



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo

Qeveria -Vlada - Government

***Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural - Ministarstvo Poljoprivrede,
Šumarstva i Ruralnog Razvoja - Ministry of Agriculture, Forestry And Rural
Development***

Duke u bazuar në nenin 1.3 pika (d) të Rregullores së UMNİK-ut nr. 2001/19 të datës 13 shtator 2001 mbi Degën e Ekzekutivit të Institucioneve të Përkohshme të Vetëqeverisjes në Kosovë dhe nenin 16, të Ligjit Nr. 2004/21 për Veterinarinë të datës 30.07.2004 Ministri i Ministrisë së Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural,
Nxjerr sa vijon:

UDHËZIM ADMINISTRATIV NR. 18/2008

Për kushtet veterinare shëndetësore të objekteve për mbarështimin, prodhimin dhe vënien në qarkullim të peshqve, gaforreve dhe produkteve të tyre

Neni 1
Qëllimi

Me këtë udhëzim administrativ përcaktohen kushtet veterinare-shëndetësore të cilat duhet t'i plotësojnë objektet për prodhimin dhe vënien në qarkullim të produkteve të peshkimit dhe akuakulturës, dhe produktet e prodhuara nga to, të destinuara për ushqim të njerëzve.

]

Neni 2
Përkufizimet

Termet e përdorur në këtë udhëzim administrativ kanë këtë domethënie:

„produktet e peshkimit“- nënkupton shtazët e detit dhe të ujërave të ëmbla, gjegjësisht pjesët e tyre, duke përfshirë ikren, por duke i përjashtuar sisorët e ujërave, bretkosat, kërmijtë dhe shtazët tjera;

„produktet e akuakulturës“- nënkupton organizmat e ujit të lindura ose të mbarështuara nën kushtet e kontrolluara, deri në momentin e vënies në qarkullim në formë të produktit. Peshqit dhe gaforret e madhësisë për treg, të peshkuara në kushtet e ambientit dhe të mbajtur me qëllim të shitjes pa qëllim të rritjes së peshës së tyre, nuk konsiderohen produkte të akuakulturës.

Neni 3

Me këtë udhëzim administrativ përcaktohen edhe kushtet veterinare - shëndetësore për:

- a) hurdhat për mbarështim;
- b) objektet për magazinim, prodhim dhe përpunim të produkteve të peshkimit dhe të akuakulturës;

- c) tregtim me shumicë dhe pakicë të produkteve të peshkimit dhe të akuakulturës;
- d) shitjen ambulatorë të produkteve të peshkimit dhe të akuakulturës dhe produkteve të prodhuara nga to.

Neni 4

4.1 Operatori i biznesit i cili dëshiron të merret me veprimtarinë e prodhimit dhe të vënies në qarkullim të produkteve të peshkimit, para se të fillojë ndërtimin apo rekonstruktimin e objekteve për këtë veprimtari, duhet t'i parashtrojë kërkesë organit komunal-kompetent për caktimin e kushteve urbanistike dhe dhënien e lejes ndërtimore.

4.2 Një kopje e kërkesës nga paragrafi 1 i këtij neni i dërgohet edhe Agjencisë të Veterinarisë dhe të Ushqimit të Republikës së Kosovës dhe duhet të jetë e shoqëruar me dokumentacionin teknik: dëshminë e pronësisë - fletën poseduese, apo të drejtës për t'a shfrytëzuar atë patundshmëri, projektin kryesor, projektin e lokacionit, projektin e objektit apo të kompleksit të objekteve, të infrastrukturës specifikacionin e pajisjeve teknologjike me të dhënat teknike dhe ateistet e tyre si dhe certifikatën për regjistrimin e biznesit.

4.3 Përveç dokumentacionit nga paragrafi 2 i këtij neni, për t'u marrë me veprimtarinë e prodhimit dhe të vënies në qarkullim të peshqve dhe produkteve të tij, detyrimisht nevojitet edhe leja për shfrytëzimin e ujërave si pasuri kombëtare, të cilën e lëshon autoriteti kompetent i Ministrisë së Ambientit dhe Planifikimit Hapësinor,

4.4 Autoriteti kompetent e miraton lokacionin për ndërtim, ndërsa lejen e ndërtimit e lëshon organi kompetent komunal.

4.5 Së bashku me kërkesë nga paragrafi 2. i këtij neni, për miratimin e hurdhës për mbarështim duhet të paraqitet:

- a) pëlqimi i autoritetit kompetent veterinar;
- b) kontrata për shfrytëzimin e pasurisë ujore ose aprovimi i organit kompetent për ekonominë e ujërave;
- c) përshkrimi teknologjik i mbarështimit të peshqve;
- d) projekti i kafazit/hurdhës së peshqve në rrethinën e miratuar.

Neni 5

5.1 Objekti i regjistruar për eksport, duhet t'i ketë programet e veta për përcaktimin e pikave kritike të kontrollit, të cilët përbëhen nga: programet HACCP- Analiza e kontrollit dhe pikat kritike të kontrollit dhe SSOP- POSS – Procedurat operative të standardeve sanitare për edukimin e punonjësve.

5.2 Programet HACCP dhe SSOP i miraton Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural, përkatësisht Agjencisë të Veterinarisë dhe të Ushqimit të Republikës së Kosovës.

Neni 6

Dispozita të përgjithshme për vënien në qarkullim të produkteve të peshkimit dhe të aquakulturës

Peshqit e peshkuar në ambientin e tyre natyror:

- a) pas peshkimi në lundrën për peshkim duhet të trullosën, sortohen, ndahen dhe magazinohen në temperaturë prej 0°C deri +4°C;

b) në anije, barkë për peshkim - fabrika duhet të përpunohen në kuptim të derdhjes së gjakut, prerjes së kokës dhe pendave, heqjes së organeve të brendshme, dhe ftohjes ose ngrirjes.

Neni 7

7.1 Pas peshkimit të gaforreve, gaforret e ngordhura, ato të dëmtuara si dhe gëzhojat e zbrazëta duhet të largohen menjëherë nga gaforret tjera.

7.2 Detyrimisht duhet larguar trupat e huaj dhe organizmat tjerë të ujit.

7.3 Skampat, shaptoret dhe langustat - homarat duhet të pastrohen nga papastërtia e jashtme.

7.4 Skampat e gjalla të freskëta, të pangrira, dhe kafshë tjera ujore nuk guxojnë të magazinohen në anije më gjatë se 6 ditë.

7.5 Gaforret e destinuar për ngrirje duhet të ngrihen më së voni 12 orë pas peshkimit.

Neni 8

8.1 Vënia në qarkullim e guacave - midhjeve të gjalla i nënshtrohet kushteve të parapara me Udhëzimin Administrativ për kushtet veterinarë - shëndetësore për peshkim, mbarështim, pastrim dhe vënie në qarkullim të guacave të gjalla.

8.2. Me rastin e punimit, përpunimit, guacat e gjalla duhet t'i përmbushin kushteve të përcaktuara me këtë udhëzimi administrativ.

Neni 9

Produktet e akuakulturës dhe peshkimit të cilat vihen në qarkullim si të gjalla, duhet gjithmonë të mbahen në kushte të cilët janë më të përshtatshme për mbajtjen e tyre në jetë.

Neni 10

Ndalohet vënia në qarkullim e:

- a) peshqve nga familja e peshqve të helmuar;
- b) Tetraodontidae (katerdhëmbzort);
- c) Molidae (cironkat);
- d) Diodontidae (dydhëmbzorët);
- e) Canthigasteridae;
- d) produkteve të peshqve të cilat përmbajnë biotoksina, siç janë toksinet ciguatera dhe toksinet të cilat provokojnë paralizën e muskujve.

Neni 11

Kushtet në hapësira për mbarështim

11.1 Mbarështuesit janë të obliguar të lajmërojnë autoritetin kompetent për secilën dërgesë të peshqve të vegjël dhe peshqve tjerë në hapësira për mbarështim, si dhe për paraqitjen e sëmundjeve dhe ngordhjen e peshqve në to.

11.2 Mbarështuesit janë të obliguar të zbatojnë kontrollin laboratorik të peshqve dhe të reziduave, në pajtim me legjislacionin në fuqi për rezidiutë.

11.3 Evidenca mbi implementimin e kontrolleve nga paragrafi 2 i këtij neni ruhet dy vite.

11.4 Secila hapësirë për mbarështim, duhet të disponojë hapësira të siguruara për vendosjen e peshqve të ngordhur, të pajisura me paime për ngrirje.

11.5 Vetëm hurdhat për mbarështim të cilat në përbërjen e tyre kanë hapësira për sortim, mund të jenë të regjistruara për eksport.

Neni 12

Kushtet e përgjithshme për objektet në tokë

12.1 Objektet duhet të jenë të ndërtuara në ambient në të cilin nuk janë të rrezikuar dhe të mos rrezikojnë objektet industriale, të banimit dhe tjera në rrethinë.

12.2 Objektet duhet të jenë të ndërtuara në tokën kompakte të kulluar me rrjetë të ulët të ujërave nëntokësore, dhe jashtë territorit të rrezikuar nga vërshimet dhe rrëshqitja e dheut.

Neni 13

Objektet nga neni 12. i këtij udhëzimi administrativ duhet të kenë:

- a) konstruksion të fortë;
- b) sipërfaqe të fortë të dyshemesë e cila pastrohet, lahet dhe dezinfektohet lehtë, me pjerrtësi për largimin e ujit dhe kanalizimit;
- c) hapësirë të mjaftuar;
- d) mure të lëmuara të cilat pastrohen, lahen dhe dezinfektohen lehtë;
- e) sigurimin e ndriçimit të fuqisë prej 550 lx gjatë kryerjes së punëve;
- f) sigurimin e ndriçimit në dhomat për depoim prej 110 lx;
- g) pajisjet dhe veglat nga materiali jokorodiv;
- h) gardërobë dhe kthina sanitare për punëtorë meshkuj dhe femra, të ndara në mes veti;
- i) pajisjet përkatëse dhe mjetet për pastrim, larje dhe dezinfektim të objektit, pajisjet dhe veglat për punë;
- j) në të gjitha dyert e jashtme të kenë perden e rrezeve elektrike me kyçje automatike, të forcës së mjaftuar për të ndaluar hyrjen e insekteve në objekt;
- k) në anën e jashtme të dritareve të cilat mund të hapen, vendosjen e rrjetit kundër hyrjes së insekteve;
- l) sigurimin e ajrosjes natyrale dhe artificiale;
- m) pajisjet përkatëse për mbrojtjen nga brejtësit dhe shpezët;
- n) kthina të veçanta rezistuese dhe antikoroduese ndaj ujit për produktet e peshkut për ushqim të njerëzve;
- o) pajisje për furnizim të mjaftuar me ujë të pijshëm, gjegjësisht me ujë të pastër;
- p) nyjën higjienike për grumbullimin e ujërave të zeza;
- q) në kuadër të kthinave për gardërobë, të siguruar dy ormanë për gardërobë për secilin punëtor dhe kërrigë, tualet dhe tush kabinën, rregullimi i të cilave përcaktohet me rregulla të veçanta.

Neni 14

14.1 Punëtorët duhet të jenë të veshur me rroba pune për punën të cilën e kryejnë.

14.2 Punëtorët duhet të veshin rrobat e pastërta të punës dhe kapelën e punës të përcaktuar me rregulla të veçanta.

14.3 Të gjitha hapësirat duhet të jenë të pastërta, ndërsa paimet duhet të mbahen në gjendje të mirë higjienike.

14.4 Pas çdo larje, veglat për manipulim dore sanohen me ujë së pakut në temperaturë prej 83C, dhe pas kryerjes së punës ato vendosen në kaseta ose orman të caktuara për to.

15.5. Objekti nuk lejohet të përdoret për qëllime tjera.

Neni 15

Kushtet e veçanta për manipulim me produktet e peshkimit dhe të akuakulturës

15.1. Produkte e pangrira dhe të pa paketuara duhet të ngrihen dhe magazinohen posa të arrij dërgesa në objekt.

15.2 Përsëritja e ngrirjes zbatohet aq shpesh sa të jetë e nevojshme gjatë periudhës jo më tepër se 12 orë.

15.3 Akulli i cili përdoret duhet të jetë i prodhuar nga uji i pijshëm ose uji i pastër sipas kushteve higjienike në enë të pastërta - të destinuara për atë qëllim.

15.4 Produktet e paketuara duhet të magazinohen në dhoma me temperaturë prej 00C deri +4C.

15.5 Repartet e prodhimit duhet të disponojnë me pajisje për ngrirje të fuqisë së mjaftuar që të arrihet zbritje e shpejt e temperaturës.

15.6 Për shkaqe teknike lidhur me metodën për ngrirje dhe manipulim me ato produkte, për të gjithë peshqit e ngrirë në sallamur të paraparë për konservim në kanaçe, mund të lejohet temperatura deri në -90C.

15.7. Secila dhomë për ftohje duhet të jetë e pajisur me termometër me shënimin grafik të temperaturës dhe me një termometër për kontroll, të vendosur në vendin ku temperatura në dhomë është më larta, dhe me enë për largimin e ujit të lidhura me kanalizim të dyshemesë, dhe me rrjetin mbrojtës në tubën përcjellëse të stabilimentit për ftohje.

Neni 16

Objektet në të cilat zbatohen procedurat për shkrirjen e produkteve të peshqve duhet t'i përmbushin këto kushte:

- a) produktet duhet të shkrihen në atë mënyrë që të pengohet kontaminim i tyre dhe të mundësojë rrjedhjen adekuatë të ujit gjatë lagëjës;
- b) lejohet shkrirja në ajër në temperaturë të dhomës, me ujë ose në dhomën për shkrirje;
- c) punimi dhe përpunimi i produkteve pas shkrirjes duhet të bëhet sa më shpejt që të jetë e mundur;
- d) produktet e shkrira të cilat në mënyrë direkt vihen në qarkullim duhet të shënohen në mënyrë të veçantë.

Neni 17

17.1 Me rastin e zbatimit të procedurave për konservim, filetim, tymosje, kriposje, marinim, zierje të gaforreve dhe guacave, terjes së mishit të peshkut dhe përpunimit të mëtejshëm të mishit të peshkut, duhet:

- a) evituar çdo kontaminim të produktit;
- b) mbajtur evidencë të posaçme për zbatimin e procedurës (shënimin e temperaturës, kohën e punimit termik, përmbajtjen e kripës, ph, përmbajtjen e ujit);

- c) enët dhe veglat të cilat përdoren për këtë duhet rregullisht dhe plotësisht pastruar dhe dezinfektuar.
- 17.2 Prodhuesi duhet të sigurojë verifikimin e efikasitetit të procedurave teknike për konservimin e produktit nga peshqit, në mënyrë që të kryej:
- a) testin e inkubacionit: inkubacionin e konservave në temperaturë prej 37C gjatë 7 ditëve, ose në temperaturë prej 35C gjatë 10 ditëve;
 - b) testet mikrobiologjike të përmbajtjes së konservave dhe kanaçeve në laboratorin e licencuar.
- 17.3 Peshku dhe produktet e peshkut të cilat konsumohen të paziera ose tërësisht të papërpunuara, duhet të ngrihen në temperaturë e cila nuk është më shumë se -20C në të gjitha pjesët e produktit, së paku gjatë 24 orëve.
- 17.4 Procedura e përcaktuar në paragrafin 3 të këtij neni i përket:
- a) mishit të peshkut i cili konsumohet i pazier ose i papërpunuar, si harenga e papërpunuar "Maatje";
 - b) harengës, skumbrisë, shpatores dhe lososit të egër nga Atlantiku ose Pacifiku, nëse i janë nënshtruar procedurës së tymosjes me anë të së cilës arrihet temperatura e brendshme e produktit më pak se 60C;
 - c) harenga e marinuar/ ose e kriposur kur procedura e marinimit nuk është e mjaftuar për eliminimin e nematodeve.

Neni 18

Kushtet veterinarë-shëndetësore të cilat duhet t'i përmbushin objektet për deponim, trajtim dhe përpunim të produkteve të peshkut dhe akuakulturës

18.1 Objektet për deponim, trajtim dhe përpunim të produkteve të peshkimit dhe akuakulturës, varësisht nga ajo se çfarë lloji të prodhimtarisë ushtrojnë, duhet të disponojnë me hapësira - lokale si në vijim:

1. për pranim të peshqve të gjallë në rampë e cila mundëson shkarkimin
2. për vendosje të peshqve të gjallë në kthina të cilat disponojnë ujësjellës dhe oksigjen;
3. për mbytjen e peshqve;
4. për punimin e mishit të peshkut (eviscerimi dhe pastrimi);
5. për prerjen e mishit të peshkut;
6. dhomën për magazinimin e akullit me aparat për akull;
7. dhomën për magazinimin e mishit të freskët të peshkut në temperaturë prej 00C deri +4 C;
8. për ruajtjen e mishit të peshkut;
9. për konfiskatet;
10. për sortimin e mishit të freskët të peshkut;
11. dhoma për deponim të mishit të ngrirë të peshkut në temperaturë prej -18C;
12. tuneli për ngrirje;
13. lokalin apo dhomën për shkrije;
14. për sallamurë të mishit të peshkut;
15. për kriposjen e mishit të peshkut;
16. për përgatitjen e mëlmesave dhe aditivëve;
17. për përzierjen e mishit të peshkut me perime dhe përbërës tjerë;
18. për dhënien e formës dhe mbushjen e produktit;
19. për trajtim termik dhe tymosjen e produktit;
20. për sterilizimin e ambalazhit kontaktues;

21. për deponimin e mëlmesave dhe aditivëve;
 22. për termostatimin e konservave;
 23. për deponimin e perimeve të freskëta;
 24. depoja për bakalar të terur me tejdukshmëri të shtuar dhe temperaturë deri +15C;
 25. për përdorimin e bakalarit të terur;
 26. për zierje, heqjen e eshtrave dhe larjen e bakalarit të zier;
 27. për përgatitjen e perimeve;
 28. për bluarjen e mishit të peshkut;
 29. për ftohjen dhe paketimin e produktit të gatshëm temperatura e të cilit nuk kalon +10C;
 30. për paketim;
 31. për deponim të materialit dhe veglave për paketim;
 32. për larjen dhe sanitarimin e pajisjeve;
 33. për inspektionin veterinar;
 34. gardërobë dhe nyjën sanitare;
 35. për pushim të punëtorëve;
 36. për pastrim, larje dhe sterilizim të mjeteve të transportit.
- 18.2 Ndërtimi, rregullimi dhe paisja e hapësirave - lokaleve nga paragrafi 1 i këtij neni, duhet të jetë në përputhje me kërkesat e parapara me nenet 12 deri 17 të këtij udhëzimi administrativ.

Neni 19

Kushtet e veçanta veterinare-shëndetësore të cilat duhet t'i përmbushin hapësirat për tregti me shumicë dhe pakicë

- 19.1 Hapësirat e tregtisë me ankande - bursa dhe tregtisë me shumicë në të cilat ekspozohen produktet e peshkimit dhe të akuakulturës dhe produktet e prodhuara nga to me qëllim të shitjes, duhet të jenë të mbuluara përsipër.
- 19.2 Tregtia me ankande -bursa dhe tregtia me shumicë në të cilat produktet nga paragrafi 1. i këtij neni, deponim para ose pas shitjes, duhet të kenë lokacion të madhësisë së mjaftuar për vendosjen e tyre në temperaturë prej 00C deri +4 C.
- 19.3 Tregtia me ankande (bursa) dhe tregtia me shumicë duhet të kenë lokalin e pajisur për nevoja të inspektionit.

Neni 20

Kushtet e veçanta veterinare-shëndetësore të cilat duhet t'i përmbushin mjetet e transportit për shitje ambulatore të produkteve të peshkimit dhe të aquakulturës dhe produkteve të prodhuara nga to

- 20.1 Shitja ambulatore bëhet në pjesën e veçantë të izoluar të mjetit transportues.
- 20.2 Mjeti transportues nga paragrafi 1. i këtij neni duhet të jetë i përshtatshëm për larje, pastrim dhe dezinfektim.
- 20.3 Mjeti transportues nga paragrafi 1 i këtij neni duhet të ketë:
- a) vitrinën ftohëse e cila mbanë temperaturë të rregullt të produkteve, me pjesën e tejdukshme të kthyer kah blerësi, e në rast nevoje edhe sasi të mjaftuar të akullit;
 - b) sasi të mjaftuar të ujit për mbajtjen e higjienës së mjeteve dhe personelit;
 - c) stabilimentin për ajrosje të ujit, nëse shiten peshqit e gjallë;
 - d) vend të posaçëm për derdhjen e ujit në pjesën e poshtme dhe stabilimentin për grumbullimin e ujërave të zeza.
 - e) duhet të sigurojnë akull përkatës në stabilimentin gjegjës;

- f) duhet deponuar organizmat e peshkuar në hapësirën gjegjëse të veçantë;
- g) nuk lejohet qëndrimi në det më shumë se tetë orë me organizmat e peshkuar.

Neni 21

21.1 Produktet e peshkuara dhe të akuakulturës pas peshkimit në barkën e peshkimit duhet që të:

- a) trullosen shpejt;
- b) pas trullosjes bëhet sortimi, vendosja në kaseta dhe ngrihen;
- c) produktet e ngrira në kaseta vendosen në hapësirën për magazinim në temperaturë prej 00C deri +4C, ku qëndrojnë deri në shkarkim.

21.2 Nëse në barkat e peshkimit bëhet eviscerimi dhe prerja e vezave, pendave ose pjesëve tjera, veglat që përdorën duhet të jenë të punuara prej materialit të rezistueshëm ndaj koordinimit dhe të jenë gjithmonë të pastërta.

21.3 Pajisjet për zbarkim të produkteve duhet të jenë të punuara nga materiali i cili pastrohet dhe dezinfektohet lehtë.

21.4 Gjatë zbarkimit duhet evituar kontaminimin, dhe të sigurohet:

- a) që zbarkimi të bëhet shpejt;
- b) që produktet pa vonesë të deponohen në temperaturë të përshtatshme;
- c) që të mos lejohet përdorimi i pajisjeve dhe veglave ose manipulim i tillë i cili mund të shkaktojë dëmtime të panevojshme të pjesëve të ushqyeshme, gjegjësisht të produkteve.

Neni 22

Paketimi dhe shënimi i dërgesave

22.1 Paketimi duhet të bëhet në kushte higjienike, për pengimin e kontaminimit të produkteve.

22.2 Materiali i cili përdoret për paketim:

- a) nuk guxon të jetë i tillë që i ndryshon vetitë organoleptike të produkteve;
- b) nuk lejohet që në produkte të barten materie të dëmshme për shëndetin e njerëzve;
- c) duhet të jetë mjaft i fortë për të penguar dëmtimin e produkteve,
- d) para përdorimit duhet të jetë i deponuar në hapësirë të veçantë dhe i mbrojtur nga pluhuri dhe kontaminimi.

22.3 Dokumentacioni përcjellës dhe shenja në paketim duhet të jenë të dukshme në mënyrë që të dihet se nga cili objekt është dërguar dërgesa.

Neni 23

Magazinimi - deponimi dhe transportimi

23.1 Produktet gjatë magazinimit duhet të furnizohen me temperaturë të rregullt, si:

- a) produktet e freskëta dhe të shkrira, gaforret dhe guacat e ziera dhe të ftohura: prej 0C deri +4C;
- b) produktet e ngrira, përveç peshqve në salamurë dhe të destinuara për konservim: deri -18 C,
- c) produktet e përpunuara: në temperatura të cekura në specifikacionin e prodhimit;
- d) produktet e terura: prej 00C deri +15 C, në hapësira në të cilat sigurohet rritja e ajrosjes.

23.2 Produktet nuk lejohet të magazinohen dhe transportohen me produkte tjera të cilat mund t'i kontaminojnë ose të ndikojnë në ndryshimin e vetive të tyre organoleptike.

23.3 Mjetet transportuese me të cilat bëhet transporti i produkteve, duhet të jenë në mënyrë të posaçme të përshtatura, të pajisura me stabilimente që sigurojnë temperatura të rregullta, me anësore të cilat mund të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen lehtë.

24.4 Para çdo transporti, mjete transportues duhet të pastrohet, lahet dhe dezinfektohet plotësisht.

25.5 Ujërat e zeza nga mjete transportues nuk guxojnë të derdhen në rrethinë.

Neni 24

Importi

24.1 Produktet nga neni 1. i këtij Udhëzimi Administrativ mund të importohen nga objektet të cilat gjinden në listën e objekteve të miratuara të shteteve nga të cilat lejohet importi në Republikën e Kosovës.

24.2 Importuesi duhet të merr dëshminë nga autoriteti kompetent me të cilën vërtetohet se nuk ka pengesa veterinare-shëndetësore për import.

24.3 Kërkesës nga paragrafi 2 i këtij neni duhet bashkangjitur pëlqimin paraprak të Autoritetit kompetent për peshkatari i Ministrisë së Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural dhe të Autoritetit kompetent Shtetëror për mbrojtjen e natyrës dhe ambientit, nëse ka të bëjë me llojet për të cilat është përcaktuar me rregullativë të posaçme.

24.4 Në rastin e importit të peshqve të gjallë dhe atyre të vegjël për mbarështim të mëtejshëm në Republikën e Kosovës, duhet të përdoret karantina.

Neni 25

Kontrolli shëndetësor dhe përcjellja e kushteve të prodhimit

Kontrolli Organoleptik

Produktet nga neni 1. i këtij udhëzimi administrativ të cilat vihen në qarkullim, për sa u përket vetive organoleptike, duhet t'i përmbushin kushtet e parapara me legjislacionin në fuqi

Neni 26

Kontrolli për parazitë

Kontrolli për parazitë i produkteve nga neni 1. i këtij udhëzimi administrativ të cilat vëhen në qarkullim, kryhet në pajtim me dispozitat e legjislacionit në fuqi.

Neni 27

Kontrollet kimike

27.1 Para vënies në qarkullim të peshqve dhe produkteve të peshqve duhet të kryhen hulumtimet për:

- a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen – oksigjeni bazik total i avulluar),
- b) TMA-N (Trimethylamine Nitrogen),
- c) Histamin.

27.2 Në rastin e hulumtimit të histaminës nga paragrafi 1. pika c) i këtij neni, nga secila seri e prodhimeve të peshqve ose të produkteve të peshqve merren 9 mostra.

27.3 Vlera mesatare e sasisë së histaminës të 9 mostrave të hulumtuara nuk guxon të jetë më e madhe se 100 ppm. Vetëm dy nga 9 mostrat e hulumtuara mund të përmbajnë sasinë

e histaminës prej 100 deri 200 ppm, por asnjë mostër nuk guxon të përmbajë më shumë se 200 ppm histaminë.

27.4 Limitet nga paragrafi i mësipërm i këtij neni, përjashtimisht zbatohen në familjet: Scombridae (skumbrija) dhe Clupeidae (sardela), përveç nëse peshqit nga familjet e cekura i nënshtrohen procedurës së pjekjes enzimatike në salamurë në ç' rast mund të kenë nivel më të lartë të histaminës, por jo më të lartë se dyfishi i vlerave të përcaktuara me paragrafin 3 të këtij neni.

Neni 28

Ndotësit e ambientit

Produktet e peshkuara dhe të akuakulturës të cilat vihen në qarkullim, nuk guxojnë të përmbajnë në pjesët e tyre të ushqyeshme ndotës të cilët gjinden në ambientin e ujit, siç janë metalet e rënda dhe materiet organoklorure, në sasi më të madhe se lejimi maksimal.

Neni 29

Analizat Mikrobiologjike

Standardet mikrobiologjike për produkte nga neni 1 i këtij Udhëzimi Administrativ, të cilat vihen në qarkullim, duhet t'i përmbushin standardet e përcaktuara me legjislacionin në fuqi për standardet mikrobiologjike për gjërat ushqimore.

Neni 30

Dispozitat përfundimtare

30.1 Personat fizik dhe juridik të cilët merren me veprimtarinë për të cilën kushtet veterinarë-shëndetësore janë të përcaktuara me këtë udhëzim administrativ, janë të obliguar që t'i përshtatën kushteve për t'u marr me këtë veprimtari në afat prej një viti nga dita e hyrjes në fuqi të këtij udhëzimi administrativ.

30.2 Për zbatimin e këtij udhëzimi administrativ, Kryeshefi Ekzekutiv i AVUK-së mund të nxjerr vendime.

30.3 Moszbatimi i dispozitave të këtij udhëzimi administrativ do të sanksionohet sipas nenit 45 të Ligjit Nr. 2004/21 për Veterinarinë të dt. 30 Korrik 2004 dhe legjislacionit në fuqi.

Neni 31

Hyrja në fuqi

Ky Udhëzim Administrativ hyn në fuqi ditën e nënshkrimit.

Prishtinë _____2008

Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural
Ministri,
Idriz Vehapi
