



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E BUJQËSISË, USHQIMIT DHE MBROJTJES**  
**SË KONSUMATORIT**  
**DPSUMK**

Adresa: “Sheshi Skënderbej”, Nr. 2, Tiranë

Tel/Fax +355 04 225539

Nr. \_\_\_\_\_ Prot.

Tiranë, më \_\_\_\_\_ 2007

**URDHËR**

**Nr. 2 datë 08.01.2007**

**PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “QE VENDOS MASAT E ZBATIMIT PER DISA  
PRODUKTE, TE RREGULLORES BE NR. 853/2004 PER ORGANIZIMIN E KONTROLLEVE  
ZYRTARE, SIPAS RREGULLORES BE NR. 854/2004 DHE RREGULLORES BE NR.882/2004  
DUKE HEQUR NGA RREGULLORJA BE NR. 852/2004 DHE DUKE AMENDUAR  
RREGULLORET BE NR.853/2004 DHE NR.854/2004”**

Në mbështetje të nenit 119 të Kushtetutës së Republikës së Shqipërisë, nenit 86 të Ligjit Nr. 9308 dt. 04.11.2004 “Mbi Shërbimin dhe Inspektoriatin Veterinar” dhe të Rregullores (EC) Nr. Nr.2074/2005 date 5.12.2005, me propozim të Drejtorise të Përgjithshme të Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit

**URDHËROJ:**

1. Miratimin e rregullores “Qe vendos masat e zbatimit per disa produkte, te rregullores BE Nr.853/2004 Per organizimin e kontrolleve zyrtare, sipas rregullores BE Nr.854/2004 dhe rregullores BE Nr.882/2004, duke hequr nga rregullorja BE Nr.852/2004 dhe duke amenduar rregulloret BE Nr.853/2004 dhe Nr.854/2004” dhe anekset bashkëlidhur kësaj rregulloreje.
2. Për zbatimin e këtij urdhëri ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.  
Ky Urdhër hyn në fuqi menjëherë.

**MINISTRI**

**Jemin GJANA**

## **RREGULLORE**

**QE VENDOS MASAT E ZBATIMIT PER DISA PRODUKTE, TE RREGULLORES BE NR.853/2004 PER ORGANIZIMIN E KONTROLLEVE ZYRTARE, SIPAS RREGULLORES BE NR.854/2004 DHE RREGULLORES BE NR.882/2004 DUKE HEQUR NGA RREGULLORJA BE NR.852/2004 DHE DUKE AMENDUAR RREGULLORET BE NR.853/2004 DHE NR.854/2004**

### **Neni 1**

Kerkesat mbi informimin e zinxhirit ushqimor per qellimet e Rregullores BE Nr.853/2004 dhe 854/2004. Kerkesat ne lidhje me informacionin e zinxhirit ushqimor ashtu sic percaktohet ne Seksionin III te Aneksit II te Rregullores BE Nr.853/2004 dhe ne Kapitullin II (A) te Seksionit I te Aneksit I te Rregullores BE.Nr.854/2004,jane percaktuar ne Aneksin I te kesaj Rregulloreje.

### **Neni 2**

**Kerkesat ne lidhje me produktet e peshkut per qellimet e Rregullores BE Nr.853/2004 dhe 854/2004**

Kerkesat ne lidhje me produktet e peshkut ashtu sic kerkohen nga neni 11(9) I Rregullores BE Nr.853/2004 dhe Neni 18 (14) dhe (15) te Rregullores BE Nr.854/2004,jane percaktuar ne Aneksin II te kesaj Rregulloreje.

### **Neni 3**

**Metodat e njohura te testimi per bitoksinat marine per qellimet e Rregulloreve BE.853/2004 dhe 854/2004**

Metodat e njohura te testimi per zbulimin e biotoksinave detare ashtu sic percaktohet ne nenin 11 (4) te Rregullores BE Nr.853/2004 dhe Neni 18 (13) (a) te Rregullores BE Nr.854/2004,jane ato te percaktuara ne Aneksin III te kesaj Rregulloreje.

### **Neni 4**

**Permbajtja ne kalcium e mishit te ndare mekanikisht per qellimet e Rregullores BE.Nr.853/2004**

Permbajtja ne Ca e mishit te ndare mekanikisht ashtu sic percaktohet ne Nenin 11 (2) te Rregullores BE Nr.853/2004,jane percaktuar ne Aneksin IV te kesaj Rregulloreje.

### **Neni 5**

**Lista stabilimenteve per qellimet e Rregullores BE.Nr.882/2004**

Kerkesat ne lidhje me listat e stabilimenteve ashtu sic percaktohet ne nenin 31(2) (f) te RRegullores BE Nr.882/2004,jane percaktuar ne Aneksin V te kesaj Rregulloreje.

## **Neni 6**

### **Modeli certifikates shendetsore per kembet e bretkocave, kermijte, xhelatines dhe kolagjenin per qellimet e Rregullores Nr.853/2004**

Modeli i certifikates shendetsore per importimet e kembeve te bretkocave, kermijve, xhelatines , kolagjenit dhe per materialet e paperpunuara per prodhimin e xhelatines dhe kolagjenit, eshte ai qe percaktohet ne nenin 6 (1) (d) te Rregullores BE Nr.853/2004 dhe ne Aneksin VI te kesaj Rregulloreje.

## **Neni 7**

### **Heqje dore nga Rregullorja BE Nr. 852/2004 per ushqimet me karakteristika tradicionale**

1. Per qellimet e kesaj Rregulloreje me “ushqime me karakteristika tradicionale “kuptojme ushqimet qe jane prodhuar tradicionalisht” dhe:

- (a) njihen historikisht si produkte tradicionale ose,
- (b) prodhohen sipas teknikave te kodifikuara apo regjistruara te procesit tradicionale ose sipas metodave tradicionale te prodhimit ose,
- (c) qe jane te mbrojtura si produkte te ushqimeve tradicionale me ligje te BE-se, kombtare, rajonale apo lokale.

2. Autoriteti kompetent qendror mund tu lejoje stabilimenteve qe prodhojne ushqime me karakteristika tradicionale individuale apo te pergjithshme, te heqin dore nga kerkesat e:

- (a) Kapitulli II (1) I Aneksit II te Rregullores BE Nr.852/2004 ne lidhje me repartet ku keto produkte perpunohen per zhvillimin e pjesshem te karakteristikeve te tyre. Keto reparte jane mure, tavane dhe dyer qe s’jane te lemuara, te padeptueshme, qe s’thithin, me material rezistent ndaj ndryshkut si dhe mure natyrore gjeologjike, tavane e dysheme.
- (b) Kapitulli II (1) e Aneksit II te Rregullores BE Nr.852/2004 ne lidhje me tipin r materialeve nga te cilat jane pergatitur instrumentat dhe paisjet e perdorura per pergatitjen, paketimin dhe ambalazhimin e ketyre produkteve. Pastrimi dhe dezinfektimi i reparteve te pikes (a) si dhe frekuenca e realizimit te tyre duhet te behen duke mbajtur parasysh floren bakteriale te ambientit.

Instrumentat dhe paisjet e pikes (b) duhet te mbahen ne gjendje te mire higjienike rregullisht te pastruara dhe dezinfektuara.

3. Autoriteti kompetent qendror nese heq dore nga dispozitat e paragrafit 2, duhet te njoftoje Komisionin si dhe Shtetet Anetare jo me vone se 12 muaj pas heqjes dore.

Cdo lajmerim duhet:

- (a) te kete nje pershkrim te kerkesave qe jane adaptuar.
- (b) Pershkrim te ushqimeve per perdorim human dhe stabilimenteve.
- (c) Ndonje informacion tjeter.

**Neni 8**  
**Amendamentet e Rregullores BE.Nr.853/2004**

Anekset II dhe III te Rregullores BE.Nr.853/2004 jane permirsuar sipas Aneksit VII te kesaj Rregulloreje.

**Neni 9**  
**Amendamentet e Rregullores BE Nr.854/2004**

Anekset I, II dhe III te Rregullores BE Nr.854/2004, jane permirsuar sipas Aneksit VIII te kesaj Rregulloreje.

**Neni 10**  
**Anekset**

Kjo Rregullore rregullore miratohet se bashku me anekset e saj.

**Neni 11**  
**Hyrja ne fuqi**

Kjo rregullore hyn ne fuqi me nenshkrimin e saj.

**ANEKSI I**  
**DOKUMENTI MODEL**

**1.Hollesi identifikimi**

1.1 Ferma prejardhjes (pronari ose menaxheri)

Emri/numri  
Adresa e plote  
Nr.telefonit

1.2 Numurat e identifikimit (bashkengjitur lista)  
numuri total i kafsheve (sipas llojeve)  
problemet e identifikimit (kur ka te tilla)

1.3 identifikimi me tufa/kafaze (kur zbatohet)

1.4 llojet e kafsheve

1.5 numuri references se certifikates shendetsore

**2.Kontrolli Ante-Mortem**

2.1 mirqenia

numuri i kafsheve te prekura  
tipi/kategoria/mosha  
vezhgime(kafshimi bishtit)

2.2 kafshet jane nisut te piste

2.3 shenja klinike (te semundjeve)

numuri i kafsheve te prekura  
tipi/kategoria/mosha  
vezhgime  
data inspektimit

2.4 rezultatet e laboratorit

### **3.Kontrolli Post-Mortem**

#### 3.1 makroskopik

numuri i kafsheve te prekura  
tipi/kategoria/mosha  
organi i prekur  
data therjes

#### 3.2 semundja (mund te perdoren kodet)

numuri i kafsheve te prekura  
tipi/kategoria/mosha  
organi i prekur  
karkase e eliminuar teresisht apo pjeserisht (jep arsyet)  
data e therjes

#### 3.3 rezultatet e laboratorit

#### 3.4 te tjera rezultate (parazite,objekte te huaja)

#### 3.5 mirqenia e kafsheve (kembe te thyera)

### **4.Informacion shtese**

### **5.Hollesi kontakti**

#### 5.1 thertorja (numuri miratimit)

emri  
adresa e plote  
nr.telefonit

#### 5.2 adresa elektronike n.q.s ka

### **6.Veterineri zyrtar (printo emrin)**

Firma dhe vula

### **7.Data**

### **8.Numuri i faqeve bashke me kete formular:**

## **INFORMACIONI ZINXHIRIT USHQIMOR**

### **SEKSIONI I**

#### **DETYRIMET E OPERATOREVE TE BIZNESEVE TE USHQIMIT**

Operatoret e bizneseve te ushqimit qe rritn kafshe per ti derguar ne thertore per therje, duhet te sigurojne qe informacioni i zinxhirit ushqimor sipas Rregullores BE Nr.853/2004 eshte perfshire ne dokumentacionin qe shoqeron kafshet ne thertore.

### **SEKSIONI II**

#### **DETYRIMET E AUTORITETEVE KOMPETENTE**

##### **KAPITULLI I**

#### **DISPOZITAT E INFORMACIONIT TE ZINXHIRIT USHQIMOR**

1. Autoriteti Kompetent i vendit te dergimit informon operatorin e dergimit te bizneseve te ushqimit mbi elementet minimale te informacionit te zinxhirit ushqimor qe i jepet thertores sipas Seksionit III te Aneksit II te Rregullores BE.Nr.853/2004.

2. Autoriteti Kompetent i vendit te therjes te verifikojte qe:

- (a) informacioni i zinxhirit ushqimor ka kaluar ndermjet operatoreve te biznesit ushqimor qe rrit (mbarshon) kafshet per therje ose qe mban (strehon) kafshet para dergimit si dhe operatorit te thertores.
- (b) informacioni i zinxhirit ushqimor eshte I besueshem.
- (c) kur eshte i zbatueshem behet feedback (kthim mbrapsht) I informacionit perkates.

3. Kur kafshet dergohen per therje ne nje Vend tjetër Antar, Autoritetet Kompetente ne vendin e dergimit dhe vendin e therjes duhet te kooperojne qe informacioni I operatorit dergues te biznesit te ushqimit te merret lehtesisht nga operatori thertores.

##### **KAPITULLI II**

#### **FEEDBACK TEK FERMA PREJARDHJES**

1. Veterineri zyrtar mund te perdore modelin e dokumentit te percaktuar ne Shtojcen I per rezultatet e inspektimit relevant per ti komunikuar fermes ku jane rritur kafshet para

therjes ne te njejtin Shtet Antar sipas Kapitullit I, Seksioni II I Aneksit I te Rregullores BE Nr.854/2004.

2. Autoriteti Kompetent eshte pergjegjes per komunikimin e rezultateve te inspektimit ne rastet kur kafshet jane rritur ne nje ferme te nje Shteti tjetër Antar dhe mund te perdorin nje version I modelit te dokumentit percaktuar ne Shtojce ne dy gjuhete, te vendit dergues dhe vendit marres (prites).

## **ANEX II**

### **PRODUKTET E PESHKUT**

#### **SEKSIONI 1**

##### **DETYRIMET MBI OPERATORET E BIZNESIT TE USHQIMIT**

Ky seksion parashtrohet rregulla te hollesishme mbi inspektimin vizual per zbulimin e parazitëve ne produktet e peshkut.

#### **KAPITULLI 1**

##### **PERKUFIZIME**

1. “Parazit i dukshem” do te thote nje parazit ose grup parazitesh qe kane permasa, ngjyre ose strukture qe dallohet qarte nga indet e peshkut.
2. “Inspektim vizual” do te thote ekzaminim jo destruktiv i peshkut ose produkteve te peshkut duke perdorur ose jo mjete optike zmadhuese si dhe nen kushte te mira ndricimi per te qartësuar shikimin, duke perdorur nese eshte e nevojshme edhe ndricues
3. “Ndricues” do te thote, lidhur me peshkun e sheshte ose filetate e peshkut, mbajtjen ne pozicion lart te peshkut ne drite ne nje dhome te erret per te zbuluar parazitet.

#### **KAPITULLI II**

##### **INSPEKTIMI VIZUAL**

1. Inspektim vizual duhet te kryhet mbi nje numer perfaqesuese mostrash. Personat e ngarkuar per ekonomite ne vend dhe personat e kualifikuar per anijet perpunuese ne kufi duhet te percaktojne shkallen dhe frekuencen e inspektimit ne baze te referencave sipas tipit te produktit te peshkut, origjina gjeografike si dhe perdorimi i tyre. Gjate prodhimit,



inspektimi vizual i peshkut te evisceruar duhet te kryhet nga persona te kualifikuar ku perfshihet kaviteti abdominal, melci si dhe vezet e peshkut qe perdoren per konsum human. Ne varesi te sistemit qe eshte perdorur per pastrim, inspektimi vizual duhet te kryhet:

- (a) ne rastin e eviscerimit me dore , ne menyre te vazhdueshme nga manipuluesit ne kohen e eviscerimit dhe larjes;
  - (b) ne rastin e eviscerimit mekanik, n.p.m kampionimit te kryer mbi nje numer perfaqesuese te mostrave jo me pak se 10 peshq nga cdo grumbull
2. Inspektimi vizual i filetave te peshkut ose copave te tij duhet te kryhet nga persona te kualifikuar gjate pastrimit si dhe pas filetimit ose copetimit. Ne rastet ku ekzaminimi individual nuk eshte i mundur per shkak te permasave te filetave ose procedures se filetimit, duhet te pershkruhet nje plan kampionimi si dhe te jete i vlefshem per autoritetet kompetente sipas kapitullit II(4) te Seksionit VIII te Aneksit III te Rregullores (EC) No 853/2004. Ndricimi i filetove nevojitet nisur nga pikepamja teknike, prandaj duhet te perfshihet ne planin e kampionimit.

## **SEKSIONI II**

### **DETYRIMET NBI AUTORITET KOMPETENTE**

#### **KAPITULLI 1**

#### **VLERAT LIMIT TE NITROJENIT BAZIK TOTAL VOLATIL (TVB-N) PER DISA KATEGORI PRODUKTESH PESHKU DHE METODAT ANALITIKE QE PERDOREN**

1. Produktet e peshkut te paperpunuara qe i perkasin kategorise se specieve te listuara ne kapitullin II perfshihen si te pakonsumueshme nga konsumatori ku ne rastet e vleresimit te karakteristikave organoleptike ka krijuar dyshime mbi freskine e tyre dhe kontrollet kimike kane zbuluar se vlerat e TVB-N jane tejkaluar:
  - (a) 25 mg nitrogjen/ 100 g mish per speciet referuar pikes 1 te kapitullit II;
  - (b) 30 mg nitrogjen/ 100 g mish per speciet referuar pikes 2 te kapitullit II;
  - (c) 35 mg nitrogjen/ 100 g mish per speciet referuar pikes 3 te kapitullit II;
2. Distilimi referuar pikes 1 duhet te kryhet duke perdorur aparate qe permbush me diagram, paraqitet ne kapitullin IV.
3. Metodrat rutine te cilat mund te perdoren per te kontrolluar limitet e TVB-N vijojne si me poshte:

- metoda e mikrodifuzionit pershkruar nga Conway dhe Byrne (1933)
- metoda e distilimit direkt pershkruar nga Antonacopoulos (1968)
- distilimi i ekkstratit te deproteinizuar nepermjet acidit trichloracetic ( Komitetit te Kodeksit Alimementar te peshkut dhe produkteve te peshkut(1968)

4. Mostra duhet te jete rreth 100g mish, prelevuar se paku ne tre pika te ndryshme dhe perzihen sebashku duke i grire.

Shtetet anetare duhet te rekomandojne laboratoret zyrtar perdorimin , si rrjedhoje e rutines, te metodave referuese te cilat jane pershkruar me lart. N.q.se rezultatet jane te dyshimta ose ne rastet e rezultateve te diskutueshme te analizave te kryera n.pm. nje prej metodave te rutines, vetem metodat referuese duhet te perdoren per te kontrolluar rezultatet.

## **KAPITULLI II**

### **KATEGORITE E SPECIEVE PER TE CILAT VLERAT LIMIT TE TVB-N JANE TE PERCAKTUARA**

1. Sebastes spp., Helicolenusdactylopterus, Sebastichthys capensis.
2. Specie qe i perkasin familjes Pleuronectidae (me perjashtim te halibut: Hippoglossus spp.).
3. Salmo salar, specie qe i perkasin familjes Merlucciidae, specie qe i perkasin familjes Gadidae.

## **KAPITULLI III**

### **PERCAKTIMI I PERQENDRIMIT TE TVB-N NE PESHK DHE NE PRODUKTET E PESHKUT**

#### **Procedura referuese**

##### **1. Qellimi dhe fusha e aplikimit**

Kjo metode pershkruan proceduren referuese per te percaktuar perqendrimin e nitrogjenit te TVB-N ne peshk dhe ne produktet e tij.Kjo procedure aplikohet per perqendrimet te TVB-N 5 mg/100 deri ne 100 mg/100 g.

##### **2. Perkufizime**

“ perqendrim i TVB-N” do te thote permbajtja e nitrogjenit ne bazat e nitrogjenit volatil i cili eshte pershkruar ne procedure.

Perqendrimi duhet te shprehet ne mg/100 g

### 3. Pershkrim i shkurter

Bazat nitrogen volatile ekstrahohen nga mostra duke perdorur nje solucion 0.6 mol acid perklorik. Pas alkalinizimit ekstrati i nenshtrohet distilimit me avull dhe perberesit bazik volatil absorbohen nga nje acid prites. Perqendrimi i TVB-N percaktohet n.p.m titrimet te bazave te absorbuara.

### 4. Kimikatet

Ne rast te kundert rekomandohet dhe perdorimi i kategorive te reagenteve kimik. Uji qe do te perdoret duhet te jete i distiluar ose demineralizuar ose se paku me te njejten pasterti. Ne te kundert rekomandohet "solucioni" i cili eshte nje solucion uxor si me poshte:

- (a) Solucion acid-perchloric= 6 g/ 100 ml
- (b) Solucion sodium hydroxide=20 g/ 100 ml;
- (c) Solucion standart acid-hydrochloric 0.05 mol/l (0.05N)  
**Shenim.** Kur perdoret nje aparat distile automatik, titrimi kryhet me solucionin standart te acidit hydrochloric 0.01 mol/l (0.01 N);
- (d) Solucion acid borik= 3 g/100 ml;
- (e) Agjent silikon jo shkumbues;
- (f) Solucion fenoftalein= 1 g/ 100 ml 95% etanol;
- (g) Solucion indikator 2 g methyl-red dhe nje gram methylene blu treten ne 1 000 ml etanol 95%

### 5. Instrumentat dhe aksesoret

- (a) Grires mishi per te perftuar nje mase peshku te mjaftueshme dhe homogjene
- (b) Perzieres me shpejtesi te larte, ku shpejtesia eshte midis 8 000 dhe 45 000 rrotullime ne min
- (c) Filter, diameter 150 mm, filtrim i shpejt.
- (d) Buret, 5 ml, shkallezuar prej 0.01 ml.
- (e) Aparate per distilim me avuj. Aparatet duhet te jene te afte te prodhojne sasi te ndryshme si dhe sasi konstante avujsh gjate nje periudhe te caktuar kohe. Duhet te sigurohemi se gjate shtimit te substancave alkalizuese bazat e lira rezultuese te mos zhdukem.

### 6. Zbatimi

**Kujdes:** Kur punohet me acid perklorik, i cili eshte mjaft korroziv, duhet te merren parasysh masat e nevojshme dhe ato pramdaluese. Mostrat duhet, kur eshte e mundur, te

pergatiten sa me shpejt te jete e mundur ne momentin e mberritjes se tyre, sipas udhezimeve te meposhtme:

**(a) Pergatitja e mostres**

Mostra qe do te analizohet duhet te grihet me kujdes duke perdorur nje grires mishi qe eshte pershkruar ne piken 5 (a). Saktesisht 10 g $\pm$  0.1 g emostres se grire peshohet ne nje kontenier te pershtatshem. Kjo perzihet me 90.0 ml solucion acid perklorik qe eshte pershkruar ne piken 4 (a), homogjenizohet per dy minuta ne nje perzieres qe eshte pershkruar ne piken 5 (b), dhe me pas filtrohet

Ekstrakti i perftuar mund te ruhet deri ne shtate dite ne nje temperature midis 2°C-6°C;

**(b) Distilimi me avuj**

50,0 ml e ekstraktit te perftuar sipas pikes (a) vendoset ne nje aparat distile me avuj qe eshte pershkruar ne piken 5 (e). Per nje kontroll te me vonshem mbi alkalinizimin e ekstraktit, shtohen disa pika fenolftalein sic eshte pershkruar ne piken 4 (f). Pasi shtohen ne ekstrat disa pika agjent silikon jo-shkumbues, 6.5 ml solucion hydroxide sodium qe jane specifikuar ne piken 4(b) fillon menjehere distilimi me avuj

Aparati distilues me avuj vendoset ne gjendje pune dhe ne kete menyre prodhohet 100 ml distile ne 10 minuta. Tubat rrjedhes te distilese zhyten ne nje marres me 100 ml solucion acid borik qe eshte specifikuar ne piken 4 (d), ku tre nga pese pikat e e solucionit indikator shtohen sipas pershkrimet ne piken 4 (g). Pas ekzaktesisht 10 minuta, perfundon distilimi. Tubat rrjedhes te distilese largohen nga marresi dhe lahen me uje. Bazat volatile qe permban solucioni marres percaktohen nepermjet titrimet me solucion standart hydrochloric qe eshte specifikuar ne piken 4 (c).

Ph ne piken e fundit duhet te jete 5.0 $\pm$  0.1.

**(c) Titrimi**

Kerkohen analiza te dyfishta. Metoda e aplikuar eshte korrekte nese diferenca midis analizave te dyfishta nuk eshte me shume se 2 mg/ 100 mg.

**(d) Prova e bardhe**

Kryhet testi i verber qe eshte pershkruar ne piken (b). Ne vend te ekstraktit, perdoret 50.0 ml solucion acid perklorik sic eshte pershkruar ne piken 4 (a)

**Llogaritja e TVB-N**

Nepermjet titrimet te solucionit marres me acidin hydrochloric si ne piken 4 (c), pergendrimi i TVB-N llogaritet duke perdorur ekuacionin e meposhtem:

$$\text{TVB-n (shprehur ne mg/ 100 g moster)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0.14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric ne ml per moster

$V_0$  = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric ne ml per proven e bardhe

$M$  = Pesha e mostres ne g.

### **Verejtje**

1. Kerkohen analiza te dyfishta. Metoda qe aplikohet eshte sakte nese ndryshimi midis analizave te dyfishta nuk eshte me shume se 2 mg/100 g.
2. Kontrollohet paisja duke distiluar solucionin e  $\text{NH}_4\text{CL}$  e barabarte me 50 mg TVB-N/100 g.
3. Devijimi standart i riprodhimit  $S_r = 1.20$  mg/100 g. Devijimi standart i krahasueshmerise  $S_r = 2.50$  mg/100 g

## **KAPITULLI IV**

### **APARATI DISTILUES ME AVUJ PER TVB-N**

## **ANEKS III**

### **METODA TESTUESE TE NJOHURA PER ZBULIMIN E BIOTOKSINAVE DETARE**

Metodat analitike qe vijojne duhet te perdoren nga autoritet kompetente per te kontrolluar pajtueshmerine me limitet qe jane parashtruar ne kapitullin V (2) Seksioni VII te aneksit III te Rregullores (EC) No 853/2004 si dhe, nga operoret e biznesit te ushqimit

Sipas artikullit 7 (2) dhe (3) te Council directive 86/609/EEC (1), elementet e zevendesimit, perpunimit dhe reduktimit duhet te llogariten ne rastet kur perdoren metoda biologjike.

## **KAPITULLI 1**

### **METODA PER ZBULIMIN E HELMIT PARALITIK NGA MOLUSQET (PSP)**

1. Helmi paralitik nga molusqet (PSP) qe permbahet ne pjeset e ngrenshme te molusqeve ( gjithe trupi ose cdo pjese e ndare e ngrenshme ) duhet te zbulohet sipas metodës testuese biologjike, ose me ane te ndonje metode te njohur nderkombetare. Metoda testuese biologjike duhet te kryhet sebashku, nese eshte e nevojshme, me nje metod tjetër per zbulimin e Saxitoxin si dhe te ndonje prej analogeve per te cilet standartet jane te vlefshem.

2. Nëse rezultatet janë të papranueshme, metodat referuese duhet të jenë metodat biologjike.

## **KAPITULLI II**

### **METODA PER ZBULIMIN E HELMIT AMNEZIK NGA MOLUSQET (ASP)**

1. Permbajtja totale e helmit amnezik në molusqet (ASP) në pjesët e ngrenshme të molusqeve (gjithë trupi ose çdo pjesë e ndarë e ngrenshme) duhet të zbulohet duke përdorur metodën kromatograf me shtresë të lëshshme me performancë të lartë (HPLC) ose ndonjë metod tjetër të njohur.  
Nëse rezultatet janë të papranueshme, metodat referuese duhet të jenë metoda HPLC.

## **KAPITULLI III**

### **METODA PER ZBULIMIN E TOKSINES LIPOFILIKE**

#### **A. Metodat biologjike**

1. Një seri procedurash ku përfshihen provat biologjike me anë të minjeve, në varesi të pjesës që testohet (hepatopankreas ose i gjithë trupi) si dhe tretësive që përdoren për ekstraktim dhe purifikim, mund të përdoren për zbulimin e toksinave detare të cilat janë të referuara në kapitullin V (2) (c), (d) dhe (e) të Seksionit VII të Aneksit III, Rregullores (EC) No 853/2004. Ndejtshmeria dhe selektiviteti do të varen nga zgjedhja e tretësive që do të përdoret për ekstraktimin dhe purifikimin e cila duhet të llogaritet kur vendimi është marrë mbi metodën që do të përdoret në mënyrë të tillë që të mbulojë të gjithë kufirin e toksinave.
2. Mund të përdoret vetëm një mi për proven biologjike ku përfshihet ekstraktimi i acetonit për të zbuluar acidin okadaik, dinophysistoxins, pectenotoxins dhe yessotoxins. Kjo provë mund të përbyllet, nëse është e nevojshme, me likuid/ me pjesmarrjen e likuidit me ethyl acetat/ujë ose dichlormethan/ uje për të larguar nderhyrjet e mundshme. Zbulimi i Azarspiracid në nivelet e duhura nëpërmjet mjeteve të kësaj procedure duhet të përfshijë si pjesë e testit përdorimin e të gjithë trupit.
3. Tre minj duhet të përdoren për çdo test. Ku dy prej tyre ngordhin brenda 24 orësh nga momenti i inokulimit me ekstrakt të barabartë me 5 g hepatopankreas ose 25 g për të gjithë trupin, ky do të konsiderohet rezultat pozitiv për praninë e një ose me shumë toksinave referuar Kapitullit V (2) (c), (d) dhe (e) të Seksionit VII të Aneksit III të Rregullores (EC) No 853/2004 në nivelet e sipërmendura.
4. Miu për proven biologjike me ekstraktin e acetonit me lengun/ pjesmarrja e lengut me diethylether mund të përdoret për zbulimin e acidit okadaik, dinophysistoxins, pectenotoxins dhe azaspiracids por nuk mund të përdoret

per zbulimin e e yessotoxins sepse humbja e kesaj toksine mund te ndodh gjate pjesemarrjes. Duhet te perdoren per cdo test tre minj. Ku dy prej tyre ngordhin brenda 24 oresh nga momenti i inokulimit me ekstrakt te barabarte me 5 g hepatopankreas ose 25 g per te gjithë trupin, ky do te konsiderohet si rezultat pozitiv per pranine e acidit okadoik, dinophysistoxin, pectenotoxin dhe azaspiracidis ne nivelet e parashtruara referuar Kapitullit V (2) (c), (d) dhe (e) te Seksionit VII te Aneksit III te Rregullores (EC) No 853/2004

5. Mi gjirizesh per proven biologjike mund te perdoret per zbulimin e acidit okadoik, dinophysitoxins dhe azaspiracids. Duhet te perdoren tre kavje per cdo test. Pergjigjia me diarre ne secilin prej tre minjve gjirizesh duhet te konsiderohet rezultat pozitiv per pranine e acidit okadoik, dinophysitoxins dhe azaspiracids ne nivelet e parashtruara referuar Kapitullit V (2) (c), (d) dhe (e) te Seksionit VII te Aneksit III te Rregullores (EC) No 853/2004

## **B. Metoda zbuluese alternative**

1. Nje numer metodash si HPLC me zbulim fluorometrik, kromatograf likuid (LC), spektometri (MS), provat imune dhe provat funksionale, prova inhibuese e fosfatazes, mund te perdoren si alternativa ose si plotesues per metodat testuese biologjike, duke siguruar se si vetem ose te kombinuara mund te zbulojne se paku anloget pasues, te cilet nuk jane me pak efektiv se metodat biologjike dhe implementimi i tyre siguron nje nivel te barabarte te mbrojtjes se shendetit publik:
  - acidi okadoik dhe dinophysistoxin; faza e hidrolizes mund te kerkohet per te zbuluar pranine e DTX3
  - pectenotoxin: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, dhe 45 OH homo YTX,
  - azaspiracids : AZA1, AZA2, AZA 3
2. N.q.se analog te rinj te rendesishem per shendetin publik jane zbuluar, ata duhet te pershihen ne analiza. Standartet duhet te jene te vlefshme perpara se analiza kimike te jete kryer. Toksiteti total duhet te llogaritet duke perdorur faktorin konvertues bazuar ne te dhenat toksike te vlefshme per cdo toksin..
3. Karakteristikat aplikative te ketyre metodave duhet te percaktohet mbas vleresimit duke ndjekur protokollin e marreveshjes nderkombetare.
4. Metodat biologjike duhet te zevendesohen me metoda zbuluese alternative sa me shpejt si ne rastin e materialeve referuese per zbulimin e toksinave pershkruar ne Kapitullin V te Seksionit VI Aneks III te Rregullores (EC) No 853/2004 dhe jane te vlefshem per tu lexuar, metodat jane vleresuar dhe ne kete menyre ky kapitull eshte permiresuar.

## **ANEKS IV**

### **PERMBAJTJA E KALCIUMIT NE MISHIN E NDARE NE MENYRE MEKANIKE**

Permbajtja e kalciomit e MSM sic eshte referuar ne Rregulloren (EC) No 853/ 2004 duhet qe:

1. nuk tejkalon 0.1%(=100 mg/100g ose 1 000 ppm) ne produktin e fresket;
2. te percaktohet n.p.m metodes nderkombetare te standartizuar.

## **ANEKSI V**

### **MODELI I CERTIFIKATES SHENDETSORE PER IMPORTIMIN E KEMBEVE TE BRETKOCAVE, KERMIJVE, XHELATINES DHE KOLAGJENIT.**

#### **SEKSIONI I**

##### **KEMBET E BRETKOCAVE DHE KERMIJTE**

Certifikata Shendetsore sipas Nenit 6 (1) (d) te Rregullores BE Nr.853/2004 per importimin e kembeve te bretkocave dhe kermijve duhet te jene ne perputhje me modelet e percaktuara ne Pjesen A dhe B te Shtojces 1 te ketij Aneksi.

#### **SEKSIONI II**

##### **XHELATINA**

Pa paragjykuar legjislacionin tjeter te Komunitetit,duke mos u kufizuar ne legjislacion vetem me BSE dhe hormonet, certifikatat shendetsore ashtu sic percaktohet ne Nenin 6 (1) (d) te Rregullores BE Nr.853/2004 per importin e xhelatines dhe materialeve te tjera te paperpunuara per prodhimin e kolagjenit,duhet te jene ne perputhje me modelet e percaktuara respektivisht ne Pjesen A dhe B te Shtojces III te ketij Aneksi.





**REPUBLIC OF ALBANIA**  
**MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND CONSUMER PROTECTION**  
**GENERAL DIRECTORATE OF FOOD SAFETY AND CONSUMER PROTECTION**  
**HEALTH CERTIFICATE FOR IMPORTS OF SHELLED, COOKED, PREPARED OR**  
**PRESERVED SNAILS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION**  
**CERTIFIKATE SHENDETESORE PER IMORTIMIN E KERMIJVE ME GUACKE, TE**  
**GATUAR, TE PERGATITUR APO TE KONSERVIUAR PER KONSUM HUMAN**

**VENDI**

<b>1.1 Consignor</b> (Derguesi) (Pjesa I) <b>Name</b> (emri)  <b>Address</b> (adresa) <b>Postal code</b> (kodi postal) <b>Tel. No.</b>				<b>1.2</b> I.2° Nr.lokal i references		
				<b>1.3 Central Competent Authority</b> (autoriteti kompetent qendror)		
				<b>1.4 Local Competent Authority</b> (autoriteti kompetent lokal)		
<b>1.5 Consignee</b> (marresi i ngarkeses) <b>Name</b> (emri) <b>Address</b> (adresa) <b>Postal Code</b> (kodi postal) <b>Tel. No.</b>				<b>1.6</b>		
<b>1.7 Country of origin</b> (vendi origjines)	<b>ISO Code</b> (kodi)	<b>1.8 Region of origin</b> (rajoni origjines)	<b>Code</b> (kodi)	<b>1.9 Country of destination</b> (vendi destinacionit)	<b>ISO Code</b> (kodi)	<b>1.10</b>
<b>1.11 Place of origin</b> (vendi origjines) <b>Name</b> (emri) <b>Address</b> (adresa) <b>Approval number</b> (numri i aprovimit)				<b>1.12 Place of destination</b> (destinacioni) <b>Establishment/vessel</b> (Stabilimenti/anija) <b>Custom warehouse</b> (magazine doganore) <b>Name</b> (emri) <b>Address</b> (adresa) <b>Postal code</b> (Kodi postal)		
<b>1.13</b>				<b>1.14 Estimated date and time of arrival</b> (koha dhe data mberritjes)		
<b>1.15 Means of transport</b> (mjetet e transportit) <input type="checkbox"/> <b>Aeroplane</b> (avion) <input type="checkbox"/> <b>Ship</b> (anije) <input type="checkbox"/> <b>Railway wagon</b> (vagon treni) <input type="checkbox"/> <b>Road vehicle</b> (transport rrugor) <input type="checkbox"/> <b>Other</b> (te tjera)				<b>1.16</b>		
<b>Identification</b> (identifikimi): <b>Documentary references :</b> (dokumentat e references)				<b>1.17</b>		
<b>1.18 Description of commodity</b> (peshkrimi i mallit)				<b>1.19 Commodity code (HS code)</b> (kodi mallit)		
				<b>1.20 Quantity</b> (sasia)		

<b>1.21. Temperature of product</b> (tempratura e produktit) <input type="checkbox"/> <b>Ambient</b> <input type="checkbox"/> <b>Chilled</b> <input type="checkbox"/> <b>Frozen</b> (ambienti)    (i fresket)    (i ngrire)		<b>1.22 Number of packages</b> (numri i pakove)	
<b>1.23 Identification of container/seal number</b> (identifikimi i kontenierit/nimri i vules)		<b>1.24. Type of packages</b> (tipi i pakove)	
<b>1.25 Commodities certified for</b> (mall i certifikuar per): <input type="checkbox"/> <b>Human consumption</b> (konsum human)			
<b>1.26.</b>		<b>1. 27 For import or admission into EU</b> (per import apo pranim ne BE) <input type="checkbox"/>	
<b>1.28 Identification of the commodities</b> (identifikimi i mallit) <b>Approval number of establishment</b> (numri i aprovimit te stabilimentit)			
<b>Species (scientific name) Nature of cuts Factory vessel Cutting plant/manufacturing plant Freezer vessel Quantity Net weight</b> (specia, emri shkencor) (natyra e prerjeve) Anija fabrike (fabrika coptuese/prodhuese) (Anija ngrirese) (Sasia) (pesha neto)			
<b>II.1 Health attestation (Pjesa II)</b>		<b>II.a. Certificate reference number</b> (numri references se certificates)	<b>II.b. Local reference number</b> (numri references lokal)
<b>1. Vertetimi shendetsor</b>			
<p>Une i nenshkruari deklaroj se jam I nderjegjshem per dispozitat e Rregulloreve (BE) Nr.178/2002 dhe 852/2004,853/2004 dhe certifikoj qe kembet e bretkocave pershkruar me lart jane prodhuar ne perputhje me keto kerkesa dhe ne vecanti ato:</p> <p>-vijne nga nje stabiliment ose stabilimente qe zbaton program bazuar ne parimet e HACCP sipas Rregullores BE Nr.852/2004</p> <p>Dhe</p> <p>-origjinojne nga bretkoca qe kane qene rrjepur.pergatitur dhe sipas rastit, te ngrira te frsketa,paketuar dhe magazinuar ne menyre higjienike sipas kerkesave te Aneksit III,Seksioni XI I Rregullores BE Nr.853/2004.</p> <p>Shenime</p> <p>(1) Kutia references I.28: Tipi i trajtimit:Te fresketa,te ngrira, te perpunuara.</p> <p>(2) Kutia references I.15: Numuri i regjistrimit (vagona treni, konteniere apo kamiona),nr.i avionit ose emri i anijes. Ky informacion duhet rinovuar ne ngarkim perseri dhe shkarkim.</p> <p>(3) Ngjyra e vules dhe firma duhet te jete e ndryshme nga ajo e pjeseve te ndryshme te certificates.</p>			
Veterineri zyrtar apo inspektori zyrtar		Cilesite dhe titulli	
Emri (shkronja kapitale) Sektori veterinar lokal:		Nr.i Sektorit veterinar lokal Firma	
Data: Vula			



**REPUBLIC OF ALBANIA**  
**MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND CONSUMER PROTECTION**  
**GENERAL DIRECTORATE OF FOOD SAFETY AND CONSUMER PROTECTION**  
**HEALTH CERTIFICATE FOR IMPORTS OF SHELLED, COOKED, PREPARED OR**  
**PRESERVED SNAILS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION**  
**CERTIFIKATE SHENDETESORE PER IMORTIMIN E KERMIJVE ME GUACKE ,TE**  
**GATUAR ,TE PERGATITUR APO TE KONSERVUAR PER KONSUM HUMAN**

**VENDI**

<b>1.1 Consignor (Derguesi) (Pjesa I)</b> Name (emri)  Address (adresa) Postal code (kodi postal) Tel. No.				<b>1.2 I.2° Nr.lokal i references</b>		
				<b>1.3 Central Competent Authority (autoriteti kompetent qendror)</b>		
				<b>1.4 Local Competent Authority (autoriteti kompetent lokal)</b>		
<b>1.5 Consignee (marresi i ngarkeses)</b> Name (emri) Address (adresa) Postal Code (kodi postal) Tel. No.				<b>1.6</b>		
<b>1.7 Country of origin (vendi origjines)</b>	<b>ISO Code (kodi)</b>	<b>1.8 Region of origin (rajoni origjines)</b>	<b>Code (kodi)</b>	<b>1.9 Country of destination (vendi destinacionit)</b>	<b>ISO Code (kodi)</b>	<b>1.10</b>
<b>1.11 Place of origin (vendi origjines)</b> Name (emri) Address (adresa) Approval number (numri i aprovimit)				<b>1.12 Place of destination (destinacioni)</b> Establishment/vessel (Stabilimenti/anija)      Custom warehouse (magazine doganore) Name (emri) Address (adresa) Postal code (Kodi postal)		
<b>1.13</b>				<b>1.14 Estimated date and time of arrival (koha dhe data mberritjes)</b>		
<b>1.15 Means of transport (mjetet e transportit)</b> <input type="checkbox"/> <b>Aeroplane</b> <input type="checkbox"/> <b>Ship</b> <input type="checkbox"/> <b>Railway wagon</b> (avion)            (anije)            (vagon treni) <input type="checkbox"/> <b>Road vehicle</b> <input type="checkbox"/> <b>Other</b> (transport rrugor)            (te tjera)				<b>1.16</b>		
<b>Identification (identifikimi):</b> <b>Documentary references :</b> (dokumentat e references)				<b>1.17</b>		
<b>1.18 Description of commodity (pershkrimi i mallit)</b>				<b>1.19 Commodity code (HS code) (kodi mallit)</b>		

	<b>1.20 Quantity</b> (sasia)	
<b>1.21. Temperature of product</b> (tempratura e produktit) <input type="checkbox"/> <b>Ambient</b> <input type="checkbox"/> <b>Chilled</b> <input type="checkbox"/> <b>Frozen</b> (ambjenti)    (i fresket)    (i ngrire)	<b>1.22 Number of packages</b> (numri i pakove)	
<b>1.23 Identification of container/seal number</b> (identifikimi i kontenerit/nimri i vules)	<b>1.24. Type of packages</b> (tipi i pakove)	
<b>1.25 Commodities certified for</b> (mall i certifikuar per): <input type="checkbox"/> <b>Human consumption</b> (konsum human)		
<b>1.26.</b>	<b>1. 27 For import or admission into EU</b> (per import apo pranim ne BE) <input type="checkbox"/>	
<b>1.28 Identification of the commodities</b> (identifikimi i mallit) <b>Approval number of establishment</b> (numri i aprovimit te stabilimentit)		
<b>Species (scientific name) Nature of cuts Factory vessel Cutting plant/manufacturing plant Freezer vessel Quantity Net weight</b> (specia, emri shkencor) (natyra e prerjeve) Anija fabrike (fabrika coptuese/prodhuese) (Anija ngrirese) (Sasia) (pesha neto)		
<b>II.1 Health attestation (Pjesa II)</b>	<b>II.a. Certificate reference number</b> (numri references se certificates)	<b>II.b. Local reference number</b> (numri references lokal)
<b>1. Vertetimi shendetsor</b>		
<p>Une i nenshkruari deklaroj se jam I ndergjegjshem per dispozitat e Rregulloreve (BE) Nr.178/2002 dhe 852/2004,853/2004 dhe certifikoj qe kembet e bretkocave pershkruar me lart jane prodhuar ne perputhje me keto kerkesa dhe ne vecanti ato:</p> <p>-vijne nga nje stabiliment ose stabilimente qe zbaton program bazuar ne parimet e HACCP sipas Rregullores BE Nr.852/2004</p> <p>Dhe</p> <p>-origjinojne nga bretkoca qe kane qene rrjepur.pergatitur dhe sipas rastit, te ngrira te frsketa,paketuar dhe magazinuar ne menyre higjienike sipas kerkesave te Aneksit III,Seksioni XI I Rregullores BE Nr.853/2004.</p> <p>Shenime</p> <p>(1) Kutia references I.28:Tipi I trajtimit:Te fresketa,te ngrira, te perpunuara.</p> <p>(2) Kutia references I.15:Numuri I regjistrimit (vagona treni,konteniere apo kamiona),nr.i avionit ose emir I anijes.Ky informacion duhet rinovuar ne ngarkim perseri dhe shkarkim.</p> <p>(3) Ngjyra e vules dhe firma duhet te jete e ndryshme nga ajo e pjeseve te ndryshme te certificates.</p>		
Veterineri zyrtar apo inspektori zyrtar		Cilesite dhe titulli
Emri (shkronja kapitale)		Nr.i Sektorit veterinar lokal
Sektori veterinar lokal:		Firma
Data:		
Vula		

