



REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E SIGURISË  
USHQIMORE, VETERINARISË, MBROJTJES SË BIMËVE DHE PESHKIMIT

Nr. 6964/7 prot.

Tiranë, më 02.12.2024

Lënda: Përcillen udhëzime për zbatim.

AUTORITETIT KOMBËTAR TË USHQIMIT

Tiranë

Bashkëlidhur, po ju dërgojmë Udhëzimin Nr. 28, datë 28.10.2024, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, Udhëzimin Nr. 29, datë 28.10.2024, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Për përcaktimin e kritereve organoleptike të produkteve të peshkimit” dhe Udhëzimin Nr. 30, datë 28.10.2024, të ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “Mbi kërkesat specifike dhe frekuencat minimale uniforme të kontrolleve zyrtare në lidhje me produktet e peshkimit”, për njohje dhe zbatim.

Duke ju falënderuar për bashkëpunimin,

SEKRETAR I PËRGJITHSHËM  
(I KOMANDUAR)

Bledi Mile





REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E SIGURISË  
USHQIMORE, VETERINARISË, MBROJTJES SË BIMËVE DHE PESHKIMIT

Nr. 6964 / prot.  
3

Tiranë, më 28.10.2024

U D H Ë Z I M

Nr. 28, datë 28.10.2024

MBI  
KUSHTET HIGJENIKE DHE KONTROLLET PËR PRODUKTET E  
PESHKIMIT<sup>(1)</sup>

Në mbështetje të nenit 102, pika 4 të Kushtetutës dhe të nenit 38, të Ligjit Nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", i ndryshuar,

U D H Ë Z O J:

Neni 1

Dispozita të përgjithshme

1. Ky Udhëzim zbatohet për:
  - a) produktet e peshkimit, të cilat nuk vendosen në treg të gjalla;
  - b) për produktet e papërpunuara të shkrira të peshkimit dhe produktet e freskëta të peshkimit, të cilave u janë shtuar aditivë ushqimorë në përputhje me Udhëzimin Nr. 18, datë 9.11.2022 "Për aditivët ushqimorë të lejuar", i ndryshuar.
  - c) Nenet 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 19 dhe 20 të këtij Udhëzimi zbatohen në tregtinë me pakicë.
2. Në këtë udhëzim termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:
  - a) "Produkte peshkimi" quhen të gjitha kafshët e ujit të kripur ose të ëmbël (me përjashtim të molusqeve të gjalla bivalvore, ekinodermat e gjalla, tunikatet e gjalla, gastropodët e gjallë detarë dhe të gjithë gjitarët, zvarranikët, dhe bretkosat) që janë ose të egra ose të zbutura duke përfshirë edhe të gjithë format, pjesët dhe produktet e ngrëshme të kafshëve të tilla.

<sup>(1)</sup> Ky udhëzim është përafëruar pjesërisht me: Rregulloren (EC) nr. 853/2004 e Parlamentit Evropian dhe e Këshillit e datës 29 prill 2004 mbi përcaktimin e rregullave specifike të higjienës së produkteve ushqimore

- b) "mbiftohje" nënkupton një proces me anë të të cilit temperatura e produktit të freskët të peshkut është ulur midis pikës fillestare të ngrirjes së peshkut dhe rreth 1 deri në 2 °C më e ulët.

3. Kërkesat e këtij Udhëzimi plotësojnë ato të përcaktuara Udhëzimin Nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor":

(a) Në rastin e stabilimenteve, duke përfshirë edhe anijet, të përdorura në prodhimin primar dhe proceset e lidhura me të, plotësojnë kërkesat e Shtojcës I të Udhëzimit Nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor".

(b) Në rastin e stabilimenteve të tjera, duke përfshirë edhe anijet, plotësojnë kërkesat e Shtojcës II, të Udhëzimit Nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor".

(c) Në rastin e furnizimit me ujë, ato plotësojnë kërkesat e Shtojcës II, Kapitulli VII të Udhëzimit Nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor"; uji i pastër i detit mund të përdoret për trajtimin dhe larjen e produkteve të peshkimit, prodhimin e akullit të përdorur për të ftohur produktet e peshkimit dhe ftohjen e shpejtë të krustaceve dhe molusqeve pas gatimit të tyre.

Përrjashtimisht nga shkronja a), pikat 2 dhe 3, të Kreut III, Pjesa A, Shtojca I, të Udhëzimit Nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor", nuk zbatohen për operatorët e përfshirë në peshkim bregdetar në shkallë të vogël dhe kryejn aktivitetin e tyre vetëm për periudha të shkurtra, më pak se 24 orë.

4. Në lidhje me produktet e peshkimit:

(a) prodhimi primar mbulon kultivimin, peshkimin dhe grumbullimin e produkteve të gjalla të peshkimit me qëllim vendosjen e tyre në treg;

dhe

(b) veprimet shoqëruese mbulojnë çdo veprim të mëposhtëm, nëse kryhen në bordin e anijeve të peshkimit: therja, çgjakosje, heqja e kokës, zorrëve, fletëve, ftohja dhe mbështjellja; ato përfshijnë gjithashtu transportin dhe ruajtjen e produkteve të peshkimit, natyra e të cilave nuk është ndryshuar në mënyrë thelbësore, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, në fermat e peshkut në tokë si dhe transportin e produkteve të peshkimit natyra e të cilave nuk është ndryshuar në mënyrë thelbësore, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, nga vendi i prodhimit në stabilimentin e parë të destinacionit.

## Neni 2

### Kërkesat për anijet

1. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që:

- a) anijet që përdoren për të kapur produktet e peshkimit nga mjedisi i tyre natyror, ose për t'i trajtuar apo përpunuar ato pas kapjes, dhe anijet referuese plotësojnë kërkesat strukturore dhe të pajisjeve të përcaktuara në nenet 3- 7 të këtij udhëzimi, dhe;
- b) proceset e kryera në bordin e anijeve zhvillohen në përputhje me rregullat e përcaktuara në këtë udhëzim.

### Neni 3

#### **KËRKESAT STRUKTURE DHE TË PAJISJEVE PËR TË GJITHA ANIJET**

1. Anijet projektohen dhe ndërtohen në mënyrë që të mos shkaktojnë ndotjen e produkteve nga ujërat e grumbulluara, ujërat e zeza, tymi, karburanti, vaji, yndyrat ose substanca të tjera të pakëndshme.
2. Sipërfaqet me të cilat produktet e peshkimit bien në kontakt janë me material të përshtatshëm rezistent ndaj korrozionit, të lëmuar dhe të lehtë për t'u pastruar. Shresat sipërfaqësore janë të qëndrueshme dhe jo toksike.
3. Pajisja dhe materiali i përdorur gjatë punës për produktet e peshkimit janë bërë me material rezistent ndaj korrozionit që të jetë e lehtë për t'u pastruar dhe dezinfektuar.
4. Kur anijet furnizohen me ujë, uji që përdoret për produktet e peshkimit, vendoset në një pozicion që të shmangë ndotjen e ujit të furnizuar.
5. Anijet projektohen dhe ndërtohen në mënyrë që të mos shkaktojnë ndotje të produkteve të peshkimit me ujërat e grumbulluar, ujërat e zeza, tymin, karburantin, vajrat, yndyrnat ose substanca të tjera të pakëndshme. Mbjatësit, rezervuarët ose kontejnerët e përdorur për ruajtjen, ftohjen ose ngrirjen e produkteve të pambrojtura të peshkut, përfshirë ato të destinuara për prodhimin e ushqimit, nuk do të përdoren për qëllime të tjera përveç ruajtjes, ftohjes ose ngrirjes së këtyre produkteve, si dhe akullit ose ujit të kripur që përdoret për qëllime të tilla. Në rastin e anijeve referuese, dispozitat e zbatueshme për produktet e pambrojtura të peshkimit zbatohen për të gjitha produktet e transportuara.

### Neni 4

#### **Kërkesat për anijet e projektuara dhe të pajisura për të ruajtur të freskëta produktet e peshkimit për më shumë se 24 orë**

1. Anijet e projektuara dhe të pajisura për të ruajtur produktet e peshkimit për më shumë se 24 orë janë të pajisura me mbajtëse, rezervuarë ose kontejnerë për ruajtjen e produkteve të peshkimit në temperatura të përcaktuara në nenin 22 të këtij Udhëzimi.
2. Mbjatësit ndahen nga dhomat e motorrit dhe nga dhomat e ekuipazhit me ndarje të mjaftueshme për të parandaluar çdo ndotje të produkteve të ruajtura të peshkimit. Mbjatësit dhe kontejnerët e përdorur për ruajtjen e produkteve të peshkimit sigurojnë ruajtjen e tyre në kushte të mira higjienike dhe, kur është e nevojshme, sigurojnë që uji i shkrirë të mos mbetet në kontakt me produktet.
3. Në anijet e pajisura për ftohjen e produkteve të peshkimit në ujë deti të pastër e të ftohtë, rezervuarët duhet të kenë pajisje për arritjen e një temperature uniforme në të gjithë rezervuarët. Pajisjet e tilla duhet të arrijnë një shkallë ftohje që siguron që përzierja e peshkut dhe ujit të pastër të detit të arrijë jo më shumë se 3 °C gjashtë orë pas ngarkimit dhe jo më shumë se 0 °C pas 16 orësh dhe të lejojë monitorimin dhe, ku e nevojshme, regjistriminin e temperaturave.

### Neni 5

#### **Kërkesat për anijet ngrirëse**

1. Anijet ngrirëse duhet:
  - a) të kenë pajisje ngrirëse me kapacitet të mjaftueshëm për të ngrirë sa më shpejt të jetë e mundur në një proces të vazhdueshëm dhe me një periudhë ndalimi termik sa më të

shkurtër që të jetë e mundur, në mënyrë që të arrihet një temperaturë bazë jo më shumë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

- b) të kenë pajisje ftohëse me kapacitet të mjaftueshëm për mirëmbajtjen e produkteve të peshkimit gjatë ruajtjes në jo më shumë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Mbajtësit e magazinimit nuk duhet të përdoren për ngrirje nëse nuk plotësojnë kushtet e pikës 1 dhe pajisjen me pajisje për regjistrimin e temperaturës në një vend ku të jetë lehtësisht e lexueshme. Sensori i lexuesit të temperaturës vendoset në zona ku temperatura mbajtëse është më e larta;
- c) plotësojnë kërkesat për anijet e projektuara dhe të pajisura për të ruajtur produktet e peshkimit për më shumë se 24 orë të përcaktuara në nenin 4, pika 2 e këtij Udhëzimi.

## Neni 6

### Kërkesat për anijet fabrikë

#### 1. Anijet fabrikë kanë të paktën:

(a) një zonë pritëse të rezervuar për marrjen e produkteve të peshkimit në bord, të projektuar për të lejuar ndarjen e secilës kapje të njëpasnjëshme. Kjo zonë duhet të jetë e lehtë për t'u pastruar dhe e projektuar në mënyrë që të mbrojë këto produkte nga dielli ose elemente dhe nga çdo burim ndotjeje;

(b) një sistem higjienik për transportin e produkteve të peshkimit nga vendi i marrjes në vendin e punës;

(c) zonat e punës të jenë mjaftueshëm të mëdha për përgatitjen dhe përpunimin higjienik të produkteve të peshkimit, të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar dhe projektuar e rregulluar në mënyrë të tillë që të parandalojnë ndotjen e produkteve;

(d) zonat e magazinimit për produktet e gatshme të jenë mjaftueshëm të mëdha dhe të projektuara në mënyrë që ato të jenë të lehta për t'u pastruar. Nëse në bord funksionon një njësi përpunimi për mbetjet, duhet të ketë një vend të veçantë të përcaktuar për ruajtjen e këtyre mbetjeve.

(e) një vend për ruajtjen e materialeve të paketimit që është i ndarë nga zonat e përgatitjes dhe përpunimit të produktit;

(f) pajisje speciale për asgjësimin e mbetjeve ose produkteve të peshkimit që janë të papërshtatshme për konsum njerëzor direkt në det ose kur e kërkojnë rrethanat, në një rezervuar të papërshkueshëm nga uji të caktuar për këtë qëllim. Nëse mbetja ruhet dhe përpunohet në bord, për qëllime higjienike, duhet të caktohen zona të veçanta për këtë qëllim;

(g) marrja e ujit të bëhet në pozicion të tillë që të shmangë ndotjen gjatë furnizimit me ujë;

(h) pajisje për larjen e duarve për përdorim nga personeli i angazhuar në trajtimin e produkteve të peshkimit, me çezma të projektuara për të parandaluar përhapjen e ndotjes.

2. Mr perjashtim te pikes 1 te ketij neni, anijet fabrikë në bordin e të cilave janë gatuar krustacet dhe molusqet, ftohur dhe mbështjellë, nuk plotësojnë kërkesat të pikës 1 nëse nuk ndodh asnjë formë tjetër trajtimi ose përpunimi në bordin e këtyre anijeve.

3. Anijet fabrikë që ngrijnë produktet e peshkimit duhet të kenë pajisje që të përmbushin e kërkesat për anijet ngrirëse të përcaktuara në nenin 5, pikat 1 shkronja a) dhe b).

## Neni 7

### Kërkesat për anijet referuese

Anijet referuese që transportojnë dhe/ose ruajnë produkte të ngrira të peshkimit me shumicë (rifuxho) duhet të kenë pajisje që plotësojnë kërkesat për anijet ngrirëse të përcaktuara në nenin 5 pika 1 shkronja b) në lidhje me kapacitetin e tyre për ruajtjen e temperaturës.

## Neni 8

### KËRKESAT E HIGJENËS

1. Kur janë në përdorim, pjesët e anijeve ose kontejnerëve të lënë mënjatë për ruajtjen e produkteve të peshkimit mbahen të pastra dhe mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të riparuar. Në veçanti, ato nuk duhet të ndoten nga karburanti ose ujërat e grumbulluar.
2. Sa më shpejt që të jetë e mundur pasi të merren në bord, produktet e peshkimit mbrohen nga ndotja dhe nga efektet e diellit ose çdo burim tjetër nxehtësise.
3. Produktet e peshkimit trajtohen dhe ruhen në mënyrë që të parandalohen mavijosjet. Trajtuesit përdorin instrumente me thumba për të lëvizur peshqit e mëdhenj ose peshq që mund t'i lëndojnë ata, me kusht që mishi i produkteve të mos dëmtohet.
4. Produktet e peshkimit të ndryshme nga ato që mbahen të gjalla i nënshtrohen ftohjes sa më shpejt të jetë e mundur pas ngarkimit. Kur ftohja nuk është e mundur, produktet e peshkut zbarkohen sa më shpejt të jetë e mundur.
5. Kur peshqëve u janë hequr kokat dhe/ose zorrët në bord, procese të tilla të kryhen në mënyrë higjienike sa më shpejt të jetë e mundur pas kapjes dhe produktet e peshkimit lahen menjëherë. Të brendshmet dhe pjesët që mund të përbëjnë rrezik për shëndetin e njerëzve hiqen sa më shpejt të jetë e mundur dhe mbahen veçmas nga produktet e peshkimit të destinuar për konsum human. Mëlçitë dhe vezët e peshkut për konsum human ruhen në frigorifer ose ruhen në akull, në një temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit, ose të ngrirjes.
6. Kur praktikohet ngrirja në ujë të kripur e të gjithë peshkut të destinuar për konservim, duhet të arrihet një temperaturë prej jo më shumë se  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$  për produktin e peshkimit. Edhe nëse ngrin më pas në një temperaturë  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , i gjithë peshku i ngrirë fillimisht në ujë të kripur në një temperaturë jo më të madhe se  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$  duhet të jetë i destinuar për konservim. Uji i kripur nuk duhet të jetë burim ndotjeje për peshkun.

## Neni 9

### KËRKESAT GJATË DHE PAS ZBARKIMIT

1. Operatorët e biznesit ushqimor përgjegjës për shkarkimin dhe zbarkimin e produkteve të peshkimit duhet:
  - (a) të sigurojnë që pajisjet e shkarkimit dhe zbarkimit që janë në kontakt me produktet e peshkimit të jenë të ndërtuara nga material që pastrohet dhe dezinfektohet lehtë dhe mbahen në gjendje të mirë të riparuar dhe të pastërta;
  - (b) të shmangë ndotjen e produkteve të peshkimit gjatë shkarkimit dhe zbarkimit, në veçanti nga:
    - (i) kryerja e shpejtë e veprimeve të shkarkimit dhe zbarkimit;

(ii) vendosja e produkteve të peshkimit pa vonesë në një mjedis të mbrojtur në temperaturën e përcaktuar në nenin 22 të këtij udhëzimi.

(iii) mospërdorimi i pajisjeve dhe praktikave që shkaktojnë dëme të panevojshme në pjesët e ngrënshme të produkteve të peshkimit.

2. Operatorët e biznesit ushqimor përgjegjës për ankandet dhe tregjet e shitjes me shumicë ose pjesët e tyre ku produktet e peshkimit janë të ekspozuara për shitje sigurojnë respektimin e kërkesave të mëposhtme.

(a) kanë pajisje që kyçen për ruajtjen në frigorifer të produkteve të peshkimit të ndaluara dhe pajisje të veçanta që kyçen për magazinimin e produkteve të peshkimit të konsideruara të papërshtatshme për konsum human. Nëse kërkohet nga AKU, duhet të ekzistojë një objekt i pajisur i përshtatshëm që mund të kyçet ose, kur është e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv nga AKU.

(b) Në kohën e ekspozimit ose ruajtjes së produkteve të peshkimit:

(i) ambientet nuk duhet të përdoren për qëllime të tjera;

(ii) automjetet që lëshojnë tymra që mund të dëmtojnë cilësinë e produkteve të peshkimit nuk duhet të kenë akses në ambiente;

(iii) personat që kanë akses në këto ambiente nuk duhet të fusin kafshë të tjera;

(iv) ambientet duhet të jenë të ndriçuara mirë për të lehtësuar kontrollet zyrtare.

3. Kur ftohja nuk është e mundur në bordin e anijes, produktet e freskëta të peshkimit, përveç atyre që mbahen gjallë, duhet t'i nënshtrohen ftohjes sa më shpejt të jetë e mundur pas zbarkimit dhe të ruhen në një temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit.

4. Operatorët e biznesit të ushqimit bashkëpunojnë me autoritetet kompetente përkatëse në mënyrë që t'i lejojnë ata të kryejnë kontrolle zyrtare në përputhje me Udhëzimin Nr. 25, datë 25.11.2010 "Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit", të ndryshuar.

#### **Neni 10**

### **KËRKESAT PËR STABILIMENTET, PËRFSHIRË ANIJET, TRAJTIMI I PRODUKTEVE TË PESHKIMIT**

Operatorët e biznesit të ushqimor sigurojnë përputhjen me kërkesat e mëposhtme, kur është e nevojshme, në stabilimentet që trajtojnë produkte peshkimi.

#### **Neni 11**

### **KËRKESAT PËR PRODUKTET E FRESKËTA TË PESHKIMIT**

1. Produktet e freskëta të peshkimit të plota dhe të grimcuara mund të transportohen dhe ruhen në ujë të ftohtë në bordin e anijeve. Ato gjithashtu mund të vazhdojnë të transportohen në ujë të ftohtë pas zbarkimit dhe të transportohen nga stabilimentet e akuakulturës, derisa të mbërrijnë në stabilimentet në tokë duke kryer çdo aktivitet tjetër përveç transportit ose klasifikimit. Kur përdoren kontejnerë polietileni me tre shtresa të mbushura me ujë dhe akull, produktet e freskëta të peshkimit të plota dhe të grimcuara mund të transportohen pasi të mbërrijnë në stabilimentet në tokë që kryen veprimtari tjetër përveç transportit, me kusht që të plotësohen kërkesat e nenin 23 pika 1 shkronja a), nënpika (i) e këtij udhëzimi.

2. Kur produktet e ftohta, të pa ambalazhuara nuk shpërndahen, dërgohen, përgatiten ose përpunohen menjëherë pasi arrijnë në një stabiliment në tokë, ato duhet të ruhen nën akull në mjedise të përshtatshme ose në rast të produkteve të freskëta të peshkimit të plota ose të grimcuara, në enë polietileni me tre shtresa të bëra me material izolues të mbushur me akull dhe ujë.
3. Përsëritja e akullit kryhet aq shpesh sa të jetë e nevojshme. Kur përdoren enë polietileni me tre shtresa të mbushura me ujë dhe akull, ato duhet të jenë të pastra dhe të padëmtuara. Uji të ketë temperaturë sa më afër 0 ° C dhe të mbulojë të gjithë peshqit. Akulli të mbulojë të gjithë sipërfaqen e ujit brenda kontejnerëve, duke siguruar që të gjithë peshqit të jenë nën shtresën e akullit.
4. Produktet e freskëta të peshkimit të paketuara duhet të ftohen në temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit.
5. Proceset si heqja e kokës dhe zorrëve duhet të kryhen në mënyrë higjienike. Kur grimcimi është i mundur nga pikëpamja teknike dhe tregtare, të kryhet sa më shpejt që të jetë e mundur pasi produktet të jenë kapur ose zbarkuar. Produktet të lahen tërësisht menjëherë pas këtyre proceseve.
6. Procese të tilla si filetimi dhe prerja të kryhen në mënyrë që të shmangët ndotja ose prishja e filetove dhe fetave. Filetot dhe fetat nuk duhet të qëndrojnë në tavolinat e punës përtej kohës së nevojshme për përgatitjen e tyre. Filetot dhe fetat të pakëtohen dhe, kur është e nevojshme, të pakëtohen dhe të ftohen sa më shpejt që të jetë e mundur pas përgatitjes së tyre.
7. Kontejnerët e përdorur për dërgimin ose ruajtjen e produkteve të freskëta të peshkimit të pa ambalazhuara të ruajtura nën akull duhet të sigurojnë që uji i shkrirë të derdhet dhe të mos mbetet në kontakt me asnjë produkt peshkimi.

#### **Neni 12**

### **KËRKESAT PËR PRODUKTET E NGRIRA**

Stabilimentet në tokë që ngrijnë ose ruajnë produktet e ngrira të peshkimit kanë pajisje të përshtatshme për aktivitetin e kryer, që plotësojnë kërkesat për anijet ngrirëse të përcaktuara në nenin 5 pika 1 shkronjat a) dhe b) të këtij udhëzimi.

#### **Neni 13**

### **KËRKESAT PËR PRODUKTET E PESHKIMIT TË NDARA MEKANIKISHT**

1. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë produkte peshkimi të ndara mekanikisht duhet të sigurojnë përputhjen me kërkesat e këtij neni.

2. Lëndët e para të përdorura duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

(a) Vetëm peshku i plotë dhe kockat pas filetimit përdoren për të prodhuar produkte peshkimi të ndara mekanikisht;

(b) Të gjitha lëndët e para janë të pastra nga zorrët.

2. Procesi i prodhimit plotëson këto kërkesa:

(a) Ndarja mekanike bëhet pa vonesa të panevojshme pas filetimit.

(b) Nëse përdoren peshq të plotë, ata nxirren dhe lahen paraprakisht.

- (c) Pas prodhimit, produktet e peshkimit të ndara mekanikisht ngrihen sa më shpejt që të jetë e mundur ose përfshihen në një produkt të synuar për ngrirje ose trajtim stabilizues.

#### Neni 14

### KËRKESAT LIDHUR ME PARAZITËT

1. Operatorët e biznesit ushqimor që nxjerrin në treg produktet e peshkimit të përfuara nga peshqit e vegjël ose molusqet cephalopod si produktet e peshkut të destinuara për t'u konsumuar të papërpunuara ose të marinuar, të kripur dhe çdo produkt tjetër peshkimi të trajtuar, nëse trajtimi është i pamjaftueshëm për të vrarë parazitin e mundshëm sigurojnë që lënda e parë ose produkti i përfunduar i nënshtrohet trajtimit të ngrirjes për të vrarë parazitët e mundshëm që mund të jenë rrezik për shëndetin e konsumatorit.
2. Për parazitët e ndryshëm nga trematodat, trajtimi i ngrirjes konsiston në uljen e temperaturës në të gjitha pjesët e produktit në të paktën:
  - (a) – 20 °C për jo më pak se 24 orë, ose;
  - (b) – 35 °C për jo më pak se 15 orë.
3. Operatorët e biznesit ushqimor nuk duhet të kryejnë trajtimin e ngrirjes të përcaktuar në pikën 1 për produktet e peshkimit:
  - (a) që i janë nënshtruar ose synohen t'i nënshtrohen para konsumimit një trajtimi termik që vret parazitin e mundshëm. Në rastin e parazitëve të ndryshëm nga trematodat, produkti nxehet në një temperaturë bazë prej 60 °C ose më shumë për të paktën një minutë;
  - (b) që janë ruajtur si produkte peshkimi të ngrira për një periudhë mjaft të gjatë për të vrarë parazitët e mundshëm;
  - (c) nga kapjet e egra, me kusht që:
    - (i) ka të dhëna epidemiologjike të disponueshme që tregojnë se vendet e origjinës së peshkimit nuk paraqesin rrezik për shëndetin në lidhje me praninë e parazitëve;
    - (ii) AKU e autorizon këtë;
  - (d) rrjedhin nga kultivimi i peshkut, kultivohen nga embrione dhe janë ushqyer ekskluzivisht me dietë që nuk mund të përmbajë parazitë të qëndrueshëm që paraqesin rrezik për shëndetin, dhe një nga kërkesat e mëposhtme është në përputhje me këto kërkesa:
    - (i) janë rritur ekskluzivisht në një mjedis që është i lirë nga parazitë të mundshëm; ose
    - (ii) operatori i biznesit ushqimor verifikon nëpërmjet procedurave, të miratuara nga AKU, se produktet e peshkimit nuk paraqesin rrezik për shëndetin në lidhje me praninë e parazitëve të qëndrueshëm.
4. Kur vendoset në treg, me përjashtim të rasteve kur jepet tek konsumatori i fundit, produktet e peshkimit të përmendura në pikën 1, të shoqërohen nga një dokument i lëshuar nga operatori i biznesit ushqimor për kryerjen e trajtimit të ngrirjes, duke treguar llojin e trajtimit të ngrirjes që i janë nënshtruar produktet.
5. Përpara hedhjes në treg të produkteve të peshkimit të përmendura në pikën 3, gërma (c) dhe (d) të cilat nuk i janë nënshtruar trajtimit të ngrirjes ose të cilat nuk synohen t'i nënshtrohen para konsumimit një trajtimi që vret parazitët e mundshëm që paraqesin rrezik për shëndetin, operatori i biznesit ushqimor siguron që produktet e peshkimit kanë

origjinën nga një terren peshkimi ose kultivimi të peshkut që përputhet me kushtet specifike të përmendura në njërën nga ato pika. Kjo dispozitë mund të plotësohet nga informacioni në dokumentin tregtar ose nga çdo informacion tjetër që shoqëron produktet e peshkimit

#### Neni 15

### **KËRKESAT PËR PRODUKTET E PESHKIMIT TË PËRPUNUARA**

Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë përputhjen me kërkesat e mëposhtme në stabilimentet që trajtojnë produkte të caktuara të peshkimit të përpunuara.

#### Neni 16

### **KËRKESAT PËR GATIMIN E KRUSTACEVE DHE MOLUSQEVE**

1. Pas gatimit duhet ftohja e shpejtë. Nëse nuk përdoret asnjë metodë tjetër ruajtje, ftohja të vazhdojë derisa të arrihet një temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit.
2. Heqja e guackave ose lëvozhgave kryhet në mënyrë higjienike, duke shmangur ndotjen e produktit. Kur procese të tilla bëhen me dorë, punëtorët i kushtojnë vëmendje të veçantë larjes së duarve.
3. Pas heqjes së guackave ose lëvozhgave, produktet e gatuar ngrihen menjëherë ose ftohen sa më shpejt të jetë e mundur në temperaturën e përcaktuar në nenin 22 të këtij udhëzimi.

#### Neni 17

### **KËRKESAT PËR VAJIN E PESHKUT TË DESTINUAR PËR KONSUM HUMAN**

1. Lëndët e para të përdorura në përgatitjen e vajit të peshkut për konsum human:
  - (a) vijnë nga stabilimente, duke përfshirë anije, të regjistruara ose të miratuara në përputhje me Udhëzimin Nr. 22 datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”;
  - (b) rrjedhin nga produktet e peshkimit që janë të përshtatshme për konsum human dhe që përputhen me dispozitat e përcaktuara në këtë Udhëzim;
  - (c) transportohen dhe ruhen në kushte higjienike;
  - (d) ftohet sa më shpejt të jetë e mundur dhe qëndron në temperaturat e përcaktuara në nenin 22 të këtij udhëzimi.
2. Përgjashtimisht nga pika 1(d), operatori i biznesit ushqimor mund të shmangen nga ftohja e produkteve të peshkimit kur produkte të tëra peshkimi përdoren drejtpërdrejt në përgatitjen e vajit të peshkut për konsum human, dhe lënda e parë përpunohet brenda 36 orëve pas ngarkimit, me kusht që të plotësohen kriteret e freskisë dhe vlera totale e azotit bazë të paqëndrueshëm (TVB-N) të produkteve të peshkimit të papërpunuara të mos kalojë kufijtë e përcaktuar në pikën 1, të kreut I, të Seksioni II, i Aneksit II të Udhëzimit Nr. 14, datë 11.11.2020 “Për përcaktimin e masave zbatuese për produkte të caktuara në Urdhrin Nr.23, datë 25.11.2010 “Për kërkesat specifike higjienike për mishin dhe produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, Udhëzimin Nr.25, datë 25.11.2010. Për kushtet dhe kontrollet higjienike për molusqet e gjalla dhe bivalve, peshqit dhe produktet e peshkut” dhe Udhëzimin e Ministrit Nr. 5, datë 25.3.2011 “Për kërkesat

specifike higjienike për objektet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi”.

3. Procesi i prodhimit të vajit të peshkut siguron që të gjitha lëndët e para të destinuar për prodhimin e vajit të papërpunuar të peshkut i nënshtrohen një trajtimi duke përfshirë, sipas rastit, ngrohjen, presimin, ndarjen, centrifugimin, hapat e përpunimit, rafinimit dhe pastrimit përpara se të vendosen në treg për konsumatorin e fundit.
3. Me kusht që lëndët e para dhe procesi i prodhimit të jenë në përputhje me kërkesat që zbatohen për vajin e peshkut të destinuar për konsum human, operatori i biznesit ushqimor mund të prodhojë dhe ruajë në të njëjtat kushte si vaj peshku për konsum human edhe vajin e peshkut dhe miellin e peshkut që nuk janë të destinuar për konsum human në të njëjtin stabiliment.

#### **Neni 18**

### **STANDARDET SHËNDETËSORE PËR PRODUKTET E PESHKIMIT**

Përveç sigurimit të përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të miratuara në përputhje me Udhëzimin Nr. 22 datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”, operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë, në varësi të natyrës së produktit ose specieve, që produktet e peshkimit të vendosura në treg për konsum human të plotësojnë standardet e përcaktuara në nenet 18-20 të këtij udhëzimi. Kërkesat e pikës 2 dhe 4, të nenit 19 të këtij udhëzimi nuk zbatohen për produktet e plota të peshkimit që përdoren drejtpërdrejt për përgatitjen e vajit të peshkut të destinuar për konsum human.

#### **Neni 19**

### **VETITË E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT**

1. Operatorët e biznesit ushqimor duhet të kryejnë një ekzaminim organoleptik të produkteve të peshkimit. Në veçanti, ky ekzaminim siguron që produktet e peshkimit janë në përputhje me çdo kriter freskie.
2. Operatorët e biznesit të ushqimor sigurojnë që të mos tejkalohen kufijtë në lidhje me histaminën.
3. Produktet e papërpunuara të peshkimit nuk duhet të vendosen në treg nëse testet kimike tregojnë se janë tejkaluar kufijtë në lidhje me TVB-N ose TMA-N.
4. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që produktet e peshkimit i nënshtrohen një ekzaminimi vizual me qëllim zbulimin e parazitëve të dukshëm përpara se të hidhen në treg. Ata nuk duhet të vendosin në treg produkte peshkimi për konsum njerëzor që janë dukshëm të ndotur me parazitë.

#### **Neni 20**

### **TOKSINA TË DËMSHME PËR SHËNDETIN E NJERIUT**

1. Produktet e peshkimit që rrjedhin nga peshqit helmues të familjeve Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae dhe Canthigasteridae nuk duhet të vendosen në treg.
2. Produktet e freskëta të peshkimit, të përgatitura, të ngrira dhe të përpunuara që i përkasin familjes Gempylidae, në veçanti *Ruvettus pretiosus* dhe *Lepidocybium flavobrunneum*, të vendosen në treg vetëm në formë të mbështjellë/të paketuar dhe të etiketohen në mënyrë të

përshtatshme për t'i dhënë informacion konsumatorit për metodat e përgatitjes/gatimit dhe mbi rrezikun që lidhet me praninë e substancave me efekte negative gastrointestinale.

3. Emri shkencor i produkteve të peshkimit shoqëron emrin e zakonshëm në etiketë.
4. Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina si ciguatoksinë ose toksina paralizuese të muskujve nuk vendosen në treg.

#### **Neni 21**

#### **MBËSHTJELLJA DHE PAKETIMI I PRODUKTEVE TË PESHKIMIT**

1. Enët në të cilat produktet e freskëta të peshkimit mbahen nën akull janë rezistente ndaj ujit dhe sigurojnë që uji i shkrirë të mos mbetet në kontakt me produktet.
2. Bllloqet e ngrira të përgatitura në bordin e anijeve paketohen në mënyrë të përshtatshme para zbarkimit.
3. Kur produktet e peshkimit që paketohen në bordin e anijeve të peshkimit, operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që materiali paketues:
  - (a) nuk është burim ndotjeje;
  - (b) ruhet në mënyrë të tillë që të mos ekspozohet ndaj rrezikut të ndotjes;
  - (c) i destinuar për ripërdorim të jetë i lehtë për t'u pastruar dhe, kur është e nevojshme, për t'u dezinfektuar.

#### **Neni 22**

#### **RUAJTJA E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT**

1. Operatorët e biznesit ushqimor që ruajnë produktet e peshkimit sigurojnë përputhjen me kërkesat e mëposhtme.
  - a) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e papërpunuara të peshkimit të shkrira dhe produktet e gatuar dhe të ftohta nga krustacet dhe molusqet, mbahen në një temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit.
  - b) Produktet e ngrira të peshkimit mbahen në një temperaturë jo më shumë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit; megjithatë, peshku i plotë i ngrirë fillimisht në ujë të kripur, i destinuar për prodhimin e ushqimit të konservuar, mbahet në një temperaturë prej jo më shumë se  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - c) Produktet e peshkimit të mbajtura të gjalla të mbahen në një temperaturë dhe në një mënyrë që nuk ndikon negativisht në sigurinë ushqimore ose qëndrueshmërinë e tyre.
  - d) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkut të shkrirë të papërpunuara ose produktet e peshkimit të përpunuara të jenë në një temperaturë më të ulët se ajo e shkrirjes së akullit për të lejuar përdorimin e makinerive që copëtojnë ose presin produktet e peshkimit. Ato të mbahen në temperaturën e tillë të kërkuar teknologjikisht për një periudhë kohe sa më të shkurtër dhe në çdo rast jo më shumë se 96 orë. Ruajtja dhe transporti në atë temperaturë nuk lejohet.
  - e) Aty ku produktet e ngrira të peshkimit duhet të jenë në një temperaturë më të lartë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  për të lejuar përdorimin e makinerive që copëtojnë ose presin produktet e peshkimit, ato mbahen në temperature të tillë të kërkuar teknologjikisht për një periudhë kohe sa më të shkurtër dhe në çdo rast jo më shumë se 96 orë. Ruajtja dhe transporti në atë temperaturë nuk lejohet.

## Neni 23

### TRANSPORTI I PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

1. Operatorët e biznesit ushqimor që transportojnë produkte peshkimi sigurojnë përputhjen me kërkesat e këtij neni.

a) Gjatë transportit, për produktet e peshkimit temperatura duhet të mbahet në nivelin e kërkuar. Në veçanti:

- i. produkte të freskëta peshkimi, produkte peshkimi të shkrira të papërpunuara, të gatuar dhe produktet e ftohta nga krustacet dhe molusqet, të ruhen në temperaturë që i afrohet asaj të shkrirjes së akullit. Kur kontejnerët polietileni me tre shtresa të mbushura me ujë dhe akull të jetë i pranishëm gjatë të gjithë ruajtjes/transportit, i cili të kryhet në temperature të kontrolluar. Transporti dhe magazinimi i produkteve të freskëta të peshkimit të plota ose të grimcuara në enë polietileni me tre shtresa të mbushura me ujë dhe akull nuk duhet të kalojë 3 ditë;
- ii. produktet e ngrira të peshkimit, me përjashtim të peshkut të plotë të ngrirë fillimisht në ujë të kripur të destinuar për prodhimin e ushqimit të konservuar, të ruhet gjatë transportit në një temperaturë të barabartë jo më shumë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit, mundësisht me luhatje të shkurtra lart por jo më shumë se  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- iii. nëse procesi i mbiftohjes përdoret për transportimin e produkteve të freskëta të peshkimit, transporti në kuti pa akull do të lejohet sipas kushteve që ato kuti të tregojnë qartë se ato përmbajnë produkte peshkimi super të ftohta. Gjatë transportit të produkteve të peshkimit të ftohta të respektohen kërkesat e temperaturës të përfshira në një interval midis  $-0,5$  dhe  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  në thelbin e produktit. Transporti dhe ruajtja e produkteve të peshkimit të ftohta nuk duhet të kalojë 5 ditë.

b) Operatorët e biznesit ushqimor përjashtohen nga detyrimi i pikës a) (ii) kur produktet e ngrira të peshkut transportohen nga një magazinë frigoriferike në një stabiliment të miratuar për t'u shkrirë pas mbërritjes për qëllime përgatitjeje dhe/ose përpunimi, nëse udhëtimi është i shkurtër dhe AKU e lejon këtë.

3. Nëse produktet e peshkimit mbahen nën akull, uji i shkrirë nuk duhet të mbetet në kontakt me produktet.

4. Produktet e peshkimit që vendosen në treg transportohen në mënyrë që transporti të mos ndikojë negativisht në sigurinë ushqimore ose qëndrueshmërinë e tyre.

## Neni 24

### DISPOZITA TË FUNDIT

1. Ky udhëzim zbatohet në harmoni me Udhëzimin Nr. 25, datë 25.11.2010 "Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit" të ndryshuar.

2. Për zbatimin e këtij udhëzimi, ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**MINISTËR**

**Anila Denaj**





REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E SIGURISË  
USHQIMORE, VETERINARISË, MBROJTJES SË BIMËVE DHE PESHKIMIT

Nr. 6964/4 prot.

Tiranë, më 28 . 10 .2024

U D H Ë Z I M

Nr. 29 , datë 28 . 10 .2024

PËR  
PËRCAKTIMIN E KRITEREVE ORGANOLEPTIKE TË PRODUKTEVE TË  
PESHKIMIT <sup>(1)</sup>

Në mbështetje të nenit 102, pika 4 të Kushtetutës dhe të nenit 38, të Ligjit Nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", i ndryshuar,

U D H Ë Z O J:

Neni 1

1. Për qëllimin e këtij udhëzimi termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:
  - a) "tregtim" nënkupton ofertën e parë për shitje dhe/ose shitjen e parë në territorin e vendit, për konsum njerëzor;
  - b) "lot" nënkupton një sasi produktesh peshkimi të një specie të caktuar, e cila i është nënshtuar të njëjtit trajtim dhe mund të ketë ardhur nga të njëjtat zona peshkimi dhe nga e njëjta anije;

<sup>(1)</sup> Ky udhëzim është përafuar pjesërisht me Rregulloren e Këshillit (KE) Nr. 2406/96, datë 26 nëntor 1996 "Për përcaktimin e standardeve të përbashkëta të tregtimit për produkte të caktuara të peshkimit".

- c) "zonat e peshkimit" nënkupton emrin i zakonshëm i dhënë nga industria e peshkimit, vendi në të cilin është bërë zënia e produkteve të peshkimit;
- ç) "prezantim" nënkupton formën në të cilën peshku tregtohet si i plotë, i grimcuar, pa kokë ose në ndonjë formë tjetër;
- d) "parazit i dukshëm" nënkupton një parazit ose një grup parazitësh i cili ka dimension, ngjyrë ose strukturë që dallohet qartë nga indet e peshkut dhe mund të shihet pa mjete zmadhuese optike dhe në kushte të mira ndriçimi për shikimin e njeriut.

## Neni 2

1. Produktet e peshkimit, siç specifikohet në nenin 3, me origjinë nga vendet e BE-së ose nga vendet e tjera, tregtohen vetëm nëse plotësojnë kërkesat e këtij udhëzimi.
2. Ky udhëzim nuk do të zbatohet për sasi të vogla produktesh që u jepen drejtëpërdrejt shitësve me pakicë ose konsumatorëve nga peshkatarët në breg.

## Neni 3

1. Standardet e përbashkëta të tregtimit përcaktohen për produktet e mëposhtme:
  - a) Peshku i ujërave të kripur që i përket kodit CN 0302
    - Peshk i species *Pleuronectes platessa*
    - Ton pendëgjatë (*Thunnus alalunga*)
    - Ton i kuq (*Thunnus thynnus*)
    - Peshk ton i species *Thunnus* or *Parathunnus obesus*
    - Harengë e species *Clupea harengus*
    - Merluc i species *Gadus morhua*
    - Sardele (*Sardina pilchardus*)
    - Peshk i species *Melanogrammus aeglefinus*
    - Merluc i species *Pollachius virens*
    - Merluc i species *Pollachius pollachius*
    - Skumber i species *Scomber scombrus*
    - Skumber i species *Scomber japonicas*
    - Stavridh (*Trachurus spp.*)
    - Peshkaqen i species *Squalus acanthias* dhe *Scyliorhinus spp*
    - Kern i species *Sebastes spp*
    - Merluc i species *Merlangius merlangus*
    - Merluc trependesh i species *Micromestistius poutassou* ose *Gadus poutassou*
    - Peshk i species *Molva spp*
    - Açuge (*Engraulis spp.*)
    - Merluc i species *Merluccius merluccius*

- Shojzë deti (*Lepidorhombus spp.*)
- Peshk i species *Brama spp*
- Peskatriçe (*Lophius spp.*)
- Peshk i species *Limanda limanda*
- Peshk i species *Microstomus kitt*
- Merluc i species *Trisopterus luscus*, dhe Merluc i species (*Trisopterus minutus*)
- Voqe (*Boops boops*)
- Maridhë (*Maena smaris*)
- Ngjalë e egër (*Conger conger*)
- Gjelat (*Trigla spp.*)
- Qefull (*Mugil spp.*)
- Rajat (*Raja spp.*),
- Ushojzë e zezë (*Platichthys flesus*)
- Gjuhez kanali (*Solea spp.*)
- Peshk jatagan (*Lepidopus caudatus* and *Aphanopus carbo*)
- Barbun (*Mullus barbatus*, *Mullus surmuletus*)
- Kantari (*Spondylisoma cantharus*)
- Papaline (*Sprattus sprattus*)

b) Krustacet që i përkasin kodit CN 0306 nëse janë të gjalla, të freskëta ose të ftohta, të gatuar me avull apo të ziera në ujë:

- karkalecat (*Crangon crangon*) dhe karkaleca pandalide (*Pandalus borealis*)
- gaforret e ngrënshme (*Cancer pagurus*)
- karavidhet norvegjeze (*Nephrops norvegicus*)

c) Cefalopodët që kanë kodin CN 0307:

- sepje (*Sepia officinalis* and *Rossia macrosoma*)

ç) Pelten dhe jovertebrorët e tjerë ujorë që përfshihen në kodin CN 0307:

- Pelten (*Pecten maximus*)
- Guackor i species (*Buccinum undatum*)

2. Standardet e tregimit të përmendura në paragrafin 1 përfshijnë:

- b) Kategoritë e freskisë dhe;
- c) Kategoritë e përmasave.

#### Neni 4

1. Kategoria e freskisë së çdo loti përcaktohet në bazë të freskisë së produktit dhe një sërë kërkesash shtesë. Freskia përcaktohet duke iu referuar vlerësimeve të veçanta për lloje të ndryshme produktesh të përcaktuara në shtojcën I.

2. Në bazë të klasifikimeve të përmendura në pikën 1, produktet e specifikuar në nenin 3 klasifikohen sipas lotit në një nga kategoritë e freskisë si më poshtë:
  - a) ekstra, A ose B në rastin e peshkut, peshkaqenëve, cefalopodëve dhe karavidheve norvegjeze;
  - b) ekstra ose A në rastin e karkalecave;
  - c) karavidhet e gjalla të Norvegjisë klasifikohen në kategorinë E.
3. Gaforrja, pelteni dhe guackor i species (*Buccinum undatum*) të specifikuar në nenin 3 të këtij udhëzimi nuk janë subjekt për standardet specifike të freskisë. Përrjashtimisht, mund të tregtohen vetëm gaforret e plota, duke përjashtuar vezët e femrave ose gaforret me lëvozhgë të butë.

#### **Neni 5**

1. Çdo lot përmban produkte me të njëjtën shkallë freskie. Një pjesë e vogël mund të mos jetë me freski uniforme. Në këtë rast loti vendoset në kategorinë e freskisë më të ulët të përfaqësuar në të.
2. Kategoria e freskisë shënohet qartë dhe në mënyrë të pashlyeshme, me karaktere që janë të pakten 5 cm të larta, në etiketat e ngjitura në lot.

#### **Neni 6**

1. Peshku, peshkaqenet, cefalopodët dhe karavidhja norvegjeze në kategorinë e freskisë shtesë duhet të jenë pa shenja presioni, lëndime, njolla dhe ndryshime të ngjyrës.
2. Peshku, selachii, cefalopodët dhe karavidhja norvegjeze në kategorinë A të freskisë duhet të jenë të lira ose me njolla dhe ndryshime të ngjyrës. Lejohet vetëm një pjesë shumë e vogël me shenja të lehta presioni dhe lëndime sipërfaqësore.
3. Për peshqit, peshkaqenët, cefalopodë dhe karavidhe norvegjeze në kategorinë B të freskisë, lejohet një pjesë e vogël me shenja presioni më serioze dhe lëndime sipërfaqësore. Peshku nuk duhet të ketë njolla dhe ndryshime të ngjyrës.
4. Kur produktet klasifikohen sipas kategorisë së freskisë, pa cënuar rregullat shëndetësore të zbatueshme, duhet të merret parasysh edhe prania e parazitëve të dukshëm dhe efekti i tyre i mundshëm në cilësinë e produktit, sipas llojit të produktit dhe paraqitjes së tij.

#### **Neni 7**

1. Produktet e përmendura në nenin 3 të këtij udhëzimi përcaktohen sipas peshës ose numrit për kilogram. Karkalecat dhe gaforret klasifikohen sipas kategorive të madhësisë sipas gjerësisë së guaskës. Pelteni dhe guackoret e species (*Buccinum undatum*) klasifikohen sipas kategorive të madhësisë sipas gjerësisë së guaskës.
2. Për qëllime të kontrollit nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), speciet e mbuluara nga standardet e tregtimit respektojnë përmasat minimale biologjike të përcaktuara në shtojcën II.

### **Neni 8**

1. Lotet vendosen në kategori përmasash në përputhje me shkallën e përcaktuar në shtojcën II.
2. Çdo lot përmban produkte me të njëjtën madhësi. Megjithatë, një pjesë e vogël nuk duhet të jetë e një madhësie uniforme. Nëse nuk është i një madhësie uniforme, loti vendoset në kategorinë e madhësisë më të ulët të përfaqësuar në të.
3. Kategoria e madhësisë dhe prezantimi shënohen qartë dhe në mënyrë të qëndrueshme, me karaktere të paktën 5 cm të larta, në etiketat e ngjitura në lot.
4. Pesha neto në kilogram shënohet qartë dhe në mënyrë të lexueshme në çdo lot. Aty ku lotet vendosen në shitje në kuti standarde, pesha neto nuk tregohet nëse tregohet përmbajtja e kutisë, kur peshohet përpara se të hidhet në shitje, për t'iu përshtatur përmbajtjes së supozuar të shprehur në kilogramë.

### **Neni 9**

1. Speciet pelagjike mund të klasifikohen në kategori të ndryshme të freskisë dhe madhësisë në bazë të një sistemi kampionimi. Ky sistem siguron që freskia dhe madhësia e produkteve të përfshira në lot të jenë sa më uniforme.

### **Neni 10**

1. Për të siguruar furnizime lokale ose rajonale të karkalecave dhe gaforreve për zona të caktuara bregdetare, mund të miratohen përjashtime nga përmasat minimale të specifikuara për këto produkte në shtojcën II.

### **Neni 11**

1. Pa cënuar nenin 2 (1) të këtij udhëzimi, produktet e specifikuara në nenin 3 të këtij udhëzimi, të importuara mund të tregtohen vetëm nëse ato janë paraqitur në paketa në të cilat informacioni i mëposhtëm është shënuar qartë dhe në mënyrë të lexueshme:
  - Vendi i origjinës, i shtypur me shkronja kapitale të paktën 20 mm të larta
  - Emri shkencor i produktit dhe emri tregtar i tij
  - Prezantimi
  - Kategoritë e freskisë dhe madhësisë
  - Pesha neto në kilogram e produkteve të paketuara
  - Data e klasifikimit dhe data e dërgimit
  - Emri dhe adresa e dërguesit

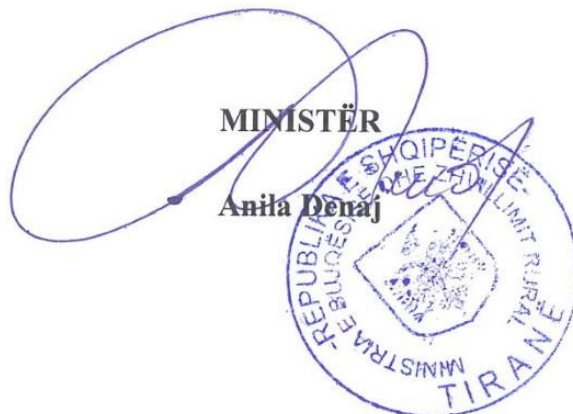
## Neni 12

1. Operatorët e biznesit që merren me peshkim do të klasifikojnë produktet e peshkimit për kategoritë e freskisë Extra, A dhe B dhe madhësinë në bashkëpunim me ekspertë të caktuar për këtë qëllim nga organizatat tregtare të interesuara. AKU do të kryejë kontrolle për të siguruar përputhjen me dispozitat e këtij neni.
2. Nëse klasifikimi nuk kryhet sipas procedurës së parashikuar në pikën 1 të këtij neni, AKU mund ta kryejë vetë këtë klasifikim.
3. Udhëzimi Nr. 324, datë 16.1.2007 "*Mbi kriteret organoleptike për peshkun dhe produktet e peshkimit*", shfuqizohet.

## Neni 13

1. Për zbatimin e këtij udhëzimi, ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes së Bimëve dhe Peshkimit dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.



## Shtojca I

Karakteristikat e vendosura në këtë Shtojcë zbatohen për produktet ose grupet e produkteve të mëposhtme, duke iu referuar kriterëve specifike të vlerësimit për secilin prej tyre.

### A. Peshku i bardhë

Peshk i species (*Melanogrammus aeglefinus*), merlucet, kernet, peshqit e species (molva spp.), peshqit e species (brama spp.), peskatriçet, vopet, maridhet, ngjalat, gjelat, qefujt, peshqit e species (*Pleuronectes platessa*), shojzat e detit, gjuhezat e kanalit, peshqit e species (limanda limanda), peshqit e species (*Microstomus kitt*), ushojzat e zeza, peshqit jatagan.

### B. Peshku Blu

Peshqit ton te specieve te ndryshme, merlucet trependesh, harengë, sardele, skumber, stavridh, açuge.

### C. Peshkaqenet

Peshkaqenet dhe rajat.

### D. Cefalopodët

Sepje.

### E. Krustacet

1. Karkaleca,
2. Karavidhe norvegjeze.

### A. Peshku i bardhë

	Kriteret			
	Kategoria e Freskisë			Nuk pranohet
	Extra	A	B	
Lëkura	I ndritshëm, pigment i ylbhtë (përveç peshkut të kuq) ose opalescent; asnjë çngjyrosje	Pigment ndritshëm por jo shkëlqyes	Pigmentimi në procesin e zbardhjes dhe zbehjes	Pigmentimi i turbullt (1)
Mukoza e lëkurës	Ujore, transparente	Pak e vrenjtur	Ngjyrë qumështi	Mukozë e verdhë në gri e errët
Syri	Konveks (e fryrë); e zezë, Pupila shndritshme; Kornea transparente	Konveks dhe pak i zhytur e Pupila e zezë e Kornea pak ngjyrë qumështi	E sheshtë; Kornea ngjyrë qumështi; pupila e errët	Konkave në qendër pupila gri; Kornea e bardhë (1)

Luspat	Ngjyra ndritshme Pa mukozë	e	Me pak ngjyrë; Mukozë transparente	Kafe /gri Duke ardhur I zbehtë, I trashë, mukozë e errët	E verdhë; mukozë ngjyrë qumështi (')
Peritoneum (në peshkun grimcuar)	E lëmuar, ndritshme, vështirë për tu shkëputur nga mishi	e	Pak e rrudhosur; Mund të shkëputet nga mishi	Me pika; largohet lehtësisht nga mishi	Nuk ngjitet(')
Aroma e gushës dhe e zgavrës së barkut — peshku i bardhë përveç peshkut me fletë	Alga deti		Pa aromë algash, normale	i fermentuar; pak i thartë	(')

	Kriteret			
	Kategoria e freskisë			Nuk pranohet
	Ekstra	A	B	
— peshk me fletë	Me vaj të freskët; djegës; aromë toke	Me vaj; alga deti ose pak e ëmbël	Me vaj; I fermentuar; I ndenjtur; pak I prishur	I thartë
Mishi	i forte dhe elastik; sipërfaqe lëmuar <sup>(?)</sup>	Pak elastik	Pak i butë (i dobët), më pak elastik; sipërfaqe dylli (kadife) dhe e mpirë	I butë (i dobët) <sup>(1)</sup> ; luspat shkëputen lehtësisht nga lëkura, sipërfaqja mjaft e rrudhosur

#### Kritere shtesë për peskatriçet

Enet e gjakut (muskujt e barkut)	Formë e prerë dhe e kuqe e ndezur	Formë e prerë; gjaku vjen duke u errësuar	E përhapur dhe kafe	Plotësisht (!) I përhapur, kaf dhe zverdhje e mishit
----------------------------------	-----------------------------------	---	---------------------	--

(1) Ose në një gjendje më të avancuar të prishjes.

(2) Peshku i freskët para fillimit të rigorozitetit nuk do të jetë i fortë dhe elastik, por do të klasifikohet sërish në kategorinë Ekstra.

#### B. Peshku blu

	Kriteret			
	Kategoria e freskisë			Nuk pranohet (!)
	Ekstra	A	B	
Lëkura <sup>(?)</sup>	Pigmenti i shndritshëm, ngjyra të shndritshme, të ylbërta; dallim i qartë midis sipërfaqeve shpinore dhe qendrore	Humbja e lustrës dhe shkëlqimit; ngjyra më të zbehta; më pak dallim ndërmjet sipërfaqeve shpinore dhe qendrore	Ngjyra të zbehta, pa shkëlqim, të padukshme; lëkura e rrudhosur kur peshku lakohet	Pigmenti shumë zbehtë; lëkura që largohet nga mishit (3)
Mukoza e lëkurës	Ujore, transparente	Pak e vrenjtur	Ngjyrë qumështi	Yelloëish grey, opaque mucus <sup>(?)</sup>
Qëndrueshmëria e mishit <sup>(?)</sup>	Shumë i fortë, i ngurtë	Mjaft i ngurtë, i fortë	Pak i butë	i butë (dobët) <sup>(?)</sup>
Mbulesa e luspave	E argjendtë	E argjendtë, pak e kuqe ose kafe	Brownish and extensive seepage of blood from vessels	E verdhë <sup>(?)</sup>
Syri	Konveks, i fryrë; pupila e shndritshme blu-e zezë, 'qepallë' transparente	Konveks dhe pak i zhytur; pupila e errët; kornea pak opaleshente	E sheshtë pupila e turbullt; rrjedhje gjaku rreth syrit	Konkave në qendër; pupila gri; kornea ngjyrë qumështi (3)
Luspat <sup>(?)</sup>	Njëtrajtësisht e kuqe e errët në vjollcë. Pa mukozë	Ngjyra pak e ndezur, më e zbehtë në skaje. Mukozë transparente	Duke u bërë mukozë e trashë e zbardhur e errët	E verdhë; mukozë ngjyrë qumështi <sup>(?)</sup>

	Kriteret			
	Kategoria e freskisë			Nuk pranohet
	Shtesë	A	B	
Aroma e luspave	Alga deti të freskëta; e athët; erë jodi	Nuk ka erë të algave të detit Erë normale	Erë yndyre <sup>(1)</sup> pak sulfurore, copa proshutë të prishura ose fruta të kalbura	E thartë e kalbur <sup>(2)</sup>

(1) Kriteri A zbatohet për kategoritë Shtesë dhe A.

(2) Ose në një gjendje më të avancuar të kalbjes.

(3) Peshku i akullt priset para se të konsiderohet i ndenjtur, peshku CSW/RSW bëhet i ndenjtur para se të thahet.

### C. PESHKAQENET

	Kriteret			
	Kategoria e freskisë			Nuk pranohet
	extra	A	B	
Syri	Konveks, shumë i ndritshëm dhe i ylbhtë; pupila të vogla	Konveks dhe pak i zhytur; humbja e shkëlqimit dhe ylberit, pupilat ovale	I sheshtë, I humbur	I verdhë konkave <sup>(1)</sup>
Paraqitja	Në rigor mortis ose pjesërisht në rigor; sasia e vogël e mukozës së pastër është e pranishme në lëkurë	Përtej fazës së ashpërsisë; nuk ka mukozë në lëkurë dhe veçanërisht në hapjet e gojës dhe të luspave	Mukoza në gojë dhe hapje të gushës; nofulla pak e rrafshuar	Sasi të mëdha mukozës në gojë dhe në vrimat e gushës
Aroma	Aromë algash deti	Pa erë ose erë shumë pak të ndenjtur, por jo me erë amoniaku	Erë të pakët amoniaku; i thartë	Erë e ndjeshme e amoniakut <sup>(2)</sup>

#### Kritere specifike ose shtesë për rajat

	Shtesë	A	B	Nuk pranohet
Lëkura	Pigmenti me ndriçim, i ylbhtë dhe me shkëlqim, mukozë ujore	Pigmenti me shkëlqim, mukozë ujore	Pigmenti në procesin e zbardhjes dhe zbehjes së mukusit të errët	Çngjyrosje, rrudhose të lëkurës, mukozë e trashë
Tekstura e mishit	I fortë dhe elastik	I fortë	I butë	I dobët
Aspekti	Pjesa e luspave është tejdukshme dhe e lakuar	Luspa të forta	Të buta	Të varura
	Ekstra	A	B	Nuk pranohet
Barku	i bardhë dhe i shndritshëm me nuanca të verdha rreth pendëve	I bardhë dhe me shkëlqim me njolla të kuqe të kufizuara rreth	I bardhë dhe i dobët, me njolla të shumta të kuqe ose të verdha	Barqet e verdha në jeshile njolla të kuqe në mish

		luspave		
--	--	---------	--	--

(1) Ose në një gjendje më të avancuar të kalbjes.

## D. Cefalopodët

	Kriteret		
	Kategoria e Freskisë		
	Ekstra	A	B
Lëkura	Pigmenti i ndritshëm, lëkura ngjitur me mishin	Pigmenti i dobët; lëkura ngjitet me mishin	Të zbardhura; shkëputet lehtësisht nga mishi
Mishi	Shumë i fortë; e bardhë perle	I fortë; shkumë e bardhë	Pak i butë; rozë e bardhë ose pak i verdhë
Tentakulat	Rezistent ndaj heqjes	Rezistent ndaj heqjes	Hiqen më lehtë
Aroma	Të freskëta; alga deti	Pak ose pa erë	Erë boje

## E. Krustacet

### 1. Karkalecat

	Kriteret	
	Kategoria e freskisë	
	Ekstra	A
Kërkesat minimale	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Sipërfaqja e guaskës: e lagësht dhe me shkëlqim</li> <li>— Karkalecat duhet të bien veçmas kur transferohen nga një enë në tjetrën</li> <li>— Mishi duhet të jetë i pastër nga çdo erë e jashtme</li> <li>— Karkalecat duhet të jenë pa rërë, mukozë dhe trupa të tjerë të huaj</li> </ul>	E njëjta si për kategorinë Ekstra
Paraqitja e : 1. karkaleca me guaskë  2. karkaleci i thellësisë	<p>Ngjyrë të kuqërremtë-rozë të qartë me njolla të vogla të bardha; pjesa gjoksore e guaskës kryesisht me ngjyrë të hapur</p> <p>Rozë uniforme</p>	<p>- Me ngjyra që variojnë nga rozë e kuqërremtë pak e larë në të kuqe-kaltërosh me njolla të bardha; pjesa kraharore e guaskës duhet të jetë me ngjyrë të çelur me tendencë gri</p> <p>- Rozë me mundësinë që fillimi i kokës të nxihet</p>
	Kriteret	
	Kategoria e freskisë	
	Ekstra	A
Gjendja e mishit para dhe pas mbështjelljes	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Guackat lehtë vetëm me humbje të pashmangshme teknikisht të mishit</li> <li>— I fortë, por jo i ashpër</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Guaska më pak e lehtë me humbje të vogla mishi;</li> <li>— Më pak i fortë, pak i ashpër</li> </ul>
Fragmente	Lejohen fragmente të herëpashershme të karkalecave	Lejohet një sasi e vogël e fragmenteve të karkalecave
Aroma	Alga deti të freskëta, me erë pak të ëmbël	Acide; nuk ka erë të algave të detit

## 1. Karavidhe Norvegjeze

	Kriteret		
	Kategoria e freskisë		
	Shtesë	A	B
Guaskë	Rozë e zbehtë ose rozë në të kuqe-portokalli	Rozë e zbehtë ose rozë në të kuqe-portokalli; pa pika të zeza	Ndryshim i lehtë i ngjyrës; disa njolla të zeza dhe ngjyrë gri, veçanërisht në guaskë dhe midis segmenteve të bishtit
Syri dhe luspat	Sy të zinj me shkëlqim; luspa rozë	Sytë e humbur dhe gri/të zinj; pendët gri	Luspat gri të errëta ose me ngjyrë të gjelbër në sipërfaqen shpinore të guackës
Aroma	Aromë e butë karakteristike e guaskave	Ilumbja e aromës karakteristike të guaskave. Nuk ka erë amoniaku	Pak i thartë
Mishi (bishti)	Transparent dhe me ngjyrë blu në të bardhë	Jo i tejdukshëm, po as i zbardhur	I errët dhe i prishur në pamje

## Shfaqja II

### Kategoritë e përmasave

Shtkalla e peskës		Madhësitë minimale që duhen respektuar					
Speciet	Madhësia	Kg/peskik <sup>(1)</sup>	Numri për peskik/kg <sup>(2)</sup>	Rajoni	Zona gjeografike	Përmasa minimale	
Harennga e specics ( <i>Clupea harengus</i> )	1	0,250 dhe lart	4 ose më pak	1	ICES Vb (zona KE)	20 cm	
	2	0,125 deri 0,250	5 deri 8	2		20 cm	
	3	0,085 deri 0,125	9 deri 11	3		(a)	18 cm
	4(a)	0,050 deri 0,085	12 deri 20			(b)	20 cm
	4(b)	0,036 deri 0,085	12 deri 27				
	Harennga Baltike ( <i>Clupea harengus</i> ) e kapur dhe e ulur, në jug të 59° 30'	5	0,057 deri 0,085	12 deri 17			
Harennga Baltike ( <i>Clupea harengus</i> ) e kapur dhe e ulur, në veri të 59° 30'	6	0,031 deri 0,057	18 deri 32				
Harennga e specics ( <i>Clupea harengus</i> ) e kapur dhe zbatuar në ujërat nën sovranitetin dhe juridiksionin e Estonisë dhe Letonis	7(a)	0,023 deri 0,036	33 deri 44				
	7(b)	0,014 deri 0,023	45 deri 70				
Harennga e specics ( <i>Clupea harengus</i> ) e kapur në Gjirin e Rigns	8	0,010 deri 0,014	71 deri 100				
	1	0,067 dhe lart	15 ose më poshtë			E parregulluar akoma	
	2	0,042 deri 0,067	16 deri 24				
Sardelat ( <i>Sardina pilchardus</i> )	3	0,028 deri 0,042	25 deri 35				
	4	0,015 deri 0,028	36 deri 67				
Mështetare		0,011 deri 0,028	36 deri 91				
	1	2 dhe lart	—				
Peshkagen me pika ( <i>Scyllorhinus spp.</i> )	2	1 deri 2					
	3	0,5 deri 1					

Shtetllia e specieve					Madrësitet minimale që duhen respektuar		
Species	Size	Kg/fish (°)	Numri i peshkur/kg (°)	Rajoni	Zona gjeografike	Permasa minimale	
Peshkëqeni Piked ( <i>Squatius acanthias</i> )	1	2,2 dhe lart	—			—	
	2	1 deri 2,2					
	3	0,5 deri 1					
Peshku I kuq ( <i>Sebastes spp.</i> )	1	2 dhe lart	—			—	
	2	0,6 deri 2					
	3	0,35 deri 0,6					
Merluc ( <i>Gadus morhua</i> )	1	7 dhe lart	—	1		35 cm	
	2	4 deri 7		2	(°)	35 cm	
	3	2 deri 4			(°)	30 cm	
	4	1 deri 2		3		35 cm	
	5	0,3 deri 1		Balëk	Jugu i 59°30' N	35 cm	
Merluc ( <i>Pollachius virens</i> )	1	5 dhe lart	—	1		35 cm	
	2	3 deri 5		2	(°)	35 cm	
	3	1,5 deri 3			(°)	30 cm	
	4	0,3 deri 1,5		3		35 cm	
Merluc ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )	1	1 dhe lart	—	1	ICES Vb) (zona-KE)	30 cm	
	2	0,57 deri 1		2	(°)	30 cm	
	3	0,37 deri 0,57			(°)	27 cm	
	4	0,17 deri 0,37		3		30 cm	
Peshk I species ( <i>Merlangius merlangus</i> )	1	0,5 dhe lart	—	1		27 cm	
	2	0,35 deri 0,5		2	(°)	23 cm	
	3	0,25 deri 0,35			(°)	23 cm	
	4	0,11 deri 0,25		3		23 cm	

Shkalla e pestave				Madhësitë minimale që duhen respektuar			
Species	Pemasa	Kg/peshk ( <sup>1</sup> )	Numri peshqve/kg	Rajoni	Zona gjeografike	Përmasa minimale	
Peshk I species ( <i>Molva spp.</i> )	1	5 dhe lart	—	1	(a)	—	
	2	3 deri 5	—	2	(b)	Nuk është rregulluar akoma	
	3	1,2 deri 3	—	3	(b)	63 cm	
Skumbër <i>Scomber scombrus</i> Mediterranean	1	0,5 dhe lart	50 ose më poshtë	1	Përveç Deltë Verior Deltë Verior	20 cm	
	2	0,2 deri 0,5	51 deri 125	2		20 cm	
	3	0,1 deri 0,2	126 deri 250	3		30 cm	
		0,08 deri 0,2	126 deri 325	5		20 cm	
Skumbër <i>Scomber japonicus</i>	1	0,5 dhe lart	—		Mesdhetare	18 cm	
	2	0,25 deri 0,5	—			—	
	3	0,14 deri 0,25	—				
	4	0,05 deri 0,14	—				
Aquge ( <i>Engraulis spp.</i> )	1	0,033 dhe lart	30 ose më poshtë	3	Përveç ICES IXa) ICES IXa) Mesdhetare	12 cm	
	2	0,020 deri 0,033	31 deri 50	3		10 cm	
	3	0,012 deri 0,020	51 deri 83			9 cm	
	4	0,008 deri 0,012	84 deri 125				
Peshk I species ( <i>Pleuronectes platessa</i> )	1	0,6 dhe lart	—	1	Baltik	25 cm	
	2	0,4 deri 0,6	—	2		(a)	25 cm
	3	0,3 deri 0,4	—			(b)	27 cm
	4	0,15 deri 0,3	—	3		Deltë Verior	27 cm
						25 cm	
						25 cm	
						21 cm	
						18 cm	

Shtalla e pishave

Shtalla e pishave				Madhësitë minimale që duhen respektuar		
Speciet	Përmasa	kg/peshik <sup>(1)</sup>	Numer për peshik/kg <sup>(2)</sup>	Rajoni	Zona gjeografike	Përmasa minimale
Merlet Mesdhetar ( <i>Merluccius merluccius</i> )	1	2,5 dhe lart	—	1	(4)	30 cm
	2	1,2 deri 2,5	—	2		30 cm
	3	0,6 deri 1,2	—	3	(5)	30 cm
	4	0,28 deri 0,6	—	3	Mesdhetare	27 cm
	5	0,2 deri 0,28	—	3		20 cm
Megrin Mesdhetar ( <i>Leptorhombus spp.</i> )	1	0,45 dhe lart	—	1	(4)	25 cm
	2	0,25 deri 0,45	—	2		25 cm
	3	0,20 deri 0,25	—	3	(6)	25 cm
	4	0,11 deri 0,20	—	3	20 cm	
Krapit i Raitit ( <i>Brama spp.</i> )	1	0,8 dhe lart	—	—	—	—
	2	0,2 deri 0,8	—	—	—	—
Peskatriçe i plotë, i grimcuar ( <i>Lophius spp.</i> )	1	8 dhe lart	—	1	(4)	—
	2	4 deri 8	—	2		Nuk është rregulluar akoma
	3	2 deri 4	—	3	(6)	—
	4	1 deri 2	—	3	Mesdhetare	Nuk është rregulluar akoma
	5	0,5 deri 1	—	3		30 cm
Peskatriçe Koka e hequr ( <i>Lophius spp.</i> )	1	4 dhe lart	—	—	—	—
	2	2 deri 4	—	—	—	—
	3	1 deri 2	—	—	—	—
	4	0,5 deri 1	—	—	—	—
	5	0,2 deri 0,5	—	—	—	—

Shkalla e peshave				Madhësitë minimale që duhen respektuar			
Speciei	Përmasa	Kg/peshk(1)	Numer për peshk/kg (2)	Raqoni	Zona gjeografike	Përmasa minimale	
<i>Dab</i> ( <i>Limanda limanda</i> )	1	0,25 dhe lart	—	1	Zona gjeografike Deti Verior	15 cm	
	2	0,13 deri 0,25	—	2		15 cm	
<i>Lemon sole</i> ( <i>Alicostomus kii</i> )	1	0,6 dhe lart	—	1	Zona gjeografike Deti Verior	23 cm	
	2	0,35 deri 0,6	—	2		23 cm	
	3	0,18 deri 0,35	—	3		23 cm	
<i>Albacore ose ton me krahe të gjate</i> ( <i>Thunnus alalunga</i> )	1	4 dhe lart	—	—	Mesdhetare	—	
	2	1,5 deri 4	—	—		70 cm or 6,4 kg	
<i>Ton me lupa blu</i> ( <i>Thunnus thynnus</i> )	1	70 dhe lart	—	—	Mesdhetare	—	
	2	50 deri 70	—	—		—	
	3	25 deri 50	—	—		—	
	4	10 deri 25	—	—		—	
	5	6,4 deri 10	—	—		—	
<i>Ton me sy të mëdheri</i> ( <i>Thunnus obesus</i> )	1	10 dhe lart	—	—	Mesdhetare	—	
	2	3,2 deri 10	—	—		—	
<i>Pollack</i> ( <i>Pollachius pollachius</i> )	1	5 dhe lart	—	1	Zona gjeografike Deti Verior	—	
	2	3 deri 5	—	2		30 cm	
	3	1,5 deri 3	—	3		—	
	4	0,3 deri 1,5	—	3		30 cm	
<i>Blue whiting</i> ( <i>Merluccius merluccius</i> )	1	—	7 ose më pak	—	Zona gjeografike Deti Verior	—	
	2	—	8 deri 14	—		—	
	3	—	15 deri 25	—		—	
	4	—	26 deri 30	—		—	

Shkalla e peshave

Speciet	Pemasa	Kg/peshk(°)	Numri i peshku/kg	Rajoni	Zona gjeografike	Pemasa minimale Nuk është rregulluar akoma
Pouling ( <i>Trisopterus luscus</i> ) dhe Poor codi ( <i>Trisopterus minutus</i> )	1	0,4 dhe lart	—	3		
	2	0,25 deri 0,4				
	3	0,125 deri 0,25				
	4	0,05 deri 0,125				
Boghe ( <i>Boops boops</i> )	1	—	5 ose më pak			
	2	—	6 to 31			
	3	—	32 to 70			
Picalet ( <i>Maena saratis</i> )	1	—	20 ose më pak			
	2	—	21 deri 40			
	3	—	41 deri 90			
Ngjala konger ( <i>Conger conger</i> )	1	7 dhe lart	—	1		
	2	5 deri 7		2	( <sup>a</sup> )	58 cm
	3	0,5 deri 5		3	( <sup>b</sup> )	58 cm
Gurnard ( <i>Trigla spp.</i> ) Tub gurnard	1	1 dhe lart	—			
	2	0,4 deri 1				
	3	0,2 deri 0,4				
	4	0,06 deri 0,2				
Gurnard jifter	1	0,25 dhe lart				
	2	0,2 — 0,25				
Skumbri i kalit ( <i>Trachurus spp.</i> )	1	0,6 dhe lart	—	1		15 cm
	2	0,4 deri 0,6		2		15 cm
	3	0,2 deri 0,4		3		15 cm
	4	0,08 deri 0,2		5		15 cm
	5	0,02 deri 0,08			Mesdhetare	12 cm

Shtkalla e peshave				Moshesite minimale qe duhen respektuar		
Speciet	Pemasa	Ky/peshik (*)	Numri i peshkut /kg	Rajoni	Zona gjeografike	Pemasa minimale
Barbun ( <i>Mugil spp.</i> )	1	1 dhe lart		1		
	2	0,5 deri 1		2	(*)	20 cm
	3	0,2 deri 0,5			(*)	
	4	0,1 deri 0,2		3	Mesdhetare	20 cm
Skate ( <i>Raja spp.</i> )	1	5 dhe lart				
	2	3 to 5				
	3	1 to 3				
	4	0,3 to 1				
Skate ( <i>Avinga</i> )	1	3 dhe lart				
	2	0,5 to 3				
Flounder ( <i>Platichthys Flesus</i> )	1	Mbi 0,3		1	(*)	24 cm
	2	0,2 deri 0,3 inkuzive		2	(*)	24 cm
Sole ( <i>Solea spp.</i> )	1	0,5 dhe lart				
	2	0,33 deri 0,5		2	(*)	24 cm
	3	0,25 deri 0,33			(*)	24 cm
	4	0,17 deri 0,25		3		24 cm
	5	0,12 deri 0,17			Mesdhetare	20 cm
Batik	1	0,5 dhe lart				
	2	0,33 deri 0,5				
	3	0,25 deri 0,35				
	4	0,2 deri 0,25				

nëndarjet 22-25  
nëndarjet 26-28  
nëndarjet 29-32 Jugu 1 59°30'N 18 cm

Mesdhetare

(\*)



Shkalla e peshave

Speciet	Pemasa	Kg/peshik (1)	Numri i peshku/kg	Rajoni	Zona gjeografike	Pemasa minimale
Bishat e karvidhëve Norvegjeze	1	—	60 dhe poshtë	2	Skagerrak dhe Kattegat	72 mm
	2	—	61 deri 120	2		46 mm
	3	—	121 deri 180	2		
	4	—	mbi 180	2		
Karkaleca kranonide ( <i>Crangon crangon</i> )	1	6,8 mm dhe lart (2)	—	3		37 mm
	2	6,5 mm dhe lart	—			
Karkaleca pandalid të freskëta ose të ftohura (përmasë <i>Pandalus borealis</i> )	1	—	160 dhe më pak			—
	2	—	161 deri 250			—
Karkaleca pandalidë të ziera ose të ziera nël avull	1	16 cm dhe lart	—			—
	2	13 deri 16 cm	—			—
Gaforre e ngritshme ( <i>Cancer pagurus</i> )	1	—	—			—
	2	—	—			—

(1) Kategoritë e peshave përfshijnë peshiqit nga kufi i poshtem deri, por duke përfshuar kufirin e siperm. Per skumbri të të dy llojeve, numri i peshku/25 kg.

(2) Gjetësia e guaskës.

(3) Gjetësia e guaskës në pikën më të gjatë.

(a) Except Skagerrak dhe Kattegat.

(b) Skagerrak dhe Kattegat.

(\*) Gjetësia e guaskës.

(\*\*) Gjetësia e përgjithshme.

Shkalla e peshave

Speciet	Pemasa	Kg/peshik ose madhësi guaske	Numri i peshku/kg	Rajoni	Zona gjeografike	Pemasa minimale
<i>Goce deti e zakonshme (Pecten maximus)</i>	Një madhësi	10 cm dhe lart lart			Rajonet 1 deri në 5 përveç të Skagerrak/Kategat dhe përveç ICES Vlla veriu i 52° 30' N dhe VIII	100 mm (*)
Whelk i zakonshëm ( <i>Buccinum undatum</i> )	Një madhësi	4,5 cm dhe lart			Rajonet 1 deri 5 përveç 45 rrm (*) Skagerrak/Kategat	110 mm (*)
Barbut me vija ose i kuq mesdhetar ( <i>Mullus surmuletus, Mullus barbatus</i> )	1 2 3 a 3 b	500 g dhe lart 200 g deri 500 g ekskluzive 40 g deri 200 g ekskluzive 18 g deri 200 g ekskluzive			Mesdhetare	11 cm
Këpi i zi i detit ( <i>Spondylisoma cantharus</i> )	1 2 3 4	800 g dhe lart 500 g deri 300 g ekskluzive 300 g deri 500 g ekskluzive 180 g deri 300 g ekskluzive				

(1) Gjatesia e guaske, e matur në pikën më të gjatë

Shkalla e peshave

Speciet	Pemasa	Kg/peshik	Numër për peshk/kg	Rajoni	Zona gjeografike	Pemasa minimale
Sprat ( <i>Sprattus sprattus</i> )	1	0,004 dhe lart	250 ose më pak			

Madhësitë minimale që duhen respektuar



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

**MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
DREJTORIA E PËRGJITHSHME E ZHVILLIMIT NË FUSHËN E SIGURISË USHQIMORE,  
VETERINARISË, MBROJTJES SË BIMËVE DHE PESHKIMIT**

Nr. 6367/Prot.  
5

Tiranë, më 28 . 10 .2024

**U D H Ë Z I M**

Nr. 30 , datë 28 . 10 .2024

**MBI**

**KËRKESAT SPECIFIKE DHE FREKUENCAT MINIMALE UNIFORME  
TË KONTROLLEVE ZYRTARE NË LIDHJE ME PRODUKTET E PESHKIMIT <sup>(1)</sup>**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4 të Kushtetutës dhe të nenit 38, të Ligjit Nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", i ndryshuar,

**U D H Ë Z O J:**

1. Ky Udhëzim zbatohet për kontrollet zyrtare të prodhimit dhe vendosjen në treg të produkteve të peshkimit.
2. Kontrollet zyrtare mbi prodhimin dhe vendosjen në treg të produkteve të peshkimit përfshijnë verifikimin e përputhshmërisë me kërkesat e përcaktuara në Udhëzimin "Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit" dhe Udhëzimin "Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit", në veçanti:
  - (a) një kontroll të rregullt të kushteve higjienike të zbarkimit dhe shitjes së parë;
  - (b) inspektime të rregullta të anijeve dhe objekteve në tokë, duke përfshirë ankandet e peshkut dhe tregjet me shumicë, në veçanti për të kontrolluar:

<sup>(1)</sup> Ky udhëzim është përafëruar pjesërisht me: Rregulloren Zbatuese e Komisionit (BE) 2019/627 e datës 15 mars 2019 që përcakton rregulla praktike uniforme për kryerjen e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum njerëzor në përputhje me Rregulloren (BE) 2017/625 të Parlamentit Evropian dhe të Këshilli dhe ndryshimi i Rregullores së Komisionit (KE) Nr. 2074/2005 në lidhje me kontrollet zyrtare.

- (i) nëse kushtet e miratimit përmbushen ende;
- (ii) nëse produktet e peshkimit trajtohen në mënyrë korrekte;
- (iii) pajtueshmërinë me kërkesat e higjienës dhe temperaturës;
- (iv) pastërtinë e objekteve duke përfshirë anijet, objektet dhe pajisjet e tyre, si dhe higjienën e personelit;

(c) kontrollet mbi kushtet e ruajtjes dhe transportit.

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) kryejnë kontrolle zyrtare mbi të gjitha anijet që zbarkojnë produkte peshkimi në portet e vendit, pavarësisht nga flamuri. Autoriteti Kompetent i shtetit të cilit i përket flamuri mund të kryejë kontrolle zyrtare mbi anijet nën flamurin e tyre ndërsa anija është në det ose në një port në një shtet tjetër.

4. Kur një anije fabrikë, anije ngrirëse ose anije referim inspektohet me qëllim dhënien e miratimit të anijes, AKU kryen kontrolle zyrtare në përputhje me nenin 8 “Kontrolli dhe procedurat e verifikimit” të Urdhrit Nr. 382, datë 31.7.2006 “Për miratimin e rregullores “Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin si dhe mirëqenien e kafshëve”. Nëse është e nevojshme, ata mund të inspektojnë anijen ndërsa është në det ose në një port të një vendi tjetër.

5. Kur AKU i ka dhënë anijes miratim me kusht, në përputhje me Urdhrin Nr. 382, datë 31.7.2006 “Për miratimin e rregullores “Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin si dhe mirëqenien e kafshëve”, ato mund të autorizojnë autoritetet kompetente të një vendi tjetër për të kryer kontrollet vijuese me synim dhënien e miratimit të plotë, zgjatjen e miratimit të kushtëzuar ose mbajtjen nën shqyrtim të miratimit, me kusht që, Shqipëria të shfaqet në një listë të vendeve të treta nga të cilat lejohet eksporti i produkteve të peshkimit në BE, në përputhje me nenin 44 të Urdhrit Nr. 382, datë 31.7.2006 “Për miratimin e rregullores “Mbi organizimin e kontrolleve zyrtare të bëra për të verifikuar përputhjen me legjislacionin për ushqimin e njerëzve e të kafshëve dhe rregullat për shëndetin si dhe mirëqenien e kafshëve. Nëse është e nevojshme, këto autoritete kompetente mund të inspektojnë anijen ndërsa është në det.

6. Kur AKU autorizon autoritetin kompetent të një vendi tjetër për të kryer kontrolle në emër të tij në përputhje me pikën 5 të këtij udhëzimi, të dy autoritetet kompetente bien dakord për kushtet që rregullojnë kontrolle të tilla. Këto kushte duhet të sigurohet, në veçanti, që AKU të marrë raporte mbi rezultatet e kontrolleve dhe për çdo mospërputhje të dyshuar pa vonesë, në mënyrë që t'i mundësohet marrja e masave të nevojshme.

7. Kontrollet zyrtare të produkteve të peshkimit përfshijnë të paktën masat praktike të përcaktuara në *Shtojcën* bashkëlidhur këtij udhëzimi, në lidhje me:

- (a) ekzaminimet organoleptike;
- (b) treguesit e freskisë;

- (c) histaminën;
- (ç) mbetjet dhe ndotësit;
- (d) kontrollet mikrobiologjike;
- (dh) parazitët;
- (e) produktet e peshkimit helmuese.

8. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit konsideron produktet e peshkut të papërshtatshme për konsum njerëzor nëse:

(a) kontrollet zyrtare të kryera në përputhje me pikën 7 të këtij udhëzimi konstatojnë se ato nuk janë në përputhje me kërkesat organoleptike, kimike, fizike ose mikrobiologjike ose kërkesat për parazitët siç përcaktohet në Udhëzimin “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”, Udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, dhe Udhëzimin “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”;

(b) ato përmbajnë në pjesët e tyre të ngrënshme mbetje kimike ose ndotës që tejkalojnë nivelet e përcaktuara ose mbetje të substancave që janë të ndaluara ose të paautorizuara në përputhje me Urdhrin “Për substancat farmaceutike aktive dhe klasifikimin e tyre në lidhje me kufijtë maksimalë të mbetjeve në produktet ushqimore me origjinë shtazore”, të ndryshuar, Urdhrin “Për miratimin e rregullores “Për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve në produktet me origjinë bimore dhe shtazore”, Udhëzimin “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime”, Urdhrin “Për miratimin e rregullores” Për kushtet e tregtimit dhe përdorimit në kafshë të disa agjentëve hormonalë ose tireostatikë dhe të beta-agonistëve;

(c) ato rrjedhin nga:

(i) peshk helmues;

(ii) produktet e peshkut që nuk përputhen me kërkesat për biotoksina detare;

(iii) molusqet e gjalla bivalve, ekinodermat, tunikat ose gastropodët detarë që përmbajnë biotoksina detare në sasi totale që tejkalojnë kufijtë e përmendur në Udhëzimin “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit” dhe me Udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, ose;

(ç) AKU konsideron se ato mund të përbëjnë rrezik për shëndetin e njerëzve ose të kafshëve ose për ndonjë arsye tjetër nuk janë të përshtatshme për konsum njerëzor.

9. Për zbatimin e këtij udhëzimi, ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Zhvillimit në Fushën e Sigurisë Ushqimore, Veterinarisë, Mbrojtjes Së Bimëve dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**MINISTËR**

**Anila Denaj**



## *SHTOJCË*

# **RREGULLIME PRAKTIKE PËR KONTROLLET ZYRTARE NË UDHËZIMIN “MBI KUSHTET HIGJIENIKE DHE KONTROLLET PËR PRODUKTET E PESHKIMIT”**

## **KAPITULLI I DISPOZITA TË PËRGJITHSHME**

### **A. Ekzaminimet organoleptike**

Kontrollet organoleptike të rastësishme të kryhen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Qëllimi i kontrolleve është verifikimi i përputhshmërisë me kriteret e freskisë të përcaktuara në përputhje me këtë udhëzim. Në veçanti, kjo përfshin verifikimin, në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, që produktet e peshkimit të plotësojnë kriteret bazë të freskisë të përcaktuara në Urdhrin nr. 324 date 16.1.2007 “Mbi kriteret organoleptike të peshkut dhe produkteve të peshkimit”.

### **B. Treguesit e freskisë**

Kur ekzaminimi organoleptik krijon ndonjë dyshim për freskinë e produkteve të peshkimit, merren mostra dhe i nënshtrohen testeve laboratorike për të përcaktuar nivelet e Azotit total volatil bazik (TVB-N) dhe trimetil amine-azot (TMA-N) në përputhje me rregullimet teknike në Kapitullin II.

Kur nga ekzaminimi organoleptik lind dyshimi se peshku i ngrirë tregohet si i freskët, mund të merren mostra për qëllime verifikimi të cilat i nënshtrohen testeve laboratorike të tilla si testi i hidroksiacil-koenzimës A dehidrogenaza (HADH), histologjike, Spektroskopia ultraviolet e dukshme afer infra të kuqe (UVVIS/NIR) dhe imazhe hiperspektrale.

Kur ekzaminimi organoleptik jep shkak për të dyshuar për praninë e kushteve të tjera që mund të ndikojnë në shëndetin e njeriut, duhet të merren mostra për qëllime verifikimi.

### **C. Histamina**

Testimi i rastësishëm për histaminën do të kryhet për të verifikuar përputhjen me nivelet e lejuara të përcaktuara në Udhëzimi nr. 15, datë 9.9.2021 “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

### **D. Mbetjet dhe kontaminantët**

Monitorimi kryhet në përputhje me Planin Kombëtar të Monitorimit të Mbetjeve në kafshët e gjalla dhe produktet me origjinë shtazore për të kontrolluar pajtueshmërinë në lidhje me:

- kufijtë maksimalë të mbetjeve për substancat farmakologjikisht aktive, në përputhje me Urdhrin nr. 363/2013 "Për procedurat e përcaktimit të kufirit të mbetjeve të substancave farmaceutike aktive në ushqimet me origjinë shtazore", të ndryshuar;
- substanca të ndaluara dhe të paautorizuara, në përputhje me Urdhrin nr. 363/2013 "Për procedurat e përcaktimit të kufirit të mbetjeve të substancave farmaceutike aktive në ushqimet me origjinë shtazore";
- kontaminantët, në përputhje me Udhëzimin nr. 4 datë 9.2.2024 "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime" që përcakton nivelet maksimale për disa ndotës në ushqim; dhe
- mbetjet e pesticideve, në përputhje me Urdhrin nr. 313, datë 26.06.2006 "Për miratimin e rregullores "Për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve në produktet me origjinë bimore dhe shtazore" dhe Udhëzimin nr. 4 datë 9.2.2024 "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime",

Për produktet e egra të peshkimit, të kapur, duhet te kryhen monitorime për të kontrolluar nëse përputhen me Udhëzimin nr. 4 datë 9.2.2024 "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në ushqime".

#### **E. Kontrollat mikrobiologjike**

Kur është e nevojshme, kontrollet mikrobiologjike do të kryhen në përputhje me rregullat dhe kriteret përkatëse të përcaktuara në Udhëzimin nr. 15, datë 9.9.2021 "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore".

#### **F. Parazitët**

Testimi i bazuar në rrezik do të kryhet për të verifikuar përputhshmërinë me Udhëzimin "Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit", Udhëzimin nr. 25, datë 25.11.2010 "Për kushtet dhe kontrollet higjienike për molusqet e gjalla dhe dyvalve, peshkun dhe produktet e peshkimit" dhe Udhëzimin nr. 14 datë 11.11.2020 "Për përcaktimin e masave zbatuese për produkte të caktuara".

#### **G. Produktet helmuese të peshkimit**

Kontrollet do të kryhen për të siguruar që:

Produktet e peshkimit që rrjedhin nga peshqit helmues të familjeve të mëposhtme nuk vendosen në treg: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* dhe *Canthigasteridae*;

Produktet e peshkimit të freskëta, të përgatitura, të ngrira dhe të përpunuara që i përkasin familjes *Gempylidae*, në veçanti *Ruvettus pretiosus* dhe *Lepidocybium flavobrunneum*, mund të vendosen në treg vetëm në formë të mbështjellë/të paketuar dhe janë të etiketuara në mënyrë të përshtatshme për të informuar konsumatorin në lidhje me metodat e përgatitjes dhe/osegatimit dhe rrezikun që lidhet

me praninë e substancave me efekte negative gastrointestinale. Emrat shkencorë të produkteve të peshkimit dhe emrat e zakonshëm vendosen në etiketë;

Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina si ciguatera ose toksina të tjera të rrezikshme për shëndetin e njeriut nuk vendosen në treg. Megjithatë, produktet e peshkimit që rrjedhin nga molusqet bivalve të gjallë, ekinodermat, tunikat dhe gastropodët detarë mund të vendosen në treg nëse ato janë prodhuar në përputhje me Udhëzimin “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”, dhe janë në përputhje me standardet e përcaktuara.

## KAPITULLI II KONTROLLET MBI AZOTIN TOTAL VOLATIL BAZIK (TVB-N)

### A. Limitet TVB-N për kategori të caktuara të produkteve të peshkimit dhe metodat e analizës që do të përdoren

Produktet e papërpunuara të peshkimit do të konsiderohen si të papërshtatshme për konsum njerëzor kur vlerësimi organoleptik ka ngritur dyshime për freskinë e tyre dhe kontrollet kimike tregojnë se janë tejkaluar kufijtë e mëposhtëm të TVB-N:

25 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 1 të pjesës B të këtij kreu;  
30 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 2 të pjesës B të këtij kreu;  
35 mg azot/100 g mish për speciet e përmendura në pikën 3 të pjesës B të këtij kreu;  
60 mg azot/100 g e të gjitha produkteve të peshkimit të destinuara për përgatitjen e vajit të peshkut për konsum njerëzor, siç përmendet në nenin 17 pika 1 të Udhëzimit “Mbi kushtet higjienike dhe kontrollet për produktet e peshkimit”;

Metoda e referencës që do të përdoret për kontrollimin e limiteve të TVB-N. përfshin distilimin e një ekstrakti të deproteinizuar nga acidi perklorik, siç përcaktohet në Pjesën C më poshtë.

Distilimi i përmendur në pikën 1 do të kryhet duke përdorur aparate që përputhen me diagramin në pjesën D.

Metodat rutinë që mund të përdoren për të kontrolluar limitin e TVB-N janë si më poshtë:

- (a) metoda e mikrodifuzionit e përshkruar nga Conway dhe Byrne (1933);
- (b) metoda e distilimit direkt e përshkruar nga Antonacopoulos (1968);
- (c) distilimi i një ekstrakti të deproteinizuar nga acidi trikloracetik (Codex Ushqimor për Peshkun dhe Produktet e Peshkimit, 1968).

Mostra duhet të përbëhet nga rreth 100 g mish, të marrë nga të paktën tre pika të ndryshme dhe të përziera së bashku me bluarje.

Laboratorët zyrtarë rekomandohet të përdorin në rutinën e tyre metodat e përmendura më sipër. Kur rezultatet janë të dyshimta ose në rast të kontestimeve të rezultateve të analizës së kryer me një nga metodat rutinë, të përdoret vetëm metoda e referencës për të kontrolluar rezultatet.

## **B. Kategoritë e specieve për të cilat ekzistojnë limitet e TVB-N**

Limitet e TVB-N janë të vendosura për kategoritë e mëposhtme të specieve:

*Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;

speciet që i përkasin familjes *Pleuronectidae* (me përjashtim të shojzës: *Hippoglossus spp.*);

*Salmo salar*, speciet që i përkasin familjes *Merlucciidae*, speciet që i përkasin familjes *Gadidae*.

## **C. Metoda e referencës për përcaktimin e përqendrimit të TVB-N në peshk dhe produkte peshkimi**

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

Kjo metodë përshkruan një metodë reference për identifikimin e përqendrimit të azotit të TVB-N në peshk dhe produkte peshkimi. Procedura është e aplikueshme në përqendrime TVB-N prej 5 mg/100 g deri në të paktën 100 mg/100 g.

### **2. Përkufizime**

"Përqendrimi i TVB-N" nënkupton përmbajtjen e bazave të azotit volatil siç përcaktohet nga metoda e referencës e përshkruar.

"Tretësirë" nënkupton një tretësirë ujore si më poshtë:

(a) tretësirë e acidit perklorik = 6 g/100 ml;

(b) tretësirë hidroksidi natriumi = 20 g/100 ml;

(c) tretësirë standarde e acidit klorhidrik 0,05 mol/l (0,05 N). Kur përdoret një aparat distilimi automatik, titrimi duhet të bëhet me një tretësirë standarde të acidit klorhidrik prej 0,01 mol/l (0,01 N);

(d) tretësirë e acidit borik = 3 g/100 ml;

(e) agjent silikoni kundër shkumës;

(f) tretësirë fenolftaleinë = 1 g/100 ml 95 % etanol;

(g) indikator (indikator i përzier Tashiro) = 2 g metil-i kuq dhe 1 g metilen-blu të tretur në 1 000 ml etanol 95%.

### 3. Përshkrim i shkurtër

Bazat e avullueshme azotike nxirren nga një kampion duke përdorur një tretësirë prej 0,6 mol/l acid perklorik. Pas alkalinizimit, ekstrakti i nënshtrohet distilimit me avull dhe përbërësit bazë të avullueshëm thithen nga një marrës acid. Përqendrimi i TVB-N përcaktohet nga titrimi i bazave të absorbuara. Përqendrimi shprehet në mg/100 g.

### 4. Reagentët

Përveç nëse nuk kërkohet ndryshe, do të përdoren reagentë të gradës kimike. Uji i përdorur duhet të jetë ose i distiluar ose i demineralizuar dhe me të paktën të njëjtën pastërti.

### 5. Do të përdoren instrumentet dhe aksesorët e mëposhtëm:

(a) një mulli mishi për të prodhuar një peshk të grirë mjaftueshëm, homogjen;

(b) blender me shpejtësi të lartë nga 8 000 deri në 45 000 rrotullime/min;

(c) filtër, me diametër 150 mm, me filtrim të shpejtë;

(d) byretë, 5 ml, e graduar në 0,01 ml;

(e) aparate për distilimin me avull. Aparati duhet të jetë në gjendje të rregullojë sasi të ndryshme avulli dhe të prodhojë një sasi konstante avulli gjatë një periudhe të caktuar kohe. Ai duhet të sigurojë që, gjatë shtimit të substancave alkalizuese, bazat e lira që formohen të mos avullojnë.

### 6. Kryerja e procedurës së referencës

Kur punohet me acid perklorik, i cili është shumë gërryes, duhet të merren masat e nevojshme parandaluese. Mostrat duhet të përgatiten sa më shpejt që të jetë e mundur pas mbërritjes së tyre, në përputhje me udhëzimet e mëposhtme:

#### (a) Përgatitja e mostrës

Mostra që do të analizohet bluhet me kujdes duke përdorur një mulli mishi siç përshkruhet në pikën 5(a). Një sasi prej 10 g ± 0,1 g të mostrës së bluar peshohet në një enë të përshtatshme. Kjo përziej me 90,0 ml tretësirë të acidit perklorik, homogjenizohet për dy minuta me një blender siç përshkruhet në pikën 5(b), dhe më pas filtrohet.

Ekstrakti i përftuar në këtë mënyrë mund të mbahet për të paktën shtatë ditë në një temperaturë prej afërsisht 2 °C dhe 6 °C;

#### (b) Distilim me avull

50,0 ml ekstrakt të marrë në përputhje me shkronjën (a) futet në një aparat për distilimin me avull siç përshkruhet në pikën 5(e). Për një kontroll të mëvonshëm të alkalizimit të ekstraktit, shtohen disa pika tretësirë fenolfalein. Pas shtimit të disa pikave të agjentit silikon kundër shkumës, 6,5 ml tretësirë hidroksid natriumi i shtohen ekstraktit dhe distilimi me avull fillon menjëherë.

Distilimi me avull është i rregulluar në mënyrë që të prodhohen rreth 100 ml distilat në 10 minuta. Tubi i daljes së distilatit zhytet në një enë me 100 ml tretësirë të acidit borik, të cilit i janë shtuar tre deri në pesë pika indikator. Pas saktësisht 10 minutash, distilimi përfundon. Tubi i daljes së distilatit hiqet nga ena dhe lahet me ujë. Bazat e avullueshme që ndodhen te distilati i mbledhur, titrohen me tretësirë standarde të acidit klorhidrik.

PH i pikës fundore duhet të jetë  $5,0 \pm 0,1$ ;

#### (c) Titrimi

Kërkohen analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar është e saktë nëse diferenca midis dublikatave nuk është më e madhe se 2 mg/100 g;

#### (d) Mostra e bardhë

Një mostë e bardhë kryhet siç përshkruhet në shkronjën (b). Në vend të ekstraktit, përdoret 50,0 ml tretësirë e acidit perklorik.

### 7. Llogaritja e përqendrimit të TVB-N

Me titrimin e tretësirës së përftuar me tretësirën standarde të acidit klorhidrik, përqendrimi i TVB-N llogaritet duke përdorur ekuacionin e mëposhtëm:

$$\text{TVB} - \text{N (shprehur në } \frac{\text{mg}}{100\text{g}} \text{ mostër)} = \frac{(V_1 - V_0) * 0,14 * 2 * 100}{M}$$

ku:

$V_1$  = vëllimi i tretësirës standarde të acidit klorhidrik 0,01 mol në ml për mostër;

$V_0$  = vëllimi i tretësirës standarde të acidit klorhidrik 0,01 mol në ml për mostrën e bardhë;

$M$  = masa e kampionit në g.

Përveç kësaj, kërkohet sa vijon:

(a) analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar është e saktë nëse diferenca ndërmjet dublikatave nuk është më e madhe se 2 mg/100 g;

(b) kontrollin e pajisjeve. Pajisja kontrollohet duke distiluar solucione të  $\text{NH}_4\text{Cl}$  ekuivalente me 50 mg TVB-N/100 g;

(c) devijimet standarde. Është llogaritur devijimi standard për përsëritshmërinë  $Sr = 1,20 \text{ mg}/100 \text{ g}$  dhe devijimi standard për riprodhueshmërinë  $SR = 2,50 \text{ mg}/100 \text{ g}$ .

#### D. Aparat distilimi me avull TVB-N

