

UDHËZIM
Nr. 30, datë 28.10.2024

**MBI KËRKESAT SPECIFIKE DHE FREKUENCAT MINIMALE UNIFORME
TË KONTROLLEVE ZYRTARE NË LIDHJE ME PRODUKTET E PESHKIMIT¹**

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

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim zbatohet për kontrollet zyrtare të prodhimit dhe vendosjen në treg të produkteve të peshkimit.

2. Kontrollet zyrtare mbi prodhimin dhe vendosjen në treg të produkteve të peshkimit përfshijnë verifikimin e përputhshmërisë me kërkesat e përcaktuara në udhëzimin “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit” dhe udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, në veçanti:

- a) një kontroll të rregullt të kushteve higjienike të zbarkimit dhe shitjes së parë;
- b) inspektime të rregullta të anijeve dhe objekteve në tokë, duke përfshirë ankandet e peshkut dhe tregjet me shumicë, në veçanti për të kontrolluar:
 - i. nëse kushtet e miratimit përmbushen ende;
 - ii. nëse produktet e peshkimit trajtohen në mënyrë korrekte;
 - iii. pajtueshmërinë me kërkesat e higjienës dhe të temperaturës;
 - iv. pastërtinë e objekteve duke përfshirë anijet, objektet dhe pajisjet e tyre, si dhe higjienën e personelit;

c) kontrollet mbi kushtet e ruajtjes dhe transportit.

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) kryejnë kontrolle zyrtare mbi të gjitha anijet që zbarkojnë produkte peshkimi në portet e vendit, pavarësisht nga flamuri. Autoriteti kompetent i shtetit të cilit i përket flamuri mund të kryejë kontrolle zyrtare mbi anijet nën flamurin e tyre, ndërsa anija është në det ose në një port në një shtet tjetër.

4. Kur një anije fabrikë, anije ngrirëse ose anije referim inspektohet me qëllim dhënien e miratimit të anijes, AKU-ja kryen kontrolle zyrtare në përputhje me nenin 8, “Kontrolli dhe procedurat e verifikimit”, të urdhrit nr. 382, datë 31.7.2006, “Për miratimin e rregullores ‘Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin, si dhe mirëqenien e kafshëve’”. Nëse është e nevojshme, ata mund të inspektojnë anijen ndërsa është në det ose në një port të një vendi tjetër.

5. Kur AKU-ja i ka dhënë anijes miratim me kusht, në përputhje me urdhrin nr. 382, datë 31.7.2006, “Për miratimin e rregullores ‘Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin, si dhe mirëqenien e kafshëve’”, ato mund të autorizojnë autoritetet kompetente të një vendi tjetër për të kryer kontrollet vijuese, me synim dhënien e miratimit të plotë, zgjatjen e miratimit të kushtëzuar ose mbajtjen nën shqyrtim të miratimit, me kusht që Shqipëria të shfaqet në një listë të vendeve të treta nga të cilat lejohet eksporti i produkteve të peshkimit në BE, në përputhje me nenin 44 të urdhrit nr. 382, datë 31.7.2006, “Për miratimin e rregullores ‘Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin si dhe mirëqenien e kafshëve’”. Nëse është e nevojshme, këto autoritete kompetente mund të inspektojnë anijen ndërsa është në det.

6. Kur AKU-ja autorizon autoritetin kompetent të një vendi tjetër për të kryer kontrolle në emër të tij, në përputhje me pikën 5 të këtij udhëzimi, të dyja autoritetet kompetente bien dakord për kushtet që

¹ Ky udhëzim është përafshuar pjesërisht me: Rregulloren Zbatuese e Komisionit (BE) 2019/627, të datës 15 mars 2019, që përcakton rregulla praktike uniforme për kryerjen e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuar për konsum njerëzor, në përputhje me rregulloren (BE) 2017/625 të Parlamentit Evropian dhe të Këshilli dhe ndryshimi i Rregullores së Komisionit (KE) nr. 2074/2005 në lidhje me kontrollet zyrtare.

rregullojnë kontrolle të tilla. Këto kushte duhet të sigurohet, në veçanti, që AKU-ja të marrë raporte mbi rezultatet e kontrolleve dhe për çdo mospërputhje të dyshuar pa vonesë, në mënyrë që t'u mundësohet marrja e masave të nevojshme.

7. Kontrollat zyrtare të produkteve të peshkimit përfshijnë të paktën masat praktike të përcaktuara në shtojcën bashkëlidhur këtij udhëzimi, në lidhje me:

- a) ekzaminimet organoleptike;
- b) treguesit e freskisë;
- c) histaminën;
- ç) mbetjet dhe ndotësit;
- d) kontrollet mikrobiologjike;
- dh) parazitët;
- e) produktet e peshkimit helmuese.

8. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit konsideron produktet e peshkut të papërshtatshme për konsum njerëzor, nëse:

a) kontrollet zyrtare të kryera në përputhje me pikën 7 të këtij udhëzimi konstatojnë se ato nuk janë në përputhje me kërkesat organoleptike, kimike, fizike ose mikrobiologjike ose kërkesat për parazitët, siç përcaktohet në udhëzimin “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”; udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”; dhe udhëzimin “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”;

b) ato përmbajnë në pjesët e tyre të ngrënshme mbetje kimike ose ndotës që tejkalojnë nivelet e përcaktuara ose mbetje të substancave që janë të ndaluara ose të paautorizuara në përputhje me urdhrin “Për substancat farmaceutike aktive dhe klasifikimin e tyre në lidhje me kufijtë maksimalë të mbetjeve në produktet ushqimore me origjinë shtazore”, të ndryshuar; urdhrin “Për miratimin e rregullores ‘Për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve në produktet me origjinë bimë dhe shtazore’”; udhëzimin “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime”; urdhrin “Për miratimin e rregullores ‘Për kushtet e tregtimit dhe përdorimit në kafshë të disa agjentëve hormonalë ose tireostatikë dhe të betaagonistëve’”;

c) ato rrjedhin nga:

- i. peshk helmues;
- ii. produktet e peshkut që nuk përputhen me kërkesat për biotoksina detare;
- iii. molusqet e gjalla bivalve, ekinodermat, tunikat ose gastropodët detarë që përmbajnë biotoksina detare në sasi totale që tejkalojnë kufijtë e përmendur në udhëzimin “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”, dhe me udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”; ose

ç) AKU-ja konsideron se ato mund të përbejnë rrezik për shëndetin e njerëzve ose të kafshëve ose për ndonjë arsye tjetër nuk janë të përshtatshme për konsum njerëzor.

9. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

Anila Denaj

SHTOJCË
RREGULLIME PRAKTIKE PËR KONTROLLET ZYRTARE NË UDHËZIMIN “MBI
KUSHTET HIGJIENIKE DHE KONTROLLET PËR PRODUKTET E PESHKIMIT”

KAPITULLI I
DISPOZITA TË PËRGJITHSHME

A. Ekzaminimet organoleptike

Kontrollet organoleptike të rastësishme të kryhen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Qëllimi i kontrolleve është verifikimi i përputhshmërisë me kriteret e freskisë të përcaktuara në përputhje me këtë udhëzim. Në veçanti, kjo përfshin verifikimin, në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, që produktet e peshkimit të plotësojnë kriteret bazë të freskisë të përcaktuara në urdhrin nr. 324, datë 16.1.2007, “Mbi kriteret organoleptike të peshkut dhe produkteve të peshkimit”.

B. Treguesit e freskisë

Kur ekzaminimi organoleptik krijon ndonjë dyshim për freskinë e produkteve të peshkimit, merren mostra dhe u nënshtrohen testeve laboratorike për të përcaktuar nivelet e azotit total volatil bazik (TVB-N) dhe trimetil amine-azot (TMA-N), në përputhje me rregullimet teknike në kapitullin II.

Kur nga ekzaminimi organoleptik lind dyshimi se peshku i ngrirë tregohet si i freskët, mund të merren mostra për qëllime verifikimi, të cilat u nënshtrohen testeve laboratorike, të tilla si: testi i hidroksiacid-koenzimës A dehidrogjenaza (HADH), histologjike, Spektroskopia ultraviolet e dukshme afër infra të kuqe (UVVIS/NIR) dhe imazhe hiperspektrale.

Kur ekzaminimi organoleptik jep shkak për të dyshuar për praninë e kushteve të tjera që mund të ndikojnë në shëndetin e njeriut, duhet të merren mostra për qëllime verifikimi.

C. Histamina

Testimi i rastësishëm për histaminën do të kryhet për të verifikuar përputhjen me nivelet e lejuara të përcaktuara në udhëzimin nr. 15, datë 9.9.2021, “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

D. Mbetjet dhe kontaminantët

Monitorimi kryhet në përputhje me Planin Kombëtar të Monitorimit të Mbetjeve në kafshët e gjalla dhe produktet me origjinë shtazore për të kontrolluar pajtueshmërinë në lidhje me:

- kufijtë maksimale të mbetjeve për substancat farmakologjike aktive, në përputhje me urdhrin nr. 363/2013, “Për procedurat e përcaktimit të kufirit të mbetjeve të substancave farmaceutike aktive në ushqimet me origjinë shtazore”, të ndryshuar;

- substanca të ndaluara dhe të paautorizuara, në përputhje me urdhrin nr. 363/2013, “Për procedurat e përcaktimit të kufirit të mbetjeve të substancave farmaceutike aktive në ushqimet me origjinë shtazore”;

- kontaminantët, në përputhje me udhëzimin nr. 4, datë 9.2.2024, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime”, që përcakton nivelet maksimale për disa ndotës në ushqim; dhe

- mbetjet e pesticideve, në përputhje me urdhrin nr. 313, datë 26.6.2006, “Për miratimin e rregullores “Për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve në produktet me origjinë bimore dhe shtazore” dhe udhëzimin nr. 4, datë 9.2.2024, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime”.

Për produktet e egra të peshkimit, të kapur, duhet të kryhen monitorime për të kontrolluar nëse përputhen me udhëzimin nr. 4, datë 9.2.2024, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime”.

E. Kontrollet mikrobiologjike

Kur është e nevojshme, kontrollet mikrobiologjike do të kryhen në përputhje me rregullat dhe kriteret përkatëse të përcaktuara në udhëzimin nr. 15, datë 9.9.2021, “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

F. Parazitët

Testimi i bazuar në rrezik do të kryhet për të verifikuar përputhshmërinë me udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”; udhëzimin nr. 25, datë 25.11.2010, “Për kushtet

dhe kontrollet higjienike për molusqet e gjalla dhe dyvalve, peshkun dhe produktet e peshkimit”; dhe udhëzimin nr. 14, datë 11.11.2020, “Për përcaktimin e masave zbatuese për produkte të caktuara”.

G. Produktet helmuese të peshkimit

Kontrollet do të kryhen për të siguruar që:

Produktet e peshkimit që rrjedhin nga peshqit helmues të familjeve të mëposhtme nuk vendosen në treg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* dhe *Canthigasteridae*;

Produktet e peshkimit të freskëta, të përgatitura, të ngrira dhe të përpunuara që i përkasin familjes *Gempylidae*, në veçanti *Ruvettus pretiosus* dhe *Lepidocybium flavobrunneum*, mund të vendosen në treg vetëm në formë të mbështjellë/të paketuara dhe janë të etiketuara në mënyrë të përshtatshme për të informuar konsumatorin në lidhje me metodat e përgatitjes dhe/osegatimit dhe rrezikun që lidhet me praninë e substancave me efekte negative gastrointestinale. Emrat shkencorë të produkteve të peshkimit dhe emrat e zakonshëm vendosen në etiketë.

Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina si ciguatera ose toksina të tjera të rrezikshme për shëndetin e njeriut nuk vendosen në treg. Megjithatë, produktet e peshkimit që rrjedhin nga molusqet bivalve të gjallë, ekinodermat, tunikat dhe gastropodët detarë mund të vendosen në treg nëse ato janë prodhuar në përputhje me udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, dhe janë në përputhje me standardet e përcaktuara.

KAPITULLI II

KONTROLLET MBI AZOTIN TOTAL VOLATIL BAZIK (TVB-N)

A. Limitet TVB-N për kategori të caktuara të produkteve të peshkimit dhe metodat e analizës që do të përdoren

Produktet e papërpunuara të peshkimit do të konsiderohen si të papërshtatshme për konsum njerëzor kur vlerësimi organoleptik ka ngritur dyshime për freskinë e tyre dhe kontrollet kimike tregojnë se janë tejkaluar kufijtë e mëposhtëm të TVB-N:

25 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 1 të pjesës B të këtij kreu;

30 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 2 të pjesës B të këtij kreu;

35 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 3 të pjesës B të këtij kreu;

60 mg azot/100 g e të gjitha produkteve të peshkimit të destinuara për përgatitjen e vajit të peshkut për konsum njerëzor, siç përmendet në nenin 17 pika 1 të udhëzimit “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”.

Metoda e referencës që do të përdoret për kontrollimin e limiteve të TVB-N përfshin distilimin e një ekstrakti të deproteinizuar nga acidi perklorik, siç përcaktohet në pjesën C më poshtë.

Distilimi i përmendur në pikën 1 do të kryhet duke përdorur aparate që përputhen me diagramin në pjesën D.

Metodat rutinë që mund të përdoren për të kontrolluar limitin e TVB-N janë si më poshtë:

a) metoda e mikrodifuzionit e përshkruar nga Conway dhe Byrne (1933);

b) metoda e distilimit direkt e përshkruar nga Antonacopoulos (1968);

c) distilimi i një ekstrakti të deproteinizuar nga acidi trikloracetik (Codex ushqimor për peshkun dhe produktet e peshkimit, 1968).

Mostra duhet të përbëhet nga rreth 100 g mish, të marrë nga të paktën tre pika të ndryshme dhe të përziera së bashku me bluarje.

Laboratorët zyrtarë rekomandohet të përdorin në rutinën e tyre metodat e përmendura më sipër. Kur rezultatet janë të dyshimta ose në rast të kontestimeve të rezultateve të analizës së kryer me një nga metodat rutinë, të përdoret vetëm metoda e referencës për të kontrolluar rezultatet.

B. Kategoritë e specieve për të cilat ekzistojnë limitet e TVB-N

Limitet e TVB-N janë të vendosura për kategoritë e mëposhtme të specieve:

Sebastes spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;

speciet që i përkasin familjes *Pleuronectidae* (me përjashtim të shojzës: *Hippoglossus spp.*);

Salmo salar, speciet që i përkasin familjes *Merlucciidae*, speciet që i përkasin familjes *Gadidae*.

C. Metoda e referencës për përcaktimin e përqendrimit të TVB-N në peshk dhe për produkte peshkimi

1. Qëllimi dhe fusha e aplikimit

Kjo metodë përshkruan një metodë reference për identifikimin e përqendrimit të azotit të TVB-N në peshk dhe produkte peshkimi. Procedura është e aplikueshme në përqendrime TVB-N prej 5 mg/100 g deri në të paktën 100 mg/100 g.

2. Përkufizime

“Përqendrimi i TVB-N” nënkupton përmbajtjen e bazave të azotit volatil, siç përcaktohet nga metoda e referencës e përshkruar.

“Tretësirë” nënkupton një tretësirë ujore, si më poshtë:

- a) tretësirë e acidit perklorik = 6 g/100 ml;
- b) tretësirë hidroksidi natriumi = 20 g/100 ml;
- c) tretësirë standarde e acidit klorhidrik 0,05 mol/l (0,05 N). Kur përdoret një aparat distilimi automatik, titrimi duhet të bëhet me një tretësirë standarde të acidit klorhidrik prej 0,01 mol/l (0,01 N);
- d) tretësirë e acidit borik = 3 g/100 ml;
- e) agjent silikon kundër shkumës;
- f) tretësirë fenolftaleinë = 1 g/100 ml 95 % etanol;
- g) indikator (indikator i përzier Tashiro) = 2 g metil-i kuq dhe 1 g metilen-blu të tretur në 1 000 ml etanol 95%.

3. Përshkrim i shkurtër

Bazat e avullueshme azotike nxirren nga një kampion duke përdorur një tretësirë prej 0,6 mol/l acid perklorik. Pas alkalizimit, ekstrakti i nënshtrohet distilimit me avull dhe përbërësit bazë të avullueshëm thithen nga një marrës acid. Përqendrimi i TVB-N përcaktohet nga titrimi i bazave të absorbuara. Përqendrimi shprehet në mg/100 g.

4. Reagjentët

Përveç nëse nuk kërkohet ndryshe, do të përdoren reagjentë të gradës kimike. Uji i përdorur duhet të jetë ose i distiluar ose i demineralizuar dhe me të paktën të njëjtën pastërti.

5. Do të përdoren instrumentet dhe aksesoret e mëposhtëm:

- a) një mulli mishi për të prodhuar një peshk të grirë mjaftueshëm, homogjen;
- b) blender me shpejtësi të lartë nga 8 000 deri në 45 000 rrotullime/min;
- c) filtër, me diametër 150 mm, me filtrim të shpejtë;
- d) byretë, 5 ml, e graduuar në 0,01 ml;
- e) aparate për distilimin me avull; aparati duhet të jetë në gjendje të rregullojë sasi të ndryshme avulli dhe të prodhojë një sasi konstante avulli gjatë një periudhe të caktuar kohe; ai duhet të sigurojë që, gjatë shtimit të substancave alkalizuese, bazat e lira që formohen të mos avullojnë.

6. Kryerja e procedurës së referencës

Kur punohet me acid perklorik, i cili është shumë gjërës, duhet të merren masat e nevojshme parandaluese. Mostrat duhet të përgatiten sa më shpejt që të jetë e mundur pas mbërritjes së tyre, në përputhje me udhëzimet e mëposhtme:

a) Përgatitja e mostrës

Mostra që do të analizohet bluhet me kujdes duke përdorur një mulli mishi, siç përshkruhet në pikën 5(a). Një sasi prej 10 g $\pm$ 0,1 g të mostrës së bluar peshohet në një enë të përshtatshme. Kjo përzihet me 90,0 ml tretësirë të acidit perklorik, homogjenizohet për dy minuta me një blender, siç përshkruhet në pikën 5(b), dhe më pas filtrohet.

Ekstrakti i përfutur në këtë mënyrë mund të mbahet për të paktën shtatë ditë në një temperaturë prej afërsisht 2°C dhe 6°C;

b) Distilim me avull

50,0 ml ekstrakt të marrë në përputhje me shkronjën: a. futet në një aparat për distilimin me avull siç përshkruhet në pikën 5(e). Për një kontroll të mëvonshëm të alkalizimit të ekstraktit, shtohen disa pika tretësirë fenolftaleinë. Pas shtimit të disa pikave të agjentit silikon kundër shkumës, 6,5 ml tretësirë hidroksid natriumi i shtohen ekstraktit dhe distilimi me avull fillon menjëherë.

Distilimi me avull është i rregulluar në mënyrë që të prodhohen rreth 100 ml distilat në 10 minuta. Tubi i daljes së distilatit zhytet në një enë me 100 ml tretësirë të acidit borik, të cilit i janë shtuar tre deri në pesë pika indikator. Pas saktësisht 10 minutash, distilimi përfundon. Tubi i daljes së distilatit hiqet

nga ena dhe lahet me ujë. Bazat e avullueshme që ndodhen te distilati i mbledhur, titrohen me tretësirë standarde të acidit klorhidrik.

PH i pikës fundore duhet të jetë $5,0 \pm 0,1$;

c) Titrimi

Kërkohen analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar është e saktë nëse diferenca midis dublikatave nuk është më e madhe se 2 mg/100 g;

d) Mostra e bardhë

Një mostër e bardhë kryhet siç përshkruhet në shkronjën “b”. Në vend të ekstraktit, përdoret 50,0 ml tretësirë e acidit perklorik.

7. Llogaritja e përqendrimit të TVB-N

Me titrimin e tretësirës së përfutur me tretësirën standarde të acidit klorhidrik, përqendrimi i TVB-N llogaritet duke përdorur ekuacionin e mëposhtëm:

$$\text{TVB} - \text{N (shprehur në } \frac{\text{mg}}{100\text{g}} \text{ mostër)} = \frac{(V_1 - V_0) * 0,14 * 2 * 100}{M}$$

ku:

V_1 = vëllimi i tretësirës standarde të acidit klorhidrik 0,01 mol në ml për mostër;

V_0 = vëllimi i tretësirës standarde të acidit klorhidrik 0,01 mol në ml për mostrën e bardhë;

M = masa e kampionit në g.

Përveç kësaj, kërkohet sa vijon:

a) analiza të dyfishta; metoda e aplikuar është e saktë nëse diferenca ndërmjet dublikatave nuk është më e madhe se 2 mg/100 g;

b) kontrollin e pajisjeve; pajisja kontrollohet duke distiluar solucione të NH_4Cl ekuivalente me 50 mg TVB-N/100 g;

c) devijimet standarde; është llogaritur devijimi standard për përsëritshmërinë $S_r = 1,20$ mg/100 g dhe devijimi standard për riprodhueshmërinë $S_R = 2,50$ mg/100 g.

D. Aparat distilimi me avull TVB-N

