

VENDIM
Nr. 1030, datë 16.12.2020

PËR MIRATIMIN E RREGULLAVE TË HOLLËSISHME PËR PRODHIMIN E USHQIMEVE BIOLOGJIKE TË PËRPUNUARA PËR KAFSHË, USHQIMEVE BIOLOGJIKE TË PËRPUNUARA, MAJAVE BIOLOGJIKE DHE RREGULLAT PERJASHTUESE”¹

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të nenit 24, të ligjit nr. 106/2016, “Për prodhimin biologjik, etiketimin e produkteve biologjike dhe kontrollin e tyre”, me propozimin e ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Këshilli i Ministrave

VENDOSI:

1. Miratimin e rregullave të hollësishme për prodhimin e ushqimeve biologjike të përpunuara për kafshë, ushqimeve biologjike të përpunuara, majave biologjike dhe rregullat përjashtuese, sipas tekstit që i bashkëlidhet këtij vendimi.

2. Ngarkohen Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe trupat e kontrollit për zbatimin e këtij vendimi.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

ZËVENDËSKRYEMINISTËR
Erion Braçe

RREGULLA TË HOLLËSISHME

¹Ky vendim është përafshuar pjesërisht me Rregulloren e Këshillit (KE) nr. 889/2008, datë 5 shtator 2008, që përcakton rregullat e hollësishme për zbatimin e rregullores së Këshillit 834/2007, “Për prodhimin biologjik dhe etiketimin e produkteve biologjike, në lidhje me prodhimin biologjik, etiketimin dhe kontrollin”, të ndryshuar. Numri CELEX:02008R0889-20160507, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L nr. 250, datë 18.9.2008, faqe 1–17.

PËR PRODHIMIN E USHQIMEVE BIOLOGJIKE TË PËRPUNUARA PËR KAFSHË,
USHQIMEVE BIOLOGJIKE TË PËRPUNUARA, MAJAVE BIOLOGJIKE DHE
RREGULLA PERJASHTUESE

KREU I
DISPOZITA TË PËRGJITHSHME

Neni 1
Qëllimi

Ky vendim ka për qëllim të përcaktojë:

1. Rregulla të hollësishme, për:

- a) prodhimin e ushqimeve biologjike të përpunuara për kafshë;
- b) prodhimin e ushqimeve biologjike të përpunuara;
- c) prodhimin e majave biologjike.

2. Rregulla përjashtuese të prodhimit lidhur me përdorimin e produkteve dhe të substancave specifike në përpunimin e produkteve ushqimore, siç përcaktohet në shkronjën “d”, të pikës 2, të nenit 23, të ligjit nr. 106/2016, “Për prodhimin biologjik, etiketimin e produkteve biologjike dhe kontrollin e tyre” (më poshtë “ligji”).

Neni 2
Përkufizime

Të gjitha termat e përcaktuar në ligj kanë të njëjtin kuptim edhe në këtë vendim, ndërsa me termat e mëposhtëm nënkuptojmë:

1. “Përpunimi”, çdo proces që ndryshon tërësisht produktin fillestar, që përfshin ngrohjen, avullimin, konservimin, maturimin, tharjen, marinimin, ekstraktimin, shtrydhjen ose një kombinim të këtyre proceseve, përjashtuar proceset e ambalazhimit ose etiketimit.

2. “Trajtimi”, çdo proces, i ndryshëm nga mbjellja, kultivimi dhe vjelja, që kryhet në produkte, por që nuk klasifikohet si proces përpunimi, siç përcaktohet në pikën 1 të këtij neni, përfshirë proceset e përcaktuara në pikën 3, të këtij neni, duke përjashtuar proceset e ambalazhimit ose të etiketimit.

3. “Produkte të papërpunuara”, produktet ushqimore që nuk i nënshtrohen procesit të përpunimit dhe përfshijnë produktet që janë ndarë në pjesë, të prera ose të copëtuara, të ndara në feta, që i janë hequr kockat, të grira, me lëkurë, të bluara, të pastruara, të shkurtuara, të zhveshura, të ngrira thellë ose të shkrira.

4. “Jo biologjike”, që nuk vijnë nga ose nuk kanë të bëjnë me një prodhim në përputhje me kërkesat e ligjit dhe të këtij vendimi.

KREU II
PRODUKTET E TRAJTUARA DHE TË PËRPUNUARA

Neni 3
**Rregullat për produktet e trajtuara dhe për prodhimin e ushqimeve, dhe ushqimeve
për kafshë të përpunuara, biologjike**

1. Operatorët që trajtojnë produkte ushqimore ose prodhojnë ushqime ose ushqime për kafshë të përpunuara, duhet të përgatitin dhe të përditësojnë procedura kontrolli, bazuar në identifikimin sistematik të pikave kritike në procesin e trajtimit ose përpunimit. Zbatimi i këtyre procedurave siguron në çdo moment që produktet e trajtuara ose të përpunuara janë në përputhje me rregullat e prodhimit biologjik.

2. Operatorët duhet të zbatojnë procedurat e përcaktuara në pikën 1, të këtij neni, dhe në veçanti, duhet të:

a) marrin masa parandaluese për të shmangur rrezikun e ndotjes nga substanca ose produkte që nuk lejohen të përdoren në prodhimin biologjik;

b) zbatojnë masa efikase për pastrimin, të monitorojnë efektshmërinë e tyre dhe të regjistrojnë këto veprime;

c) garantojnë që produktet jobiologjike nuk vendosen në treg me tregues që i referohet metodës së prodhimit biologjik.

3. Kur produktet jobiologjike përgatiten ose ruhen në njësinë e përpunimit të produkteve biologjike, operatori duhet të:

a) kryejë proceset e përpunimit të produkteve biologjike, në mënyrë të vazhdueshme, deri në përfundim të ciklit, të ndara në hapësirë dhe kohë nga proceset e ngjashme të kryera për produktet jobiologjike;

b) ruajë produktet biologjike, para dhe pas çdo procesi përpunimi ose prodhimi, të ndara në hapësirë dhe kohë nga produktet jobiologjike;

c) informojë Trupën e Kontrollit për proceset e kryera, sipas përcaktimeve në shkronjat “a” dhe “b”, të kësaj pike, dhe të mbajë regjister të përditësuar për të gjitha proceset dhe sasitë e produkteve të përpunuara;

ç) marrë masat e nevojshme për të siguruar identifikimin e sasive ose të loteve për të shmangur përzierjen ose shkëmbimin me produkte jobiologjike;

d) kryejë proceset e përpunimit të produkteve biologjike vetëm pas pastrimit të efektshëm të pajisjeve të prodhimit.

4. Aditivët, lëndët ndihmëse për përpunim dhe substanca apo përbërës të tjerë që përdoren për përpunimin e ushqimeve dhe ushqimeve për kafshë, si dhe praktikrat e përpunimit që zbatohen, si: tymosja, tharja, ekstraktimi etj., duhet të jenë në përputhje me parimet e praktikave të mira të prodhimit dhe të përpunimit.

Neni 4

Produktet dhe substancat që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike

1. Në përputhje dhe në zbatim të parashikimit në shkronjën “b”, pika 2, neni 20, të ligjit, në përpunimin e produkteve ushqimore biologjike (përfshirë produktet e sektorit të verës), përdoren vetëm substancat e përcaktuara si më poshtë:

a) substancat e përcaktuara në aneksin I, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”;

b) preparate me bazë mikroorganizma dhe enzima, që përdoren normalisht në përpunimin e produkteve ushqimore, sipas legjislacionit në fuqi për aditivët ushqimorë. Enzimatat që përdoren si aditivë në ushqimet biologjike duhet të jenë të listuara në seksionin A, të aneksit I, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe të substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”;

c) aromatizuesit që përdoren në produktet ushqimore, të përcaktuara në legjislacionin në fuqi për aromatizuesit dhe përbërës të caktuar ushqimorë me veti aromatizuese që përdoren në prodhimin e produkteve ushqimore;

ç) ngjyresit për stampimin e mishit dhe të vezëve, të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, për përcaktimin e kriterit të pastërtisë së ngjyresve të përdorur në produktet ushqimore;

d) ujë i pijshëm dhe kripa (me klorur natriumi ose kaliumi si përbërës bazë) që përdoren zakonisht në përpunimin e ushqimeve;

dh) mineralet (përfshirë elementet gjurmë), vitamina, aminoacide dhe mikrolëndë të tjera ushqyese, me kusht që përdorimi i tyre për konsum normal kërkohet nga legjislacioni në fuqi, për:

i. shtimin e vitaminave, të mineraleve dhe të disa substancave të tjera të caktuara në produktet ushqimore;

ii. ushqimet për foshnja dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimet për qëllime të veçanta mjekësore dhe ato dietike;

iii. ushqimet e përpunuara me bazë drithërat dhe ushqimet për fëmijët foshnja dhe fëmijë më të rritur;

iv. formulat ushqimore për foshnja dhe formulat rrjedhëse.

2. Për qëllim të llogaritjes së përqindjes së përbërësve, në produktin biologjik të përpunuar, siç përcaktohet në nënndarjen “ii”, shkronja “a”, pika 4, neni 25, të ligjit:

a) aditivët e listuar në aneksin I, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”, dhe të shënuara me yll, në kolonën e numrit kodues të këtyre aditivëve, llogariten si përbërës me origjinë bujqësore;

b) përgatitjet dhe substancat e përcaktuara në shkronjat “b” “c”, “ç”, “d” dhe “dh”, të pikës 1, të këtij neni, dhe substancat që nuk shënohen me yll, në kolonën e numrit kodues të aditivit të përcaktuara në aneksin I, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”, nuk llogariten si përbërës me origjinë bujqësore;

c) majatë dhe produktet e majave, llogariten si përbërës me origjinë bujqësore.

Neni 5

Përdorimi i disa përbërësve jobiologjikë me origjinë bujqësore në përpunimin e ushqimeve

Në përputhje dhe në zbatim të parashikimit në shkronjën “c”, pika 2, neni 20, të ligjit, në përpunimin e ushqimeve biologjike, përdoren përbërësit bujqësorë jobiologjikë të përcaktuar në aneksin III, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”.

Neni 6

Përpunimi i algave të detit

1. Kur produkti përfundimtar është alga deti të freskëta, për pastrimin/larjen e tyre përdoret uji i detit.

2. Nëse produkti përfundimtar është alga deti të dehidratuara, për pastrimin/larjen e tyre përdoret edhe uji i pijshëm. Kripa përdoret për largimin e lagështirës.

3. Ndalohet të përdoren për tharje, flakët në kontakt direkt me algat e detit. Nëse në procesin e tharjes përdoren litarë ose pajisje të tjera, ato nuk duhet të jenë trajtuar me substanca antindotëse dhe substanca pastrimi ose dezinfektimi, përveç atyre të përcaktuara në aneksin III, të urdhrit nr. 131, datë 28.3.2018, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave që përdoren në prodhimin biologjik”.

Neni 7

Produktet dhe substancat që përdoren në prodhimin e produkteve të sektorit të verës

1. Produktet e sektorit të verës duhet të prodhohen nga lëndë të para biologjike.

2. Në prodhimin e produkteve biologjike të sektorit të verës përdoren vetëm produktet dhe substancat e përcaktuara në aneksin II, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike” dhe proceset dhe praktikat enologjike, sipas kushteve dhe kufizimeve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi për produktet e sektorit të verës.

3. Në përpunimin e produkteve të sektorit të verës kryesisht të përdoren produktet dhe substancat e përcaktuara në aneksin II, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”, të shënuara me yll, dhe që përftohen nga lëndët e para biologjike.

Neni 8

Praktikat enologjike dhe kufizimet

1. Pa përjashtuar kërkesat e nenit 7 dhe ndalimet dhe kufizimet e përcaktuara në pikën 2, të këtij neni, në prodhimin e produkteve biologjike të sektorit të verës përdoren vetëm praktikat enologjike, proceset dhe trajtimet përfshirë dhe kufizimet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi për produktet e sektorit të verës.

2. Në prodhimin e produkteve biologjike të sektorit të verës ndalohet përdorimi i praktikave enologjike, proceseve dhe trajtimeve të mëposhtme:

- a) koncentrimi i pjesshëm përmes ftohjes;
- b) eliminimi i dyoksidit të squfurit nëpërmjet proceseve fizike;
- c) trajtimi me elektrodializë për të siguruar stabilizimin tartarik të verës;
- ç) dealkoolizimi (reduktimi i alkoolit) i pjesshëm i verës;
- d) trajtimi me shkëmbyes kationesh për të siguruar stabilizimin tartarik të verës.

3. Përdorimi i praktikave enologjike, proceseve dhe trajtimeve të mëposhtme lejohet nëse plotësohen kushtet e mëposhtme:

- a) për trajtimet me nxehtësi, temperatura nuk duhet të kalojë 70°C;
- b) për centrifugimin dhe filtrimin me ose pa agjent inert filtrimi, madhësia e poreve nuk duhet të jetë më e vogël se 0,2 mikrometër.

KREU III

PRODHIMI I MAJAVE

Neni 9

Produkte dhe substanca që përdoren për prodhimin, përgatitjen dhe formulimin e majave biologjike

Në përputhje dhe në zbatim të parashikimit në pikën 1, neni 21, të ligjit, në prodhimin, përgatitjen dhe formulimin e majave biologjike përdoren vetëm substancat e përcaktuara më poshtë:

- a) Substancat e përcaktuara në seksionin C, aneksi I, të urdhrit nr. 288, datë 8.6.2020, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, “Për miratimin e listës së produkteve dhe substancave, që përdoren në përpunimin e ushqimeve biologjike”;
- b) produktet dhe substancat e përcaktuara në shkronjat “b” dhe “d”, të pikës 1, të nenit 4, të këtij vendimi.

Neni 10

Rregulla përjashtuese në prodhimin e majave

Në përputhje dhe në zbatim të parashikimit në shkronjën “d”, pika 2, neni 23, të ligjit, lejohet shtimi deri në 5% ekstrakt majaje jobiologjike ose autolizate në substrate, llogaritur në lëndë të thatë, për prodhimin e majave biologjike, kur operatorët nuk mund të sigurojnë ekstrakte të majave ose autolizate nga prodhimi biologjik.

KREU IV

KËRKESAT E VEÇANTA TË KONTROLLIT

Neni 11

Masat e veçanta të kontrollit në njësitë e përgatitjes së produkteve ushqimore, biologjike

Në njësitë e përgatitjes së ushqimit biologjik, për llogari të tyre ose për llogari të një pale të tretë, dhe në veçanti njësitë që ambalazhojnë dhe/ose riambalazhojnë, ose kryejnë etiketimin dhe/ose rietiketimin e produkteve të tilla, përshkrimi i plotë i njësisë, siç përcaktohet në shkronjën “a”, të nenit 17, të vendimit nr. 830, datë 18.12.2019, të Këshillit të Ministrave, “Për miratimin e rregullave të hollësishme, për grumbullimin, ambalazhimin, transportin, ruajtjen, etiketimin, njoftimin e aktivitetit dhe kontrollin e produkteve biologjike” (më poshtë vendimi), duhet të përmbajë përshkrimin e pajisjeve që përdoren për marrjen, përpunimin, ambalazhimin, etiketimin dhe ruajtjen e produkteve bujqësore, para dhe pas proceseve të kryera, si dhe procedurat për transportin e tyre.

Neni 12

Kërkesat e kontrollit për njësitë që kanë kontraktuar me të tretë

Për proceset, të cilat kontraktohen për t'u kryer nga të tretët, përshkrimi i plotë i njësisë përfshin:

- a) listën e nënkontraktorëve me një përshkrim të aktivitetit të tyre dhe një tregues për Trupën e Kontrollit që kontrollon aktivitetin e tyre;
- b) kontratën me shkrim të lidhur midis nënkontraktuesve dhe Trupës së Kontrollit, që aktiviteti i tyre i nënshtrohet sistemit të kontrollit nga kjo Trupë Kontrolli e miratuar;
- c) të gjitha masat praktike, përfshirë një sistem të përshtatshëm të mbajtjes së dokumentacionit financiar, që përdoret nga operatori për të siguruar që produktet që vendos në treg, të gjurmohen në mënyrë efikase, lidhur me furnitorët, shitësit, marrësit dhe blerësit e tyre.

Neni 13

Kërkesat e kontrollit për njësitë e përgatitjes së ushqimit për kafshë

1. Kur operatori që përgatit ushqim biologjik për kafshë, përfshihet në sistemin e kontrollit për herë të parë, duhet të përgatisë, përditësojë dhe paraqesë te Trupa e Kontrollit, një përshkrim të plotë të njësisë së prodhimit dhe/ose stabilimentit dhe/ose të aktivitetit.

2. Përshkrimi i njësisë së prodhimit dhe/ose stabilimentit dhe/ose të aktivitetit duhet të përmbajë:

- a) mjetet dhe pajisjet e përdorura në pranimin, përgatitjen dhe ruajtjen e produkteve të destinuara për ushqyerjen e kafshëve, para dhe pas proceseve të kryera;
- b) mjetet dhe pajisjet që përdoren për ruajtjen e produkteve të tjera që përdoren për përgatitjen e ushqimit për kafshë;
- c) pajisjet e përdorura për ruajtjen e produkteve për pastrim dhe dezinfektim;
- ç) përshkrimin e ushqimit për kafshë, të përbërë, që operatori do të prodhojë dhe llojet ose klasat e kafshëve për të cilat do të përdoret ushqimi për kafshë, i përbërë;
- d) kur është e nevojshme, emrin e lëndëve të para për ushqim për kafshë që operatori do të përgatisë.

3. Përveç masave të kontrollit të përcaktuara në nenin 17, të vendimit, që ndërmerren nga operatorët, për të siguruar përputhshmërinë me rregullat e prodhimit biologjik, përfshihen edhe masat e përcaktuara në nenin 3, të këtij vendimi.

4. Trupa e Kontrollit përdor masat sipas pikës 3, të këtij neni, për të kryer një vlerësim të përgjithshëm të rreziqeve që shoqërojnë çdo njësi përgatitjeje dhe për të hartuar një plan

kontrolli. Ky plan kontrolli përmban një numër minimal të mostrave të rastësishme, në varësi të rreziqeve potenciale, të mundshme.

Neni 14

Dokumentacioni financiar

Dokumentacioni financiar përcaktuar në nenin 21 të vendimit, duhet të përfshijë edhe informacionin mbi origjinën, natyrën dhe sasi të lëndëve të para për ushqim për kafshë, aditivëve, produkteve të shitura dhe të gatshme.

Neni 15

Inspektimet

1. Inspektimi sipas nenit 20 të vendimit, përfshin kontrollin e plotë fizik të të gjitha ambienteve dhe njësive të prodhimit, përpunimit dhe magazinimit.

2. Trupa e Kontrollit kryen inspektime bazuar në një vlerësim të përgjithshëm të rreziqeve të mundshme të mosrespektimit të rregullave të prodhimit organik.

3. Trupa e Kontrollit duhet t'u kushtojë vëmendje të veçantë pikave kritike të kontrollit të përcaktuara për operatorin, me qëllim vlerësimin nëse veprimet e mbikëqyrjes dhe të kontrollit janë kryer në mënyrë korrekte. Të gjitha ambientet dhe ndërtesat e përdorura nga operatori për kryerjen e aktivitetit të tij, të kontrollohen me frekuencë të tillë që të garantojë monitorimin e rreziqeve.