoret si ushqim

për njerëzit. Pas vrasjes, hepatopankreasi i kërmillit, nëse është i pranishëm ndonjë rrezik, hiqet dhe nuk përdoret për konsum njerëzor.

8. Mishi i kërmillit në guaskë përpara gatimit përmbush kushtet e përcaktuara në lidhje me mishin e kërmillit pa guaskë.

9. Për përgatitjen e kërmijve të konservuar stabilimentet përmbushin kushtet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

10. Në përputhje me procedurën e përcaktuar në legjislacionin kombëtar mbi kriterin mikrobiologjik, duke përfshirë planet e marrjes së mostrave dhe metodës së analizës, duhet të përcaktohen aty ku është e nevojshme të mbrohet shëndeti publik.

11. Kërmijtë u nënshtrohen një ekzaminimi organoleptik, i cili kryhet me marrjen e mostrave. Nëse ky ekzaminim tregon se mund të jetë i pranishëm ndonjë rrezik, ato nuk përdoren si ushqim njerëzor, merren masa për tërheqjen e tyre nga tregu dhe denatralizohen në mënyrë të tillë që ato të mos ripërdoren si konsum njerëzor.

12. Kërmijtë dhe këmbët e bretkosave vendosen, paketohen, magazinohen dhe transportohen sipas kushteve të përshtatshme të higjienës të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

13. Paketimi dhe mbështjellja e kërmijve dhe kontejneri i këmbëve të bretkosave mban një vulë identifikimi që përmban detajet e mëposhtme: emrin ose kodin ISO të vendit, të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit.

14. Paketimi dhe mbështjellja e kërmijve pa guaskë ose këmbëve të bretkosave të gatuar dhe të përgatitur ose të konservuar duhet të mbajë emrin ose kodin ISO të vendit dhe numrin e regjistrimit të stabilimentit me shkrim të lexueshëm.

C. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit që merren me yndyrat shtazore të trajtuara dhe dhjamin

1. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë se stabilimentet që mbledhin ose përpunojnë lëndë të parë për prodhimin e yndyrave shtazore të trajtuara dhe dhjamt janë në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Qendrat për mbledhjen e lëndës së parë dhe transportin e mëtejshëm për të stabilimentet përpunuese pajisen me mjetet për magazinimin e lëndëve të para në një temperaturë jo më të lartë se 7°C;

b) Çdo stabiliment përpunues është i pajisur dhe duhet të ketë:

i) ambiente frigoriferike;

ii) dhomë shpërndarje, vetëm në rast se stabilimenti i shpërndan yndyrat shtazore të trajtuara vetëm në cisterna; dhe

iii) nëse është e nevojshme, pajisje të përshtatshme për përgatitjen e produkteve që konsistojnë në yndyra shtazore të përpunuara të përziera me artikuj të tjerë ushqimorë ose erëza;

c) Megjithatë, ambientet frigoriferike të kërkuara në përputhje me paragrafët a dhe b pika (1) nuk janë të nevojshme nëse masat për furnizimin e lëndëve të para garantojnë se ato nuk magazinohen ose transportohen asnjëherë pa ftohje aktive ndryshe nga sa është parashikuar në pikën 3 germa "d" të kërkesat e higjienës për përgatitjen e yndyrës shtazore të trajtuar dhe dhjamt.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që përgatisin yndyra shtazore të trajtuara dhe dhjamë duhet të garantojnë përmbushjen e kërkesave të mëposhtme.

3. Kushtet e lëndëve të para:

a) Merren nga kafshë të cilat janë therur në një thertore, dhe të cilat janë konsideruar të përshtatshme për t'u përdorur si konsum për njerëzit duke ndjekur inspektimin *ante-mortem* dhe *post-mortem*;

b) Përbëhen nga ind dhjamor ose kockat, të cilat janë të pastra nga gjaku ose papastërtitë;

c) Dalin nga stabilimente të regjistruara ose të aprovuara në përputhje me legjislacionin në fuqi; dhe

d) Transportohen, dhe magazinohen deri në trajtim, në kushte higjienike dhe në një temperaturë të brendshme jo më të lartë se 7 °C. Megjithatë, lëndët e para magazinohen dhe transportohen pa ftohje aktive nëse përpunohen brenda 12 orëve pas orës që ato janë marrë.

4. Është i ndaluar përdorimi i tretësve gjatë trajtimit.

5. Kur yndyra për trajtim është në përputhje me standardet e përcaktuara në paragrafin 4, yndyrë shtazore trajtuar që përgatitet në përputhje me paragrafët 3 dhe 4 rafinohet në të njëjtin stabiliment ose në një stabiliment tjetër me qëllim përmirësimin e cilësisë së tij fiziko-kimike.

6. Yndyra shtazore e trajtuar, në varësi të tipit, përmbush standardet e mëposhtme:

	Ripërtypësit			Derri			Yndyra të tjera shtazore	
	Dhjamë i ngrënshtëm		Dhjami për përpunim	Yndyrë e ngrënshtme		Dhjamë derri dhe yndyra të tjera për përpunim	I ngrënshtëm	Për përpunim
	Premier jus (1)	Tjetër		Lard (2)	Other			
FFA (m/m % acid oleik) maksimumi	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidi maksimumi	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Papastërtitë e patretshme totale	Maksimumi 0,15 %			Maksimumi 0,5 %				
Era, shija, ngjyra	Normal							

- (1)Yndyra shtazore e përpunuar e marrë nga trajtimi në temperaturë të ulët i dhjamt të freskët të zemrës, *peritoneumi*, veshkat, *mezenteriumi* i gjedhit dhe dhjamë nga dhomat e prerjes.

- (2)Yndyra shtazore e përpunuar e marrë nga indi dhjamor i derrave.

7. Dhjamërat që do të përdoren si konsum njerëzor depozitohen në përputhje me kërkesat e mëposhtme të temperaturës:

a) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë jo më të lartë se 70°C, ato magazinohen:

i) Në një temperaturë jo më të lartë se 7°C për një periudhë jo më të gjatë se 24 orë; ose

ii) Në një temperaturë jo më të lartë se -18 °C.

b) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë më të lartë se 70°C dhe kanë përmbajtje lagështie 10% (m/m) ose më shumë, magazinohen:

i) në një temperaturë jo më të lartë se 7°C për një periudhë jo më të gjatë se 48 orë ose një raport kohë/temperaturë që jep një garanci ekuivalente; ose

ii) në një temperaturë jo më të lartë se -18°C.

c) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë më të lartë se 70°C dhe kanë përmbajtje lagështie më pak se 10% (m/m), nuk ka kërkesa specifike.

8. Kur autoriteti kompetent konsiderohet i përshtatshëm, operatorët e biznesit ushqimor që merren me import, eksport, ose hedhjen në treg garantojnë se në rast se ka pasur një shpërthim të një sëmundjeje të rëndë ngjitëse në rajonin e origjinës brenda 12 muajve të shkuar çdo dorëzim i dhjamt ose yndyrave të trajtuara shoqërohet me një certifikatë që deklaron se dhjami ose yndyrat e trajtuara i janë nënshtruar njërit prej proceseve me nxehtë si më poshtë:

a) të paktën 70°C për të paktën 30 minuta; ose

b) të paktën 90°C për të paktën 15 minuta; ose

c) një temperaturë minimale prej 80 °C në një sistem të vazhdueshëm trajtimi;

9. Aty ku dhjami i yndyrave të trajtuara paketohet, paketohen në kontejnerë të rinj dhe të gjitha masat paraprake janë marrë në mënyrë që të parandalohet rikontaminimi i tyre.

10. Kur synohet transporti në sasi të mëdha, tubat, pompat, dhe cisternat përdoren për transportin e produkteve nga fabrika prodhuese ose direkt në mjetet e transportit ose te cisternat ose te stabilimentet, janë inspektuar dhe pastruar përpara përdorimit.

D. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me stomakë të trajtuar, fshikëza dhe zorrë

1. Operatorët e biznesit ushqimor që trajtojnë stomakë, fshikëza dhe zorrë garantojnë përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

a) Zorrët e kafshëve, fshikëzat dhe stomakët duhet:

i) të rrjedhin nga kafshë të cilat janë therur në thertore, dhe të cilat janë të përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor pas inspektimit *ante-mortem* dhe *post-mortem*;

ii) të jenë kriposur, trajtuar me nxehe ose tharë; dhe

iii) pas trajtimit të referuar në pikën b, që i nënshtrohen masave efektive për të parandaluar rikontaminimin.

b) Stomakët e trajtuar, fshikëzat dhe zorrët që nuk mund të mbahen në temperaturën e ambientit të magazinohen të ftohura duke përdorur ambiente të zgjedhura për atë qëllim deri në shpërndarjen e tyre. Në veçanti, produktet që nuk janë kriposur ose tharë të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se 3°C.

2. Të brendshmet e kafshëve si stomakët, fshikëzat dhe zorrët të nxirren në treg të shoqëruara nga një dokument tregtar që specifikon fabrikën e origjinës e cila është miratuar nga autoriteti kompetent.

3. Të brendshmet e kafshëve si stomaku, fshikëzat dhe zorrët importohen të shoqëruara nga një certifikatë e lëshuar dhe e nënshkruar nga një veteriner zyrtar i vendit eksportues, me tekst:

i) të brendshmet vijnë nga fabrika të aprovuara nga autoriteti kompetent i vendit eksportues;

ii) të brendshmet janë pastruar, ndarë dhe ose janë kriposur ose regjur, ose si alternativë për kriposjen dhe regjen, janë tharë pas ndarjes;

iii) pas trajtimit në pikën b, hapa efektive janë marrë për të parandaluar rikontaminimin e të brendshmeve.

E. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit që merren me xhelatinë dhe kolagjen

1. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se xhelatina dhe kolagjeni që përdoret si konsum njerëzor të vijë nga stabilimente që:

a) Janë në përputhje me kushtet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi;

b) Janë të regjistruara nga autoriteti kompetent;

c) I nënshtrohen mbikëqyrjes së kushteve të prodhimit nga autoriteti kompetent;

d) Kryejnë një program të vetëkontrollit të fabrikës në përputhje me legjislacionin në fuqi;

e) Mbajnë të dhëna për dy vjet mbi burimet e të gjitha lëndëve të para që hyjnë dhe për të gjitha produktet që dalin;

f) Prezantojnë dhe zbatojnë një sistem që mundëson lidhjen e çdo sasive produkti të dërguar, dorëzimet e lëndëve të para që hyjnë, kushtet e prodhimit dhe kohën e prodhimit.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë xhelatinë dhe kolagjen për konsum njerëzor mund të përdorin lëndët e para si më poshtë:

i) kockat;

ii) gëzofi dhe lëkura e kafshëve ripërtypëse të mbarështuara në fermë;

iii) lëkura e derrit;

iv) lëkura e pulës;

v) tendinat dhe ligamentet;

vi) lëvorja dhe lëkura e kafshëve të egra; dhe

vii) lëkura dhe kockat e peshkut.

3. Përdorimi i gëzofëve dhe lëkurave është i ndaluar në rast se ato i janë nënshtruar ndonjë procesi ngjyrosjeje, pavarësisht nëse është përfunduar ose jo ky proces.

4. Lëndët e para të listuara në paragrafin 2 pikat (i) deri (vii) dalin nga kafshë të cilat janë therur në një thertore, karkasa e të cilave është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor pas inspektimit *ante-mortem* dhe *post-mortem*.

5. Lëndët e para dalin nga stabilimente të regjistruar ose të aprovuar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

6. Qendrat e mbledhjes dhe ngjyrosjes mund të sigurojnë lëndë të parë për prodhimin e xhelatinës së përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent i autorizon ato specifikisht për këtë qëllim dhe ato përmbushin kërkesat e mëposhtme:

i) Kanë dhoma magazinimi me dysheme të forta dhe mure të lëmuara që mund të pastrohen dhe dezinfektohen lehtësisht dhe, ku është e nevojshme, të pajisen me ambiente frigoriferike.

ii) Dhomat e magazinimit mbahen në kushte të mira pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që ato të mos përbëjnë burim kontaminimi për lëndët e para.

iii) Nëse lënda e parë nuk është në përputhje me dispozitat në zbatim për xhelatinën dhe kolagjenin depozitohet dhe/ose përpunohet në këto ambiente, ndahen nga lënda e parë e caktuar për prodhimin e xhelatinës dhe kolagjenit gjatë periudhës së marrjes, magazinimit, përpunimit dhe shpërndarjes.

iv) Ato duhet të inspektohen nga autoriteti kompetent në intervale të rregullta në mënyrë që të garantojnë se pikat (i), (ii) dhe (iii) po respektohen dhe të kontrollojnë dokumentet dhe/ose certifikatat shëndetësore të cilat lejojnë gjurmimin e origjinës së lëndës së parë.

7. Përdorimi i kockave të marra nga kafshët ripërtypëse të lindura, të rritura dhe të therura në vendet që i përkasin kategorisë 4 në lidhje me statusin e riskut gjeografik BSE është i ndaluar për prodhimin e xhelatinës.

8. Lëndët e para të listuara në pikën (i) deri (vii) vijnë nga thertoret, fabrikat e prerjes, stabilimentet e përpunimit të mishit, fabrikat e përpunimit të kafshëve të egra, fabrikave për heqjen e dhjamt nga kockat, ngjyruarit, qendrat e mbledhjes, dyqanet e pakicës, ose ambientet pranë pikave të shitjes ku prerja dhe magazinimi i mishit dhe mishit të pulës bëhet me qëllimin e vetëm të furnizimit direkt të konsumatorit përfundimtar.

9. Përdorimi i lëndëve të para nga fabrikat që heqin dhjamin nga kockat e kafshëve ripërtypëse për prodhimin e kolagjenit është i ndaluar.

10. Transporti i lëndëve të para të destinuara për prodhimin e xhelatinës dhe kolagjenit kryhet sipas kushteve të pastërtisë duke përdorur mjetet e duhura të transportit.

11. Në vend të markës së identifikimit të parashikuar nga legjislacioni në fuqi, një dokument që tregon përcaktimin e origjinës dhe informacionin për dorëzimin shoqëron lëndët e para gjatë transportit, kur i shpërndahen një qendre grumbullimi ose ngjyrosjeje dhe kur i dorëzohen stabilimenteve për përpunimin e xhelatinës/kolagjenit.

12. Lëndët e para transportohen dhe magazinohen të ftohta ose të ngrira përveçse kur përpunohen brenda 24 orësh pas nisjes. Megjithatë, kockave që i është hequr dhjami, të thara, të kripura ose oseina, dhe gëzofë të tharë dhe trajtuar me fi, si dhe gëzofët dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe magazinohen në temperaturën e ambientit.

13. Dhomat e magazinimit mbahen në kushte të mira pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që ato të mos përbëjnë një burim kontaminimi për lëndët e para.

14. Gjatë transportit dhe në kohën e shpërndarjes pranë qendrave të grumbullimit, fabrikave të lyerjes dhe përpunimit, lëndët e para shoqërohen nga një dokument tregtar që specifikon fabrikën e origjinës e cila aprovohet nga autoriteti kompetent.

15. Procesi i prodhimit për xhelatinën garanton se:

a) I gjithë materiali kokor i ripërtypësve që merret nga kafshët e lindura, të rritura ose të therura në vendet ose rajonet e klasifikuara me mundësi të vogël të BSE-së i nënshtrohet një procesi i cili garanton se është grimcuar imët dhe i është hequr dhjami me ujë të nxehtë dhe është trajtuar me acid hidroklorik të holluar me përqendrim minimal prej 4 % dhe $\text{pH} < 1,5$ gjatë një periudhe prej të paktën dy ditësh, i ndjekur nga një trajtim alkalinesh të solucionit gëlqeror të ngopur ($\text{pH} > 12,5$) për një periudhë prej të paktën 20 ditë me një hap sterilizues nga 138 deri 140 °C gjatë katër sekondave ose nga çdo proces i aprovuar ekuivalent;

b) Lëndët e tjera të para i nënshtrohen një trajtimi me acid ose alkal, të ndjekur nga një ose më shumë shpëlarje. Ph duhet të rregullohet rrjedhimisht. Xhelatina nxirret me nxehje një ose disa herë me radhë, e ndjekur nga purifikimi me anën e filtrimit dhe sterilizimit.

16. Pasi i është nënshtrohet procesit të listuar në paragrafin 15 (a), xhelatina mund t'i nënshtrohet një procesi tharjeje dhe, aty ku është e nevojshme, një procesi pluhurizimi ose laminimi.

17. Përdorimi i konservatëve, përveçse dioksidit të sulfurit dhe peroksidit të hidrogjenit, është i ndaluar.

18. Nëse një operator i biznesit ushqimor që prodhon xhelatinë përmbush kërkesat që i aplikohen xhelatinës që është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor në lidhje me të gjithë xhelatinën që ajo prodhon, mund të prodhojë dhe magazinojë xhelatinë që nuk është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor në të njëjtin stabiliment.

19. Kolagjeni prodhohet nga një proces që garanton se lënda e parë i nënshtrohet një trajtimi që përfshin larjen, rregullimin e pH duke përdorur acid ose alkal të ndjekur nga një ose më shumë

shpëlarje, filtrim dhe shtrydhje ose nga një proces i aprovuar ekuivalent.

20. Pasi i nënshtrohet procesit të referuar në paragrafin 19, kolagjeni mund t'i nënshtrohet një procesi tharjeje.

21. Nëse një operator biznesi ushqimor që prodhon kolagjen përmbush kërkesat që i aplikohen kolagjenit të përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor në lidhje me të gjithë kolagjenin që prodhon, mund të prodhojë dhe magazinohet kolagjen që nuk është i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor në të njëjtin stabiliment.

22. Përdorimi i konservantëve përveç atyre të lejuar sipas legjislacionit në fuqi është i ndaluar.

23. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se xhelatina dhe kolagjeni është në përputhje me kriteret mikrobiologjike dhe kufijtë e mbetjeve të përcaktuara në tabelën e mëposhtme. Por aty ku është e nevojshme të arrihen produktet e dëshiruara si të brendshme me bazë kolagjeni, asnjë limit lagështie dhe hiri nuk do të aplikohet.

Parametrat mikrobiologjike	Limiti
Totali <i>aerobic bacteria</i>	103/g
<i>Coliforms</i>	(30 .C) 0/g
<i>Coliforms</i>	(44,5 .C) 0/10 g
<i>Anaerobic sulphite-reducing</i> bakteria (pa prodhim gazi)	10/g
<i>Clostridium perfringens</i>	0/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	0/g
Salmonela	0/25 g

Mbetja	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

24. Xhelatina dhe kolagjeni që është i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor mbështillet, pakëtohet, magazinohet dhe transportohet sipas kushteve të përshtatshme të higjienës, në veçanti:

- Një dhomë siguron magazinimin, mbështjelljen dhe materialet paketuese;
- Mbështjellja dhe paketimi duhet të bëhen në një dhomë ose një vend të caktuar për atë qëllim.

25. Mbështjelljet dhe paketat që përmbajnë xhelatinë mbajnë një markë identifikimi me të dhënat e mëposhtme:

- Emrin ose kodin ISO të vendit, të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit; dhe
- Të përmbajë fjalët xhelatinë për t'u përdorur si konsum njerëzor dhe datën e përgatitjes dhe numrin e serisë.

26. Xhelatina dhe kolagjeni shoqërohen gjatë transportimit nga një dokument tregtar, i cili përmban fjalët "Xhelatinë për konsum njerëzor" dhe datën e përgatitjes d.m.th. "Kolagjen i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor" dhe datën e përgatitjes dhe numrin e serisë.

27. Autoriteti kompetent garanton se xhelatina dhe kolagjeni i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor importohet vetëm nëse:

- Vjen nga vende të huaja të cilat janë të aprovuara për eksport;
- Vjen nga stabilimente që përmbushin kushtet e përcaktuara në E, pika 1;

- c) Është prodhuar nga lëndë e parë që përmbush kërkesat e pikës 2;
- d) Është prodhuar në përputhje me kushtet e përcaktuara në pikat 3 dhe 4;
- e) Përmbush kriteret dhe kërkesat e pikës 23;
- f) Mban në mbështjellëse dhe paketim një markë identifikimi që jep të dhënat e mëposhtme: referencën e kodit ISO të vendit të origjinës të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit; dhe
- g) Shoqërohet nga një certifikatë e lëshuar nga autoriteti kompetent i vendit të origjinës që vërteton kërkesat e përmendura në pikat b, c, d dhe e me sipër.

28. Certifikatat e shëndetit të referuara në paragrafin 27 pika g më sipër përbëhet në një faqe, dhe hartohet në gjuhën zyrtare të vendit të eksportit në shqip dhe/ose anglisht.

F. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me produktet e tjera me origjinë shtazore

1. Pa cenuar ndonjë kufizim të caktuar në lidhje me BSE-në ose me kufizime të tjera mbi ushqimin e proteinës ripërtypëse për ripërtypësit, produktet e proteinës shtazore të përpunuar:

a) Për sa i përket tregtisë, i nënshtrohen prodhimit të dokumentit ose certifikatës të siguruar nga legjislacioni në fuqi, që përcakton se kërkesat e legjislacionit kombëtar janë përmbushur;

b) Për sa i përket importeve, i nënshtrohen:

i) Prodhimit të një certifikate shëndetësore, të nënshkruar nga veterineri zyrtar i vendit të origjinës që deklaron se:

- Produktet përmbushin kërkesat e legjislacionit në fuqi;
- Çdo masë parandaluese është marrë pas trajtimit për të parandaluar kontaminimin e produktit të trajtuar;
- Mostrat janë marrë dhe testuar për salmonelë kur dërgesa ka lënë vendin e origjinës;
- Rezultatet e këtyre testeve janë negative;

ii) Kontrollit të dokumenteve të certifikatës së referuar në pikën 3, për marrjen e mostrave nga autoriteti kompetent në pikën e inspektimit të kufirit:

ii.i të çdo dorëzimi të produkteve të dorëzuara në sasi të madhe;

ii.ii në rastin e dorëzimit të produkteve të paketuara në fabrikën prodhuese.

c) Lëshimit për qarkullim të lirë në vendin e dërgimit të proteinës shtazore të përpunuar, për të provuar se rezultatet e marrjes së mostrave të kryera në përputhje me pikën b(i) paragrafi i tretë, kanë dalë negative, nëse është e nevojshme pas ripërpunimit;

1. Rregullat kombëtare që ekzistojnë në datën e hyrjes në fuqi të këtij libri rregullash në lidhje me kërkesat e aplikueshme për sa i përket BSE-së dhe skarpi për proteina shtazore mbahet në pritje të vendimit në varësi të tipit të trajtimit me nxehje që ka aftësi për të shkatërruar agjentin përgjegjës. Tregtia dhe importi i ushqimeve të mishit dhe të kockave do t'i nënshtrohen klauzolave të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

2. Autoriteti kompetent mund të kryejë marrje mostrash të rastësishme të dërgesave në sasi të madhe që e kanë origjinën në një vend të huaj nga i cili gjashtë teste të njëpasnjëshme kanë rezultuar negative. Kur gjatë njërit prej këtyre kontrolleve një rezultat ka dalë negativ, autoriteti kompetent i vendit të origjinës informohet në mënyrë që të marrë masat e duhur për të ndrequr situatën. Këto masa vihen në vëmendjen e autoritetit kompetent përgjegjës për kontrollet e importit. Në rast të një rezultati tjetër pozitiv nga i njëjti burim, teste të mëtejshme kryhen për të gjitha dorëzimet nga i njëjti burim deri në momentin që kërkesat e përcaktuara në fjalinë e parë të jenë përmbushur.

3. Operatorët e biznesit ushqimor të rezultateve të marrjes së mostrave të kryera të gjitha dërgesat të cilat i janë nënshtruar marrjes së mostrave.

4. Kur një dërgesë rezulton pozitiv ndaj salmonelës, ose ajo është:

a) rieksportuar nga vendi;

b) përdorur për qëllime të ndryshme nga ushqim për kafshët, në këtë rast, dërgesa mund të lërë pikën e kontrollit kufitar ose depon e magazinimit vetëm me kusht që të mos përfshihet në ushqimin e kafshëve;

c) ripërpunuar në një fabrikë trajtimi të aprovuar në përputhje me legjislacionin kombëtar ose çdo fabrikë të aprovuar për dekontaminim. Lëvizja nga pika e kontrollit kufitar ose depo e

magazinimit do të kontrollohet me leje nga autoriteti kompetent dhe dërgesa nuk do të lëshohet deri në momentin e trajtimit, testimit për salmonelë nga autoriteti kompetent dhe rezultati negativ i marrë.

5. Tregtia e gjakut të freskët të thundrakëve dhe të shpendëve për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve të shëndetit të kafshëve që aplikohen për tregtimin e mishit të freskët të specieve përkatëse në përputhje me klauzolat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

6. Tregtia e produkteve të gjakut për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve të shëndetit të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me mishin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

7. Importi i gjakut të freskët të thundrakëve shtëpiakë për t'u përdorur si konsum njerëzor është i ndaluar. Importi i gjakut të freskët të shpendëve shtëpiakë për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve shëndetësore të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi. Importet e gjakut të pastër të kafshëve të gjahut të rritura në fermë për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve shëndetësore të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me mishin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

8. Importet e produkteve të gjakut prodhuar për konsum njerëzor, u nënshtrohen kushteve të shëndetit të kafshëve të aplikueshme për produktet e mishit të specieve përkatëse të parashikuara në legjislacionin në fuqi, pa cenuar rregullat mbi produktet proteinike shtazore të përpunuara nga gjaku referuara në pikat 4 dhe 6

G. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me mjaltë

1. Tipat kryesorë të mjaltit janë si më poshtë:

a) Sipas origjinës:

i) mjaltë lulesh ose mjaltë nektari i marrë nga nektari i bimëve; dhe

ii) nektar quhet mjaltë i marrë kryesisht nga jashtëqitja e insekteve gjethengrënëse (Hemiptera) në pjesën e gjallë të bimëve ose sekrecionet e pjesëve të gjalla të bimëve;

b) Sipas mënyrës së prodhimit dhe/ose prezantimit:

i) mjaltë hojesh quhet mjaltë i depozituar nga bletët në hojet e freskëta të ndërtuara nga larvat ose hoje të holla të bëra vetëm nga dylli i bletëve dhe që shiten në hoje të plota të vulosura ose pjesë të këtyre hojeve;

ii) një hoje mjaltë e prerë në copa quhet mjaltë që përmban një ose më shumë pjesë hojesh;

iii) mjaltë i tharë quhet mjaltë i marrë nga tharja e hojeve;

iv) mjaltë i ekstraktuar quhet mjaltë i marrë nga centrifugimi i hojeve;

v) mjaltë i presuar quhet mjaltë i marrë nga presimi i hojeve me ose pa aplikim të moderuar të nxehtësisë që nuk i kalon 45 °C;

vi) Mjaltë i filtruar quhet mjaltë që merret duke i hequr lëndën e huaj inorganike ose lëndën organike në mënyrë të tillë që të rezultojë heqjen e polenit.

c) Mjaltë për gatim është mjaltë i përshtatshëm për përdorim industrial si ingredient në artikuj të tjerë ushqimorë që më pas mund të përpunohen:

i) të kenë shije ose aromë të pakëndshme; ose

ii) kanë filluar të fermentohen ose janë fermentuar; ose

iii) janë mbinxehur.

2. Kur nxirret në treg si mjaltë ose përdoret në çdo produkt të përshtatshëm si konsum njerëzor, mjaltit nuk i shtohet ndonjë përbërës ushqimor, duke përfshirë aditivë ushqimorë, dhe as aditivë të tjerë përveçse mjaltit. Mjaltë duhet, sa më shumë të jetë e mundur, të jetë pa lëndë organike ose inorganike të huaja në përbërjen e tij. Me përjashtim të seksionit G paragrafi b, nuk duhet të ketë shije ose aroma të huaja, të cilat kanë filluar të fermentohen, kanë një aciditet të ndryshuar artificialisht ose janë nxehur në atë masë që enzimët natyrore ose janë shkatërruar ose janë çaktivizuar në mënyrë të ndjeshme.

3. Pa cenuar pikën 1 pika (b)(vi), asnjë polen ose pjesëz përbërës e mjaltit nuk hiqet përveçse kur kjo është e pashmangshme në heqjen e lëndëve të huaja inorganike ose organike.

4. Kur hidhet në treg si mjaltë ose përdoret në çdo produkt të përshtatshëm si konsum njerëzor, mjaltë përmbush kriteret e mëposhtme të përbërjes:

a) Përbërja e sheqerit:

- i) Përbërja e fruktozës dhe glukozës (shuma e të dyjave):
 - Mjaltë lulesh jo më pak se 60 g/100 g;
 - Nektari i mjaltit i përzier me mjaltin e luleve jo më pak se 45 g/100 g.
 - ii) Përbërja e sukrozës:
 - Në përgjithësi jo më shumë se 5 g/100 g;
 - Akacia false (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), *Menzies Banksia* (*Banksia menziesii*), Dorëzonjë (*Hedysarum*), eukalpt (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia* (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*), *Citrus spp.* jo më shumë se 10 g/100 g;
 - Livando (*Lavandula spp.*), borage (*Borago officinalis*) jo më shumë se 15 g/100 g.
 - b) Përbërja e lagështirës:
 - i) në përgjithësi jo më shumë se 20 %;
 - ii) shqopë (*Calluna*) mjaltë për gatim në përgjithësi jo më shumë se 23%;
 - iii) mjaltë për gatim nga shqopa (*Calluna*) jo më shumë se 25%.
 - c) Përbërja e patretshmërisë në ujë:
 - i) në përgjithësi jo më shumë se 0,1 g/100 g;
 - ii) mjaltë i presuar jo më shumë se 0,5 g/100 g.
 - d) Përcjellshmëria elektrike:
 - i) mjaltë i palistuar më poshtë, dhe përzierje e këtyre mjaltërave jo më shumë se 0,8 mS/cm;
 - ii) nektari dhe mjaltë gështenjash dhe përzierje e atyre të listuara më poshtë por jo më shumë 0,8 mS/cm;
 - iii) përjashtimet: pema e luleshtrydhes (*Arbutus unedo*), shqopa zile (*Erica*), eukalpti, Bliri (*Tilia spp.*), shqopa e re (*Calluna vulgaris*), manuka (*leptospermum*), pema e çajit (*Melaleuca spp.*).
 - e) Acidi i lirë:
 - i) në përgjithësi jo më shumë se 50 ml acid për 1000 gram;
 - ii) mjaltë për gatim jo më shumë se 80 ml acid për 1000 gram.
 - f) Aktiviteti *Diastase* dhe përmbajtja hydroxymethylfurfural (HMF) të përcaktuara pas procesit të përzierjes: Aktiviteti *Diastase* (shkalla Schade):
 - i) në përgjithësi, përveç mjaltit për gatim jo më pak se 8;
 - ii) mjaltë me përmbajtje të ulët enzime natyrale (p.sh. mjaltë qitroje) dhe përbërje hydroxymethylfurfural (HMF) jo më shumë se 15 mg/kg jo më pak se 3.
 - g) Përbërja hydroxymethylfurfural (HMF):
 - i) në përgjithësi, përveç mjaltit për gatim jo më shumë se 40 mg/kg (që i nënshtrohet klauzolave të pikës (f), nënndarja e dytë);
 - ii) mjaltë me origjinë të deklaruar nga rajonet me klimë tropikale dhe përzierje të këtyre mjaltërave jo më shumë se 80 mg/kg.
4. Mjalti që përdoret si konsum njerëzor do t'i njoftohet autoritetit kompetent, për qëllimin e kontrollit, brenda 12 orësh përpara nxjerrjes në treg.
5. Ekzaminimi i mjaltit bëhet në mënyrë organoleptike dhe, kur të jetë e nevojshme me testimet laboratorike të duhura, dhe në varësi të rezultatit të ekzaminimeve, mjalti vlerësohet si:
- a) Higjienikisht i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor;
 - b) Higjienikisht i papërshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor.
6. Mjalti është higjienikisht i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse:
- a) Ai rrjedh nga kolonia e bletëve që nuk vuajnë nga ndonjë sëmundje ngjitëse e bletëve;
 - b) Është organoleptikisht i pandryshuar dhe i përshtatshëm higjienikisht.
7. Mjalti është higjienikisht i papërshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse:
- a) Ai rrjedh nga zgjoi ku është gjetur *Melissococcus plutonius*, *acariasis* dhe *Nosema apis*;
 - b) Mblidhet nga lulet e bimëve të specieve azalea, landër dhe dafina e malit;
 - c) Është kontaminuar mekanikisht me trupa të huaj;
 - d) Është ngjyrosur ose konservuar duke përdorur substanca kimike të cilat ulin thartësinë;
 - e) Është i mykur;
 - f) Është prekur nga fermentimi me acid laktik ose acid acetik;
 - g) Ka erë dhe shije jo të zakonshme;

h) Nuk është në përputhje me dispozitat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që përmbushen nga produktet e hedhura në treg;

i) Nuk është në përputhje me dispozitat e përcaktuara në legjislacionin kombëtar mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat që janë të pranishme në artikujt ushqimorë;

j) Është i kontaminuar me radionuklide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

8. Emrat e produktit të referuar në tipat e mjaltit pika 1, do të aplikohen vetëm për produktet e përcaktuara aty dhe përdoren në tregti për përcaktimin e tyre. Këto emra përcaktohen nga emri i thjeshtë i produktit “mjaltë”, përveç rastit të mjaltit të filtruar, mjaltë me hoje, copë hoje me mjaltë dhe mjaltë për gatim. Megjithatë:

a) Në rastin e mjaltit për gatim, fjalët “vetëm për gatim” vendosen në etiketë ngjitur me emrin e produktit;

b) Përveçse në rastin e mjaltit të filtruar dhe mjaltit për gatim, emrat e produktit mund të shoqërohen me informacion në lidhje me:

i) Origjinë nga lulet ose bimët, nëse produkti vjen tërësisht ose kryesisht nga origjina e treguar dhe përmban karakteristikat organoleptike, fiziko-kimike dhe mikroskopike të origjinës;

ii) Origjinë rajonale, territoriale ose topografike, nëse produkti rrjedh plotësisht nga origjina e treguar;

iii) Kritere cilësie specifike.

9. Kur mjalti për gatim përdoret si përbërës në një artikull ushqimor të përbërë, termi “mjaltë” përdoret në emrin e produktit të ushqimit të përbërë në vend të termit “mjaltë për gatim”. Megjithatë, në listën e përbërësve, termi siç është referuar në tipat e mjaltit 1 (c) përdoret.

10. Vendi ose vendet e origjinës ku mjalti është vjelë tregohen në etiketë. Megjithatë, nëse mjalti vjen nga më shumë se një vend ky tregues mund të zëvendësohet me një si më poshtë, sipas rastit:

a) “Përzierje e mjaltërave të BE-së”,

b) “Përzierje e mjaltërave jo të BE-së”,

c) “Përzierje e mjaltërave të BE-së dhe jo të BE-së”.

11. Në rastin e mjaltit të filtruar dhe mjaltit për gatim, kontejnerët, paketat dhe dokumentet e tregtisë ndikojnë qartësisht në emrin e plotë të produktit, siç referohet në tipat e mjaltit, pika 1 (b) (vi), dhe (c).

III. KONTROLLET ZYRTARE

1. Autoriteti kompetent garanton se kontrollet zyrtare në lidhje me produktet me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror bëhen në përputhje me legjislacionin në fuqi.

2. Përveç kërkesave të përgjithshme të ligjit të ushqimit në lidhje me praktikat e mira të higjienës, veterineri zyrtar verifikon përputhshmërinë e vazhdueshme me procedurat e vetë operatorëve të biznesit në lidhje me çdo mbledhje, prodhim, transport, magazinim, trajtim, përpunim dhe përdorim ose heqjen e produkteve me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror, për të cilët operatorët e biznesit ushqimor janë përgjegjës.

3. Përveç kërkesave të përgjithshme të ligjit të ushqimit në lidhje me auditët e parimeve të bazuara në HACCP-së, veterineri zyrtar kontrollon që procedurat e operatorit garantojnë, në masën e duhur, që produktet me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror:

a) nuk përmbajnë anomali ose ndryshime pato-fiziologjike; dhe

b) nuk përmbajnë ndonjë lloj kontaminimi.

4. Veterineri zyrtar verifikon respektimin e legjislacionit përkatës në fuqi mbi mirëqenien e kafshëve, si dispozitat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve në kohën e therjes dhe gjatë transportit.

5. Veterineri zyrtar garanton se produktet me origjinë shtazore të mbuluara nga ky udhëzim ministror mbajnë një markë identifikimi të aplikuar nga operatori i biznesit ushqimor në përputhje me ligjin e ushqimit.

6. Respektimi i kërkesave higjienike të produktit kontrollohet me kontroll fizik dhe ku është e nevojshme me teste laboratorike:

a) Veterineri zyrtar garanton marrjen e mostrave, si dhe garanton që ato janë identifikuar siç

duhet dhe i janë dërguar laboratorit të duhur brenda kuadrit të zbulimit të mbetjeve të substancave të paautorizuara ose produkteve dhe kontrollit të substancave të rregulluara në përputhje me legjislacionin në fuqi;

b) Veterineri zyrtar garanton kryerjen e çdo testimi tjetër laboratorik.

7. Veterineri zyrtar regjistron dhe vlerëson rezultatet e aktiviteteve të inspektimit:

a) Nëse inspektimet shfaqin pranimë e ndonjë sëmundjeje ose kushti që mund të prekë shëndetin e publikut ose të kafshëve, ose të rrezikojë mirëqenien e kafshëve, veterineri zyrtar njofton operatorin e biznesit ushqimor;

b) Kur problemi i identifikuar lind gjatë prodhimit primar, veterineri zyrtar informon veterinerin që ndjek burimin e origjinës, operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për burimin e origjinës (me kusht që ky informacion nuk do të cenonte procedimet e mëtejshme ligjore) dhe, aty ku është e nevojshme, autoriteti kompetent përgjegjës për mbikëqyrjen e mbajtjes së origjinës ose zonës së gjuetisë;

c) Nëse kafshët në fjalë do të ishin mbarështuar në një vend të tretë, autoriteti kompetent ku është vendosur stabilimenti duhet të informohet.

8. Rezultatet e inspektimeve dhe testeve regjistrohen elektronikisht ose me shkrim.

9. Kur veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së aktivitetit inspektues *ante-mortem* ose *post-mortem* ose çdo lloj inspektimi tjetër dyshon pranimë e ndonjë agjenti infektues, veterineri zyrtar njofton menjëherë autoritetin kompetent dhe merr të gjitha masat e nevojshme për të parandaluar përhapjen e mundshme të agjentit infektues në përputhje me legjislacionin në fuqi.

10. Kur autoriteti kompetent identifikon mospërputhje me dispozitat e parashikuara në këtë udhëzim, ai do të marrë masa për të garantuar se operatorët e biznesit ushqimor e ndreqin situatën. Kur vendoset mbi marrjen e veprimeve, autoriteti kompetent mban parasysh natyrën e mospërmbushjes dhe të dhënat e mëparshme të operatorit të biznesit ushqimor në lidhje me mospërmbushjen.

11. Ky veprim do të përfshijë, aty ku është e nevojshme, masat e mëposhtme:

a) Vendosjen e procedurave sanitare ose çdo veprim tjetër korigjues të konsideruar të nevojshëm për të garantuar sigurinë e produkteve me origjinë shtazore ose respektimin e kërkesave ligjore përkatëse në lidhje me ushqimin, shëndetin e kafshëve ose mirëqenien e kafshëve;

b) Kufizimi ose ndalimi i hedhjes në treg, importi ose eksporti i produkteve me origjinë shtazore;

c) Monitorohet ose, nëse është e nevojshme, të urdhërohet rithirrja, tërheqja dhe/ose shkatërrimi i ushqimit;

d) Autorizimi për të përdorur ushqimin për qëllime të ndryshme nga ato që janë synuar fillimisht;

e) Pezullimi i operacioneve ose mbyllja e të gjithë ose e një pjesë e biznesit në fjalë për një periudhë të përshtatshme kohe;

f) Pezullimi ose tërheqja e aprovimit ose regjistrimit të stabilimentit;

g) Masat për dorëzimet nga vendet e treta;

h) Çdo masë tjetër që autoriteti kompetent e konsideron të përshtatshme.

12. Autoriteti kompetent i jep operatorit në fjalë, ose një përfaqësuesi:

a) Njoftim me shkrim për vendimin në lidhje me veprimet që do të merren në përputhje me pikën 12, si dhe arsyet për këtë vendim;

b) Informacion mbi të drejtën e apelit kundër këtyre vendimeve dhe të procedurës së aplikueshme dhe afateve kohore.

13. Aty ku është e nevojshme, autoriteti kompetent njofton gjithashtu autoritetin kompetent të vendit të tretë mbi vendimin e shpërndarjes.

14. Të gjitha shpenzimet e kryera në përputhje me këtë kapitull do t'i ngarkohen operatorit përgjegjës të biznesit ushqimor.

IV. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohet Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

2. Shkeljet e dispozitave të këtij udhëzimi përbëjnë kundërvajtje administrative dhe trajtohen si të tilla sipas përcaktimit të pikës "gj" të nenit 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin".

3. Ky udhëzim hyn në fuqi 15 ditë mbas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli