

SPECIFIKIMET TEKNIKE PËR OBJEKTIN E PROKURIMIT “BLERJE ARTIKUJ USHQIMORË”

MISH DHE NËNPRODUKTET E TIJ

1. MISH PULE

Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë**

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të klooakës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’ gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisore:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietilene. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietilene vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

2. MISH PULE DETI

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç'gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.**
- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, pakëtohet në qeska polietilene. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietilene vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të pakëtuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Ruajtja dhe transportimi

- Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.
- Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

3. MISH GJEL DETI

Bazuar në SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168:1987, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinare e sanitare në fuqi.

Shpendët që kalojnë për therje të plotësojnë kërkesat cilësore të standardit në fuqi të shpendëve për therje dhe 15 ditë para therjes u ndërpritet dhënia e antibiotikëve dhe e stimulantëve të tjerë.

Mishi i shpendëve të jetë i pastër, pa mbetje të zorrëve të trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskujt të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç' gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisorë:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore. Muskultura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit të mos duket ose të dallohet pak. Ngjyra e lëkurës të jetë e bardhë me nuancë të verdhë, më e dallueshme në pjesën e nënkrahut. Në hapësirën e barkut dhe në gushë të ketë shtresa dhjami, tek gjelat dhjami të jetë i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

- Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.
- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.**

- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paktohet në qeska polietileni. Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen të brendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.
- Në masën e çdo pule të pakeluar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Ruajtja dhe transportimi

- Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.
- Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

4. MISH VIÇI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- **I freskët, cilësia e parë**

Kërkesat cilësore

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në një rën anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave në çerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbët te kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme, përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.

- *Ngjyra*: Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa që ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.
- *Era*: e këndshme, karakteristikë e llojit.
- *Palca e kockave*: Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.
- *Konsistenca*: E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Lëngu i mishit pas zierjes*: i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH*: 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S)*: Negativ.
- *Reaksioni Kreis*: Negativ.
- *Ngarkesa mikrobike*: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbë dhe kokë.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigeriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra,

frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

5. MISH DERRI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore

Mishi i derrit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, ne mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi i derrit tregtohet pa dhjam, i cili hiqet me kujdes në kufirin e ndarjes së mishit nga dhjami pa dëmtuar mishin, dhe pa lënë shtresa dhjami në sipërfaqen e trupit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksuar, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme.

Forma e trupit të jetë e rumbullakosur. Kurrizi dhe beli të jenë të gjerë. Kofshët dhe shpatullat të jenë të mbuluara me muskulaturë. Dhjami të mbulojë të gjithë trupin dhe trashësia e tij ndërmjet brinjëve 6 dhe 7 të jetë mbi 2.5 cm.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre me shtresë djami të kuqe , të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjemit e verdhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH_3)/100 gr produkt jo më shumë se 20.
- Aciditeti i shprehur në pH 5.2 deri 6.6.
- Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H_2S): negative.
- Reaksioni Kreis: negative.
- Ngarkesa mikrobike: Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishit.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperaturë nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

6. MISH GICI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë.

Kërkesat cilësore

Mishi i gicit përgatitet në gjysma. Trupi ndahet në gjysma, ne mes të vertebrave të shtyllës kurrizore duke e lënë në njërin anë palcën e kurrizit. Mishi nuk duhet të përmbajë mbetje të organeve të brendshme, copa gjaku të mpiksuar, papastërti të stomaqeve, të zorrëve dhe nuk duhet të ketë pjesë të dëmtuara nga goditjet ose abcese të brendshme. Mund të përgatitet edhe në trupa të plotë së bashku me lëkurën, kokën, veshkat, mushkëritë, mëlçinë zemrën dhe këmbët(paraprakisht bëhet përvëlimi në ujë të nxehtë, kruajtja e lëkurës dhe përcëllimi).

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre rozë të zbehtë. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamit e bardhë.
- *Konsistenca:* E butë dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejdukshëm, aromatik, në sipërfaqe duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.6.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërritet në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit

7. MISH KECI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore:

Mishi i kecit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Keci përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçite, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljëve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rrumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejudkshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamt është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejudkshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejudkshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinare.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me çertifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjenike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në - 1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

8. MISH QENGJI

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- **I freskët, cilësi e parë.**

Kërkesat cilësore:

Mishi i qengjit përgatitet në trup të plotë. Koka e këmbët priten si mishi i gjedhit, ndërsa bishti mbetet me trupin. Organet e brendshme përveç veshkave veçohen. Qengji përgatitet së bashku me kokën, mushkëritë, mëlçitë, zemrën, shpretkën dhe veshka. Në këtë mënyrë përgatiten dhe tregtohen edhe pas 31 Majit, mishi i kecape të qumështit të pjelljeve të dyta. Duke filluar nga 1 Qershori veçohen nga trupi koka dhe organet e brendshme me përjashtim të veshkave.

Muskulatura është e zhvilluar shumë mirë. Forma e trupit e rumbullakosur. Vithet dhe beli janë relativisht të gjera. Dhjami mbulon pjesën më të madhe të trupit. Veshkat në përgjithësi janë të mbuluara me dhjam, por në sektor të veçantë të mos jetë me diametër më të madh se 1 cm.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit është e mbuluar me një cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është i tejudkshëm. Tendinat janë të shndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shndritshme.
- *Ngjyra:* Në sipërfaqe ka ngjyre roze të hapur. Në prerje sipërfaqja duket e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamit është e bardhe.
- *Konsistenca:* E bute dhe elastike. Gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht, zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt. Lëngu del me vështirësi dhe është e i tejudkshëm.
- *Era:* E këndshme, karakteristike e llojit.
- *Palca e kockave:* Mbush të gjithë kanalën e palcës së kockave. I tejudkshëm, aromatik, në sipërfaqja duken shtresa ose pika yndyre.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot I tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH* 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* negative.
- *Reaksioni Kreis:* negative.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimike dhe mikrobike analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën e llojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në çdo pjesë.

Mishi duhet të thërrë në ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno – sanitare dhe veterinarë.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë raportin duhet të jenë të lexueshme mirë.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike. Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 °C, me lagështirë relative 90-95 %, deri në 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 °C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit

9. MISH I GRIRË

Bazuar në SSH 1592:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1592/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”, dhe në Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Mish viçi i freskët, cilësia e parë.**

Kërkesat cilësore

Për prodhimin e mishit të grirë merret mishi nga kafshë të shëndosha të pajisura me certifikatën e kontrollit veterinar në gjendje të freskët.

- *Pamja e jashtme:* i freskët, pa dhjam, me ngjyre rozë trëndafili.
- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ruajtja dhe Transportimi

Në gjendje të ftohur ruhet në kushte frigoriferike në temperature nga -1 °C deri në +4 deri në 12 orë Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

10. KREMVIÇE

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- Të jetë cilësia e parë.
- Lloji: viçi

Kërkesat cilësore

Mishi për përgatitjen e kremviçeve përdoret në gjendje të freskët (i ngrohtë dhe i ftohur).

Treguesit shqisorë:

- *Forma*: Në formë harku sipas zorrëve, e përdredhur në çifte, në distancë të baraslarguar.
- *Përmasat*:
 - o Gjatësia, cm: 10-15
 - o Diametri, mm:16-24
- *Pamja e jashtme*: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, pa boshllëqe ajri, cipa mbështjellëse të jetë e ngjitur mirë me mishin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra rozë e çelur. Fundet të jenë të lidhura mirë. Për sallamet me përdredhje në çift të jenë distanca standarde.
- *Pamja e brendshme në prerje tërthore*: Masë e përzier, e njëtrajtshme, pa boshllëqe ajri, me ngjyrë natyrore të mishit, e kuqe në rozë, pa njolla të errëta. Prerja segmentale mozaike me kokrriza mishi dhe dhjami të shpërndara njëllëj gjatë sipërfaqes së prerjes.
- *Qëndrueshmëria*: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era*: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %,jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100g*,jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 23.
- *Ngarkesa mikrobike*:
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 8000.
 - *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus*: Nuk lejohet.
 - *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Kremviçet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

11. SALLAM

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- Të jetë e cilësisë së parë.
- Lloji: viçi dhe derri.

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisore:

- *Forma*: E drejtë, cilindrike, e lidhur në dy fundet. Po të përdoren zorrë natyrore, sallami merr një formë harku.
- *Përmasat*:
 - o *Gjatësia, cm*: 40-50
 - o *Diametri, mm*: 40-50
- *Pamja e jashtme*: E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria*: Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era*: E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija*: E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia, %*, jo më shumë se 62.
- *Nitrit mg/100g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë, %*, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë, %*, jo më shumë se 12.
- *Ngarkesa mikrobike*:
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt*: 8000.
 - *Ecoli, për gram produkt*: Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus*: Nuk lejohet.
 - *Salmonella, për 25 g produkt*: Nuk lejohet.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

12. SALLAM POPULLOR

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri.**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* Në formë harku pa përdredhje.
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia*, cm: sipas gjatësisë së zorrës.
 - o *Diametri*, mm: 28-35.
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit* mg/100g, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrë*, %, jo më shumë se 28.
- *Ngarkesa mikrobike:*
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
 - *Ecoli*, për gram produkt: Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
 - *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Sallamet ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,

- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

13. PROSHUTË

Bazuar ne SSH 1458:1990 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Udhëzimin Nr. 15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Të jetë e cilësisë së parë.**
- **Lloji: viçi dhe derri**

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Forma:* E drejtë cilindrike, e lidhur në të dy fundet dhe 2-3 lidhje të tjera në gjatësi. .
- *Përmasat:*
 - o *Gjatësia*, cm: 40
 - o *Diametri*, mm: 65-75
- *Pamja e jashtme:* E plotë, e fortë, pa dëmtime sipërfaqësore, cipa të jetë e ngjitur mirë me brumin. Pa shenja myku ose jargë në sipërfaqe. Ngjyra e jashtme e kuqe-kafe e çelur, pa ngjyra ajri. Lejohet sipërfaqe myk i bardhë dhe i thatë, i cili s’ka depërtuar në brendësi. Fundet të jenë të lidhura mirë.
- *Qëndrueshmëria:* Elastike, nga shtypja e ushtruar të mos ngelet shenjë.
- *Era:* E këndshme, karakteristike për erërat e përdorura, pa erë të huaj.
- *Shija:* E këndshme, karakteristike për llojin e produktit me kripë normale , pa shije të huaj.

Treguesit fiziko- kimik:

- *Lagështia*, %, jo më shumë se 60.
- *Nitrit mg/100 g*, jo më shumë se 20.
- *Kripë*, %, jo më shumë se 3.
- *Yndyrna*, %, jo më shumë se 15.
- *Ngarkesa mikrobike:*
 - *Mikroflora e përgjithshme për gram/produkt:* 5000.
 - *Ecoli*, për gram produkt: Nuk lejohet.
 - *Stafilokokus aureus dhe proteus:* Nuk lejohet.
 - *Salmonella*, për 25 g produkt: Nuk lejohet.

Ambalazhimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organoleptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Proshuta ambalazhohet në qese plastike me vëllime sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Peshë neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadencës,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes,
- Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë. këto të dhëna të jepen mbi amballazh ose mbi etiketë.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga faktoret atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore, të mbuluara të destinuara për transportimin e artikujve ushqimorë.

PESHK

1.PESHK I FRESKËT, KOCË

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Lloji : Kocë, i freskët**
- **Cilësia:**
 - **E dytë: madhësia në cm nën 20-15.**
 - **E tretë: madhësia në cm nën 15-12.**

Kërkesat cilësore:

Familja e llojit të peshkut: Sparidae

Emërtimi shkencor: Sparus auratus

Emërtimi Tregtar: Kocë

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
 - *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
 - *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
 - *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
 - *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi:*
 - *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
 - *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
 - *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike

Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbraze të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërrmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

2. PESHK I FRESKËT, MERLUC

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Lloji :** Merluc, i freskët
- **Cilësia:**
 - o **E dytë:** madhësia në cm nën 28-22.
 - o **E tretë:** madhësia në cm nën 22-15.

Kërkesat cilësore:

Familja e llojit të peshkut: **Gadidae.**

Emërtimi shkencor: **Merlucius, merlucius e peshq të tjerë të kësaj familjeje.**

Emërtimi Tregtar: **Merluc.**

Treguesit Shqisore:

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
 - o *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
 - o *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
 - o *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.
 - o *Velzat:* Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi:*
 - o *Mukusi:* Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
 - o *Luspat:* Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
 - o *Vrima anale:* Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra:* E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt:* Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija:* Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit:* E ngjeshur dhe elastike.

Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbraze të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

3. PESHK I FRESKËT, TROFTË

Bazuar në SSH 1504:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” dhe Udhëzimin Nr.15 dt 09.09.2021 mbi “Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi:

- **Lloji : Troftë, i freskët**
- **Cilësia:**
 - o **E dytë: madhësia në cm 23-20.**
 - o **E tretë: madhësia në cm 20-15.**

Kërkesat cilësore:

Familja e llojit të peshkut: Salmonidae.

Emërtimi shkencor: Salme letnic, lakustris fario iredua.

Emërtimi Tregtar: Troftë.

Treguesit Shqisorë:

- *Pamja e jashtme :* Sipërfaqja e trupit është e rregullt, pa rrudha, pa dëmtime e shenja sëmundje. Lejohen në sipërfaqe dëmtime të vogla mekanike sipërfaqësore të shkaktuara nga mjetet e peshkimit.
- *Koka:*
 - o *Goja:* E mbyllur ose lehtësisht e hapur.
 - o *Sytë:* Të qartë dhe të ndritshëm.
 - o *Kapakët e velzave:* Jo plotësisht të ngjitur me velzat.

- *Velzat*: Ngjyrë të kuqe me nuanca ngjyrë të llojit përkatës.
- *Trupi*:
 - *Mukusi*: Lejohet sasi e vogël mukusi jo të turbullt dhe pa erë putrifikimi.
 - *Luspat*: Të ndritshme, me ngjyrë natyrore dhe të lidhura me trupin.
 - *Vrima anale*: Normale (konkave) me ngjyrë të bardhë. Lejohet pak e dalë dhe me ngjyrë rozë.
- *Ngjyra*: E ndryshme sipas llojit.
- *Muskujt*: Të fiksuar mirë me kolonën vertebrale dhe me kockat, pa gjakosje dhe me ngjyrën e llojit.
- *Era dhe shija*: Karakteristike e peshkut të freskët dhe e llojit përkatës, pa erë prishje dhe të huaj.
- *Konsistenca e mishit*: E ngjeshur dhe elastike.

Ambalazhimi, transportimi, depozitimi dhe ruajtja

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit.

Ambalazhi duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të peshkut dhe të jenë të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

Peshqit për konsum vendosen në arka të posaçme për këtë qëllim.

Ambalazhi duhet të jetë i pastër dhe pas çdo zbrazje të peshkut arkat pastrohen si nga prodhuesi ashtu edhe nga ana e tregtisë.

Në një arkë vendosen peshq të një lloji e konformiteti. Lejohen deri 2 % peshq të të njëjtit grup dhe të cilësive të tjera.

Peshqit për konsum transportohen dhe tregtohen me autofrigoriferë dhe me akull të thërmuar. Sasia e akullit që vendoset të jetë jo më pak se 25 % e masës neto të produktit të ambalazhuar.

Peshku në gjendje të ftohur ruhet në frigorifer në temperaturë 0 deri -1°C deri 4 ditë, ndërsa në temperaturë 0 deri + 4°C deri 24 orë.

Shënim:

Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.

Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.

¹ Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.

