

UDHËZIM
Nr. 25, datë 29.8.2025

**PËR PËRCAKTIMIN E KUSHTEVE PËR MBLEDHJEN DHE PËRPUNIMIN E
MOLUSQEVE BIVALVE, QË VIJNË NGA ZONAT KU NIVELI I TOKSINËS
PARALITIKE TË MOLUSQEVE (PSP) TEJKALON KUFIRIN 80 µg/100 g¹**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102 të Kushtetutës, dhe të pikave 1, 2, 3 dhe 4, të nenit 23, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim ka për qëllim përcaktimin e kushteve për mbledhjen dhe përpunimin e molusqeve bivalve, që i përkasin species *Acanthocardia Tuberculatum* dhe vijnë nga zona ku niveli i toksinës paralitike të molusqeve (PSP), tejkalon kufirin 80 µg/100 g.

2. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit autorizon mbledhjen e molusqeve bivalvare të përcaktuara në pikën 1 në zonat e prodhimit, kur niveli i toksinës paralitike të molusqeve (PSP) në pjesët e ngrënshme të molusqeve është mbi 80 µg/100 g, por nën 300 µg/100 g.

Molusqet e mbledhura duhet të:

a) transportohen në kontejnerë ose automjete të vulosura nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, direkt në një stabiliment të miratuar për të kryer trajtimin specifik të tyre;

b) shoqërohen me një dokument të lëshuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, që autorizon transportin, duke vërtetuar natyrën dhe sasinë e produktit, zonën e origjinës dhe stabilimentin e destinacionit;

c) i nënshtrohen trajtimit termik sipas procedurave të përcaktuara në shtojcën bashkëlidhur këtij udhëzimi.

3. Produktet përfundimtare, që rezultojnë nga molusqet e përmendura në pikën 2, nuk duhet të përmbajnë një nivel të zbulueshëm të PSP-së me metodën e bioanalizës, pas përfundimit të procesit të trajtimit specifik termik. Çdo lot i nënshtrohet testimit.

4. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit kontrollon që aplikimi i procedurave të sistemit të HACCP-së, i hartuar dhe i zbatuar nga personi përgjegjës i stabilimentit, i autorizuar për të kryer trajtimin termik specifik të tyre, zbatohet specifikisht me trajtimin termik, sipas përcaktimeve në shtojcën bashkëlidhur këtij udhëzimi.

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

Ky urdhër hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare dhe i shtrin efektet nga data 1 janar 2026.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
Anila Denaj

¹ Vendimi 96/77/KE i Komisionit, i 18 janarit 1996, për përcaktimin e kushteve për mbledhjen dhe përpunimin e disa molusqeve bivalve, që vijnë nga zonat ku niveli për toksinën paralitike PSP (*Paralytic Shellfish Poison*) tejkalon kufirin e përcaktuar nga direktiva e Këshillit 91/492/KEE.

SHTOJCË

TRAJTIMI TERMIK I ZBATUESHËM PËR MOLUSQET BIVALVE *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*, ME QËLLIM REDUKTIMIN E TOKSINËS PSP NË NJË NIVEL MË TË ULËT SE 80 µg/100 g

Molusqet u nënshtrohen veprimeve operationale të mëposhtme në mënyrë të njëpasnjëshme:

1. Pastrimi paraprak në ujë të freskët për të paktën 2 minuta në temperaturë $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
2. Zierje paraprake në ujë të freskët për të paktën 3 minuta në temperaturë prej $95^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$;
3. Ndarja e mishit dhe guaskave;
4. Pastrimi i dytë në ujë të freskët të rrjedhshëm për të paktën 30 sekonda, në temperaturë $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
5. Zierja në ujë të freskët për të paktën nëntë minuta, në një temperaturë prej $98^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$;
6. Ftohja në ujë të freskët të ftohtë të rrjedhshëm për afërsisht 90 sekonda;
7. Ndarja mekanike e pjesëve të ngrënshme (këmbët) nga pjesët jo të ngrënshme (organet e frymëmarrjes, organe të brendshme dhe manteli) me presion uji;
8. Vendosja në enë të mbyllura hermetikisht në mjedis të lëngshëm të paacidifikuar;
9. Sterilizimi në autoklavë në një temperaturë minimale prej 116°C për një kohë të llogaritur sipas dimensioneve të enëve të përdorura, por jo me pak se 51 minuta.