

## 1. 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 njëren 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 dhjavit 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 (NH<sub>3</sub>)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.
- *Aciditeti i shprehur në pH*: 5.2 deri 6.4.
- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H<sub>2</sub>S)*: Negativ.
- *Reaksioni Kreis*: Negativ.

- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave te miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

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

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 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 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.

### **Verifikimi i kërkesave cilësore**

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtët lloj i therur në të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi “Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve ne fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami ,preferohet kofshë e pasme.

**Mishi i viçit te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me Certifikatë Veterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.**

### **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.