

UDHËZIM
Nr. 14, datë 4.6.2026

**PËR PËRDORIMIN E ACIDIT LAKTIK PËR REDUKTIMIN E KONTAMINIMIT
MIKROBIOLOGJIK NË SIPËRFAQEN E KARKASAVE TË GJEDHIT¹**

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

UDHËZOJ:

1. Operatorët e biznesit ushqimor lejohen të përdorin acidin laktik për të reduktuar kontaminimin mikrobiologjik të sipërfaqes së karkasës së gjedhit, të gjysmëkarkasës ose çerekarkasës, në nivelin e thertores, në përputhje me kushtet e përcaktuara në shtojcën I, bashkëlidhur këtij udhëzimi dhe pjesë përbërëse e tij.

2. Udhëzimi i ministrit nr. 13, datë 15.7.2014, “Për përdorimin e acidit laktik për të reduktuar kontaminimin mikrobiologjik mbi sipërfaqen e karkasave të gjedhit”, shfuqizohet.

3. Ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit, struktura përgjegjëse për inspektimin dhe kontrollin zyrtar të ushqimit dhe të ushqimit për kafshë, dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
Andis Salla

SHTOJCA I

PJESA I

**KUSHTET E PËRDORIMIT TË ACIDIT LAKTIK PËR TË REDUKTUAR
KONTAMINIMIN MIKROBIOLOGJIK TË SIPËRFAQES SË KARKASËS SË GJEDHIT
OSE TË GJYSMËKARKASAVE OSE ÇEREKKARKASAVE NË NIVELIN E THERTORES**

1. Tretësirat e acidit laktik duhet të përgatiten vetëm nga acidi laktik, i cili është në përputhje me specifikimet e përcaktuara në udhëzimin nr. 25, datë 26.7.2024, “Mbi specifikimet për aditivët ushqimorë, të listuar në shtojcat II dhe III, të udhëzimit nr. 18, datë 9.11.2022, “Për aditivët ushqimorë të lejuar””.

2. Tretësirat e acidit laktik, duhet:

a) të aplikohen vetëm mbi karkasat e plota ose në gjysmëkarkasat ose në çerekët e karkasave të mishit nga kafshët e gjedhit shtëpiak (duke përfshirë dhe speciet *Bubalus* and *Bison*) në nivelin e thertores;

b) të aplikohet vetëm me spërkatje ose me spërkatje në formë mjegulle duke përdorur nga 2% deri në 5% tretësirë acidi laktik në ujë të pijshëm, në temperaturë deri në një maksimum prej 55 °C;

c) të zbatohet në kushte të kontrolluara dhe të verifikueshme, të integruara në një sistem të menaxhimit të bazuar në HACCP, duke përfshirë, të paktën, kriteret e përcaktuara në pjesën II, të kësaj shtojce.

3. Tretësirat e acidit laktik nuk duhet të përdoren në karkasa me kontaminim fekal të dukshëm.

¹ Ky udhëzim përaftron plotësisht Rregulloren Zbatuese të Komisionit (BE) 2013/101, të datës 4.2.2013, “Për përdorimin e acidit laktik për të reduktuar kontaminimin mikrobiologjik në sipërfaqen e karkasave të gjedhit”, Celex nr. 32013R0208, OJ L 34, 5.2.2013, pp. 1–3.

4. Përdorimi i tretësirave të acidit laktik nuk duhet të rezultojë në ndonjë modifikim fizik të pakthyeshëm në mish.

PJESA II

KRITERET MINIMALE TË HACCP-së DHE PARAMETRAT E KONTROLLIT

1. Marrja e mostrave në karkasa, me qëllim për të vlerësuar përputhshmërinë me kriteret mikrobiologjike, sipas udhëzimit nr. 15, datë 9.9.2023, “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, të kryhet para aplikimit të përdorimit të tretësirave të acidit laktik në karkasat e plota ose në gjysmë, ose çerekëkarkasat.

2. Përqendrimi i acidit laktik gjatë trajtimit të jetë, si pjesë e planit HACCP, e verifikuar nga monitorimi periodik, e dokumentuar dhe e regjistruar.

3. Temperatura e tretësirës së acidit laktik gjatë trajtimit, si pjesë e planit HACCP, duhet të monitorohet vazhdimisht me anë të matjeve instrumentale, të dokumentohet dhe të regjistrohet.

PJESA III

INFORMACION MBI TRAJTIMIN

Operatorët e biznesit ushqimor që operojnë në thertoret në të cilat tretësirat e acidit laktik janë përdorur për të reduktuar kontaminimin mikrobiologjik të sipërfaqes së karkasës së plotë, të gjysmë ose çerekëkarkasave, të njoftojnë mbi këtë përdorim operatorin e biznesit ushqimor, i cili merr të trajtuara këto karkasa të plota, gjysmë ose çerekëkarkasa. Ky informacion të dokumentohet.