

UDHËZIM
Nr. 21, datë 25.11.2010

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

(ndryshuar me udhëzimin nr. 4, datë 28.2.2020; nr. 27, datë 23.10.2024)

(i përditësuar)

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 dhjamin 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 species *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, nxehje 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.

VEZËT DHE PRODUKTET E VEZËVE

KAPITULLI I. VEZËT

1. Në ambientet e prodhuesit dhe deri në shitjen te konsumatori, vezët duhet të mbahen të pastra, të thata dhe pa erë të jashtme, të mbrojtura efektivisht nga goditjet dhe nga rrezet direkte të diellit.

2. Vezët duhet të ruhen dhe transportohen deri në shitje te konsumatori përfundimtar në një temperaturë, mundësisht konstante, e cila është më e përshtatshme për të siguruar ruajtjen optimale të vetive të tyre higjienike, përveç rasteve kur autoriteti kompetent vendos kërkesat kombëtare të temperaturës për objektet e magazinimit të vezëve dhe për automjetet që transportojnë vezët ndërmjet objekteve të tilla magazinimi.

3. Vezët duhet t'i dorëzohen konsumatorit brenda një afati kohor maksimal prej 28 ditësh nga pjellja.

4. Për vezët e prodhuara nga pulat e species *Gallus gallus*, "Data e jetëgjatësisë minimale", siç përcaktohet në nenin 3, pika 2, të vendimin nr. 434, datë 11.7.2018, "Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit", duhet të jetë jo më shumë se 28 ditë pas pjelljes. Kur tregohet periudha e pjelljes, kjo datë do të përcaktohet nga dita e parë e asaj periudhe.

KAPITULLI II. PRODUKTET E VEZËVE

I. KËRKESAT PËR STABILIMENTET

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që stabilimentet për prodhimin e produkteve të vezëve janë ndërtuar, shtruar dhe pajisur, në mënyrë që të sigurojnë ndarjen e operacioneve të mëposhtme:

1. larja, tharja dhe dezinfektimi i vezëve të pista, ku është kryer;
2. thyerja e vezëve, mbledhja e përmbajtjes së tyre dhe heqja e pjesëve të lëvozhgave dhe membranave;
3. operacione të ndryshme nga ato të përmendura në pikat 1 dhe 2.

II. LËNDËT E PARA PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË VEZËVE

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që lëndët e para të përdorura për prodhimin e produkteve të vezëve të jenë në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

1. Lëvozhgat e vezëve të përdorura në prodhimin e produkteve të vezëve duhet të jenë plotësisht të zhvilluara dhe të mos kenë thyerje. Megjithatë, vezët e plasarit mund të përdoren për prodhimin e vezëve të lëngëta ose produkteve të vezëve nëse stabilimenti i prodhimit ose qendra e paketimit i dorëzon ato drejtpërdrejt në një stabiliment të miratuar për prodhimin e vezëve të lëngshme ose një stabiliment përpunimi, ku ato duhet të thyhen sa më shpejt që të jetë e mundur.

2. Vezë e lëngshme e përfituar në një stabiliment i miratuar për këtë qëllim mund të përdoret si lëndë e parë. Vezë e lëngshme duhet të përfitohet në përputhje me kërkesat e pikave 1, 2, 3, 4 dhe 7 të pjesës III.

III. KËRKESA TË VEÇANTA HIGJIE NE PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË VEZËVE

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që të gjitha operacionet të kryhen në mënyrë të tillë që të shmangët çdo kontaminim gjatë prodhimit, trajtimit dhe magazinimit të produkteve të vezëve, veçanërisht duke siguruar përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

1. Vezët nuk duhet të thyhen nëse nuk janë të pastra dhe të thata.
2. Vezët duhet të thyhen në një mënyrë që të minimizojë kontaminimin, veçanërisht duke siguruar ndarjen e dubur nga operacionet e tjera. Vezët e plasaritura duhet të përpunohen sa më shpejt që të jetë e mundur.
3. Vezët e ndryshme nga ato të pulave, gjelave të detit ose shpendëve të detit duhet të trajtohen dhe përpunohen veçmas. Të gjitha pajisjet duhet të pastrohen dhe dezinfektohen përpara se të rifillojë përpunimi i vezëve të pulave, gjelave të detit dhe shpendëve të detit.
4. Përmbajtja e vezëve nuk mund të merret nga centrifugimi ose shtypja e vezëve, as centrifugimi nuk mund të përdoret për të marrë mbetjet e të bardhave të vezëve nga lëvozhgat e zbrazëta për konsum njerëzor.
5. Pas thyerjes, çdo grimcë e vezës së lëngshme duhet t'i nënshtrohet përpunimit sa më shpejt të jetë e mundur për të eliminuar rreziket mikrobiologjike ose për t'i reduktuar ato në një nivel të pranueshëm. Një grup që është përpunuar në mënyrë të pamjaftueshme mund t'i nënshtrohet menjëherë përpunimit përsëri në të njëjtën stabiliment nëse ky përpunim e bën atë të përshtatshëm për konsum njerëzor. Kur një grup rezulton të jetë i papërshtatshëm për konsum njerëzor, ai duhet të denatyrohet për të siguruar që të mos përdoret për konsum njerëzor.
6. Nuk kërkohet përpunim për të bardhën e vezës të destinuar për prodhimin e albuminës së tharë ose të kristalizuar, e destinuar më pas t'i nënshtrohet trajtimit termik.
7. Nëse përpunimi nuk kryhet menjëherë pas thyerjes, veza e lëngshme duhet të ruhet ose e ngrirë ose në një temperaturë jo më të madhe se 4°C. Periudha e ruajtjes para përpunimit në 4°C nuk duhet të kalojë 48 orë. Megjithatë, këto kërkesa nuk zbatohen për produktet që do të jenë të desheguara, nëse procesi i heqjes së sheqerit kryhet sa më shpejt që të jetë e mundur.
8. Produktet që nuk janë stabilizuar, në mënyrë që të mbahen në temperaturën e dhomës duhet të ftohen në jo më shumë se 4°C. Produktet për ngrirje duhet të ngrihen menjëherë pas përpunimit.

IV. SPECIFIKIMET ANALITIKE

1. Përqendrimi i acidit 3-OH-butirik nuk duhet të kalojë 10 mg/kg në lëndën e thatë të produktit të pamodifikuar të vezës.
2. Përmbajtja e acidit laktik në lëndën e parë të përdorur për prodhimin e produkteve të vezëve nuk duhet të kalojë 1 g/kg lëndë të thatë. Megjithatë, për produktet e fermentuara, kjo vlerë duhet të jetë ajo e regjistruar përpara procesit të fermentimit.
3. Saxia e mbetjeve të lëvozhgave të vezëve, membranave të vezëve dhe çdo grimcë tjetër në produktin e vezës së përpunuar nuk duhet të kalojë 100 mg/kg produkt vezë.

V. ETIKETIMI DHE VULA E IDENTIFIKIMIT

1. Përveç kërkesave të përgjithshme për shenjë/vulën identifikuese të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, dërgesat e produkteve të vezëve, të destinuara jo për shitje me pakicë, por për përdorim si përbërës në prodhimin e një produkti tjetër, duhet të kenë një etiketë që tregon temperaturën në të cilat produktet e vezëve duhet të ruhen dhe në periudhën gjatë së cilës mund të sigurohet konservimi.

2. Në rastin e vezës së lëngshme, etiketa e përmendur në pikën 1 duhet të ketë, gjithashtu, fjalët: “Vezë të lëngshme jo të pastëruar – për t'u trajtuar në vendin e destinacionit” dhe të tregojë datën dhe orën e thyerjes.

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 kontroleve 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 kontrolleve 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 denatyalizohen në atë mënyrë që ato të mos ripërdoren si konsum njerëzor.

c) Një dhomë e veçantë lihet mënjanë 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 muskolor 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 paketuara 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 denatyalizohen 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 te 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 dhjamit.

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 ngrënshëm		Dhjami për përpunim	Yndyrë e ngrënshme		Dhjamë derri dhe yndyra të tjera për përpunim	I ngrënshëm	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 dhjamit 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 nxehje 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

STOMAKËT E TRAJTUAR, FSHIKËZAT DHE ZORRËT

Operatorët e biznesit ushqimor që trajtojnë stomakun, fshikëzën dhe zorrët duhet të sigurojnë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

1. Zorrët, fshikëzat dhe stomaku i kafshëve mund të vendosen vetëm në treg, nëse:

a) ato rrjedhin nga kafshët të cilat janë therur në një thertore dhe të cilat janë gjetur të përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit ante-mortem dhe post-mortem;

b) ato të jenë kriposur, trajtuar me nxehje ose tharë; dhe

c) pas trajtimit të përmendur në pikën (b), merren masa efektive për të parandaluar rikontaminimin.

2. Stomakët e trajtuar, fshikëzat dhe zorrët që nuk mund të mbahen në temperaturën e ambientit duhet të ruben të ftohta duke përdorur pajisjet e destinuara për këtë qëllim deri në dërgimin e tyre. Në veçanti produktet që nuk janë të kriputa ose të thara duhet të mbahen në një temperaturë jo më të madhe se 3°C.

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

XHELATINA

1. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë xhelatinë duhet të sigurojnë përputhjen me kërkesat e këtij seksioni.

2. Për qëllimet e këtij seksioni, "regjie" nënkupton ngurtësimin e lëkurës, duke përdorur agjentë për rrezitje vegjetale, kriperë kromi ose substanca të tjera, si: kriperat e aluminit, kriperat e hekurit, kriperat silicike, aldehidet dhe kinonet, ose agjentë të tjerë forcues sintetikë.

KAPITULLI I. KËRKESAT PËR LËNDËT E PARA

1. Për prodhimin e xhelatinës së destinuar për përdorim në ushqim, mund të përdoren lëndët e para të mëposhtme:

a) kockat, të ndryshme nga materialet e specifikuar të rrezikut siç përcaktohet në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, "Për miratimin e rregullores 'Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme'";

b) lëkurët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara;

c) lëkurat e derrit;

d) lëkura e shpendëve;

e) tendinat dhe ligamentet;

f) gëzofi dhe lëkura e kafshëve të egra të gjahut; dhe

g) lëkurën dhe kockat e peshkut.

2. Ndalohet përdorimi i gëzofëve dhe lëkurave nëse ato i janë nënshtruar ndonjë procesi regjie, pavarësisht nëse ky proces ka përfunduar.

3. Lëndët e para të listuara në pikat 1 (a) deri (e) duhet të rrjedhin nga kafshët që janë therur në një thertore dhe kufomat e të cilave janë gjetur të përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit ante-mortem dhe post-mortem (para dhe pas therjes) ose në rastin prej gëzofësh dhe lëkurash nga kafshë të egra të gjahut, të gjetura të përshtatshme për konsum njerëzor.

4. a) Lëndët e para që nuk kanë pësuar asnjë trajtim me konservant përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejtë, duhet të vijnë nga stabilimente të regjistruara ose të licencuara në përputhje me legjislacionin në fuqi.

b) Lëndët e para të trajtuara të mëposhtme mund të përdoren:

i. kockat të ndryshme nga materiali me risk të specifikuar siç përcaktohet në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, "Për miratimin e rregullores 'Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme'", që vijnë nga stabilimente nën kontrollin dhe të listuara nga autoriteti kompetent dhe që janë nënshtruar në një prej trajtimeve të mëposhtme:

- grimcuar në copa për afërsisht 15 mm dhe lyhet me ujë të nxehtë në një temperaturë minimale 70°C për të paktën 30 minuta, minimumi 80°C për të paktën 15 minuta ose minimumi 90°C për të paktën 10 minuta, dhe më pas ndahet dhe më pas labet dhe thabet për të paktën 20 minuta në një rrymë ajri të nxehtë me një temperaturë fillestare minimale 350°C, ose për 15 minuta në një rrjedhë ajri të nxehtë me një temperaturë fillestare prej më shumë se 700°C;

- tharë në diell për një minimum prej 42 ditësh në një temperaturë mesatare prej të paktën 20°C;

- trajtim me acid të tillë që pH të mbahet në më pak se 6 në thelb për të paktën 1 orë para tharjes;

ii. gëzofët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara, lëkurat e derrit, lëkurat e shpendëve dhe gëzofët dhe lëkurat e kafshëve të egra që vijnë nga stabilimente nën kontrollin dhe të listuara nga autoriteti kompetent dhe që i janë nënshtruar një prej trajtimeve të mëposhtme:

- trajtimi me alkali për të vendosur një pH > 12 në thelb, i ndjekur nga kriposja për të paktën 7 ditë;

- tharje për të paktën 42 ditë në një temperaturë prej të paktën 20°C;

- trajtim me acid në mënyrë të tillë që pH të mbahet në më pak se 5 në thelb për të paktën 1 orë;

- trajtimi me alkali në një pH > 12 për të paktën 8 orë;

iii) kockat e ndryshme nga materiali me rrezik të përcaktuar në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, "Për miratimin e rregullores 'Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme'", gëzofët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara, lëkurën e derrit, lëkurën e shpendëve, lëkurën e peshkut dhe gëzofin dhe lëkurën e kafshëve të egra të gjahut dhe lëkurat që kanë pësuar ndonjë trajtim tjetër përveç atyre të specifikuar në pikën (i) ose (ii) dhe që vijnë nga stabilimente të regjistruara ose të licencuara në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Për qëllimet e 2 pikave të para të pikës (b) (ii), kohëzgjatja e trajtimeve mund të përfshijë kohën e transportit.

Lëndët e para të trajtuara të referuara në pikat (b) (i) dhe (b) (ii) duhet të rrjedhin nga:

- kafshë ripërtypëse shtëpiake dhe të kultivuara, derrat dhe shpendët që janë therur në një thertore dhe karkasat e të cilave janë të përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit ante- dhe post-mortem; ose

- nga kafshë të egra gjahu të vrarë, karkasat e të cilat janë gjetur të përshtatshme për konsum nga inspektimi ante-post mortum (para dhe pas therjes).

5. Qendrat e grumbullimit dhe fabrikat e lëkurës mund të furnizojnë gjithashtu me lëndë të parë për prodhimin e xhelatinës së destinuar për konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent i autorizon ato në mënyrë specifike për këtë qëllim dhe ato plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) ato duhet të kenë dhoma magazinimi me dysheme të forta dhe mure të lëmuara që pastrohen dhe dezinfektohen lehtë dhe sipas rastit, të pajisura me pajisje ftohjeje;

b) dhomat e magazinimit duhet të mbahen në një gjendje të kënaqshme pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që të mos përbëjnë një burim ndotjeje/kontaminimi për lëndët e para;

c) nëse ruhet lënda e parë që nuk është në përputhje me këtë udhëzim dhe/ose përpunohet në këto ambiente, duhet të ndahet nga lënda e parë që është në përputhje me këtë udhëzim gjatë gjithë periudhës së marrjes, ruajtjes, përpunimit dhe dërgimit.

KAPITULLI II. TRANSPORTI DHE RUAJTJA E LËNDËVE TË PARA

1. Në vend të shenjes së identifikimit të parashikuar në legjislacionin në fuqi, një dokument që tregon vendndodhjen e origjinës dhe që përmban informacionin e përcaktuar në shtojcën I, duhet të shoqërojë lëndët e para gjatë transportit, kur dorëzohen në një qendër grumbullimi ose fabrikë lëkurësh dhe kur dorëzohet në stabiliment të përpunimit të xhelatinës.

2. Lëndët e para duhet të transportohen dhe ruhen të ftohta ose të ngrira, përveç rasteve kur ato përpunohen brenda 24 orëve pas nisjes së tyre. Megjithatë, kockat ose osseina të lyera dhe të thara, lëkurat e kripura, të thara dhe gëlqerore, gëzojë dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe ruhen në temperaturën e ambientit.

3. Pas kontroleve veterinarë të parashikuara në legjislacionin në fuqi për kontrollet në Pikat e Inspektimit Kufitar, lëndët e para për prodhimin e xhelatinës për konsum njerëzor, për të cilat certifikimi i shëndetit të kafshëve kërkohet, duhet të transportohet direkt në stabilimentin në vendin e destinacionit.

Të gjitha masat paraprake duke përfshirë asgjësimin e sigurt të nënprodukteve shtazore, mbeturinave, materialeve të papërdorura ose të tepërta, duhet të merren për të shmangur rreziqet e përhapjes së sëmundjeve të kafshët.

KAPITULLI III. KËRKESAT PËR PRODHIMIN E XHELATINËS

1. Procesi i prodhimit të xhelatinës duhet të sigurojë, që:

a) i gjithë materiali kockor i ripërtypësve që rrjedh nga kafshë të lindura, të rritura ose të thera në vende ose rajone me rreziq të kontrolluar ose të papërcaktuar të BSE-së në përputhje me legjislacionin në fuqi në këtë fushë, i nënshtrohet një procesi që siguron që i gjithë materiali kockor të grimcohet imët dhe të degreasohet me ujë të nxehtë dhe trajtohet me acid klorhidrik të holluar (në përqendrim minimal prej 4 % dhe pH < 1,5) për një periudhë prej të paktën dy ditësh. Ky trajtim ndiqet ose nga:

- një trajtim alkalik i tretësirës së ngopur gëlqereje (pH > 12,5) për një periudhë prej të paktën 20 ditësh me një hap trajtimi termik prej të paktën 138°C për të paktën katër sekonda; ose

- një trajtim me acid (pH < 3,5) gjatë minimumi 10 orë me një hap trajtimi termik prej minimumi 138°C për të paktën katër sekonda; ose

- një proces ngrohjeje dhe presioni për të paktën 20 minuta me avull të ngopur prej 133°C në më shumë se 3 bare; ose

- çdo proces ekuivalent të miratuar;

b) lënda tjetër e parë i nënshtrohet një trajtimi me acid ose alkali, i ndjekur nga një ose më shumë shpëlarje. PH duhet të rregullohet më pas.

Xhelatina duhet të nxirret duke ngrohur një ose më shumë herë radhazi, e ndjekur nga pastrimi me anë të filtrimit dhe trajtimit termik.

2. Një operator biznesi ushqimor mund të prodhojë dhe ruajë si xhelatinë të destinuar për konsum njerëzor ashtu edhe xhelatinë që nuk është e destinuar për konsum njerëzor në të njëjtën stabiliment, me kusht që lëndët e para dhe procesi i prodhimit të jenë në përputhje me kërkesat që zbatohen për xhelatinën e destinuar për konsum njerëzor.

KAPITULLI IV. KËRKESAT PËR PRODUKTET TË PËRFUNDUARA

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që xhelatina të përputhet me kufijtë e mbetjeve të përcaktuara në tabelën e mëposhtme.

<i>Mbetje</i>	<i>Limitet/kufiri</i>
<i>As</i>	<i>1 ppm</i>
<i>Pb</i>	<i>5 ppm</i>
<i>Cd</i>	<i>0,5 ppm</i>
<i>Hg</i>	<i>0,15 ppm</i>
<i>Cr</i>	<i>10 ppm</i>
<i>Cu</i>	<i>30 ppm</i>
<i>Zn</i>	<i>50 ppm</i>
<i>SO₂ (Farmakopeja Evropiane, botimi i fundit)</i>	<i>50 ppm</i>
<i>H₂O₂ (Farmakopeja Evropiane, botimi i fundit)</i>	<i>10 ppm</i>

KAPITULLI V. ETIKETIMI

Ambalazhimi dhe paketimi që përmban xhelatinë duhet të ketë fjalët “Xhelatinë e përshtatshme për konsum njerëzor” dhe duhet të tregojë datën e jetëgjatësisë minimale.

KOLAGJENI

1. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë kolagjen duhet të sigurojnë përputhjen me kërkesat e këtij udhëzimi. Pa paragjykuar dispozitat e tjera, produktet e përfituara nga kolagjeni duhet të bëhen nga kolagjeni që përputhet me kërkesat e këtij udhëzimi.

2. Për qëllimet e këtij udhëzimi, “regjie” nënkupton ngurtësimin e lëkurës duke përdorur agjentë për regjie vegjetale, kripëra kromi ose substanca të tjera, si: kripërat e aluminit, kripërat e hekurit, kripërat silicike, aldehidet dhe kinonet ose agjentë të tjerë forcues sintetikë.

KAPITULLI I. KËRKESAT PËR LËNDËT E PARA

1. Për prodhimin e kolagjenit të destinuar për përdorim në ushqim, mund të përdoren lëndët e para të mëposhtme:

a) kockat, të ndryshme nga materialet me rrezik specifik siç përcaktohet në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, “Për miratimin e rregullores Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme”;

b) gëzojëfë dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara;

c) lëkurat e derrit;

d) lëkura e shpendëve;

e) tendinat dhe ligamentet;

f) gëzojëfë dhe lëkurat e gjahut të egra; dhe

g) lëkurën dhe kockat e peshkut.

2. Ndalohet përdorimi i gëzojëfëve dhe lëkurave nëse ato i janë nënshtruar ndonjë procesi për regjie, pavarësisht nëse ky proces ka përfunduar.

3. Lëndët e para të listuara në pikat 1 (a) deri (d) duhet të rrjedhin nga kafshët që janë therur në një thertore dhe karkasat e të cilave janë gjetur të përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit para dhe pas therjes (ante- dhe post-mortem) ose në rastin e lëkurave dhe gëzojëfëve të kafshëve të gjahut të egra, të gjetura të përshtatshme për konsum njerëzor.

4. a) Lëndët e para që nuk i janë nënshtruar ndonjë trajtimi konservues përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejtë duhet të vijnë nga stabilimente të regjistruara ose të licencuara në përputhje me legjislacionin në fuqi.

b) Lëndët e para të trajtuara të mëposhtme mund të përdoren:

i) kockat të ndryshme nga materiali me risk të specifikuar siç përcaktohet në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, “Për miratimin e rregullores Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme”, që vijnë nga stabilimente nën kontrollin dhe të listuara nga autoriteti kompetent dhe që janë nënshtruar një prej trajtimeve të mëposhtme:

- grimcuar në copa për afërsisht 15 mm dhe lyhet me ujë të nxehtë në një temperaturë minimale 70°C për të paktën 30 minuta, minimumi 80°C për të paktën 15 minuta ose minimumi 90°C për të paktën 10 minuta, dhe më pas

ndahet dhe më pas labet dhe thahet për të paktën 20 minuta në një rrymë ajri të nxehtë me një temperaturë fillestare minimale 350°C, ose për 15 minuta në një rrjedhë ajri të nxehtë me një temperaturë fillestare prej më shumë se 700°C;

- tharë në diell për një minimum prej 42 ditësh në një temperaturë mesatare prej të paktën 20°C;

- trajtim me acid të tillë që pH të mbahet në më pak se 6 në thelb për të paktën 1 orë para tharjes;

ii) gëzofët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara, lëkurat e derrit, lëkurat e shpendëve dhe gëzofët dhe lëkurat e kafshëve të egra që vijnë nga stabilimente nën kontrollin dhe të listuara nga autoriteti kompetent dhe që i janë nënshtruar një prej trajtimeve të mëposhtme:

- trajtimi me alkali për të vendosur një pH > 12 në thelb, i ndjekur nga kriposja për të paktën 7 ditë;

- tharje për të paktën 42 ditë në një temperaturë prej të paktën 20°C;

- trajtim me acid në mënyrë të tillë që pH të mbahet në më pak se 5 në thelb për të paktën 1 orë;

- trajtimi me alkali në një pH > 12 për të paktën 8 orë;

iii) kockat e ndryshme nga materiali me rrezik të specifikuar të përcaktuar në urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, "Për miratimin e rregullores Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme", gëzofët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara, lëkurën e derrit, lëkurën e shpendëve, lëkurën e peshkut dhe gëzofin dhe lëkurën e kafshëve të egra të gjabur dhe lëkurat që kanë pësuar ndonjë trajtim tjetër përveç atyre të specifikuar në pikat (i) ose (ii) dhe që vijnë nga stabilimente të regjistruara ose të licencuara në përputhje me legjislacionin në fuqi.

Për qëllimet e 2 pikave të para të pikës (b) (ii), kohëzgjatja e trajtimeve mund të përfshijë kohën e transportit.

Lëndët e para të trajtuara të referuara në pikat (b) (i) dhe (b) (ii), duhet të rrjedhin nga:

- kafshë ripërtypëse shtëpiake dhe të kultivuara, derrat dhe shpendët që janë therur në një thetore dhe karkasat e të cilave janë të përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit ante- dhe post-mortem (para dhe pas therjes); ose

- nga kafshë të egra gjahu të vrarë, karkasat e të cilat janë gjetur të përshtatshme për konsum nga inspektimi ante-post mortem (para dhe pas therjes).

5. Qendrat e grumbullimit dhe fabrikat e lëkurës mund të furnizojnë gjithashtu me lëndë të parë për prodhimin e kolagenit të destinuar për konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent i autorizon ato në mënyrë specifike për këtë qëllim dhe ato plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) ato duhet të kenë dhoma magazinimi me dysheme të forta dhe mure të lëmuara që pastrohen dhe dezinfektohen lehtë dhe sipas rastit, të pajisura me pajisje ftohjeje;

b) dhomat e magazinimit duhet të mbahen në një gjendje të kënaqshme pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që të mos përbëjnë një burim ndotjeje për lëndët e para;

c) nëse lënda e parë që nuk është në përputhje me këtë kapitull rubet dhe/ose përpunohet në këto ambiente, ajo duhet të ndahet nga lënda e parë në përputhje me këtë udhëzim gjatë gjithë periudhës së marrjes, ruajtjes, përpunimit dhe dërgimit.

KAPITULLI II. TRANSPORTI DHE RUAJTJA E LËNDËVE TË PARA

1. Në vend të shenjes së identifikimit të parashikuar në legjislacionin në fuqi, një dokument që tregon vendndodhjen e origjinës dhe që përmban informacionin e përcaktuar në shtojcën I, duhet të shoqërojë lëndët e para gjatë transportit, kur dorëzohen në një qendër grumbullimi ose fabrikë lëkurësh dhe kur dorëzohet në stabiliment të përpunimit të kolagenit.

2. Lëndët e para duhet të transportohen dhe ruben të ftohta ose të ngrira, përveç rasteve kur ato përpunohen brenda 24 orëve pas nisjes së tyre. Megjithatë, kockat ose osseina të lyera dhe të thara, lëkurat e kripura, të thara dhe gëlqere, dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe ruben në temperaturën e ambientit.

3. Pas kontroleve veterinarë të parashikuara në legjislacionin në fuqi për kontrollet në pikat e inspektimit kufitar, lëndët e para për prodhimin e kolagenit për konsum njerëzor, për të cilat certifikimi i shëndetit të kafshëve kërkohet, duhet të transportohet direkt në stabilimentin në vendin e destinacionit. Të gjitha masat paraprake, duke përfshirë asgjësimin e sigurt të nënprodukteve shtazore jo për konsum njerëzor, mbeturinave, materialeve të papërdorura ose të tepërta, duhet të merren për të shmangur rrezikun e përbapjes së sëmundjeve të kafshët.

KAPITULLI III. KËRKESAT PËR PRODHIMIN E KOLAGJENIT

1. Procesi i prodhimit të kolagjenit, duhet të sigurojë, që:

a) i gjithë materiali kockor i ripërtypësve që rrjedh nga kafshë të lindura, të rritura ose të thërra në vende ose rajone me rrezik të kontrolluar ose të papërcaktuar të BSE-së në përputhje me urdhrin nr. 220, datë 14.4.2016, "Për miratimin e rregullores Për përcaktimin e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrënjësin e encefalopative spongiforme të transmetueshme", i nënshtrohet një procesi që siguron që i gjithë materiali kockor të grimcohet imët dhe të degreasohet me ujë të nxehtë dhe trajtohet me acid klorhidrik të holluar (në përqendrim minimal prej 4 % dhe pH < 1,5) për një periudhë prej të paktën 2 ditësh. Ky trajtim duhet të pasohet nga rregullimi i pH, duke përdorur acid ose alkali i ndjekur nga:

i) një ose më shumë shpëlarje dhe të paktën një nga proceset e mëposhtme:

- filtrim;
- bluarje;
- nxjerrje;

ii) ose ndonjë proces ekuivalent të miratuar;

b) lëndët e para të ndryshme nga ato të përmendura në pikën (a) duhet t'i nënshtrohen një trajtimi që përfshin larje, rregullim të pH, duke përdorur acid ose alkali i ndjekur nga:

i) një ose më shumë shpëlarje dhe të paktën një nga proceset e mëposhtme:

- filtrim;
- bluarje;
- nxjerrje;

ii) ose ndonjë proces ekuivalent të miratuar.

2. Pasi t'i nënshtrohet procesit të përmendur në pikën 1, kolagjeni mund t'i nënshtrohet një procesi tharjeje.

3. Operatori i biznesit ushqimor mund të prodhojë dhe ruajë kolagjenin e destinuar për konsum njerëzor dhe kolagjenin jo të destinuar për konsum njerëzor në të njëjtën stabiliment, me kusht që lëndët e para dhe procesi i prodhimit të jenë në përputhje me kërkesat që zbatohen për kolagjenin e destinuar për konsum njerëzor.

KAPITULLI IV. KËRKESAT PËR PRODUKTET E PËRFUNDUARA

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që kolagjeni të përputhet me kufijtë e mbetjeve të përcaktuara në tabelën e mëposhtme:

Mbetje	Limitet/kufiri
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 (Farmakopeja Evropiane, botimi i fundit)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmakopeja Evropiane, botimi i fundit)	10 ppm

KAPITULLI V: ETIKETIMI

Ambalazhimi dhe paketimi që përmban kolagjen duhet të ketë fjalët "Kolagjen i përshtatshëm për konsum njerëzor" dhe të tregojë datën e përgatitjes.

PRODUKTET SHUMË TË RAFINUARA

1. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë produktet e mëposhtme shumë të rafinuara me origjinë shtazore duhet të sigurojnë që trajtimi i lëndëve të para të përdorura eliminon çdo rrezik për kafshët ose shëndetin publik:

a) sulfat kondroitin;

b) acidi hialuronik;

c) produkte të tjera të hidrolizuara të kërcit;

d) kitozan;

e) glukozaminë;

f) mullëza;

g) xhelatina e peshkut;

h) aminoacidet që janë të autorizuar si aditivë ushqimorë në përputhje me udhëzim nr. 18, datë 9.11.2022, "Për aditivët ushqimorë të lejuar";

i) aromatizuesit ushqimorë që janë të autorizuar në përputhje me legjislacionin në fuqi (2);

j) derivatet e yndyrës.

2. Lëndët e para të përdorura për prodhimin e produkteve shumë të rafinuara të përmendura në pikën 1 duhet të rrjedhin nga:

a) kafshët duke përfshirë pendët e tyre, të cilat janë therur në një thertore dhe mishi i të cilave është gjetur i përshtatshëm për konsum njerëzor pas inspektimit para dhe pas therjes; ose

b) produktet e peshkimit që përputhen me udhëzimin nr. 25, datë 25.11.2010, "Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit"; ose

c) yndyrat dhe sija të përpunuara që përputhen me udhëzim nr. 21, data 25.11.2010, "Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore" ose leshin, nëse këto produkte i nënshtrohen njërit prej proceseve të mëposhtme:

1) transesterifikimi ose hidroliza në një temperaturë prej të paktën 200°C, nën presionin përkatës, për të paktën 20 minuta (glicerinë, acide yndyrore dhe estere);

2) saponifikimi me NaOH 12M:

- në një proces grumbull në 95°C për tri orë; ose

- në një proces të vazhdueshëm në 140°C 2 bar (2 000 hPa) për tetë minuta; ose

3) hidrogjenizimi në 160°C në 12 bar (12 000 hPa) për 20 minuta.

Flokët e njeriut nuk mund të përdoren si burim për prodhimin e aminoacideve.

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 nxehe 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 lulësh 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 mjalti e prerë në copa quhet mjalti që përmban një ose më shumë pjesë hojesh;
- iii) mjaltë i tharë quhet mjalti i marrë nga tharja e hojeve;
- iv) mjaltë i ekstraktuar quhet mjalti i marrë nga centrifugimi i hojeve;
- v) mjaltë i presuar quhet mjalti 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 mjalti që merret duke i hequr lëndën e huaj inorganike ose lëndën organike në mënyrë të tillë që të rezultojë heqjen e polenit.

c) Mjalti për gatim është mjalti 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. Mjalti 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 enzimata natyrore ose janë shkatërruar ose janë çaktivizuar në mënyrë të ndjeshme.

3. Pa cenuar pikën 1 pika (b)(vi), asnjë polen ose pjesëz përbërëse 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, mjalti 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*), eukalipt (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia* (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*), *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*), eukalipti, 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 më 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) Kriteria 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 praktikën 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 auditet 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 praninë 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 korrigjues 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

SHTOJCË I

MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED FOR THE
PRODUCTION OF GELATINE OR COLLAGEN INTENDED FOR HUMAN
CONSUMPTION

MODELI I DOKUMENTIT QË SHOQËRON LËNDËN E PARË TË DESTINUAR PËR
PRODHIMIN E XHELATINËS OSE KOLAGJENIT TË DESTINUAR PËR KONSUM
NJERËZOR

(shtuar me udhëzimin nr. 27, datë 23.10.2024)

Number of the commercial document:

Numri i dokumentit tregtar:

I. Identification of raw material

I. Identifikimi i lëndës së parë

Nature of the raw material:

Natyra e lëndës së parë:

Animal species:

Llojet e kafshëve:

Type of packaging:

Lloji i paketimit:

Number of packages:

Numri i paketave:

Net weight (kg):

Pesha neto (kg):

II. Origin of raw material

II. Origjina e lëndës së parë

Type, name, address and approval/ registration/ special authorisation number of the establishment of origin:

Lloji, emri, adresa dhe numri i miratimit/ regjistrimit/ autorizimit të posaçëm të stabilimentit të
origjinës:

Name and address of the consignor (1):

Emri dhe adresa e dërguesit (1):

III. Destination of raw material

III. Destinacioni i lëndës së parë

Type, name, address and approval/ registration/ special authorisation number of the production establishment of destination:.....

Lloji, emri, adresa dhe numri i miratimit/ regjistrimit/ autorizimit të posaçëm të stabilimentit prodhues të destinacionit:.....

Name and address of the consignee (2):

Emri dhe adresa e marrësit (2):

IV. Means of transport:

IV. Mjetet e transportit:

Done at,, on

Bërë në,, më

.....

(Signature of the operator of the establishment of origin or its representatives.)

(Nënsbkrimi i operatorit të stabilimentit të origjinës ose përfaqësuesve të tij.)