

UDHËZIM
Nr. 27, datë 23.10.2024

PËR DISA NDRYSHIME NË UDHËZIMIN NR. 21, DATË 25.11.2010, “MBI KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS DHE KONTROLLET ZYRTARE PËR PRODUKTET ME ORIGINË SHTAZORE”, TË NDRYSHUAR¹

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, si dhe në zbatim të nenit 38, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

UDHËZOJ:

Në udhëzimin nr. 21, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, të ndryshuar, bëhen ndryshimet dhe shtesat si më poshtë:

1. Kërkesat specifike të higjienës të operatorëve të biznesit ushqimor, germa A – kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me vezët dhe produktet e vezëve të udhëzimit nr. 2, datë 25.11.2010, “Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, ndryshon si më poshtë:

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 Ky udhëzim është përfuar pjesërisht me rregulloren (KE) nr. 853/2004, të Parlamentit dhe të Këshillit Evropian të 29 prillit 2004, “Përcaktimin e rregullave të veçanta të higjienës për ushqimet me origjinë shtazore”.

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

III. KËRKESA TË VEÇANTA HIGJIENE 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 shmanget 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 duhur 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 rreziqet 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 thatë 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 desheqeruara, 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. Sasia 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 pasterizuar – për t’u trajtuar në vendin e destinacionit” dhe të tregojë datën dhe orën e thyerjes.

Germa D. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me stomakë të trajtuar, fshikëza dhe zorrë e udhëzimit nr. 2, datë 25.11.2010, “Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, ndryshon si më poshtë:

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 ruhen 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.

Germa E. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit që merren me xhelatinë dhe kolagen të udhëzimit nr. 2, datë 25.11.2010, “Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, ndryshon si më poshtë:

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 agentë për rrezitje vegjetale, kriperë kromi ose substanca të tjera, si: kriperat e aluminit, kriperat e hekurit, kriperat silicike, aldehidet dhe kinonet, ose agentë 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 specifikuara të rrezikut 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) lëkurët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara;

c) lëkurat e derri;

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 përafërsisht 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 lahet 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 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 cilit 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 shenjës 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, gëzofët dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe ruhen në temperaturën e ambientit.

3. Pas kontrolleve 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 përdorura 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 rrezik 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.

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 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 çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme”;

b) gëzofët dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të kultivuara;

c) lëkurat e derrit;

d) lëkura e shpendëve;

e) tendinat dhe ligamentet;

f) gëzofët dhe lëkurat e gjahut të egra; dhe

g) lëkurën dhe kockat e peshkut.

2. Ndalohet përdorimi i gëzofëve 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 gëzofëve 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 çrrënjosjen 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 përafërsisht 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 lahet 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 ripërtpëse 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 ripërtpëse 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 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 ripërtpëse 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* (para dhe pas tharjes); 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 tharjes).

5. Qendrat e grumbullimit dhe fabrikat e lëkurës mund të furnizojnë gjithashtu me lëndë të parë për prodhimin e kolagjenit 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 ruhet 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 shenjës 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 kolagjenit.

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 kripara, të thara dhe gëlqere, dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe ruhen në temperaturën e ambientit.

3. Pas kontrolleve veterinarë të parashikuara në legjislacionin në fuqi për kontrollet në pikat e inspektimit kufitar, lëndët e para për prodhimin e kolagjenit 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 përdorura ose të tepërta, duhet të merren për të shmangur rreziqet e përhapjes 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 çrrënjosjen 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 tjetër.

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	50 ppm
(Farmakopeja Evropiane, botimi i fundit)	

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:

- sulfat kondroitin;
- acidi hialuronik;
- produkte të tjera të hidrolizuara të kërcit;
- kitozan;
- glukozaminë;
- mullëza;
- xhelatina e peshkut;
- aminoacidet që janë të autorizuar si aditivë ushqimorë në përputhje me udhëzim nr. 18, datë 9.11.2022, “Për aditivët ushqimorë të lejuar”;
- aromatizuesit ushqimorë që janë të autorizuar në përputhje me legjislacionin në fuqi (2);
- 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:

- 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
- 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
- yndyrat dhe fijet e 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.

2. Ngarkohen për zbatimin e këtij urdhri, Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

Anila Denaj

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

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.)