

SPECIFIKIME TEKNIKE PËR LOTIN 5:
“BLERJE MISHI DHE NENPRODUKTET E TIJ”

1. MISH VIÇI I FRESKET

Bazuar në SSH 1441:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1441/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi:

- I freskët, cilësia e parë

Kërkesat cilësore

Mishi përgatitet në gjysmë trupi dhe në çerek. Trupi ndahet në gjysma në mes të vertebrave të shtyllës kurrizore, duke lënë në njërën anë palcën e kurrizit. Ndarja e gjysmë trupave nëçerekë bëhet nëpërmjet brinjës 12 dh 13 dhe nëpërmjet brinjës 7 dhe 8 kur mishi i nënshtrohet ndarjes anatomike. Koka pritët nëpërmjet kockave të qafës dhe të vertebrës së parë të qafës(atlanti) këmbëtte kyçet e gjurit, kurse bishti pritët nëpërmjet vertebrës së parë e të dytë të tij. Organet e brendshme,përveç veshkave, veçohen.

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* Sipërfaqja e mishit e mbuluar me cipë të hollë tharje. Sipërfaqja e mishit menjëherë pas prerjes është e lagët dhe e ndritshme, lëngu del me vështirësi dhe është itejdukshëm. Tendinat janë të shëndritshme, elastike dhe të forta. Sipërfaqja e artikulacioneve është e shëndritshme. Lëngu është i tejdukshëm.

- *Ngjyra:* Mishi i viçit ka ngjyrë rozë, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyrë të kuqe dhe kau me ngjyrë të kuqe të mbyllur. Në prerje sipërfaqja është e ndritshme jo e ngjitshme. Ngjyra e dhjamit është e bardhë tek kafshët e reja, ndërsa tek kafshët e rritura është e verdhë.

- *Era:* e këndshme , karakteristikë e llojit.

- *Palca e kockave :* Mbush plotësisht kanalën e palcës së kockave. Ngjyra është rozë e verdhë. Në prerje është e shëndritshme.

- *Konsistenca:* E butë dhe elastike, gjurma që formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt. Në prerje duket kompakt, lëngu del me vështirësi dhe është i tejdukshëm.

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

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Azot i tretshëm, mg, amoniak (NH₃)/100 gr produkt* jo më shumë se 20.

- *Aciditeti i shprehur në pH:* 5.2 deri 6.4.

- *Reaksioni për hidrogjenin sulfuror (H₂S):* Negativ.

- *Reaksioni Kreis:* Negativ.

- *Ngarkesa mikrobike:* Brenda normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Treguesit kimikë dhe mikrobikë analizohen në ato raste kur dyshohet për ndryshime që ka pësuar mishi.

Furnizimi me mish viçi të jetë në sasinë e kërkuar nga Autoriteti Kontraktor pa të brendshme, këmbëdhe kokë.

Ambalazhimi dhe markimi

Çdo trup, gjysëm trup ose çerek damkoset me vulën e kontrollit veterinar e sanitar dhe me vulën ellojit e të cilësisë së mishit.

Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinare me të cilën vërtetohet gjendja e tij e mirë shëndetësore për shitje në treg, për përpunim ose për ruajtje.

Tregtimi i mishit të freskët bëhet jo më parë se 6 orë nga koha e therjes.

Mishi detyrimisht duhet të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri nëçdo pjesë.

Mishi duhet te theret ne ambiente (thertore të licencuara), të cilat plotësojnë standardet higjieno - sanitare dhe veterinare.

Qeset e ambalazhit duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produktevetë mishit, të jenë qese të pa-riciklueshme dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.

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

Ambalazhet duhet të plotësojnë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit.

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

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti, e cila përfaqëson sasinë e mishit e të njëjtit lloj i therurnë të njëjtën thertore dhe që dorëzohet njëherësh.

Kontrolli veterinar dhe sanitar i mishit bëhet sipas ligjit në fuqi“Mbi shërbimin veterinar”.

Mishi të jetë i cilësisë së parë, i shoqëruar me certifikatë veterinare sipas ligjeve ne fuqi.

Të mos ketë përqindje të madhe dhjami,preferohet kofshë e pasme.

Mishi i viçit te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqeruar me CertifikatëVeterinare. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenëtë lexueshme mirë. Certifikata veterinare duhet të paraqitet në original, ose fotokopje tënoterizuar.

Ruajtja dhe transportimi

Mishi ruhet në kushte frigoriferike.

Në gjendje të ftohur ruhet në temperature nga 0 deri në -1 ° C, me lagështirë relative 90-95 %, derinë 10 ditë ose në temperaturën 0 deri në +4 C deri në 5 ditë. Transporti bëhet me mjete të pastra,frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta dhe të përshtatshme për ruajtjen emishit gjatë transportit.

2. MISH PULE I FRESKET

Bazuar ne SSH 1168:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1168/87, Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre”.

Klasifikimi

- I freskët, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Mishi i shpendëve fitohet nga therja e përpunimi i shpendëve të gjallë sipas procesit teknologjik të përcaktuar duke zbatuar dispozitat veterinarë e sanitare në fuqi.

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

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

Treguesit shqisore:

- **Për cilësinë e parë:** Të ketë pamje të mirë me ngjyrën natyrore të llojit. Muskulatura e gjoksit dhe e kofshëve të jetë e zhvilluar mirë. Kocka e gjoksit (sternumi) të mos duket, tek gjelat e zogjtë mund të dallohet pak. Në hapësirën e barkut të ketë shtresa dhjami, tek gjelat e zogjtë dhjami të jetë më i pakët.

Ambalazhimi, paketimi dhe etiketimi

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

- **Materiali ambalazhues duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve të mishit, dhe të shoqëruara me certifikatë konformiteti.**

- Mishi i shpendëve, mbasi ka kaluar procesin e paraftohjes, paketohet në qeska polietileni.

Paraprakisht në hapësirën e barkut të çdo shpendi, në qeskë polietileni vendosen tëbrendshmet (mëlçia, stomaku e zemra) dhe qafa.

- Në masën e çdo pule të paketuar lejohen shmangie në masë ± 15 gram për cilësinë e parë.

Verifikimi i kërkesave cilësore

- Marrja në dorëzim e mishit të shpendëve bëhet me parti, e cila përfaqëson sasinë që jepet njëherësh për furnizim, e të njëjtit lloj dhe me të njëjtën cilësi.

- Çdo parti mishi shoqërohet me certifikatën veterinarë.

Mishi i pulës të jetë i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri dhe i shoqëruar me Certifikatë Veterinarë. Vula dhe të dhënat e personave përgjegjës që plotësojnë certifikatën duhet të jenë të lexueshme mirë. Certifikata veterinarë duhet të paraqitet në original, ose fotokopje të noterizuar.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i mishit të shpendëve, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete tëpastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Transportimi i mishit të freskët (jo i ngrirë) bëhet në arka plastike ose prej materiali që nuk ndryshket.

3. SALLAM /SALÇIÇE

Me perberje mish vici i pakeluar ne pako me peshe sipas kerkesave te AK, i fresket dhe i pajisur me certifikate nga AKU-ja dhe te mos permbaje shume yndyre.

Mishi te jete ngjyre roze dhe te kete ere te kendshme. Malli te jete i shoqeruar me çertifikate cilesie me te gjithë parametrat.

Mbi çdo pako shënohet:

- Emri i ndërmarrjes tregtare/prodhuesit,
- Emërtimi i mallit,
- Data e prodhimit,
- Masa neto,
- Data skadimit,
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Ruajtja dhe transportimi

Transportimi i sallamit, bëhet me mjete autofrigoriferë. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore të freskëta.

Shënim:

Për produktet mishi/ i përpunuar mishi.

Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.

Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqerohet me çertifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

Autoriteti Kontraktor, në momentin e lëvrimit të mallit, do të verifikojë jetëgjatësinë e produktit me të cilin do të furnizohet, në përputhje me periudhën e parashikuar të konsumimit nga AK të produktit.

**DREJTORI
ELISABETA IKONOMI**

**Ekonomati
Mimoza Prifti**