**VENDIM**
**Nr.1131, datë 5.8.2008**

**PËR MIRATIMIN E RREGULLORES "KËRKESAT TEKNIKE DHE NORMAT, QË DUHET TË PËRMBUSHË QUMËSHTI I DESTINUAR PËR PRODHIMIN E QUMËSHTIT PËR KONSUM DHE TË PRODUKTEVE, ME BAZË QUMËSHTI"**

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të neneve 12, pika 2, e 15, shkronja "b", të ligjit nr.9441, datë 11.11.2005 "Për prodhimin, grumbullimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi", me propozimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, Këshilli i Ministrave

VENDOSI:

1. Miratimin e rregullores "Kërkesat teknike dhe normat, që duhet të përmbushë qumështi i destinuar për prodhimin e qumështit për konsum dhe të produkteve, me bazë qumështi", që i bashkëlidhet këtij vendimi dhe është pjesë përbërëse e tij.
2. Ngarkohen Ministria e Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Ministria e Shëndetësisë për zbatimin e këtij vendimi.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

KRYEMINISTRI
**Sali Berisha**

**RREGULLORE**
MBI KËRKESAT TEKNIKE DHE NORMAT QË DUHET TË PËRMBUSHË QUMËSHTI I DESTINUAR PËR PRODHIMIN E QUMËSHTIT PËR KONSUM DHE TË PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

A. Kërkesat dhe normat për qumështin që do të përdoret për prodhimin e qumështit për konsum do të jenë:

1. Qumështi për konsum, i trajtuar termikisht, duhet të jetë prodhuar ose përftuar, nga qumështi i papërpunuar (lëndë e parë), i cili përmbush "normat për grumbullimin e qumështit të papërpunuar" nga ferma prodhuese në momentin e dorëzimit në qendrën grumbulluese ose përpunuese.

2. Qumështi i papërpunuar i lopës, në rastet kur nuk mund të përpunohet brenda 4 orëve nga momenti i pranimit në qendrën e përpunimit, ftohet në temperaturë jo më të lartë se +6°C dhe ruhet në këtë temperaturë deri në trajtimin termik të tij.

Kur ky trajtim nuk do të kryhet brenda 36 orëve nga momenti i pranimit, qumështi i ftohur si më lart, do të kontrollohet edhe një herë para se të trajtohet termikisht.

Nëse me një metodë, direkte ose indirekte, përcaktohet që përmbajtja e mikroflorës në qumësht në 30°C, është më e lartë se vlerat respektive sipas fazave të mëposhtme (TAB 1), atëherë nuk lejohet që ky qumësht të përdoret për të prodhuar qumësht për konsum të trajtuar termikisht.

TABELA 1

| Treguesit | Faza I<br>Deri më<br>31.12.2009 | Faza II<br>Deri më<br>31.12.2011 | Faza III<br>Deri më<br>31.12.2013 |
|---|---|---|---|
| Përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme në 30°C (për ml) | ≤ 3 000 000 | ≤1 500 000 | ≤300.000 |

3. Në prodhimin e qumështit të lopës për konsum të zbatohen të gjitha rregullat e domosdoshme dhe të merren të gjitha masat e nevojshme, sidomos kontrollet e vazhdueshme me sondazh, lidhur me:

a) Numrin e mikroorganizmave, për të garantuar që:

i) Qumështi i lopës, lëndë e parë, kur nuk përpunohet brenda 36 orëve nga marrja në dorëzim, në momentin para trajtimit me temperaturë, të mos këtë një numër më të madh se treguesit e paraqitur në tabelën 1 të përmbajtjes së mikroflorës së përgjithme në 30°C (për ml).

ii) Qumështi që i është nënshtruar përpara një procesi termizimi apo pasterizimi, në momentin e trajtimit të dytë me temperaturë, të mos ketë një përmbajtje të mikroflorës, më të madhe se vlerat e paraqitura në tabelën 2.

TABELA 2

| Treguesit | Faza I<br>Deri më 31.12.2009 | Faza II<br>Deri më 3l.12.2011 | Faza III<br>Deri më 31.12.2013 |
|---|---|---|---|
| Përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme në 30°C (për ml) | <1 000 000 | <500 000 | ≤100.000<br>(BE ) |

b) Praninë e ujit të huaj (të shtuar) në qumësht.

Qumështi për konsum i trajtuar termikisht, kontrollohet rregullisht për përmbajtje të ujit të huaj (të shtuar), veçanërisht nëpërmjet përcaktimit të pikës së ngrirjes. Kjo bëhet nëpërmjet kontrolleve të vazhdueshme nga pikat e përpunimit, si dhe nëpërmjet kontrolleve periodike nga organet shtetërore të kontrollit. Kur vërtetohet prezenca e ujit të shtuar në qumësht, merren masat përkatëse.

Gjatë kontrollit për praninë e ujit të huaj (shtuar) në qumësht, duhet të merren parasysh:

i) Rezultatet e kontrollit të qumështit si lëndë e parë, sipas shtojcës A, kapitulli III, paragrafi "ç", pika 1, të ligjit nr.9441, datë 11.11.2005 "Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe produkteve me bazë qumështi", veçanërisht vlerat mesatare dhe devijimet e tyre për të njëjtat kontrolle.

ii) Efektet e depozitimit dhe të përpunimit mbi pikën e ngrirjes së qumështit, mbështetur nga praktikat e mira të prodhimit.

c) Qumështi për konsum i trajtuar me temperaturë të kontrollohet për vetitë e tij mikrobiologjike para dhe pas trajtimit me temperaturë. Kriteret e kryerjes për të tilla analiza përcaktohen sipas metodave standarde të aprovuara.

4. a) Qumështi i pasterizuar

i) Të sigurohet nëpërmjet ngrohjes në temperatura të larta për një periudhë kohe të shkurtër (të paktën 15 sekonda në 71.7° C ose kombinime të tjera ekuivalente), ose nëpërmjet një pasterizimi që imponohet nga kombinime të ndryshme të kohës me temperaturën për arritjen e një efekti të ngjashëm.

ii) Të tregojë një reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës dhe reaksion pozitiv ndaj testit të peroksidazës. Lejohet edhe prodhimi i qumështit të pasterizuar që paraqet një reaksion negativ ndaj testit të peroksidazës, por me kusht që në etiketën e tij të vendoset mbishkrimi "Pasterizim i lartë".

iii) Pas pasterizimit të ftohet menjëherë, me qëllim që sa më shpejt të jetë e mundur të arrihet një temperaturë jo më e lartë se +6°C.

b) Qumështi UHT

i) Të sigurohet nëpërmjet veprimit për një kohë të shkurtër i një rryme të nxehtë, të vazhdueshme, me temperaturë të lartë (në të paktën + 135°C për të paktën një sekondë), mbi qumështin lëndë e parë, për të shkatërruar të gjitha mbetjet e mikroorganizmave dhe sporet e tyre, dhe paketohet në kushte aseptike, me material të padepërtueshëm nga drita, në mënyrë të tillë që ndryshimet kimike, fizike e organo-shqisore të zvogëlohen në minimum.

ii) Të konservohet në mënyrë të tillë që, në raste kontrolli me sondazh, të mos paraqesë ndryshime të dukshme pas ruajtjes për 15 ditë në një enë të mbyllur në temperaturën +30°C. Sipas rastit, mund të përdoret si kriter dhe një ruajtje shtatëditore në një enë të mbyllur në një temperaturë +55°C.

iii) Nëse gjatë procedurës së përftimit të qumështit UHT bëhet kontakt direkt i avullit të ujit me qumështin, atëherë avulli duhet prodhuar me ujë të pijshëm dhe ky i fundit të mos lëshojë në qumësht mbetje të lëndëve të huaja nga ato që ndikojnë negativisht. Kjo metodë nuk duhet të ndryshojë përqindjen e ujit në qumështin e trajtuar.

c) Qumështi i sterilizuar

i) Të nxehet dhe sterilizohet në paketa ose në enë hermetikisht të mbyllura. Dispozitivi i mbylljes duhet të mbetet i padëmtuar.

ii) Të konservohet në mënyrë të tillë që, në raste kontrolli me sondazh, të mos paraqesë ndryshime të dukshme pas ruajtjes për 15 ditë në një enë të mbyllur në temperaturën +30°C. Sipas rastit, mund të përdoret si kriter dhe një ruajtje shtatëditore në një enë të mbyllur në një temperaturë +55°C.

d) Qumështi i pasterizuar (që i është nënshtruar një "pasterizimi të lartë"), qumështi UHT, qumështi i sterilizuar, mund të prodhohen edhe duke u nisur nga qumësht i papërpunuar (lëndë e parë), që ka kaluar më parë një trajtim termik në një qendër tjetër përpunimi, në të cilin parametrat "kohë-temperaturë" duhet të kenë qenë aplikuar më të ulëta ose të barabarta me ato që përdoren gjatë pasterizimit. Përveç kësaj duhet që qumështi të reagojë pozitivisht ndaj testit të peroksidazës. Nëse përdoret kjo metodë, duhet t'u raportohet organeve kompetente. Dokumenti shoqërues i parashikuar sipas pikës "c" të nenit 13 të ligjit nr.9441, datë 11.11.2005 "Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe nënprodukteve të tij", duhet të përmbajë edhe treguesin e trajtimit të parë. Qumështi i pasterizuar mund të prodhohet nën të njëjtat kushte nga qumështi i papërpunuar, i cili i është nënshtruar vetëm një termizimi paraprak.

e) Metoda e nxehjes, temperatura dhe kohëzgjatja e nxehjes, tipat e ngrohësve të qumështit, pajisjet e kontaktit (relete), tipat e rregulluesve të temperaturës dhe të regjistrimit, që përdoren për qumështin e pasterizuar, atë UHT dhe të sterilizuar, duhet të jenë të garantuara nga pasaportat përkatëse, në përputhje me normat ndërkombëtare dhe kombëtare të shtetit shqiptar dhe shteteve nga vijnë.

f) Të dhënat e aparateve regjistruese të temperaturës duhet të tregojnë datën e regjistrimit dhe të ruhen 2 vjet, ndërsa për produktet mikrobiologjikisht të prishëshme, ky afat mund të reduktohet në 2 muaj pas datës së skadencës. Këto të dhëna duhet t'i paraqiten organeve të caktuara për kontroll sipas kërkesës së tyre.

B. Kërkesat dhe normat që duhet të plotësojë qumështi që do të përdoret për prodhimin e produkteve me bazë qumështi:

1. Në rastin e prodhimit të produkteve me bazë qumështi, drejtuesi i qendrës përpunuese duhet të marrë të gjitha masat e nevojshme për t'u siguruar që qumështi si lëndë e parë të trajtohet me temperaturë apo të trajtohet sipas mënyrave të mëposhtme:

a) Kur qumështi lëndë e parë nuk është i ftohur, të trajtohet menjëherë pas pranimit të tij.

b) Kur qumështi mbahet në një temperaturë jo më të lartë se +6°C, të trajtohet brenda 36 orëve nga pranimi.

c) Kur ai ruhet i ftohur në një temperaturë jo më të lartë se +4°C, të trajtohet brenda 48 orëve nga pranimi.

d) Qumështi i buallicës, dhisë dhe deles të trajtohet brenda 72 orëve.

2. Qumështi i përpunuar termikisht dhe i destinuar për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, të jetë një produkt i përftuar nga qumështi i papërpunuar që përmbush "normat për grumbullimin e qumështit të papërpunuar" nga ferma prodhuese në momentin e dorëzimit në qendrën grumbulluese ose përpunuese.

3. Qumështrat e përpunuar termikisht (qumështi i termizuar, i pasterizuar, UHT) të destinuar për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, të përmbushin kushtet e mëposhtme:

a) Qumështi i termizuar duhet:

i) të përftohet nga qumështi i lopës, i papërpunuar, i cili, nëse nuk përpunohet brenda 36 orëve nga koha e mbërritjes në qendrën e përpunimit, duhet të ketë përpara përpunimit termik një përmbajtje mikroorganizmash në 30°C jo më të lartë se vlerat e tabelës 1 të kësaj rregulloreje;

ii) të jetë përftuar me anë të një trajtimi të njëjtë si ai që përcaktohet në nenin 3 pika 8 të ligjit nr.9441, datë 11.11.2005 "Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe produkteve me bazë qumështi"; mbas këtij trajtimi të reagojë pozitivisht në testin e fosfatazës;

iii) kur do të përdoret për prodhimin e qumështit të pasterizuar, për atë UHT ose të sterilizuar,

duhet të ketë përpara përpunimit një përmbajtje mikroorganizmash në 30°C jo më të madhe se vlerat e tabelës 2 të kësaj rregulloreje.

b) Qumështi i pasterizuar duhet të jetë përftuar me të njëjtin trajtim siç përcaktohet në pikën 4a(i, ii) të kësaj rregulloreje.

c) Qumështi UHT duhet të sigurohet nëpërmjet veprimit për një kohë të shkurtër i një rryme të nxehtë, të vazhdueshme, me temperaturë të lartë (në të paktën $+135^0$C për të paktën një sekondë), mbi qumështin lëndë e parë, për të shkatërruar të gjitha mbetjet e mikroorganizmave dhe sporet e tyre në mënyrë të tillë që ndryshimet kimike, fizike e organo-shqisore të zvogëlohen në minimum.