



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. 183 datë 25.05.2007

PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “MBI RREGULLAT SPECIFKE TE
HIGJENES PER USHQIMET ME ORIGJINE SHTAZORE”

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. 853/2004 date 29.04.2004

URDHËROJ:

1. Miratimin e rregullores “Mbi rregullat specifke te higjenes per ushqimet me origjine shtazore” 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
MBI RREGULLAT SPECIFKE TE HIGJENES PER USHQIMET ME ORIGJINE
SHTAZORE

KAPITULLI I
DISPOZITA TE PERGJITHESHME

Neni 1
Qellimi

1. Kjo rregullore percakton rregullat specifike mbi higjenen e ushqimeve me origjine shtazore per operatoret e biznesit te ushqimit. Keto rregulla plotesojne ato te percaktuara nga **Rregullorja** Nr.3 date 17.03.2006, "Mbi higjenen e produkteve ushqimore". Ato do te zbatohen per produktet e paperpunuara dhe te perpunuara me origjine shtazore.
2. Perjashto rastet qe tregojne te kunderten, kjo rregullore nuk do te zbatohet per ushqimet qe permbajne se bashku ushqime me origjine nga bimet dhe produkte te perpunuara me origjine shtazore. .Mgjithate, produktet e perpunuara me origjine nga kafshet qe perdoren per te pergatitur ushqime te tilla do te perdoren dhe trajtohen ne perputhje me kerkesat e kesaj rregulloreje.
3. Kjo rregullore nuk do te zbatohet ne lidhje me :
 - (a) produktet paresore ose themelore per perdorim shtepiak privat, ose
 - (b) pergatitjet shtepiake, trajtimet ose ruajtjet e ushqimit per konsum shtepiak privat.
 - (c) furnizimin direkt nga prodhuesi, sasi te vogla te produkteve themelore (primare) per konsumatorin final ose per stabilimentet lokale te shitjes me pakice, per te furnizuar direkt konsumatorin perfundimtar ose final.
 - (d) furnizimin direkt, nga prodhuesi, te sasive te vogla te mishit te pules dhe lepujve te theruara ne ferma per konsumatorin final ose ne stabilimentet lokale te shitjes me pakice per te furnizuar direkt me mish te till konsumatorin final si mish i fresket.
 - (e) gjuetaret te cilet furnizojne me sasi te vogla kafshesh te egra ose mish kafshesh te egra direkt konsumatorin perfundimtar ose stabilimentet lokale te shitjes me pakice qe furnizojne direkt konsumatorin final.
4. Republika e Shqiperise do te krijojne ne perputhje me ligjet kombetare rregullat kryesore te aktiviteve dhe personave referuar ne paragrafin 3 (c), (d) dhe (e). Rregullat e tilla kombetare duhet te sigurojne arritjen e objektivave te kesaj rregulloreje.
5. (a) qe mos te tregojne qellim te kundert, kjo rregullore nuk do te zbatohet per shitjet me pakice.
 - (b) Mgjithate, kjo rregullore do te zbatohet per shitjet me pakice kur veprimet jane kryer me qellim furnizimin me ushqime me origjine shtazore nje stabiliment tjeter, vec nese.
 - (i) Veprimet konsistojne vetem ne ruajtje ose transport, ne kete rast qe kerkesat specifike te temperatures, prapeseprape do te zbatohet.
ose

- (ii) furnizimi me ushqime me origjine shtazore nga nje stabiliment i shitjes me pakice eshte per nje stabilimet tjetër i shitjes me pakice vetem dhe ne perputhje me ligjet kombetare me aktivitet te kufizuar dhe te lokalizuar.
 - (c) Republika e Shqiperise mund te pershtase masat kombetare per zbatimin e kerkesave per situaten e stabilimenteve te shitjes me pakice ne territorin e tyre per te cilet nuk do te zbatohet ne masat ne vijim te nenparagrafeve (a) ose (b),
- 6.** Kjo rregullore do te zbatohet pa paraqykim per:
- (a) Rregullat lidhur me shendetin publik dhe te kafsheve, duke perfshire me shume rregulla shtrenguese te percaktuara per parandalimin, kontrollin dhe crrenjosjen e disa encefalopative spongiforme te transmetueshme.
 - (b) Kerkesat per mireqenien e kafsheve
Dhe
 - (c) kerkesat qe perfshijne identifikimin e kafsheve dhe gjurmushmerine e produkteve me origjine shtazore.

Neni 2 Percaktimet

Per qellimet e kesaj rregullorejedo te zbatohen, **percaktimet e Rregullores** Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”.

KAPITULLI II DETYRIMET E OPERATOREVE TE BISNESIT TE USHQIMIT.

Neni 3 Detyrimet e Pegjitheshme

1. Operatoret e biznesit te ushqimit duhet te permbushin dispozitat e **Aneksit I dhe II**.
2. Operatoret e biznesit te ushqimit nuk duhet te perdorin ndonje substance tjetër ,pervec ujit te pijshem, ose kur **Rregullorja** Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”. ose kjo rregullore lejon perdorimin e tij, uje te paster per te pastruar siperfaqet nga kontaminuesit nga produktet me origjine shtazore, me kusht qe perdorimi i ketyre substancave ka qene i miratuar ne perputhje me **procedurat e nenit 12**. Operatoret e biznesit te ushqimit duhet gjithashtu te plotesojne kushtet per perdorim te ketyre substancave qe mund te jete pershtatur me te njenjten procedure. Perdorimi i substancave te miratuara nuk duhet te kete ndikim ose efekt tek operatoret e biznesit privat te ushqimit te cilet kane per detyre plotesimin e kerkesave te kesaj rregulloreje.

Neni 4 Rregjistrimi dhe miratimi i stabilimenteve

1. Operatoret e biznesit te ushqimeve do te vendosin ne treg produktet me origjine shtazore te, vetem n.q.se ato kane qene pregatitur dhe trajtuar vetem ne stabilimentet:
- (a) qe te plotesohen kerkesat lidhur me **rregulloren Nr.3 date 17.03.2006** “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”, ato te **Aneksit I dhe II** te kesaj rregulloreje dhe kerkesa te tjera **lidhur me legjislacionin ne fuqi**:

dhe

(b) qe Autoriteti Kompetent ka rregjistruar, ose kur kerkesat ne perputhje me paragrafin 2, jane miratuar.

2. Pa cenuar Nenin 6 (3) te **rregullores Nr.3 date 17.03.2006** “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”, stabilimentet qe prodhojne keto produkte me origjine shtazore per te **cilat Aneksi I dhe II** i kesaj rregulloreje percakton kerkesat qe autoriteti kompetent ti miratoje ato ne perputhje me paragrafin 3 te ketij neni, me perjashtim te stabilimenteve qe bejne vetem:

(a) Produkte primare (themelore)

(b) Veprime transporti

(c) Qe magazinojne produkte qe nuk kerkojne temperatura te kontrolluara sipas kushteve te ruajtjes.

Ose

(d) veprime te shitjes me pakice te tjera nga ato per te cilat kjo rregullore zbaton Nenin 1(5)(b).

3. Nje stabiliment objekt i miratimit ne perputhje me paragrafin 2 nuk duhet te prodhoje derisa Autoriteti kompetent, ne perputhje me **rregulloren (EC) Nr. 854/2004** te percaktje rregullat specifike per organizimin e kontroleve zyrtare per produktet me origjine shtazore te destinuar per konsumin human

(a) Ti jape stabilimentit miratimin e funksionimit pas inspektimit ne vendndodhje.

Ose

(c) te pajise stabilimentin me miratim me kusht.

4. Operatoret e biznesit te ushqimit duhet te bashkepunojne me autoritetin kompetent ne perputhje me **Regulloren nr 854/2004/CE**. Operatoret e biznesit duhet te sigurojne qe stabilimentet do te nderpresin funksionimin nese autoriteti kompetent ka terhequr miratimin e tij ose, ne rastet e miratimit me kusht, nuk e zgjat per nje periudhe tjeter, ose nuk jep miratim te plote.

5. Ky nen nuk do te ndaloje nje stabiliment te vendos ne treg produkte midis dates se aplikimit te kesaj rregulloreje dhe inspektimit te pare pasues nga autoriteti kompetent, ne qofte se stabilimenti.:

(a) eshte subjekt i miratimit ne perputhje me paragrafin 2 dhe produktet me origjine shtazore vendosen ne treg ne perputhje me legjislacionin kombetar menjehere para se te nise zbatimi i kesaj rregulloreje.

Ose

(b) eshte i nje tipi ne lidhje me te cilin nuk ka pasur kerkesa per miratim perpara aplikimit te kesaj rregulloreje.

Neni 5

Shenjat e shendetit dhe identifikimit

1. Operatoret e biznesit te ushqimit nuk do te vendosin ne treg produktet me origjine shtazore te prodhuara ne stabilimentet subjekt per tu miratuar ne perputhje me Nenin 4 (2) nese ai nuk ka per me teper:

(a) shenjen e shendetit ne perputhje me **rregulloren Nr. 854/2004 /CE**

ose

- (b) Kur ajo rregullore nuk siguron zbatimin e shenjës së shëndetit, **nje shenje identifikimi do te perdoret.**
- 2. Operatoret e biznesit mund të zbatojnë shenjën e shëndetit për produktet me origjinë shtazore vetëm nëqse produkti ka qenë prodhuar në përputhje me këto rregullore në stabilimentet që plotësojnë kërkesat e Nenit 4.
- 3. Operatoret e biznesit të ushqimeve nuk mund të fshijnë shenjën e shëndetit në përputhje me **rregulloren Nr 854/2004/ CE** nga mishi nëse ato janë prirë dhe përpunuar ose punuar nën një metodë tjetër .

Neni 6

Produktet me origjinë shtazore jashtë BE

- 1. Operatoret e biznesit të ushqimeve që importojnë produkte me origjinë shtazore nga vendet jo anëtare të BE-së duhet të sigurojnë që importi kryhet vetëm nëse:
 - (a) vendi i tretë i dërgesës është në një listë, të hartuar në përputhje me nenin 11 të rregullores **Nr. 854/2004 /CE**, të vendeve të tretë nga të cilat importi i këtyre produkteve është i lejuar.
 - (b) (i) stabilimenti nga i cili ky produkt është nisur, dhe në të cilin është siguruar ose përgatitur, është në listë, në përputhje me nenin 12 të **rregullores Nr. 854/2004/CE**, të stabilimenteve nga të cilat importet e këtyre produkteve janë të lejuara , kur zbatohen:
 - (ii) në rastet e mishit të freskët, mishit të grirë, mishit të përgatitur, produkteve të mishit dhe **mishit të ndarë mekanikisht**, produkti është prodhuar nga mish i siguruar nga thertoret dhe fabrika të prerjes të listuara dhe të freskuara në përputhje me Nenin 12 të **Rregullores Nr.854/2004/CE** ose **ne stabilimente** të miratuara të **Komunitetit**.
Dhe
 - (iii) në rastet e molusqeve bivalve, ekinodermeve, tunikateve dhe gastropodeve detare, zona e prodhimit është e vendosur në listën në përputhje me nenin 13 të asaj rregulloreje, kur zbatohet.
 - (c) Produktet permbushin
 - (i) Kërkesat e kësaj rregulloreje, përfshirë kërkesat e Nenit 5 mbi shenjat e shëndetit dhe identifikimit.
 - (ii) Kërkesat e **rregullores Nr.3 date 17.03.2006** “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”, dhe
 - (iii) Cdo kusht importi të përcaktuar në përputhje me legjislacionin kryesor të BE-së për kontrollin e importeve për produktet me origjinë shtazore.
dhe
 - (d) Kërkesat e nenit 14 të **rregullores Nr 854/2004/CE** në lidhje me certifikatat dhe dokumentat permbushen, kur zbatohen:
- 2. Duke përjashtuar paragrafin 1, importi i produkteve të peshkimit mund të kryhet gjithashtu në përputhje me kushtet e vecanta të përcaktuara në Nenin 15 të **rregullores EC Nr. 854/2004**
- 3. Operatoret e biznesit të ushqimeve që importojnë produkte me origjinë shtazore duhet të sigurojnë që:
 - (a) Produktet kanë qenë të disponueshëm për kontroll në import në përputhje **me legjislacionin e BE-së**

- (b) Importimi duhet te plotesoje kerkesat e **ketij legjislacioni** dhe
 - (c) operacionet qe kryhen pas importit te kryhen ne perputhje me kete rregullore.
4. Operatoret e biznesit te ushqimeve qe importojne produkte te perziera se bashku, produkte bimore dhe produkte te perpunuara me origjine shtazore duhet te sigurojne qe permbajtja e produktit me origjine shtazore te perpunuar eshte kenaq kerkesat e paragrafieve 1 deri ne 3 . Ato duhet te jene te afte te demostrojne qe kane bere keshtu (Per shembull permes dokumentave dhe certifikatave te duhura (pershtateshme) te cilat nuk nevojiten te jene ne formatin e vecant te specifikuar ne paragrafin 1 (d))

KAPITULLI III

TREGTIA

Neni 7

Dokumentat

1. Kur nevojitet ne perputhje **me Aneksin I ose II**, operatoret e biznesit te ushqimit duhet te sigurojne qe certifikata ose nje dokument tjetër shoqeron ngarkesat e produkteve me origjine shtazore.
2. Ne perputhje me **procedurat e kesaj rregulloreje**
 - (a) Modeli i dokumentave duhet te percaktohet
 - (b) dispozita mund te behet per te perdorur dokumentat elektronike

Neni 8

Garanci te vecanta

1. Operatoret e biznesit te ushqimeve qe synojne te tregtojne ushqimeve me origjine shtazore te meposhteme ne tregjet e **Suedise dhe Finlandes, duhet** te permbushin rregullat e vendosura ne paragrafin 2 ne lidhje me salmonelat:
 - (a) mish nga gjedhi dhe derri, duke perfshire mishin e grire por me perjashtim mishin e pergatitur **dhe mishin e ndare mekanikisht.**
 - (b) mish nga pularite dhe te specieve te meposhteme: shpend shtepiak., gjela deti, pule afrikane, rosa dhe pata, duke perfshire mishin e grire por perjashton mishin e pergatitur dhe **mishin e ndare mekanikisht;** dhe
 - (c) vezet
2. (a) Ne rastet e mishit nga gjedhe dhe derra dhe mishit te shpendeve, mostrat e ngarkesave duhet te jene marre ne stabilimentet e nisjes dhe te kene qene subjekt per analizat mikrobiologjike me rezultat negativ ne perputhje me legjislacionin kombetar dhe ate te BE-se.
- (b) ne rastet e vezeve, qendrat e paketimit duhet te japin garanci qe ngarkesat origjinojne nga tufa te cilat kane qene subjekt per analizat mikrobiologjike me rezultat negativ ne perputhje me Legjislacionin kombetar dhe ate te BE-se.
- (c) Ne rastet e mishit nga kafshet gjedhe dhe derra, analizat sipas nenparagrafit (a) nuk nevojiten te kryhen per ngarkesat qe do te dergohen ne nje stabiliment per qellime pasterizimi, sterilizimi ose te trajtimeve qe kane te njejtin efekt. Ne rastet e vezeve analizat sipas

nenparagrafit (b) nuk nevojitet te kryhet per ngarkesat qe do te dergohen ne nje stabiliment per perpunimin e produkteve me nje proces qe garanton eliminimin e salmonelles.

- (d) Analizat sipas nenparagrafeve (a) dhe (b) nuk nevojiten te kryhen per ushqimet, nga nje stabiliment qe eshte subjekt i nje programi te njohur kontrolli, ne lidhje me ushqimet me origjine shtazore, **si te barazvlefshme me ato te miratuara per Suedine dhe Finlanden.**
- (e) Ne rastet e mishit nga gjedhi dhe derrat dhe mishit nga shpendet, dokumentat e tregetise ose certifikatat konform modelit te percaktuar ne Legjislacionin e BE do te shoqerojne ushqimet dhe deshmojne qe:
 - (i) kontrollet referuar nenparagrafit (a) kane dale me rezultat negativ ose
 - (ii) mishi eshte per nje destinacion referuar nenparagrafit (c) ose
 - (iii) mishi vjen nga stabilimente te perfshira nga nenparagrafi (d)
- (f) Ne rastin e vezeve, certifikatat te konstatojne qe analizat referuar nenparagrafit (b) jane me rezultate negative, ose qe vezet jane te destinuar per tu perdorur sipas metodave dhe menyrave referuar nenparagrafit (c), duhet te shoqerojne ngarkesat.

3. Ne perputhje me procedurat referuar ne nenin 12 (2):

- (a) Kerkesat e paragrafit 1 dhe 2 mund te freskohen per te marre parasysh ne vecanti, ndryshimet e Programeve te kontrollit ne BE ose adaptimin e kriterëve mikrobiologjike ne perputhje me **Rregulloren Nr.3 date 17.03.2006** “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”, dhe
 - (b) Rregullat e percaktuara ne paragrafin 2 ne lidhje me ndonje nga ushqimet e referuara paragrafit 1 mund te shtrihen, **ne te gjithë ose ne nje pjese te tij, per ndonje shtet anetar, ose ne ndonje rajon te nje shteti antar,** qe ka programe kontrolli te njohuara si ekuivalente me ato **te miratuara per Suedine dhe Finlanden** ne lidhje me e ushqimet me origjine shtazore per te cilat behet fjale.
4. Per qellimet e ketij neni “ Programe Kontrolli” kuptojme programet e kontrollit te miratuara ne perputhje me **legjislacionin e BE-se ne fuqi.**

KAPPITULLI IV DISPOZITAT E FUNDIT

Neni 9

Masat e zbatimit dhe masat tranzitore

Zbatimi i masave dhe masat tranzitore (ose kalimtare) mund te jene te percaktuara ne perputhje me procedurat te referuara ne **Nenin 12.**

Neni 10

Amendimet dhe adoptimet e Anekseve I dhe II.

- 1. **Anekset I dhe II** mund te jene te adaptohen ose freskohen ne perputhje me procedurat referuar ne **Nenin 12**, duke marre parasysh:
 - (a) zhvillimin e guides se praktikave te mira:
 - (b) eksperiences se fituar nga zbatimi i HACCAP, sistem i bazuar ne vijim te nenit 5 te **rregullores Nr.3 date 17.03.2006** “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”;

- (c) zhvillimet teknologjike dhe pasojat pratike te tyre dhe besimi i konsumatorit ne lidhje me perberjen e ushqimit.
 - (d) keshillat shkencore, ne vecanti mbi vleresimet e reja te rrishtit .
 - (e) kriteret mikrobiologjike dhe te temperaturave per ushqimet,
 - (f) ndryshimet ne strukturen e perdorimit.
2. Perjashtimet nga **Anekset I dhe II** mund te behen ne perputhje me procedurat referuar ne **Nenin 12**, me kusht qe ato nuk demtojne ne arrijten e objektivave te kesaj Rregulloreje.
 3. Republika e Shqiperise mundet, pa bere kompromis me arrijten e objektivave te kesaj rregulloreje, te pershtase, **ne perputhje me paragrafet 4 dhe 8**, masat kombetare duke i pershtatur me kerkesat e percaktuara **ne Anekset I dhe II**.
 4. (a) Masat Kombetare referuar ne paragrafin 3 do te kene per qellim:
 - (i) te mundesojne vazhdimin e perdorimit te metodave tradicionale te cdo shkalle te prodhimit, pepunimit dhe shperndarjes se ushqimeve.
 - (ii) **Pershtatjen** e nevojave ku ndodhet biznesi i ushqimeve ne rajonet qe jane subjekt i detyrimeve te vecanta gjeografike.
 - (b) Ne raste te tjera, ato do te zbatohen vetem per konstruksionin, planifikimin (ekspozimin) dhe pajisjet e stabilimenteve.
 5. **Shqiperia nese deshiron te pershtase masat kombetare** sic referohet ne paragrafin 3 , duhet te njoftoje **Komisionin dhe shtete antare**. Cdo njoftim duhet :
 - (a) te jape pershkrim ne detaje te kerkesave qe **ajo** i konsiderojne te nevojeshme per tu pershtatur dhe natyren e pershtatjes.
 - (b) te pershkruaje ushqimet dhe stabilimentet e interesuara.
 - (c) te shpjegoje e arsyet per pershtatje, duke perfshire, kur eshte e nevojshme, nje perbledhje te analizave te rrishtit te kryera dhe te cdo mase tjeter qe do te merret per te siguruar qe pershtatja nuk do te kompromentoje objektivat e rregullores:
 - (d) Te jape cdo informacion tjeter te pershtatshem
 6. **Cdo shtet antare** do te kete tre muaj nga marrja e njoftimit referuar paragrafit 5 per te derguar komentet e shkruajtura per ne **Komision**. Ne rastet e pershtatjes qe rrjedhin nga paragrafi 4 (b), kjo periudhe do te rritet ne kater muaj me kerkesa te ndonje shteti anetar. **Komisioni** mund, kur ai te kete marre komentet e shkruara nga nje ose me **shume shtete antare** te konsultohet me **shtete antare brenda komitetit**. **Komisioni mund te vendose** ne perputhje me procedurat e kesaj rregulloreje, nese merr parasysh masat qe duhet te zbatohen dhe qe duhet te permirsohen, kur eshte e nevojeshme per te bere amendimet. **Komisioni** mund te propozoje masa te pergjitheshme ne perputhje me paragrafin 1 ose 2 te ketij neni.
 7. Shqiperia mund te adoptoje masat kombetare duke i pershtatur me kerkesat **e Aneksit I dhe II vetem**:
 - (a) ne perputhje me paragrafin 6 te mesiperm te kesaj rregulloreje;
 - (b) nese nje muaj pas mbarimit te afatit te periudhes referuar ne paragrafin 6, **komisioni nuk ka informuar vendet anatare** qe ai ka marre komente me shkrim ose qe ka ndermend te propozoje adoptimin e nje vendimi ne perputhje me paragrafin 6;

Ose

(c) ne perputhje me paragrafin 8;

8. Shqiperia mundet, me iniciativen e saj dhe subjekt per dispozitat e pergjitheshme te tregetise, te shfrytezojne ose te vendose rregulla kombetare :

(a) Duke ndaluar ose duke frenuar vendosjen ne treg brenda territorit te saj qumeshtin e paperpunuar dhe kremin e paperpunuar per konsumun human direkt.

Ose

(b) te lejoje perdorimin, me autorizimin e autoritetit kompetent, te qumeshtit te paperpunuar duke mos plotesuar kriteret e percaktuara ne **sipas kesaj rregulloreje**, ne lidhje me numerimin dhe numerimin e qelizave somatike ne fabrikat e djathit me stazh ose te maturuara per nje periudhe prej te pakten 60 dite, dhe produktet e qumeshtit qe sigurohen ne fabrika qe lidhen me ato te djathit, qe sigurojne qe keto nuk cenojne ne arrijten e objektivave te kesaj rregulloreje.

Neni 11

Vendimet specifike

Pa cenuar parimet e pergjitheshme te nenit 9 dhe nenit 10 (1), masat per zbatim ose amendimet **ne Anekset I ose II** mund te behen ne perputhje me procedurat referuar **nenit 12**;

1. per te vendosur rregulla per transportin e e mishit, kur ai eshte i ngrohete;
2. per te specifikuar, **ne lidhje me mishin e ndare mekanikisht**, perqindja e Ca e te cilit nuk eshte shume me e larte se sa ajo e mishit te grire.
3. per te vendosur trajtime te tjera qe mund te zbatohen ne stabilimentet e perpunimit te te molusqeve bivalve te gjalle nga zonat e prodhimit B ose C qe nuk i jane nenshtuar purifikimit ose nderrimit.
4. per te vendosur metoda testimi specifike te njohura per biotoksinat marine;
5. per te vendosur standarte shtese ose plotesuese te shendetit per molusqet bivalve te gjalle ne bashkepunim labororet e references se komunitetit , duke perfshire;
 - (a) limitin e vlerave dhe metodat e analizave per biotoksinat e tjera marine;
 - (b) procedurat e analizave te viruseve dhe standartet virusale (te virusologjise); dhe
 - (c) planet e marrjes se mostrave, metodat dhe tolerancat analitike qe do zbatohen per te kontrolluar (verifikuar) perputhshmerine me standartet e shendetit;
6. per te vendosur standartet e shendetit ose te kontrollit ku gjendet nje evidence shkencore e cila tregon qe ato jene te nevojeshme per mbrojtjen e shendetit publik;
7. per te shtrire **Aneksin I, Kapitulli IX** per molusqet bivalve te tjere, pervec pektinideve;
8. Te specifikojte kriteret per te percaktuar kur te dhenat epidemiologjike tregojne qe terreni i peshkimit nuk paraqet rrezik per shendetin ne lidhje me prezencen e parazitëve dhe si pasoje,

per te percaktuar kur Autoriteti Kompetent mund te autorizoj Operatoret e biznesit te ushqimeve te mos ngrijne produktet e peshkimit ne perputhje me **Aneksin II, kapitulli III, pjesa D;**

9. te percaktoje kriteret e freskise dhe limitet ne lidhje me histaminen dhe Azotin e pergjitheshem te avullueshem per produktet e peshkimit;
10. te lejoje perdorimin per manipulim te disa produkteve te qumeshtit dhe qumeshtit te paperpunuar qe nuk perputhet ne kriteret e percaktuara ne **kete rregullore**, per numerimin ne piaster dhe numrit te qelizave somatike.
11. pa paragjykuar rregulloren Nr.1 date 17.03.2000 “Mbi masat per monitorimin e disa substancave dhe mbetjeve ne kafshet e gjalla dhe produktet shtazore” per te fiksuar vleren e lejuar maksimale per mbetjet totale te antibiotikeve ne qumeshtin e paperpunuar; dhe
12. per te miratuar e proceset e barazvlefshme per prodhimin e xhelatines dhe kolagjenit.

Neni 12

Procedura e modifikimit te rregullores

Kjo rregullore dhe anekset e saj mund te adaptohen dhe modifikohen, duke marre parasysh ndryshimet shkencore dhe teknologjike qe mund te ndodhin gjate zbatimit te saj. Ajo gjithashtu do te ndryshohet sipas amendimeve qe do ti behen asaj nga ana e organizmave te BE-se.

Autoriteti kompetent qendror mund te vendose masa zbatimi kalimtare kur e gjykon te nevojshme per kerkesa te vacanta te kesaj rregulloreje.

Neni 13

Miratimi

Kjo rregullore miratohet bashke me anekset e saj.

Neni 14

Hyrja ne fuqi

Kjo rregullore hyn ne fuqi me nenshkrimin e saj. Rregullorja Nr. 2 date 17.03.2006 “Mbi normat specifike te higjenes per molusqet bivalve te gjalle” me hyrjen ne fuqi te kesaj rregulloreje shfuqizohet.

ANEKSI I MOLUSQET BIVALVE TE GJALLE

- 1.** Ky aneks zbatohet për molusqet bivalvë të gjallë. Duke bërë përjashtimin për dispozitat që i përkasin depurimit aplikohet dhe tek ekinodermët, tunikatët dhe tek gastereopodët detarë të gjallë.
- 2.** Kapitujt nga I në VIII aplikohen për kafshët që mblihen në zona prodhimi që autoriteti kompetent ka klasifikuar në bazë të rregullores **(CE) n.854/2004**. Kapitulli IX zbatohet te pektinidet e grumbulluara jashtë nga këto zona.
- 3.** Kapituli V, VI, VIII e IX, dhe pika 3 e kapitullit VII, aplikohen te shitja me pakicë.
- 4.** Kërkesat e këtij aneksi integrojnë ato të fiksuara në rregulloren Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”.
 - a)** Në rast të operacioneve të punës që vijnë në radhë përpara se sa molusqet bivalvë të gjallë të arrijnë në një qëndër shpërndarjeje ose në një qëndër depurimi, për këtë qëllim duhen te integrohen me kërkesat e aneksit I te rregullores Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”.
 - b)** Në rast të operacioneve të tjera, duhet te integrohen me kërkesat e aneksit II te rregullores Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjenen e produkteve ushqimore”

KAPITULLI I: KUSHTE TË PËRGJITHSHME PËR HEDHJEN NË TREG TË MOLUSQEVE BIVALVË TË GJALLË

- 1.** Molusqet bivalvë të gjallë nuk mund të hidhen në treg për shitje me pakicë përveçse nëpërmjetë një qëndre e cila ka një markë te përcaktuar siç përshkruhet në kapitullin VIII.
- 2.** Operatorët e biznesit te ushqimeve mund të pranojnë sasi molusqesh bivalvë të gjallë vetëm nëse ato kënaqin kërkesat dokumentale te përcaktuara ne pikat nga 3 në 7.
- 3.** Në rast të transferimit nga një stabiliment te tjetri të një ngarkese me molusqë bivalvë të gjallë nga ana e një operatori të sektorit ushqimor, duhet të jetë një dokument rregjistrimi ai që duhet të shoqërojë ngarkesën nga momenti i dërgimit deri në atë të mbërritjes në qëndrën e shpërndarjes ose të transformimit.
- 4.** Dokumenti i rregjistrimit duhet të jetë i shkruar të paktën në njërën nga gjuhët anëtare të Shtetit anëtar në të cilin është vendosur stabilimenti pritës ne rast se ngarkesa eshte per eksport e duhet të përmbajë të paktën të dhënat e specifikuara si më poshtë.
 - a)** Në rast të një ngarkese molusqesh bivalvë të gjallë të dërguar nga një zonë prodhimi, dokumenti i rregjistrimit duhet të përmbajë të paktën të dhënat e më poshtëme:
 - i) identiteti dhe adresa e prodhuesit,
 - ii) data e grumbullimit të molusqeve,
 - iii) vend-ndodhja e zonës së prodhimit, përkufizimi në mënyrën sa më të saktë që të jetë e mundur, ose me një numër kodi,
 - iv) statusi sanitar i zonës së prodhimit;
 - v) specie të molusqeve dhe sasia e inpektimit; e
 - vi) destinacioni i ngarkesës (lotit).

b) Në rast të një ngarkese molusqesh bivalvë të gjallë të dërguar nga një zonë nderrimi, dokumenti i rregjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas gërmës a) dhe informacionet e më poshtëme:

i) vend-ndodhjen e zonës së nderrimit (Vivarium); dhe

ii) kohë-qëndrimi në këtë zonë nderrimi (Vivarium).

c) Në rast të një ngarkese molusqesh bivalvë të gjallë të dërguar nga një qëndër depurimi, dokumenti i rregjistrimit duhet të përmbajë të paktën të dhënat sipas gërmës a) dhe të dhënat e më poshtëme :

i) adresën e qëndrës së depurimit,

ii) kohëzgjatjen e depurimit, e

iii) datën në të cilën ngarkesa ka hyrë dhe ka dalë nga qëndra e depurimit.

5. Operatorët e biznesit të ushqimeve që dëgjojnë ngarkesa molusqesh bivalvë të gjallë duhet të përpilojnë seksionet e rëndësishme të dokumentit të rregjistrimit në mënyrë lehtësishtë të lexueshme e të pandryshueshme.

Operatorët e sektorit ushqimor që presin ngarkesa duhet të vendosin mbi dokument një vulë me datën e pritjes së ngarkesës ose të rregjistrojnë datën e pritjes në mënyrë tjetër.

6. Operatorët e biznesit të ushqimeve duhet të ruajnë një kopje të dokumentit të rregjistrimit për gjithsecilën ngarkesë të dërguar e të pritur për të paktën dymbëdhjetë muaj nga dërgesa ose nga pritja (ose për atë periudhë kohore që specifikohet nga autoriteti kompetent).

7. Përsëri që:

a) personeli që grumbullon molusqe bivalvë të gjallë, administron dhe qëndrën e shpërndarjes, qëndrën e depurimit, zonën e mbarështimit(vivariumit) ose stabilimentin e transformimit që pret molusqe bivalvë të gjallë; e

b) një autoritet i vetëm kompetent kontrollon të gjitha stabilimentet në fjalë, dokumentet e rregjistrimit nuk janë të nevojshme në rast se ky autoritet kompetent i tillë e lejon.

KAPITULLI II: KUSHTE NË LËNDËN E HIGJENËS TË APLIKUESHME NË PRODHIMIN DHE KAPJEN E MOLUSQEVE BIVALVË TË GJALLË

A. KUSHTE TË ZONAVE TË PRODHIMIT

1. Prodhuesit mund të grumbullojnë molusqe bivalvë të gjallë vetëm në zonat e prodhimit vend-ndodhja dhe kufijtë e të cilave janë të fiksuar dhe klasifikuar nga autoritetet kompetente nëse është e rastit në bashkëpunim me operatorët e sektorit ushqimor , përkatësishtë në klasat A, B o C.

2. Operatorët e biznesit të ushqimeve mund të hedhin në treg molusqe bivalvë të gjallë, të destinuara për konsum human direkt, të grumbulluar në zonat e prodhimit të klasës A vetëm nëse përmbushin kërkesat si ato të kapitullit IV.

3. Operatorët e biznesit të ushqimeve mund të hedhin në treg me qëllim konsumin human molusqe bivalvë të gjallë të grumbulluar në zona prodhimi të klasës B vetëm pasi këto ti jenë

nënshtuar një trajtimi në një qëndër depurimi ose një qëndrimi paraprak në një zone nderrimi.

4. Operatoret e biznesit të ushqimeve mund të hedhin në treg për qëllime të konsumit human molusqe bivalvë të gjallë të grumbulluar në zona prodhimi të klasës C vetëm nëse paraprakisht këto janë vendosur në një zone nderrimi për një periudhë të gjatë kohe, në përputhje me pjesën C të këtij kapitulli.

5. Pas depurimit ose qëndrimit në vivariume, molusqet bivalvë të gjallë që vijnë nga zona prodhimi të klasit B ose C duhet të plotësojnë të gjitha kërkesat e parashikuara në kapitullin V.

Megjithatë, molusqet bivalvë të gjallë që vijnë nga zonat e lartë përmendura e që nuk i janë nënshtuar depurimit ose qëndrimit në një vivarium, mund të dërgohen në një stabiliment transformimi, ku duhet ti nënshtohen një trajtimi për eliminimin e mikroorganizmave patogjene (nëse është rasti, heqja paraprake e rërës, baltrave, ose mukusit në të njëjtin ose në një stabiliment tjetër). Metodatat e trajtimit të lejueshme janë ato si më poshtë :

a) trajtim sterilizues në kontenitorë hermetikisht të mbyllur; dhe

b) trajtime përfshirëse termike

i) zhytjen në ujë që vlon për aq kohë sa është e nevojshme për ta çuar temperaturën e brëndëshme të trupit të tyre në minimumi 90°C e mbajtja e kësaj temperature të brëndëshme minimalisht për 90 sekonda;

ii) pjekja, nga 3 në 5 minuta, në një enë të mbyllur temperatura brënda së cilës të jete ndërmjet 120°C dhe 160°C dhe presioni ndërmjet 2 dhe 5 kg/cm^2 , e pas zhveshjes së guackës të pasohet nga futja në ngrirje në -20°C në qëndër të masës;

iii) pjekja në avull nën presion, në një enë të mbyllur ku të jenë respektuar të gjitha kërkesat si në pikën i), përsa i përket kohës së pjekjes dhe temperaturës së brëndëshme të mishit në molusqet. Duhet të përdoret një teknologji e konvaliduar. Duhet të jenë të përcaktuara procedurat të bazuara mbi parimet e sistemit HACCP për të verifikuar shpërndarjen homogjene të nxehtësisë.

6. Operatoret e biznesit të ushqimeve nuk duhet të prodhojnë, grumbullojnë, molusqe bivalvë të gjallë në zonat që nuk janë të klasifikuara nga autoritetet kompetente ose që janë të papërshtatshme për arsye sanitare. Operatorët e sektorit ushqimor duhet të mbajnë parasysh të gjitha informacionet e rëndësishme që kanë lidhje me përshtatshmërinë e zonave përsa i përket prodhimit dhe grumbullimit, përfshirë dhe informacionet që vijnë nëpërmjet autokontrolleve dhe autoriteteve kompetente. Ato duhet ti përdorin informacione të tilla, kryesisht ato mbi kushtet ambientale e meteorologjike, me qëllim që të përcaktojnë trajtimin e mëtejshëm të cilit duhet ti nënshtohen partite e grumbulluara.

B. KUSHTET PËR VJELJEN DHE TRAJTIMIN E MËPASËM

Operatoret e biznesit të ushqimeve që grumbullojnë molusqe bivalvë ose i manipulojnë ato menjëherë pas grumbullimit, duhet të jenë në përshtatshmëri me kërkesat e mëposhtme.

1. teknikat e vjeljes dhe manipulimet që pasojnë ato nuk duhet të provokojnë kontaminimin e produktit ose dëme të guackave ose të indeve të molusqeve bivalvë të gjallë, ose ndryshime

të tilla që mund të kompromentojnë mundësinë e depurimit, transformimit ose qëndrimit nëpër vivariume. Në mënyrë të veçantë operatorët e sektorit ushqimor:

- a) duhet të mbrojnë në mënyrë të përshtashme molusqet bivalvë nga shtypja, gërvishtja ose vibracionet;
- b) nuk duhen ekspozuar molusqet bivalvë në temperatura jashtë normave;
- c) nuk duhet të zhyten sërisht molusqet bivalvë në një ujë i cili mund ti kontaminojë ata;
- d) nëse pastrimi përfundimtar kryhet në basene natyrale, duhet të përdoren ato të zonave që autoritetet kompetente i kanë përcaktuara të klasit A.

2. Mjetet e transportit duhet të mundësojnë një drenazh të përshtatshëm, duhet të jenë të pajisura në mënyrë të tillë që të garantojnë kushte shumë të mira për mbijetesën e të kenë një mbrojtje efikase kundër kontaminimit.

C. KËRKESA PËR QËNDRIMIN NË VIVARIUME TË MOLUSQEVE BIVALVË TË GJALLË

Operatorët e biznesit të ushqimeve që procedojnë me mbajtjen në zona ndërrimi të molusqeve bivalvë të gjallë duhet të përshtaten me kërkesat e më poshtëme.

1. Operatorët e biznesit të ushqimeve mund të përdorin vetëm zonat e njohura nga autoritetet kompetente për mbajtjen në zona ndërrimi të molusqeve bivalvë të gjallë. Kufijtë e zonave të tilla duhet të jenë të shënuara qartësisht me boa, shtylla ose materiale të tjera fikse; një distancë minimale duhet të ndajë ndërmjet tyre zonat që përdoren si zona ndërrimi dhe këto të fundit nga zonat e prodhimit, në mënyrë që të reduktohet në minimum rreziku i përhapjes së kontaminimit.

2. Në zonat që përdoren si zona ndërrimi duhet të jenë të siguruara kushte optimale depurimi. Në mënyrë të veçantë operatorët e sektorit ushqimor:

- a) duhet të përdorin teknikat e manipulimit të molusqeve bivalvë të gjallë të destinuar për mbajtjen në zona ndërrimi që u mundësojnë atyre të rimarin veten, të ushqehen me procesin e filtrimit pasi të jenë zhytur në ujrat natyrale;
- b) nuk duhet të procedohet me futjen në zona ndërrimi të molusqeve bivalvë të gjallë në një densitet i cili pengon procesin e depurimit;
- c) duhet që molusqet bivalvë të gjallë të zhyten në ujë deti për një periudhë të përshtashme kohe, të vendosur në funksion të temperaturës së ujit, periudhë që nuk mund të jetë më e pakët se dy muaj ku deri atëhere autoriteti kompetent të vendosë mbi bazen e analizave të rrezikut të operatorit të sektorit ushqimor; dhe
- d) duhet parashikuar një ndarje e sektorëve e mjaftueshme për të penguar që **parti** të ndryshme të përziehen midis tyre; duhet përdorur sistemi "të gjitha brënda, të gjitha jashtë" në mënyrë që të mos jetë e mundur të mos futet një lot i ri përpara se të jetë hequr totalishtë ai i mëparshmi.

3. Operatorët e biznesit të ushqimeve që administrojnë zona qëndrimi (vivariume) duhet të jenë në dispozicion të autoriteteve kompetente me qëllime inspektimi, rregjistrat ku shënohen rregullisht prejardhja e molusqeve bivalvë të gjallë, periudhat e qëndrimit në vivarium,

sektorët e qëndrimit dhe qestinacioni i më tëjshëm për secilin lot që ka qëndruar në këtë qëndër.

KAPITULLI III: KUSHTET STRUKTURALE PËR QËNDRAT E SHPËRNDARJES E TË DEPURIMIT

1. Impiantet në tokë nuk duhet të jenë të vendosura në zona që janë objekt i ardhjes së dallgëve të mëdha në ngritjet normale të detit ose në kullimet e ujrave nga zonat përreth.

2. Basenet dhe depozitat për ujë duhet të plotësojnë kushtet e mëposhtëme:

a) sipërfaqet inerte duhet të jenë të lëmuara, rezistente e të papërshkueshme nga uji, të thjeshta për tu pastruar;

b) duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të tillë që të lejojnë heqjen plotësisht të ujit;

c) pikat e furnizimit të tyre me ujë duhet të jenë të vendosura në mënyrë të tillë që të shmangin kontaminimin nga prurjet hidrike.

3. Ndër të tjera, në qëndrat e depurimit, basenet duhet të jenë në përshtatje me volumin dhe tipin e molusqeve që duhet të depurojnë.

KAPITULLI IV: KUSHTET E HIGJENËS PËR QËNDRAT E DEPURIMIT E TË SHPËRNDARJES

A. KUSHTET PËR QËNDRAT E DEPURIMIT

Operatoret e biznesit të ushqimeve që depurojnë molusqe bivalvë duhet të përshtaten me kushtet e mëposhtëme.

1. Përpara depurimit molusqet bivalvë të gjallë duhet të jenë të çliruar nga balta dhe detritet e akumuluar me ujë të pastërt.

2. Sistemi i depurimit duhet të mundësojë që molusqet bivalvë të gjallë të rimarin veten shumë shpejtë e të vazhdojnë të ushqehen nëpërmjet filtrimit, të eliminojnë kontaminimin e mbetur, të mos rikontaminohen e të jenë në gjëndje, pas depurimit, të mbajnë vitalitetin e tyre në kushte të pranueshme për paketimin, konservimin dhe transportin përpara se të jenë tregëtuar.

3. Sasia e molusqeve bivalvë nuk duhet të kapërcejë kapacitetet e qëndrës së depurimit.

Molusqet duhet të depurohen në mënyrë të pa ndërprerë për kohën që nevojitet derisa të jenë në përputhje me normat sanitare në përputhje me kapitullin V dhe me kushtet mikrobiologjike të përshtatura sipas rregulores Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”

4. Atëhere kur një basen depurimi përmban parti të ndryshme molusqesh bivalvë të gjallë, ata vetë duhet të jenë të njëjtës specie dhe trajtimi duhet të shtrihet në funksion të periudhës së kërkuar nga partia që ka nevojë për depurimin më të gjatë.

5. Enët në të cilat futen molusqet bivalvë të gjallë në impiantet e depurimit duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të tillë që uji i detit të mund të kalojë në to; trashësia e shtresave të

molusqeve bivalvë të gjallë nuk duhet të pengojë hapjen e guackave gjatë procesit të depurimit.

6. Në basenin ku janë vendosur për depurim molusqet bivalvë të gjallë nuk duhet të mbahen krustace, peshq apo kafshë të tjera deti.

7. Çdo paketim molusqesh bivalvë të gjallë i depuruar që dërgohet në një qendër shpërndarjeje duhet të jetë i pajisur me një etiketë që vërteton se ato janë depuruar.

B. KUSHTET PËR QËNDRAT E SHPËRNDARJES

Operatorët e sektorit ushqimor që punojnë në qëndrat e shpërndarjes duhet të përshtaten me me kërkesat e mëposhtme.

1. Operacionet e manipulimit të molusqeve bivalvë të gjallë, në veçanti rifinitura, përzgjedhja, paketimi dhe ambalazhimi nuk duhet të provokojnë kontaminimin e produktit as dhe të rrëzojnë vitalitetin e tij.

2. Përpara shpërndarjes, guackat e molusqeve bivalvë të gjallë duhet të jenë të lara me shumë kujdes me ujë të pastër.

3. Molusqet bivalvë të gjallë duhet të vijnë nga:

- a) një zonë prodhimi e klasës A;
- b) nga një zonë qëndrimi (vivariun);
- c) një qendër depurimi, ose
- d) një tjetër qendër shpërndarjeje.

4. Kushtet nga ku ato në pikat 1 e 2 zbatohen dhe në qëndrat eshpërndarjes që gjinden në bordin e peshkarexhave. Molusqet e manipuluar në qendra të tilla duhet të vijnë nga një zonë prodhimi e klasës A ose nga një zonë qëndrimi (vivarium).

KAPITULLI V: NORMA SANITARE PËR MOLUSQET BIVALVË TË GJALLË

Përveç që të garantojnë përputhshmërinë me kushtet mikrobiologjike të përshtatura sipas rregullores Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”, operatorët e sektorit ushqimor duhet të garantojnë që molusqet bivalvë të gjallë të hedhur në treg e të destinuara për konsum human të plotësojnë kushtet në përbërje të këtij kapitulli.

1. Ata duhet të kenë karakteristikat organoleptiketipike të produktit të freskët e vital, veçanërisht guacka pa depozitime, reagim i menjëhershëm në mbulljen e kapakëve e nivele normale të lëngut intervalvar.

2. Ata nuk duhet të përmbajnë biotoksina detare në sasi totale (të matura në tërësinë trupore ose në pjesë të konsumueshme të ndara veç e veç) mbi limitet e poshtë shënuara:

- a) PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg/kg;
- b) ASP ("Amnesic Shellfish Poison"): 20 mg/kg të acidit domoik;
- c) acid okadaik, dinophysitoksina e pektenotoksina përfshirë: 160 µg të

ekuivalentit acid okadaik/kg;

d) yesotoksine: 1 mg të ekuivalentit yesotoksine/kg;

e) azaspiracidi: 160 µg të ekuivalentit azaspiracidë/kg.

KAPITULLI VI: PAKETIMI DHE AMBALAZHIMI I MOLUSQEVE BIVALVË TË GJALLË

1. Ostriket duhet të paketohen ose ambalazhohen me pjesën konkave të guackës të kthyer poshtë.

2. Pakot për shitje me pakicë të molusqeve bivalvë të gjallë duhet të jenë dhe të ngelen të mbyllura që kur dalin nga qendra e shpërndarjes derisa paraqiten për tregetim te konsumatori përfundimtar.

KAPITULLI VII: MARKIMI I IDENTIFIKIMIT DHE ETIKETIMI

1. Etiketa, përfshirë dhe markën e identifikimit duhet të jenë me material që i duron lagështirës.

2. Ngelen po ato dispozitat e përgjithshme në lëndën e markave të identifikimit si në aneksin II, Seksioni I, etiketa duhet të përmbajë të dhënat e mëposhtëme:

a) specia e molusqeve bivalvë (emërtimi i përgjithshëm dhe emërtimi shkencor);

b) data e ambalazhimit, me treguesit të paktën të ditës dhe muajit.

Termi minimal i ruajtjes mund të zëvendësohet nga shprehja «Këto kafshë duhet të jenë të gjalla në momentin e blerjes».

3. Pasi copëtohet përmbajtja, shitësi me shumicë duhet të ruajë për të paktën 60 ditë etiketën e vendosur mbi çdo ambalazh molusqesh bivalvë të gjallë kur këta të fundit nuk janë ambalazhuar në paketa për shitjen me pakicë.

KAPITULLI VIII: KUSHTE TË TJERA

1. Operatorët e biznesit të ushqimeve që ruajnë dhe transportojnë molusqe bivalvë të gjallë duhet të sugurojë që këta të fundit të ruhen në një temperaturë që nuk paragjykon sigurinë ushqimore dhe vitalitetin e tyre.

2. Pasi janë ambalazhuar për shitjen me pakicë dhe kanë dalë nga qendra e shpërndarjes, molusqet bivalvë nuk duhet të futen sërish në ujë ose të spërkaten me të.

KAPITULLI IX: KUSHTE SPECIFIKE PËR PEKTINIDET E GRUMBULLUARA JASHTË NGA ZONAT E PRODHIMIT TË KLASIFIKUARA

Operatorët e biznesit të ushqimeve që grumbullojnë pektinide jashtë nga zonat e prodhimit të klasifikuara ose që trajtojnë të tilla pektinide duhet të jenë në përputhje me kushtet e mëposhtëme.

1. Pektinidet nuk mund të hidhen në treg nëse nuk janë mbledhur dhe trajtuar në përputhshmëri me kapitullin II, pjesa B e nëse nuk plotësojnë normat e fiksuara në kapitullin V, sic vërtetohet nga një sistem autokontroli.
2. Ndër të tjera, nëse të dhënat që rezultojnë nga programet zyrtare të kontrollit lejojnë autoritetet kompetente të klasifikojnë fundet e detit, nëse është rasti, në bashkëpunim me operatorët e sektorit ushqimor, dispozitat e kapitullit II, pjesa A zbatohen për analogji të pektinidet.
3. Pektinidet mund të hidhen në treg për konsum human vetëm nëpërmjet një impianti për ankandet, një qëndre shpërndarjeje ose një stabilimenti transformimi. Kur trajtojnë pektinidet, operatorët e sektorit ushqimor që administrojnë stabilimente të tilla duhet të informojnë autoritetin kompetent dhe përsa i përket qendrave të shpërndarjes, duhet të respektojnë dispozitat e kapitujve III dhe IV.
4. Operoret e biznesit të ushqimeve që trajtojnë pektinide duhet të jenë në përputhje me:
 - a) kushtet dokumentale të kapitullit I, pikat nga 3 në 7, aty ku janë të aplikueshme. Në një rast të tillë dokumenti i regjistrimit duhet të tregojë qartësisht vend-ndodhjen e zonës ku janë mbledhur pektinidet; ose
 - b) përsa i përket pektinideve të paketuara dhe atyre të ambalazuara, nëse ambalazhimi jep një mbrojtje të njëjtë më atë të paketimit, me kërkesat e kapitullit VII që ka të bëjë me identifikimin, markimin dhe etiketimin.

ANEKSI II PRODUKTET E PESHKIMIT

1. Ky aneks nuk aplikohet për molusqet bivalve, ekinodermet, tunikatet dhe gasteropodet detare që tregtohen të gjalle. Duke përjashtuar kapitujt I dhe II, ky aneks aplikohet edhe për kafshet e lartpërmendura ku nuk tregtohen të gjalle, në këto raste ato duhet të jenë nënshtruar normave të aneksit I.
2. Kapitulli III, pjesët A, C dhe D, kapitulli IV dhe kapitulli VI aplikohen për shitjen me pakice.
3. Kërkesat e këtij seksioni integrohen me ato të fiksuara në rregulloren Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”.
 - a) në rastin e stabilimenteve, përfshirë anijet që merren me prodhimin primar dhe operacionet që lidhen me të kërkesat integrojnë kërkesat e aneksit I të rregullores Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”.
 - b) në rastin e stabilimenteve të tjera, përfshirë anijet këto kërkesa integrohen me ato të fiksuara në rregulloren Nr.3 date 17.03.2006, “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”
4. Në lidhje me produktet e peshkimit:
 - a) prodhimi primar përfshin mbareshtimin, peshkimin dhe mbledhjen e produkteve të gjalla të peshkimit për tu vendosur në treg; dhe

b) operacionet e lidhura perfshijne nje cfaredolloj operacioni qe tregohet me poshte, nese kryhen ne bordin e anijeve te peshkimit: therje, cgjaksim, prerja e kokes, evisherimi, heqja e fleteve, ftohja dhe konfeksionimi; ato perfshijne edhe:

- 1) transportin dhe magazinimin e produkteve te peshkimit natyra e te cileve nuk eshte alteruar ne menyre thelbesore, perfshire produktet e gjalla te peshkimit ne fermtat e akuakultures ne toke dhe
- 2) transportin e produkteve te peshkimit natyra e te cileve nuk eshte alteruar ne menyre thelbesore, perfshire produktet e gjalla te peshkimit , nga vendi i prodhimit ne stabilimentin e pare te destinacionit.

KAPITULLI I: KERKESA TE ZBATUESHME PER ANIJET

Operatoret e biznesit te ushqimeve duhet të garantojne:

1. qe anijet e perdorura per te zene produktet e peshkimit nga ambjenti i tyre natyral apo per ti trajtuar ose transformuar pas kapjes te jene konform kerkesave strukture dhe kerkesave per paisjet te pjeses I;
2. qe operacionet e kryera ne bord te anijeve te kryhen ne perputhje me normat e pjeses II.

I. KERKESAT STRUKTURE DHE KERKESAT NE LIDHJE ME PAISJET

A. KERKESA TE ZBATUESHME PER TE GJITHE ANIJET

1. Anijet duhet te jene te konceptuara ne menyre qe te evitojne cdo kontaminim te produktit me uje qe hyn ne anije, ujra te zeza, tym, karburant, vaj, graso apo substanca te tjera te demshme.
2. Siperfaqet qe mund te bijne ne kontakt me produktet e peshkimit duhet te jene fabrikuar me material te pershtatshem, rezistent ndaj korrozionit, te lemuar dhe te lehte per tu pastruar; ato duhet te jene te pajisura me nje veshje solide jo toksike.
3. Paisjet dhe materiali per perpunimin e produkteve te peshkimit duhet te fabrikohen me material rezistent ndaj korrozionit, e lehte per tu pastruar dhe dezinfektuar.
4. Nese anijet e peshkimit kane nje pike per furnizimin me uje te perdorur per produktet e peshkimit, ajo duhet te jete e vendosur ne menyre qe te evitoje kontaminim ne furnizimin me uje.

B. KERKESA TE ZBATUESHME PER ANIJET E PROJEKTUARA DHE PAJISURA PER RUAJTJEN E PRODUKTEVE TE PESHKIMIT TE FRESKET NE BORD PER ME TEPER SE 24 ORE

1. Anijet e projektuara dhe pajisura per ruajtjen e produkteve te peshkimit te fresket ne bord per me teper se 24 ore duhet te jene te pajisura stiva, cisterna apo kontenitore per ruajtjen e produkteve te peshkimit ne temperaturate kapitullit VII.

2. Stivat duhet te jene te ndara nga kompartimenti i makinerive dhe nga ambientet e rezervuara per ekuipazhin nga ndaresa ne gjendje te evitjone cfaredo kontaminimi te produkteve te peshkimit te stivuara. Stivat dhe kontenitoret e perdorur per ruajtjen e produkteve te peshkimit duhet te sigurojne mbajtjen ne kondita higjenike te kenaqshme dhe ku eshte e nevojshme duhet te garantojne qe uji nga shkrrirja e akullit te mos mbetet ne kontakt me produktet.

3. Ne anijet e pajisura per ftohjen e produkteve te peshkimit ne uje deti te paster te ftohur, cisternat duhet te jene nje sistem qe siguron brenda e tyre nje temperature uniforme. Keto dispozitive duhet te arrijne nje shkalle ftohje qe masa e peshkut dhe ujit te detit te ftohur te arrijne nje temperature jo me te larte se 3°C gjashte ore nbas ngarkeses dhe jo me te larte se 0°C gjashtembedhete ore me vone dhe duhet te lejojne monitorimin dhe ku eshte e nevojshme, regjistrimin e temperatures.

C. KERKESA TE ZBATUESHME PER ANIJET FRIGORIFER

Anijet frigorifer duhet:

1. te jene instalime me kapacitet frigoriferik ne gjendje te ulin me shpejtesi temperaturen deri ne nje temperature jo me te larte se - 18°C ne qender te produktit;

2. te jene dispozitive me kapacitet frigoriferik ne gjendje te mbajne temperaturen e produkteve te peshkimit ne stivat e magazinimit ne nje temperature jo me te larte se - 18°C. Lokalet e magazinimit duhet te jene te pajisur me nje termograf te vene ne nje vend qe te jete lehtesisht i lexueshem, elementi sensibel i termometrit duhet te vihet ne zonen e stives ne te cilen temperatura eshte me e larte;

3. te respektoje kerkesat e zbatueshme per anijet e projektuara dhe pajisura per ruajtjen e produkteve te peshkimit ne bord per me shume se 24 ore si ne pjesen B, paragrafi 2.

D. KERKESAT E ZBATUESHME PER ANIJET OFICINE

1. Anijet oficine duhet te jene te pakten:

a) nje zone grumbullimi rezervuar per imbarkimin e produkteve te peshkimit, te projektuar ne menyre qe te mund te ndahen zeniet e mepasshme ajo duhet te jete e lehte per tu pastruar dhe ne gjendje te mbroje produktet nga dielli apo nga elementet e tjere dhe nga cdo burim kontaminimi;

b) nje sistem per transportimin e produkteve te peshkimit nga zona e grumbullimit ne repartet e punes, ne perputhje me normat e higjenes;

c) reparte pune me permasa te mjaftueshme per te lejuar realizimin e pergatitjes dhe transformimit te produkteve te peshkimit duke respektuar normat e higjenes, te lehte per tu pastruar dhe dezinfektuar, te projektuar dhe te vendosur ne menyre qe te evitjone cdo kontaminim te produktit.

d) reparte te destinuar per ruajtjen e produkteve perfundimtare, me dimensione te mjaftueshme, te projektuar ne menyre qe te jene te lehte per tu pastruar dhe dezinfektuar;

nese ne bord funksionon nje njesi per trajtimin e mbetjeve, nje stive e ndare duhet te destinohet per magazinimin e ketyre mbetjeve;

e) nje lokal te destinuar per magazinimin e materileve te ambalazhimit te ndare nga ambjentet e perdorur per pergatitjen dhe perpunimin e produktit

f) me pajisje speciale per te hedhur direkt ne det apo nese rasti e kerkon, ne nje cisterne te mbyllur te mbajtur per ate qellim, mbetjet dhe produktet e peshkimit jo te pershtashme per konsum human; nese mbeturinat mbahen dhe trajtohen ne bord per tu higjenizuar, duhet te parashikohen ambjente te ndare per kete qellim;

g) me nje gryke per furnizimin me uje e vendosur ne menyre te tille per te evituar kontaminimin e rrjetit hidrik;

h) me dispozitive per larjen e duarve per personelin qe manipulon produktet e peshkimit te pa konfeksionuar, rubinetet e tecileve duhet te jene konceptuar ne menyre te tille qe te evitojne perhapjen e kontaminimit.

2. Megjithate anijet oficine qe praktikojne ne bord gatimin, ftohjen dhe ambalazhimin e krustaceve dhe molusqeve nuk jane te detyruar te permbushin kerkesat e pikas 1 nese ne bord te ketyre anijeve nuk kryhet asnje forme tjeter trajtimi apo transformimi.

3. Anijet oficine qe ngrijne produktet e peshkimit duhet te kene paisje ne perputhje me dispozitat e zbatueshme per anijet frigorifer ne pjesen C, pikat 1 dhe 2.

II. KERKESA TE ZBATUESHME NE FUSHEN E HIGJENES

1. Ne momentin e perdorimit te tyre pjeset e anijeve apo kontenitoret e rezervuar per ruajtjen e produkteve te peshkimit duhet te mbahen te paster dhe ne gjendje te mirembajtur. Ne vecanti nuk duhet te kontaminohen nga karburanti apo uji qe hyn ne anije.

2. Sapo te jete e mundur pas ngarkimit ne bord, produktet e peshkimit duhet te vendosen ne vend te mbrojtur nga kontaminimet, veprimi i diellit apo cdo burimi tjeter nxehtesie. Ne fazen e larjes, uji i perdorur duhet te jete uje i pijshem apo nese eshte rasti uje i paster.

3. Produktet e peshkimit duhet te manipulohen dhe ruhen duke evituar demtimet. Operatoret mund te perdorin instrumenta shpues per te transportuar peshqit me permase te medhaja apo peshq qe perbejne nje rrezik plagosje per vete operatoret, mjaft qe mishrat e produkteve ne fjale te mos pesojne demtime.

4. Produktet e peshkimit, me perjashtim te produkteve qe mbahen te gjalle, duhet te futen ne frigorifer sa me shpejt qe te jete e mundur pasi te ngarkohen ne bord. Nese megjithate ftohja nuk eshte e realizueshme, produktet e peshkimit duhet te zbarkohen sa me shpejt.

5. Akulli i perdorur per ftohje te produkteve te peshkimit duhet te jete bere me uje te pijshem ose me uje te paster.

6. Kur peshqve u hiqet koka dhe evisherohen ne bord, keto operacione duhet te kryhen duke respektuar normat higjenike, sapo te jete e mundur pas zenies produktet duhet te lahen menjehere me uje te pijshem apo te paster. Ne kete rast te brendeshmet dhe pjeset qe mund te perbejne rrezik per shendetin publik hiqen sa me pare dhe mbahen te ndare nga produktet te

destinuar per konsum human. Melcite dhe vezet e peshkut per konsum human duhet te ruhen ne akull ne nje temperature afer asaj te akullit te shkrire apo te ngrire.

7. Nese kryhet ngrirja e peshqve te plote ne salamoie (tretesire kripe) per fabrikimin e konservave, per keto produkte duhet te arrihet nje temperature jo me e larte se $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$. Salamoia (tretesire kripe) nuk duhet te perbeje nje burim kontaminimi per peshqit.

KAPITULLI II: KERKESAT E ZBATUESHME GJATE DHE PAS OPERACIONEVE TE ZBARKIMIT NE TOKE

1. Operatorët e biznesit te sektorit ushqimor pergjegjes per operacionet e shkarkimit dhe zbarkimit te produkteve te peshkimit duhet:

a) te garantojne qe paisjet e perdorura per operacionet e shkarkimit dhe zbarkimit qe bien ne kontakt me produktet e peshkimit te jene bere me material te lehte per tu pastruar dhe dezinfektuar dhe te jene ne gjendje te mire mirembajtje dhe pastertie, si dhe

b) te evitojne kontaminimin e produkteve te peshkimit gjate operacioneve te shkarkimit dhe zbarkimit, ne vecanti,

i) duke e kryer shkarkimin dhe zbarkimin me shpejtesi;

ii) duke i vene produktet e peshkimit menjehere ne nje ambient te mbrojtur, ne temperaturen si ne kapitullin VII; dhe

iii) duke mos perdorur pajisje dhe mos kryer manipulime qe mund te provokojne deme te panevojshme ne pjeset e ngreneshme te produkteve te peshkimit.

2. Operatoret e biznesit te ushqimeve pergjegjes per impiantet kolektive te ankandeve, dhe merkatove me shumice, apo pjeseve te tyre, ne te cilat produktet e peshkimit ekspozohen per shitje duhet te garantojne perputhshmerine me kerkesat e meposhtme:

a) i) duhet te jene te disponueshme struktura, qe mund te mbyllen me cels, te rezervuara per depozitimin ne ftohje te produkteve te peshkimit te mbajtura ne vezhgim dhe struktura te ndara qe mund te mbyllen me celes per depozitimin e produkteve te peshkit te deklaruar jo te pershtatshme per konsum human.

ii) ku kerkohet nga autoriteti kompetent, duhet te jete e disponueshme nje strukture e pershtatshme qe mund te mbyllet me celes ose nese eshte e nevojshme nje ambient me perdorim ekskluziv nga autoriteti kompetent.

b) Gjate ekspozimit apo depozitimit te produkteve te peshkimit :

i) ambjentet nuk duhet te perdoren per qellime te tjera

ii) automjetet gazrat e shkarkimit te te cilave mund te influencojne negativisht mbi cilesine e produkteve te peshkimit nuk duhet te kene akses ne keto ambjente;

iii) personat qe kane akses ne keto ambjente nuk duhet te fusin kafshe te tjera;

iv) keto ambjente duhet te jene te ndricuar mire per te lehtesuar kontrollet zyrtare.

3. Nese nuk ka qene e mundur te kryhet ftohja ne bord, produktet e fresketa te peshkimit, me perjashtim te produkteve qe mbahen te gjalle duhet te vendosen ne frigorifer per ftohje sa me pare qe te jete e mundur pas zbarkimit dhe duhet te ruhen ne nje temperature te perafert me ate te akullit te shkrire.

4. Operatoret e biznesit te ushqimeve duhet te bashkepunojne me autoritetet kompetente per ti mundesuar atyre te kryejne kontrollet zyrtare ne perputhje me rregulloren 854/2004/EC ne vecanti persa i perket procedurave te lajmerimit per zbarkimin e produkteve te peshkimit qe autoriteti kompetent mund ti quaje te rendesishme per ti kontrolluar.

KAPITULLI III: KERKESAT E ZBATUESHME PER STABILIMENTET, PERFSHIRE ANIJET, PER PERPUNIMIN E PRODUKTEVE TE PESHKIMIT

Operatoret e biznesit te ushqimeve duhet te garantojne perputhshmerine me kerkesat e meposhtme, aty ku lidhen, ne stabilimentet per perpunimin e produkteve te peshkimit.

A. KERKESAT PER PRODUKTET E PESHKIMIT TE FRESKET

1. Nese nuk shperndahen, dergohen, pergatiten apo transformohen menjehere pas mberritjes ne nje stabiliment ne toke, produktet e fresketa te pa amballazhuara duhet te ruhen ne akull ne struktura te pershtatshme. Duhet te shtohet akull sa here eshte e nevojshme. Produktet e peshkimit te fresket te amballazhuar duhet te mbahen ne frigorifer ne nje temperature qe i afrohet asaj te akullit te shkrire.

2. Operacionet si heqja e kokes dhe evisherimi duhet te kryhen duke respektuar normat higjenike. Kur eshte e mundur nga ana teknike dhe tregtare, evisherimi duhet te praktikohet sa me shpejt te jete e mundur pas zenies apo zbarkimit. Produktet duhet te lahen me imtesi me uje te pijshem apo ne bord te anijeve, me uje te paster pas ketyre operacioneve.

3. Operacionet si filetimi dhe prerja duhet te kryhen ne menyre qe te evitohet kontaminimi apo prishja e filetove dhe e fetave. Filetot dhe fetat nuk duhet te rrijne mbi tavolinen e punes me shume se koha e kerkuar per pergatitjen e tyre. Ato duhet te konfeksionohen dhe paketohen dhe duhet te fendosen ne frigorifer per ftohje sa me shpejt pasi jane pergatitur.

4. Kontenitoret e perdorur per dergimin apo ruajtjen e produkteve te peshkimit te fresket te pergatitur te pa paketuar te ruajtur ne akull duhet te jene te tille qe te sigurojne qe uji i shkrire nga akulli te mos jete ne kontakt me produktet.

5. Produktet e peshkimit te plote dhe te evisheruarmund te transportohen dhe ruhen ne uje te te ftohur ne bordin e anijeve. Mund te vazhdojen te transportohen ne uje te ftohur pas zbarkimit dhe nga impiantet e akuakultures deri ne arritjen ne stabilimentin e pare ne toke qe kryen cfaredolloj aktiviteti te ndryshem nga transporti dhe seleksionimi.

B. KERKESAT PER PRODUKTET E NGRIRA

Stabilimentet ne toke qe ngrijne produktet e peshkimit duhet te disponojne paisje qe permbushin kerkesat e parashikuara per anijet frigorifer Kapitulli I, pjesa I.C, pikat 1 dhe 2

C. KERKESAT PER PRODUKTET E PESHKIMIT TE NDARA MEKANIKISHT

Operatoret e biznesit te ushqimeve qe prodhojne produkte te peshkimit te ndara mekanikisht duhet te garantojne perputhjen me kerkesat e meposhteme.

1. Lendet e para te perdorura duhet te jene konform kerkesave te meposhteme:

- a)** vetem peshq te plote dhe halat e peshkut mund te perdoren per prodhimin e produkteve te peshkimit te ndara mekanikisht;
- b)** te gjithe lendet e para duhet te jene pa te brndshme

2. Procesi i manipulimit duhet te jete konform kerkesave te meposhtme:

- a)** ndarja mekanike duhet te kryhet menjehere pas filetimit;
- b)** nese perdoren peshq te plote, duhet me pare te evisherohen dhe lahen;
- c)** pasi eshte perfunduar ndarja mekanike, produktet e peshkimit duhet sa me shpejt te jete e mundur te ngrihen, apo te futen ne produkte te destinuar per ngrirje ose nje ti nenshtrohen nje trajtimi stabilizues.

D. KERKESAT NE LIDHJE ME PARAZITET

1. Prodhimet e detit te meposhtme duhet te ngrihen ne nje temperature jo me te larte se -20°C ne cdo pjese te mases per te pakten 24 ore; trajtimi duhet te kryhet ne produktin lende e pare ose ne produktin e perfunduar:

- a)** produktet e peshkimit qe konsumohen te gjalle apo praktikisht te gjalle;
- b)** produktet e peshkimit me baze speciet e meposhtme, nese do ti nenshtrohen nje trajtimi tymoses me te ftohte gjate te cilit, temperatura brenda produktit nuk i kalon 60°C ;

- i)** Clupea harengus (aring)
- ii)** Scomber scombrus (skumer)
- iii)** Sprattus sprattus (sprat)
- iv)** Salmo salar (salmon)

c) produktet e peshkimit te marinuar dhe/ose ne kripe nese trajtimi i praktikuar nuk garanton shkaterrimin e larvave te nematodeve.

2. Operatoret e biznesit te ushqimeve nuk jane te detyruar te praktikojne trajtimet e paragrafit 1 nese:

- a)** te dhenat epidemiologjike te disponueshme tregojne qe zonat e peshkimit te origjines nuk paraqesin rreziqe sanitare ne lidhje me pranine e parazitëve.
- b)** autoritetet kompetente e autorizojne

3. Produktet e peshkimit te paragrafit 1 duhet te shoqerohen, kur hidhen ne treg, nga nje vertetim i prodhuesit qe tregon trajtimin te cilit i jane nenshtuar, perjashtuar rastin kur i jepen konsumatorit final.

KAPITULLI IV: KERKESAT PER PRODUKTET E PESHKIMIT TE PERPUNUARA

Operatoret e biznesit te ushqimeve qe gatuajne, krustace dhe molusqe duhet te permbushin kerkesat e meposhtme.

1. Pas gatimit duhet te ftohen shpejt. Uji i perdorur per kete qellim duhet te jete uje i pijshem, ose ne bordet e anijeve uje i paster. Nese nuk perdoret asnje metode tjeter ruajtje, ftohja duhet te vazhdoje deri sa te arrije temperaturen e akullit ne shkrirje.
2. Zhveshja duhet te kryhet ne kondita higjenike duke evituar kontaminimin e produkteve. Nese operacioni kryhet me dore, punetoret duhet te lajne me kujdes duart.
3. Pasi jane zhveshur produktet e gatuar duhet te ngrihen menjehere apo te futen ne ftohje sapo te jete e mundur ne temperaturen e vendosur ne kapitullin VII.

KAPITULLI V: NORMA SANITARE PER PRODUKTET E PESHKIMIT

Per te garantuar perputhjen me kriteret mikrobiologjike te perdorur ne perputhje me rregulloren Nr.3 date 17.03.2006, "Mbi higjenen e produkteve ushqimore", operatoret e sektorit ushqimor duhet te garantojne, ne funksion te natyres se produktit apo te species, qe produktet e peshkimit qe hudhen ne treg per konsum human, permbushin kerkesat e permbajtura ne kete kapitull.

A. KARAKTERISTIKAT ORGANOLEPTIKE TE PRODUKTEVE TE PESHKIMIT

Operatoret e biznesit te ushqimeve duhet te kryejne nje ekzaminim organoleptik te produkteve te peshkimit. Ne vecanti, ky ekzaminim duhet te garantoje qe produktet e peshkimit permbushin te gjitha kriteret e freskise.

B. ISTAMINA

Operatoret e sektorit ushqimor duhet te garantoje qe limitet ne lidhje me istaminen te mos kalohen.

C. AZOTI I PAQENDRUESHEM TOTAL

Produktet e peshkimit te pa perpunuara nuk duhet te hidhen ne treg nese analizat kimike tregojne qe limitet lidhur me ABVT apo te TMA-N jane kaluar.

D. PARAZITET

Operatoret e biznesit te ushqimeve duhet te garantojne qe produktet e peshkimit ti nenshtrohen kontrollit viziv per kerkimin e endoparaziteve te shikueshem perpara vendosjes ne treg. Operatoret e biznesit te ushqimeve nuk duhet te vendosin ne treg per konsum njerezor produktet e peshkimit qe jane dukshem te infestuar nga parazite.

E. TOKSINA TE DEMSHME PER SHENDETIN HUMAN

1. Nuk duhet te hidhen ne treg produktet e peshkimit te marra nga peshq helmues te ketyre familjeve: Tetradontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.

2. Nuk duhet te hidhen ne treg produktet e peshkimit qe permbajne biotoksina (per shembull ciguatoksina apo toksinat qe paralizojne muskujt). Megjithate, produktet e peshkimit te marra nga molusqet bivalve, ekinodermet, tunikatet dhe gasteropodet detare mund te vendosen ne treg nese jane prodhuar sipas normave te aneksit I dhe permbushin kerkesat e kapitullit V, pika 2 te ketij aneksi.

KAPITULLI VI: KONFEKSIONIMI DHE AMBALLAZHIMI I PRODUKTEVE TE PESHKIMIT

1. Kontenitoret e ngarkeses ku ruhen produktet e peshkimit te fresket ne akull duhet te jene me materiale te pa depertueshem dhe te garantojne qe uji i shkrirjes se akullit te mos ngelet ne kontakt me produktet.

2. Bllloqet e ngrira te pergatitur ne bord te anijeve duhet te kofeksionohen perpara zbarkimit.

3. Kur produktet e peshkimit te kofeksionuar ne bord te anijeve, operatoret e sektorit ushqimor duhet te garantojne qe materiali i konfeksionimit:

a) te mos jete burim kontaminimi

b) te depozitohet ne menyre te tille qe te mos jete i ekspozuar ndaj rrezikut te manipulimit;

c) nese eshte i destinuar per tu riperdorur, te jete i lehte per tu pastruar dhe nese eshte rasti per tu dezinfektuar.

KAPITULLI VII: RUAJTJA E PRODUKTEVE TE PESHKIMIT

Operatoret e biznesit te ushqimeve qe kryejne ruajtjen e produkteve te peshkimit duhet te garantojne perputhjen me kerkesat e meposhtme.

1. Produktet e peshkimit te fresket, produktet e peshkimit te pa transformuar te shkrire, si dhe produktet e krustaceve dhe molusqeve te gatuar dhe te ruajtur ne ftohje, duhet te mbahen ne nje temperature afer asaj te akullit qe shkrin.

2. Produktet e peshkimit te ngrire duhet te mbahen ne nje temperature jo me te larte se -18°C ne te gjithe pikat e produktit; megjithate, peshqit e plote te ngrire ne salamoie (tretesire kripe) te destinuar per fabrikimin e koservave mund te ruhen ne nje temperature jo me te larte se -9°C .

3. Produktet e peshkimit te mbajtur te gjalle duhet te mbahen ne nje temperature dhe ne kushte qe nuk paragjkojne sigurine ushqimore dhe vitalitetin e tyre.

KAPITULLI VIII: TRANSPORTI I PRODUKTEVE TE PESHKIMIT

Operatoret e biznesit te ushqimeve qe kryejne transportin e produkteve te peshkimit duhet te garantojne perputhjen me kerkesat e meposhtme.

1. Gjate transportit produktet e peshkimit duhet te mbahen ne temperaturat e kerkuara. Ne vecanti:

a) produktet e peshkimit te fresket, produktet e peshkimit te pa transformuar te shkrire, si dhe produktet e krustaceve dhe molusqeve te gatuar dhe te ruajtur ne ftohje, duhet te mbahen ne nje temperature afer asaj te akullit qe shkrin.

b) Produktet e peshkimit te ngrire pervec peshqve te plote te ngrire ne salamoie (tretesire kripe) te destinuar per fabrikimin e koservave, duhet te mbahen ne nje temperature jo me te larte se -18°C ne te gjithe pikat e produktit; me levizje te rastesishme te shkurtra jo me shume se 3°C me lart maksimumi.

2. Operatoret e biznesit te ushqimeve nuk jane te detyruar te zbatojne kerkesen e paragrafit 1, pika b nese produktet e peshkimit te ngrire transportohen nga nje depozite frigoriferike drejt nje stabilimenti te miratuar, per tu shkrire me qellim pergatitjen apo transformimin e tyre, nese distanca qe duhet pershkruar eshte e shkurterdhe autoriteti kompetent e autorizon.

3. Nese produktet e peshkimit ruhen ne akull, uji i shkrirjes se akullit nuk duhet te qendroje ne kontakt me produktin.

4. Produktet e peshkimit te vendosur te gjalle ne treg duhet te transportohen ne kushte qe nuk paragjykojne sigurine ushqimore dhe vitalitetin e tyre.