

## SPECIFIKIMET TEKNIKE

Duke iu referuar Standardeve Shtetërore, Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar, Urdhrin nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhrave dhe Udhëzimeve në fuqi, si dhe në bashkëpunim me specialistë të “Sektorit të Ushqimit” në DPAKU dhe Institutin e Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë (ISUV), komisioni ka hartuar “Specifikimet teknike të produkteve ushqimore” si më poshtë:

### 1. Qumësht lope

*Bazuar ne STASH 1563/87, Ligjin nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, Udhëzimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.*

*Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”, Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

#### **Qumësht lope.**

Kërkesat cilësore :

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjieno sanitare e veterinare në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimikë.

Pamja e jashtme:

Të jetë leng homogjen, pa lëndë të huaja qe notojne apo precipitojnë me rrjedhje të njëllotë dhe pa ndërprerje.

Ngjyra e bardhe e njëllotë, nuancë e lehte e verdhë .

Shija dhe era te këndshme, lehtësisht e ëmbël, pa shije ose ere te huaj.

Qumeshti duhet të jete i ambalazhuar ne kuti tetrapak sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse, ne peshe 1 lit.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Dendësia në 20 gradë celcius 1.028 – 1.034 gr/litër.

2. Pika e ngrirjes jo më e lartë se –0,520 gradë C

3. Proteina jo më pak se 28 gr/lit, e llogaritur duke shumëzuar me 6.38 përmbajtjen e azotit total të qumshtit të shprehur në %.

4. Përmbajtja e yndyrës në, 3-3.4 %.

5. Aciditeti ne grade Tjorner:

Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars jo me i lartë se se 19

Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator jo me i lartë se se 20

6. Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8.5 %

7. Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidezes) duhet negative.

Pastertia pa mbetje me site mëndafshi apo merle pambuku dyfishe.

Amballazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, me peshe 1 lit ku te jenë vendosur:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

Përqindja e yndyrës.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Analiza mikrobiologjike

1. Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

2. A. total

*Kushtet e vecanta të ruajtjes.*

Rruajtja e transportimi ne temperaturë 2 deri ne 8 grade.

Paketimi gjatë transportit duhet të jetë në kuti kartoni (koli) me nga 6-12 kuti qumështi secila.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **2. Kos lope**

*STASH 1443-87*

*Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,*

### **Kos lope.**

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhë, në sipërfaqe e bardhë lehtësisht në krem.
- Struktura: e ngjeshur, pa pore, në prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e këndeshme, karakteristike e kosit të ëmbël, lehtësisht e thartë.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Aciditi ne gradë Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në %  $2 \pm 0.1$

## Analize mikrobiologjike

- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

### *Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi*

Kosi ambalazhohet në paketim tetrapak, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me masë 500g - 1 kg të mbyllur dhe me kapak.

Ambalazhet që përdoren tëq jenë në gjëndje të mirë, të pastër, të thata dhe pa erë të huaj.

Materiali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjienosantare nga standardet përkatëse.

Shmangiet e lejuara ndaj vëllimit nominal të kosit të ambalazhuar janë:

- $\pm 20$  g për ambalazhet 1000 g
- $\pm 15$  g për ambalazhet 500 g

*Në çdo paketim vendoset etiketa ku shënohet:*

- Emri i ndërrmarjes prodhuese
- Emri i produktit .
- Përqindja e yndyrës
- Masa neto
- Data e skadimit
- Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

*Ruajtja dhe transporti:*

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperatura nën  $10^{\circ}\text{C}$  dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra, me mjete frigoriferike.

Paketimi gjatë transportit duhet të bëhet në kuti kartoni ose paketim qeske vakumi me nga 6-8 shishe kosi secila.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **3. Djath i bardhë**

*Bazuar ne STASH 1410/87.*

*Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjikë për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”.*

#### **Djath fetë (lope)**

Pamja e jashtme:

Te jetë i stazhionuar jo më pak se 45 ditë, të mos jetë i falsifikuar me niseshte apo lëndë të huaja.

Ngjyra: E bardhë deri në krem.

Forma: prizëm, trekendësh me një faqe anësore cilindrike.

Masa e formës 0.25 - 0.5 kg.

Pamja e jashtme dhe e brëndshme: e formuar mirë, e pastër dhe pa njolla.

Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe. Në prerje është e njellojtë, e pastër, pa lëndë të huaja me sythe teknike, me ngjyrë të bardhë deri në krem.

Struktura dhe konsistenca: e lëmuar, jo e fortë dhe pa dallim shtresash.

Era dhe shija: E këndshme, specifike e djathit të butë të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse, pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):

1-Lageshtira ne % , jo me shumë se:

Për periudhen 1.05- 30.09, %“52”

Për periudhen 1.10.- 30.04, %“56”

2- Lëndët e thata në %, jo më pak se

Për periudhën 1.05- 30.09, %“48”

Për periudhën 1.10.- 30.04, %“44”

3- Yndyra në lëndët e thata në %, jo më pak se % 30-60

4- Kripë në % deri  $4 \pm 1$ .

Analiza mikrobiologjike:

E-coli 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 10-100 cfu/ml

L. Monocytogenes

*Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markërimi:*

Ambalzhimi duhet të jetë brenda kushteve higjeno - sanitare, i ndarë në pesha te vogla nga 0.25-0.5 kg, sipas kërkesave të AK.

Djathi duhet të jetë i ambalzhuar në qeska plastike me vakum. Materiali ambalzhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare të përcaktuara nga standardet përkatëse.

Mbi çdo ambalazh me djath vendoset etiketa në të cilën shënohen:

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto.

Data e skadencës

Kushtet e vecanta 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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Emri i produktit ushqimor dhe përmbajtja neto duhet të bjerë në sy që në pamje të parë.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur etiketa është zëvendësuar apo plotësuar me një tjetër, shënimet e detyrueshme duhet të jenë pikë për pikë si të etiketës origjinale.

*Rruajtja dhe transporti:*

Rruajtja: Në frigorifer për 12 muaj në temperaturë nga 3 deri në 5 gradë C, lagështia relative e ajrit 95 %.

Gjatë transportit djathi, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5-10 kg secila.

Transporti i djathit bëhet me mjete frigoriferike.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
  2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

#### **4. Gjiza pa kripë**

*STASH 1424/87*

*Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”.*

#### **Gjizë e freskët pa kripë.**

Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

Struktura : e njëllojtë në të gjithë masën, pa thërrime djathi.

Era dhe shija: e këndshme, karakteristik e gjizës së freskët, lehtësisht në të ëmbël, pa shije thartire.

*Treguesit fiziko kimikë (analiza fiziko-kimike):*

- 1- Lagështira në % , jo më shumë se 68
- 2- Yndyrë në % , jo më pak se 3.

*Analiza mikrobiologjike*

- E-coli 100-1000 cfu/ml
- L. Monocytogenes
- Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

*Ambalazhimi, Etiketimi dhe Markerimi:*

Gjiza e freskët ambalazhohet në enë plastike me mbyllje hermetike me masë 0.5 kg. Materiali ambalazhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjienosanitare nga standardet përkatëse.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto.

Data e skadencës

Kushtet e vecanta 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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etiketë shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

*Ruajtja dhe transporti:*

Gjiza ruhet në frigorifer në temperaturë 2-4<sup>0</sup>C,

Gjatë transportit gjiza, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5 -10 kg secila.

Transportimi i gjizës bëhet me mjete frigoriferike.

Malli duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjisllacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **5. Bukë thekre**

*Bazuar ne STASH 1411/87*

### **Bukë thekre me miell thekre.**

Treguesit shqisorë

Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie.

Ngjyra : karakteristike e llojit të bukës së thekrës kafe e errët.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjëndjen e parë, jo e thërrmueshme dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.

Era dhe shija: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.

Nuk lejohet kërcitje.

Këto tregues përcaktohen me anë të kontrollit organo-leptik.

Masa e bukës të jetë 1 (një) kg.

Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

*Treguesit fiziko – kimikë (analiza fiziko-kimike):*

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7.

Kripa në % jo më shumë se 2.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe më pas në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore të cilat mund të marrin 10-15 bukë secila.

Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Buka duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **6 Bukë integrale**

*Bazuar ne STASH 1411/87*

### **Bukë integrale me miell integral, cilësi e parë.**

Treguesit shqisore

Pamja : E rregullt, pa shtypje, pa deformime, pa shenja djegie

Ngjyra : karakteristike e llojit të bukës integrale kafe e errët.

Konsistenca: Elastike me shtypje të lehtë, rikthehet në gjendjen e parë, jo e thërmueshme dhe pa shtresa. Poret të jenë të shpërndara njëllor në të gjithë madhësinë.

Era dhe shija: e këndshme, e bukës së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thartë, myku ose të huaj.

Nuk lejohet kërcitje.

Këto tregues përcaktohen me anë të kontrollit organo-leptik.

Masa e bukës të jetë 1 (një) kg.

Masa e caktuar sipas llojit të bukës duhet t'i përgjigjet masës 3-4 orë mbas kohës se pjekjes.

Buka dërgohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

*Treguesit fiziko – kimik (analiza fiziko-kimike):*

Lagështira në % jo më shumë se 49.

Poroziteti në % jo më pak se 67.

Aciditeti në gradë jo më shumë se 7

Kripa në % jo më shumë se 2.

Lëndët e huaja: Nuk lejohen.

Ambalazhimi: Buka ambalazhohet në qeska letre dhe më pas në kuti plastike të lejuara për produktet ushqimore të cilat mund të marrin 10-15 bukë secila.

Buka duhet të jetë e prerë në feta.

Transporti: Bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet dhe faktorët e tjerë atmosferikë, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Buka duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## **7.Vezë pule**

*Bazuar në S SH 325-I:1993 ose ekuivalentin e tij*

*Bazuar në Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët, Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit, Udhëzimit nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014 Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, Udhëzimi nr. 2, datë 13.01.2021 i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Për vendsoje e rregullave të hollësishme në lidhje me standardet e marketimit dhe tregëtimit të vezëve”*

### **Vezë pule e klasës A.**

Masa ne gram: Jo më pak se 50 gr.

#### **Kërkesat cilësore**

Pamja e jashtme, e pastër dhe pa krisje. Lejohen ndotje të lehta.

Ç’do kokërr duhet te jetë e vulosur me kodin e identifikimit të kompanisë.

#### **Ambalazhimi dhe etiketimi**

Vezët e klasës A duhet të paisen me një ose më shumë shenja dalluese:

- Klasifikimi i cilësisë
- Kategoria e peshës
- Numri i qendrës së ambalazhimit.
- Emri i qendrës së ambalazhimit.
- Shenja e qendrës së ambalazhimit
- Treguesi për origjinën e vezës.
- Kodi i identifikimit të kompanisë.

Vezët ambalazhohen në kartona fole me kapacitet 30 vezë secila dhe në çdo kuti ambalazhi, kartoni vendosen 12 cope kartona fole.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

Emri i ndërmarrjes prodhuese,

Sasia e vezëve,

Data e depozitimit

Data e skadencës.

#### **Kushtet e ruajtjes dhe të transportit**

Veza magazinohet dhe transportohet në temperaturë konstante, në mënyrë që të sigurojë ruajtjen optimale të vetive higjienike të tyre.

Vezët magazinohen në ambient me temperaturë -0.5<sup>0</sup>C der në +2<sup>0</sup>C



Vezët shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimumi 28 ditë nga prodhimi i tyre.

Malli duhet të shoqrohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza mikrobiologjike”.

- Salmonella

“Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **8. Mish Pule**

*Bazuar në S SH 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 tregëtimin e mishit të tyre”.*

### **Mish pule i freskët, cilësia e parë.**

Kërkesat cilësore:

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

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

Mishi i shpendëve duhet të jetë i pastër, pa mbetje të zorrës së trakesë, të kllোকës ose të pendëve. Në muskuj të mos ketë mbetje të gjakut që shkaktohen nga ç’gjakësimi jo i rregullt.

Treguesit shqisore:

Mishi të ketë pamje të mirë me ngjyrë natyrale të llojit, ngjyrë e bardhë me nuancë të verdhë.

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 paktë.

Mishi i pulës nuk përfshin kokën dhe të brendshmet.

Ambalazhimi:

Mishi i pulës duhet të jetë i ambalazhuar sipas standardeve në fuqi.

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

Materiali i ambalazhit të mishit duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 “Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 “Për menaxhimin e integruar të mbetjeve” i ndryshuar.

Për materialin e ambalazhit të mishit, OE duhet të paraqesë Çertifikatën e Konformitetit të lëshuar nga prodhuesi i ambalazhit, ku të jenë përcaktuar plotësimi i standardeve të kërkuara sipas ligjeve në fuqi si dhe përmasat e ambalazheve.

Ambalazhi i mishit duhet të ketë shenjën dalluese të prodhuesit të ambalazhit.

Transportimi:

Transporti i mishit të shpendëve bëhet me automjete frigoriferikë, me temperaturë të përshtatshme për ruajtjen e produkteve ushqimore të frekëta (jo të ngrira) 0- 4°C.

Transporti i mishit të freskët (jo i ngrirë), i paketuar, bëhet me arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, që jepet njëherësh për furnizimin me të njëjtin lloj dhe me të njëjtën cilësi.

Pjesët që do të dorëzohen duhet të jenë në raport të drejtë me strukturën anatomike të pulës (qafë, krahë, kofshë dhe gjoks).

Çdo parti, mishi shoqërohet me çertifikatë veterinare.

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar nga veterineri dhe i shoqëruar me Raport Veterinar, të plotësuar sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raporti veterinar duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

## **9. Mish Vici**

*Bazuar në STASH 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”.*

### **Mish vici i freskët.**

Treguesit shqisorë:

Pamja e jashtme: Mish i butë me ngyrë trëndafil i çelët. Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje, në prerje duket e ndritshme jo e ngjitshme, me ngjyrë rozë karakteristike, të ketë pak dhjamë të bardhë nën lëkurë dhe diçka më tepër në brendësi. Forma e trupit të jetë e rrumbullakosur. Duhet të jetë karkasë e plotë, ose e ndarë në 4 pjesë.

Ngjyra: Mishi i vicit 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, ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

Era: e këndshme, karakteristike e llojit.

Palca e kockave: Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë.

Lëngu i mishit pas zierjes: i tejdukshëm aromatik, në sipërfaqe duket shtresa ose pika yndyre.

Kërkesa cilësore: Gjatë therjes, mishi i vicit trajtohet në gjysma dhe në çerek trupi. Trupi ndahet në mes të vertebrave kur ndahet në gjysmë, ndërsa ndarja në çerek bëhet ndërmjet brinjës 12 e 13. Koka veçohet nga trupi në vertebrën e parë, këmbët tek kupa e gjurit.

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.

Karakteristika e mishit të freskët: nuk duhet të ketë aromë të huaj dhe nuancë jeshile në sipërfaqe.

Tregëtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes në verë, dhe jo më parë se 12 orë nga koha e therjes në dimër.

Transporti i mishit bëhet me mjete të tipit frigoriferik të specifikuar dhe të përshtatshme për ruajtjen e mishit gjatë transportit.

Ruajtja në frigorifer në temperaturën nga 0 - 4° Celsius.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri në pjesët kryesore.

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

Ambalazhimi sipas kërkesës së Autoritetit Kontraktor duhet të ketë vulën e kontrollit veterinar në prerjet me peshë më të madhe.

Materiali i ambalazhit të mishit duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 “Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 “Për menaxhimin e integruar të mbetjeve” i ndryshuar.

Për materialin e ambalazhit të mishit, OE duhet të paraqesë Çertifikatën e Konformitetit të lëshuar nga prodhuesi i ambalazhit, ku të jenë përcaktuar plotësimi i standardeve të kërkuara sipas ligjeve në fuqi si dhe permasat e ambalazheve.

Ambalazhi i mishit duhet të ketë shenjën dalluese të prodhuesit të ambalazhit.

Mishi duhet të shoqërohet çdo ditë, me Raport Veterinar të plotësuar sipas legjislacionit në fuqi.

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

Raporti veterinar duhet të paraqitet në original ose fotokopje të noterizuar.

## **10. Vaj Ulliri i virgjër**

*STASH 1402:2004*

*Ligji nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”*

*Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”, VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Vaj Ulliri i Virgjër**

"Vaj ulliri i virgjër" është vaji i fituar nga përpunimi i frutit të ullirit nëpërmjet proceseve mekanike dhe fizike, si larja, presimi, centrifugimi dhe që nuk i nënshtrohet asnjë manipulimi dhe asnjë trajtimi tjetër.

Vaji i ullirit i virgjër është vaji i ulliri i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gramë për 100 gramë dhe ka karakteristika si më poshtë:

Treguesit organo leptikë:

- Pamja e jashtme të jetë e kthjellët dhe pa asnjë turbullirë.
- Ngjyra të jetë e verdhë deri në lehtësisht jeshile.
- Era dhe shija karakteristike e vajit të ullirit. Nuk duhet të përmbajë lëndë të huaja. Nuk duhet të jetë i rafinuar.
- Ambalazhimi në shishe qelqi ose plastike 0,5 - 1 litër, të cilat plotësojnë standardet e përcaktuara dhe ligjet në fuqi.
- Nuk duhet të jetë i përzier me vajra të tjera dhe konservantë.

Treguesit e tjerë fiziko kimik (analiza fiziko-kimike):

- Aciditeti i lirë në acid oleik, gramë/100 gramë, në %  $\leq 2\%$
- Vlera i peroksideve  $\leq 20$  mek O<sub>2</sub>/kg
- Koeficienti i perthithjes ultraviolett (UV)- (K<sup>1%</sup><sub>1cm</sub>)
  - \*K<sub>(232)</sub>  $\leq 2.60$
  - \*K<sub>(270)</sub>  $\leq 0.25$
  - \*Delta K  $\leq 0.01$
- Lagështia dhe lëndë flurore në % m/m  $\leq 0.2\%$
- Papastërti të patretshme - % m/m  $\leq 0.1$

- Gjurmë metalesh mg/kg
  - Hekur  $\leq 3.0$
  - Bakër  $\leq 0.1$
- Lëndët e pasaponifikueshme – g/kg  $\leq 15$
- Numri i Jodit (Sipas Eijs) 75-94

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## 11. Fasule

*STASH 1723/87*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Fasule.**

Treguesit Organo-leptikë

Pamja e jashtme: Kokrra të plota, të shëndosha, me formë dhe madhësi sipas llojit (ovale, e rrumbullakët, e gjatë etj) me gjatësi 8 – 13mm.

Ngjyra e bardhë.

Era dhe shija: Pa erë myku dhe çfarëdo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të ketë erë të këndshme, pa shije të hidhur ose çfarëdo ere tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

Lagështia jo më shumë se 15%

Lëndë të huaja jo më shumë se 0.8%.

Kokrra të thyera jo më shumë se 13%.

Përzierje kokrrash jo më shumë se 2.2%.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Infeksione ose dëmtime nga insektet nuk lejohen.

Ambalazhimi:

Ambalazhimi i paketuar me peshë 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto produktit.

Data e skadimit.

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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **12. Makarona**

*STASH 1170/87*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### ***Makarona të gjata.***

dhe

### ***Makarona të vogla.***

Treguesit “Organiko-Leptikë”

Pamja e jashtme: Në formë të rregullt, të plota, me sipërfaqe të lëmuar deri lehtësisht të ashpër.

Pas zierjes makaronat të jenë elastike, të mos qulloren, të mos çahen dhe të mos krijojnë shkumë.

Ngjyra: E bardhë me nuancë të verdhë.

Era dhe shija: E mirë karakteristike e makaronave pa shije të hidhur, të thartë, të mykur dhe pa çfarëdo ere dhe shije tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

Lagështia jo me shume se 13%.

Aciditeti: Acid sulfuric jo më shumë se 0,16%.

Rritja e vëllimit pas zierjes jo më pak se 2 here.

Insekte dhe dëmtues të tjere nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Makaronat të jenë të ambalazuara me qese polietileni nga 0.5 - 1 kg, të mos jenë të miellëzuara, të tregohet koha e zierjes dhe tregues të tjerë:

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **13. Reçel**

STASH 1477/87

*Urdhëri nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

#### **1. Reçel kumbulle**

dhe

#### **2. Reçel qershie**

Treguesit cilësorë të reçelit:

Pamja e ngjyra: E mirë, me fruta me ngjyrë të njëllotë, karakteristike e llojit, pa bërthamë dhe farë.

Shija dhe era: me erë të pëlqyeshme, karakteristike e frutit që mbizotëron në përzierje, pa erë të huaj. Shija të jetë e pëlqyeshme, e ëmbël pa shije karamelizimi e fermentimi, pa shije të hidhur ose çfarëdo shije tjetër të huaj.

Cilesia e reçelit duhet të jete ne perputhje me lenden e pare qe eshte perdour per prodhim dhe sipas kerkese se Autoritetit kontraktor.

Konsistenca:

Masë e njëllotë, viskoze deri xhelatinoze me fruta me zierje normale.

Treguesit fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

1. Lëndët e thata sipas refraktometrit në 20°C jo më pak se 65 %

2. Sheqer gjithësej (sheqer saharoz dhe i vetë frutit) jo më pak se 55 %

3. Aciditeti i shprehur në acit tartik, jo më shumë se 1.3%,

4. Përmbajtja e kriprave të metaleve të rënda në mg/kg produkt, jo më shumë se:

Kallaji	100
Bakri	10
Zinku	10
Plumbi	0.1
Arseniku	0.2

5. Shenja myku dhe fermentimi nuk lejohen

6. Lëndë të huaja nuk lejohen.

Raport Analiza mikrobiologjike:

- E. Coli

Ambalazhimi:

Të jetë i ambalazhuar hermetikisht në kavanoza qelqi ose plastike, me mbyllje hermetike, me peshe 0.3 kg – 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
  2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.
- Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

#### **14. Trahana**

STASH 617/87

*Urdhëri nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

#### **Trahana.**

Treguesit shqisorë:

Pamja: Mase kokrrizore e mielllore. Pas zierjes praqitet mase e lidhur e njetrajtshme.

Ngyra: sipas perberesve te perdorur.

Shija dhe era : E kendshme karakteristike e trahanasë pak e tharte. Pa ere e shije myku

Treguesit fiziko kimik (analiza fiziko-kimike):

- 1- Aciditeti i shprehur ne acid sulfuric jo me shume se 0.7
- 2- Lageshtia jo me shume se 13%
- 3- Yndyra jo me pak se 2%
- 4- Kripa e gjelles jo me shume se 2%
- 5- Permbajtja e metaleve, zink, plumb dhe baker - nuk lejohen

Analiza mikrobiologjike:

- E-coli
- Kerpuha, myk, insekte, demtues te tjere nuk lejohen

Paketimi dhe etiketimi:

Trahanaja paketohet ne qese plastike (polietileni) ose letre me mase 0.2-1 kg  $\pm$  2%, të përshtatshme për paketimin e këtij produkti.

Ne cdo pako vendoset etiketa ku shenohen:

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

Ne etikete vendoset permbajtja dhe udhëzuesi i përdorimit, ruajtja dhe transporti.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shitesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

2. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **15. Sheqer**

*STASH 1413/87*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Sheqer.**

Pamja e jashtme:

Pluhur i përbërë nga kristale te imta dhe te njëjta, pa copa sheqeri të ngjeshura ose lende te huaja, i derdhur, i thate ne te prekur dhe te mos ngjitet.

Ngjyra: e bardhe dhe me shkëlqim.

Shija dhe era: Shije e ëmbël, pa shije dhe ere te huaj kur eshte kristal dhe kur tretet ne uje te pastër.

Tretshmëria: Te tretet plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre.

Treguesit “Fiziko-Kimik”, (analiza fiziko-kimike):

- Sheqer i pastër i llogaritur në lëndë absolutisht të thatë jo më pak se 99.6%
- Lende reduktuese (sheqer invert) jo me shume se 0,1%.
- Hiri jo me shume se 0,07%.
- Lageshti jo më shumë se 0.16%
- Përzierje hekuri me madhësi deri 0.3 mm, mg/1 kg, jo më shumë se 3



- Ngjyra sipas njësive shtamore (llogaritur në lëndë absolutisht të thatë), %, jo më shumë se 1.

Ambalazhimi

-Ambalazhimi i paketuar me pako letre me peshe 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **16. Oriz**

*STASH 1738/87*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Oriz.**

Pamja e jashtme: Kokrra të shëndosha , të pastra, të zhveshura teresisht nga levozhga e orizit, pa shije dhe ere myku ose prishje.

Ngjyra: E bardhe, lejohen kokrra me nuance ngjyre të verdhe.

Era dhe shija: Karakteristike të orizit të shëndoshe, pa shije të tharte, të hidhur, pa ere të mykur dhe ere tjetër të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia: jo më shumë se 15 %
- Lende të huaja jo me shume se 0,4%.
- Kokrra jeshile të pazhvilluara jo më shumë se 0.5%
- Kokrra të thyera me të vogla se gjysma jo me shume se 12%.
- Kokrra të kuqe, jo më shumë se 10%
- Kokrra të verdha jo me shume se 4 %.
- Lende minerale nuk lejohen.
- Kokrra të pazhveshura nuk lejohen.
- Të mos përmbajë demtues të gjalle ose të ngordhur.

Ambalazhimi

- Ambalazhimi i paketuar në qese, me peshe 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Malli duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **17. Miell gruri**

*Bazuar ne STASH 1455\87*

*dhe*

*Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 I Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Admnistrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori I fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”,*

*Shtojca 3*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Miell gruri.**

Treguesit shqisorë:

Ngjyra: e bardhe me nuance të lehte në të verdhe në varesi të llojit të grurit.

Pjesezat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.

Era dhe shija: karakteristik e miellit të grurit, pa ere myku, pa shije të hidhur, te tharte dhe pa ere e shije të huaj. Nuk lejohen kercitje.

Treguesit Fiziko-kimikë, (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtira jo me shume se 14%.
- Aciditeti i shprehur në acid sulfurik në lenden absolutisht të thata, jo me shume se 0.115%
- Hiri i tretshem, në lenden absolutisht të thate, jo me shume se 0.9%.
- Hiri i patretshem në acid klorhidrik 10%; në lenden absolutisht të thate jo me shume se 0.1%.
- Mbisitja (imtesia e bluarjes ): Për miellrat e bluar në fabrikat me cilindra:
  - në siten metalike nr.54 jo me shume se 2%.
  - në siten e mendafsh të 5xxx, jo me shume se 5%.
- Gluteni i njome, jo me pak se 25%.

- Lende minerale : nuk lejohen.
- Perzierje metalike: Plumbi, zinku e bakri nuk lejohen. Lejohet permbajtja e hekurit në formë termijash nën 0.3 mm, jo më shumë se 3mg/kg.
- Mikroorganizma patogjene, infestime dhe demtues hambari të gjalle, nuk lejohen.
- Proteina (% ndaj lëndës së thatë (vlera minimale)) 9%

Ambalazhimi dhe transporti.

Ambalazhimi në pako letre me peshe 1kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

Ambalazhimi: Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shpëputet nga ambalazhi.

Shënimet e detyrueshme të Etiketimit duhet të jenë të qarta, të dukshme mirë, të pashlyeshme dhe lehtësisht të lexueshme në kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

N.q.se është i mbuluar me një material veshës të gjitha informacionet e detyrueshme duhet të figurojnë mbi këtë të fundit ose etiketa e ambalazhit duhet të jetë lehtësisht e lexueshme dhe jo e maskuar nga ambalazhi.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret një etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktorët atmosferikë duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **18. Thjerrëza**

STASH 1116/87

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Thjerrëza.**

Treguesit shqisorë:

Kokrra të shendosha të plota, të paprekura nga semundja e insekteve që përbejnë objekt karentinor ose të prishin cilësinë. Nuk lejohen perzierje kultivaresh.

Ngjyra e kokrrave është bezhe deri në kafe të çelët.

Era dhe shija, karakteristike të thjerrzes. Pa erë myku e shije të hidhur dhe pa erë e shije të huaj.

Treguesit Fiziko-kimikë (analiza fiziko-kimike):

- Lageshtia jo më shumë se 14 %

- Kokrra thjerze te thyera jo me shume se 1%
- Perzjerje te farave te keqija jo me shume se 2%
- Lende te huaja (gjethe,pjese kercelli,levozhge etj) jo me shume se 0.5%

Ambalazhimi

Ambalazhimi i paketuar me peshe 400g - 1 kg.

Etiketimi

Emërtimi i plote i mallit.

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Masa neto

Data e skadimit.

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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtesë që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

### **19. Tërshërë**

*STASH 1704-87*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

#### **Tërshërë.**

Treguesit Shqisorë

Pamja e jashtme: Te jete kokërr e plotë tërshërë, e shtypur, e paster pa insekte dhe perzierje te huaja.

Ngjyra karakteristike e tersheres, e bardhe ne te verdhe te celur.

Shija dhe era karakteristike e tersheres pa shije dhe ere myku dhe cfardo ere dhe shije tjeter te huaj.

Demtues hambari te gjalle nuk lejohen.

Treguesit Fiziko-Kimikë (analiza fiziko-kimike):

Lageshtia jo me shume se 14%.

Lende te huaja, insekte, papasterti nuk lejohen.

Ambalazhimi:

Ambalazhimi i paketuar me pako me peshe 400 gr - 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto ose vëllimi i produktit.

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta 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.

N.q.se gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **20. Rigon i tharë**

STASH 2420/88

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Rigon i tharë**

Kerkesat cilesore

Treguesit karakteristike

Pamja: Te jete i thare, i pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira, te mykura, dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike (analiza fiziko-kimike):

Lagështia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 30gr - 50gr.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e vecanta të ruajtjes.

N.q.s gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **PERIME**

## **PERIME**

### **21. Bizele**

S SH 1713:1988

*Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Bizele (kokërr).**

Treguesit organo-leptike:

Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha,me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rrumbullaket, e gjate etj).

Ngjyra: jeshile e theksuar.

Era dhe shija: Pa ere myku dhe çfardo ere tjeter te huaj. Pas zierjes të kete ere te kendshme, pa shije te hidhur ose çfardo ere tjeter te huaj.

Dokumentacioni shoqërues i kërkuar:

Analiza mikrobiologjike.

- E Coli
- Salmonella

Ambalazhimi:

Bilzelet duhet të jenë të ambalazuara në qeska plastike të përshtatshme për perimet e ngrira (kur është produkt i ngrirë) me masë 0.5 deri në 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto

Data e ngrirjes (kur është produkt i ngrirë)

Data e skadimit.

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.

N.q.s gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret nje etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur produkti është i ngrirë, transporti duhet të kryhet me mjete frigoriferikë në temperaturën -17 °C.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm. Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## **22 . Domate**

*Bazuar ne STASH 1726-88*

### **Domate.**

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme: Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, te plota, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyre të kuqe, lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen .

Të plasaritura e të vrara lehtësisht: Per llojet e mesme dhe të vona lejohen deri ne 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh gjerësor), jo me pak se:

Per të hershmet: 5 cm.

Per të mesmet dhe të vonat: 7 cm.

Per të mesmet e të vonat kumbullore (gjatesia 5 cm).

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799/88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **23. Karrota**

### **Karrota.**

Kerkesat cilesore:

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte .

Me rrënje te prera.

- Gjatësia te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barërave te tjera.
- Trupi te jene i plote pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkura.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **24. Spinaq**

### **Spinaq.**

Spinaq i freskët , i njome, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 (një) kg.

- Me rrënje te prera.
- Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **25. Patate**

Bazuar ne STASH 1729/88.

### **Patate verore e dimerore.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: Të plota, të forta, të pastra e të thata , jo jeshile,jo të mbira me ngjyre dhe me sytha tipik të kultivarit.

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh ) ne cm mbi:

- per të rrumbullaktat dimerore, 5cm; verore, 4cm.
- per vezaket dimerore dhe verore 4cm.
- per të zgjaturat 3.5cm.



Lejohen:

- a) lehtesisht të gjelbra ne % jo me shume se 3 per dimeroret ; 1 per veroret .
- b) të mbira ne % jo me shume se 1 per dimeroret dhe nuk lejohen per veroret .
- c) lehtesisht të vyshkura ne % jo me shume se 3 per dimeroret dhe 2 per veroret .
- d) të cara , të prea e të plasura nga goditjet ne % nuk lejohen.
- e) të kalbura nga lageshtira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga semundje e demtues nuk lejohen.
- f) zgjebe me plage deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres ne % jo me shume se 1.
- g) njolla boje hiri e ndryshkur deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres nuk lejohen .
- h) demtime nga krimbi ne % jo me shume se 1 Demtime nga doseza nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **26. Limona**

**Limona.**

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **27. Majdanoz**

**Majdanoz i fresket.**

Karkateristika cilësore:

1. Pamja e jashtme: Te jete i fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime, pa lende te huaja, pa elemente te kalbur.

2. Demtime të ndryshme mekanike, vyshkje te lehta lejohen deri ne 5%. Me semundje nuk lejohen .

Mënyra e standardizimit:

Majdanozi kërkohet me lidhje të vogla pme peshë 10-20 gr për copë.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkua nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **28. Qepë**

### **Qepë e tharë.**

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote. Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 7 cm.

Diametri ne cm (madhesia e kokrres )

- per ovalet 4-8

- per llojet e tjera 5-10

Demttime mekanike cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e parties me demttime të lehta dhe 1 % lende të huaja ( cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngjira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Qepa e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkua nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **29. Kungull jeshil**

### **Kungull jeshil.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia (diametri me i madh ) deri 3cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demttime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur ) jo me shume se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **30. Kungull i verdhë**

### **Kungull i verdhe.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia (diametri me i madh )deri 3cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demttime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur ) jo me shume se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.  
Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **31. Kastravec**

Bazuar ne STASH 1754\88 .

#### **Kastravec.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .

Perberja e brendshme e tulit:

Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

Madhesite:

Gjeresia (diametri me i madh ) deri në 5 cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohe.

Demttime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur ) jo me shume se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhmi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **32. Brokoli**

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demttime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhmi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktorët e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

### **33. Lulelakër**

#### **Lulelaker.**

Kërkesat cilësore:

Pamja e jashtme: Të zhvilluara, me mbeshjtjellje fletesh, e forte ne prekje. Lejohen lule lakra të pangjeshura deri 5% të partisë.

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit.: Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

Demttime të ndryshme mekanike ,semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demttime të lehta mekanike, të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

Masa e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### **FRUTA**

#### **34. Banane**

#### **Banane.**

Kerkohen te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendeshme, karekteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Ambalazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .

Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.  
Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **35. Portokalle**

*Bazuar ne STASH 1722\88.*

#### **Portokalle.**

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal, të shendoshe dhe me bisht.  
Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5% dhe 20%. Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrrës (diametri me i madh) jo me pak se 70 mm.

Demttime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### **36. Mollë**

*Bazuar ne STASH 1752\88.*

#### **Molle.**

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të freskëta, me zhvillim normal ,të shëndosha e me bisht. Me forme ,ngjyre e shije të kultivarit , pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa ere e shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (prere gjerazi, ne diametrin me të madh).

Kultivarët me kokërr të zgjatur jo me pak se 70 mm.

Kultivarët me kokërr të rumbullaket jo me pak se 80 mm.

Kultivarët me kokërr të vogël jo me pak se 60 mm.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura,të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lende të huaja nuk lejohen.

Nga krimbi (pa galeri ne brendesi ). Nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ). Nuk lejohen.

Të gjitha dëmtimet e sipërme. Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli ne lëkure .Nuk lejohen.

Gunga (kallo) njolla ne lëkure. Nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike ne sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.

Përmbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve ne arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike ne fuqi për çdo lloj frut dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimiti i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e fiktore te tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### **Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.**

Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si produkte ushqimor në përbërje të menisë së miratuar me Urdhërit nr. 76/1, datë 24.01.2018 të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, dhe Urdhërit nr. 457, datë 13.06.2018, Për një ndryshim të Urdhrit nr. 76/1, datë 24.01.2018 “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke iu referuar:

- Standardeve Shtetërore në fuqi STASH, respektivisht për çdo artikull.
- Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar,
- VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”,
- Udhëzimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”,
- Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.
- Urdher i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,
- Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët,
- Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit,
- Udhëzimin nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014 Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- 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”.
- Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”
- Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit.
- Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Admnistrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, Shtojca 3.
- Udhëzimin nr. 15, datë 09.09.2021 i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “për Kriteret Mikrobiologjike për produktet ushqimore.
- Ligji nr. 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”.
- Gjithashtu, specialistë të DPÇK kanë realizuar takime dhe kanë qenë në bashkëpunim të përhershëm edhe me specialistë të “Sektorit të Ushqimit” në DPAKU, dhe ISUV, nga ku janë detajuar me korrektesë dhe profesionalizëm kërkesat ligjore për specifikmet teknike dhe kërkesat për sigurinë ushqimore të produkteve ushqimore.