



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo
Qeveria - Vlada - Government

**RREGULLORE NR.12/ 2011 PËR PËRCAKTIMIN E RREGULLAVE SPECIFIKE TË HIGJENËS SË
USHQIMIT ME PREJARDHJE SHTAZORE**

**REGULATION NO.12/2011 OF LAYING DOWN SPECIFIC RULES ON HYGIENE OF FOOD OF ANIMAL
ORIGIN**

**PRAVILNIK BR. 12/2011O UTVRDJIVANJU SPECIFIČNIH PRAVILA HIGIJENE HRANE ŽIVOTINJSKOG
POREKLA**



QEVERIA E REPUBLIKËS SË KOSOVËS	THE GOVERNMENT OF KOSOVO	VLADA REPUBLIKE KOSOVA
<p>Në mbështetje të nenit 93 (4) të Kushtetutës së Republikës së Kosovës, Në pajtim me nenin 49, paragrafi 3 të Ligjit Nr. 03/L-016 për Ushqimin, dhe nenin 4(3) të Rregullores së Punës së Qeverisë Nr. 01/2007,</p> <p>Duke marrë parasysh Rregulloren (BE), Nr.853/2004 e Këshillit dhe Parlamentit Evropian të datës 29 Prill 2004,</p>	<p>Pursuant to Article 93 (4) of the Constitution of the Republic of Kosovo, In accordance with Article 4 (3) of the Regulation on work of the Kosovo's Government Nr. 01/2007 and article 49 paragraph 3 of the Law Nr. 03/L-016 on Food, Having in regard Regulation (EU), Nr.853/2004 of European Parliament and Council of 29 April 2004,</p>	<p>Na osnovu člana 93 (4) Ustava Republike Kosova, U skladu sa članom 49, stav 3 Zakona Br. 03/L-016 o Hrani, i člana 4(3) Pravilnika o radu Vlade Kosova Br.01/2007,</p> <p>Uzimajući u obzir Pravilnik (EU), Br.853/2004 Saveta i Evropskog Parlamenta od 29 Aprila 2004,</p>
<p>Nxjerr:</p>	<p>Issues:</p>	<p>Donosi:</p>
<p>RREGULLORE NR.12/2011 PËR PËRCAKTIMIN E RREGULLAVE SPECIFIKE TË HIGJENËS SË USHQIMIT ME PREJARDHJE SHTAZORE</p>	<p>REGULATION Nr .12/2011 OF LAYING DOWN SPECIFIC RULES ON HYGIENE OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN</p>	<p>PRAVILNIK BR.12 /2011 O UTVRDJIVANJU SPECIFIČNIH PRAVILA HIGIJENE HRANE ŽIVOTINJSKOG POREKLA</p>
<p>KREU I</p>	<p>CHAPTER I</p>	<p>POGLAVLJE I</p>
<p>DISPOZITAT E PËRGGJITHSHME</p>	<p>GENERAL PROVISIONS</p>	<p>OPŠTE ODREDBE</p>
<p>Neni 1 Qëllimi</p>	<p>Article 1 Scope</p>	<p>Član 1 Cilj</p>
<p>1. Kjo rregullore ka për qëllim për të siguruar një shkallë të lartë të mbrojtjes së konsumatorit, në lidhje me sigurinë e ushqimit, veçanërisht duke i obligur operatorët e bizneseve të ushqimit në Republikën e Kosovës që t'i nënshtrohen rregullave të njëjta</p>	<p>1. The scope of this regulation is to ensure a high level of the consumers' protection, regarding to food safety, in particular making food business operators, wherever in the Republic of Kosovo to be subject of same rules and ensure appropriate functioning of the</p>	<p>1. Ovaj pravilnik ima za cilj da obezbedi visok stepen zaštite potrošača, vezano sa sigurnost hrane, posebno obavezajući operatore biznesa hrane u Republici Kosova da podležu jednakim pravilima i da obezbede potrebno funkcionisanje</p>



<p>dhe të sigurojnë funksionim të duhur të tregut të brendshëm me produktet me origjinë shtazore.</p> <p>2. Kjo rregullore përcakton rregullat specifike për higjienën e ushqimit me origjinë shtazore për operatorët e bizneseve të ushqimit. Këto rregulla plotësojnë ato të deklaruara me Rregulloren Nr.11/2011 për Higjienën e prodhimeve ushqimore.</p> <p>3. Rregullat e parapara në paragrafin 2 të këtij neni do të aplikohen tek produktet e përpunuara dhe të pa përpunuara me origjinë shtazore.</p>	<p>market within the country in products of animal origin.</p> <p>2. This regulation lays down specific rules on the hygiene of food of animal origin for food business operators. These rules supplement those laid down by Regulation No.11 /2011 on Hygiene of Foodstuffs.</p> <p>3. They shall apply to unprocessed and processed products of animal origin.</p>	<p>unutrašnjeg tržišta proizvodima životinjskog porekla.</p> <p>2. Ovaj pravilnik za operatore biznesa sa hranom utrdjuje specifične pravile u higijeni hrane životinjskog porekla. Ova pravila dopunjuju one deklarisanе Pravilnikom Br.11/2010 o Higijeni prehrambenih proizvoda.</p> <p>3. Pravila predvidjene stavom 2, ovog pravilnika će se primeniti nad prerađenim i neprerađenim proizvodima životinjskog prekla.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 2 Fushëveprimi</p>	<p style="text-align: center;">Article 2 Field of activity</p>	<p style="text-align: center;">Član 2 Oblast dejstva</p>
<p>1. Për derisa nuk përcaktohet ndryshe, kjo rregullore nuk do të aplikohet në ushqimet të cilat përmbajnë produkte me origjinë bimore dhe produkteve të përpunuara me origjinë shtazore. Andaj produktet e përpunuara me origjinë shtazore të përdorura për të pregaditur ushqim të tillë do të fitohen dhe me to do të veprohet trajtohen sipas kërkesave ligjore të kësaj rregulloreje.</p> <p>2. Kjo rregullore nuk do të aplikohet në lidhje me:</p> <p>2.1. prodhimin primar për përdorim shtëpiak privat,</p> <p>2.2. përgatitjen shtëpiake, trajtimin ose ruajtjen e ushqimit për konsum</p>	<p>1. Unless expressly indicated to the contrary, this regulation shall not apply to food containing both products of plant origin and processed products of animal origin. However; processed products of animal origin, used to prepare such food shall be obtained and handled in accordance with the requirements of this regulation.</p> <p>2. This regulation shall not apply in relation to:</p> <p>2.1. Primary production for private domestic use;</p> <p>2.2. The domestic preparation, handling or storage of food for private domestic</p>	<p>1. Ukoliko izričito nije navedeno suprotno, ovaj pravilnik se ne primenjuje kod hrane koja sadrži kako proizvode biljnog porekla, tako i prerađene proizvode životinjskog porekla. Međutim, prerađeni proizvodi životinjskog porekla, upotrebljeni za pripremanje takve hrane, moraju se dobijati i sa njima se mora postupati u skladu za zakonskim zahtevima ovog pravilnika.</p> <p>2. Ovaj pravilnik se ne primenjuje vezano sa:</p> <p>2.1. primarnom proizvodnjom za ličnu upotrebu u domaćinstvima,</p> <p>2.2. domaćom pripremom, rukovanjem ili očuvanjem hrane za</p>



<p>shtëpiak;</p> <p>2.3. furnizimin e drejtpërdrejt nga prodhuesi me sasi të vogël të produkteve primare deri te konsumatori i fundit ose ndërmarrja vendore e shitjes me pakicë, e cila drejtpërdrejt furnizon konsumatorin e fundit .</p> <p>2.4. furnizimin e drejtpërdrejt nga prodhuesi me sasi të vogël të mishit të shpezëve dhe lagomorfeve të therrura në fermë për konsumatorin e fundit ose ndërmarrjen vendore të shitjes me pakicë i cili furnizon konsumatorin e fundit me këtë mish të freskët;</p> <p>2.5. gjuetarët të cilët furnizojnë me sasi të vogla të shtazëve të egra apo me mish të shtazëve të egra drejtpërdrejt konsumatorin e fundit ose ndërmarrjet e shitjes me pakicë të cilat drejtpërdrejt furnizojnë konsumatorin e fundit.</p> <p>3. Qeveria e Kosovës përcakton rregullat për aktivitetet dhe personat e referuar në paragrafin 2 nënparagrafi 2.3, 2.4 dhe 2.5 Rregullat e tilla duhet të sigurojnë arritjen e qëllimeve të kësaj rregulloreje</p> <p>4. Përderisa të mos jetë përcaktuar ndryshe kjo rregullore nuk do të aplikohet te shitja me pakicë.</p> <p>5. Prandaj kjo rregullore do të aplikohet te shitja me pakicë kur janë zbatuar aktivitetet me qëllim të furnizimit të ushqimit me origjinë shtazore të një ndërmarrje tjetër, përveç në:</p>	<p>consumption;</p> <p>2.3. Direct supply, by the producer, of small quantities of primary products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer.</p> <p>2.4. The direct supply, by the producer, of small quantities of meat from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm to the final consumer or to local retail establishments directly supplying such meat to the final consumer as fresh meat;</p> <p>2.5. Hunters who supply small quantities of wild game or wild game meat directly to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer.</p> <p>3. The competent authority shall establish under national law, rules governing activities and persons referred to in paragraph 2 2.3, 2.4 and 2.5. Such rules shall ensure the achievement of the objectives of this regulation.</p> <p>4. Unless, expressly indicated to the contrary, this regulation shall not apply to retail;</p> <p>5. However, this regulation shall apply to retail when operations are carried out with a view to the supply of food of animal origin to another establishment, unless:</p>	<p>ličnu potrošnju u domaćinstvima;</p> <p>2.3. direktnog snabdevanja, od strane proizvođača, krajnjeg potrošača malim količinama primarnih proizvoda ili lokalnih maloprodajnih objekata koji direktno snabdevaju krajnjeg potrošača;</p> <p>2.4. direktnog snabdevanja od strane proizvođača, malim količinama mesa živine, lagomorfa, zaklanih na farmama, ili lokalnih maloprodajnih objekata, koji pomenutim mesom, direktno snabdevaju krajnjeg potrošača;</p> <p>2.5. lovaca, koji snabdevaju krajnjeg potrošača malim količinama lovne divljači ili mesom lovne divljači, odnosno lokalne maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnjeg potrošača.</p> <p>3. Vlada Kosova utvrđuje propise za aktivnosti i lica iz stava 2 2.3, 2.4 i 2.5. Takvi propisi moraju da obezbede ostvarenje ciljeva ovog pravilnika</p> <p>4. Ukoliko izričito nije navedeno suprotno, ovaj pravilnik se ne primenjuje kod maloprodaje.</p> <p>5. Međutim, ovaj pravilnik se primenjuje kod maloprodaje u slučaju snabdevanja drugog objekta hranom životinjskog porekla, osim ako:</p>
---	---	---



<p>5.1.aktivitetet që nuk përbëjnë vetëm ruajtjen apo transportin në të cilin rast prap aplikohen kërkesat e veçanta të temperaturës të deklaruara në aneksin III; ose</p> <p>5.2. furnizimi me ushqim me origjinë shtazore nuk nënkupton situatën kur një ndërmarrje e shitjes me pakicë furnizon vetëm ndërmarrjet të shitjes me pakicë dhe e cila në pajtim me legjislacionin vendor, paraqet vetëm aktivitet të lokalizuar dhe të kufizuar.</p> <p>6. Autoriteti kompetent mund të miratojë masat për të aplikuar kërkesat e kësaj rregullorje e të cilat vlejné te ndërmarrjet e shitjes me pakicë të vendosura në teritorin e Kosovës, tek të cilat nuk do të aplikohen kriteret e nën paragrafeve 6.1 ose 6.2 të këtij neni.</p> <p>7. Kjo rregullore do të aplikohet pa i cenuar:</p> <p>7.1 rregullat relevante të shëndetit të kafshëve dhe shëndetit publik, duke përfshir rregullat më strikte të përcaktuara për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen e encefalopative spongiforme të transmetueshme;</p> <p>7.2 kriteret për perkujdesjen ndaj kafshëve dhe</p> <p>7.3 Kriteret të cilat kanë të bëjnë me</p>	<p>5.1. the operations consist only of storage or transport ,in which case the specific temperature requirements laid down in Annex III shall apply ;or</p> <p>5.2. The supply of food of animal origin from the retail establishments anly and ,in accordance with national law ,is a marginal ,localised and restricted activity.</p> <p>6. The competent authority may adopt measures to apply the requirements of this regulation to retail establishments situated on their territory to which it would not apply pursuant to subparagraphs 6.1 or 6.2 of this article.</p> <p>7. This regulation shall apply without prejudice to:</p> <p>7.1 Relevant animal and public health rules, including more stringent rules laid down for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies;</p> <p>7.2 Animal welfare requirements and</p> <p>7.3 Requirements concerning the</p>	<p>5.1. operacije ne uključuju samo skladištenje ili transport, u kom slučaju se ipak moraju primeniti posebni temperaturni režimi definisani u aneksu III;ili</p> <p>5.2 snabdevanje hranom životinjskog porekla ne podrazumeva situaciju kada jedan maloprodajni objekat snabdeva samo druge maloprodajne objekte, i koja, u skladu sa domacem zakonodavstvom, predstavlja samo, lokalizovanu i ograničenu aktivnost.</p> <p>6. Nadležni organ može usvojiti mere kako bi se primenile zakonske uslove ovog pravilnika, a koje važe kod maloprodajnih objekata koji se nalaze na teritoriji Kosova, i na koje se ona ne bi odnosila što je u skladu sa podstavom 6.1, odnosno 6.2 ovog člana.</p> <p>7. Ovaj pravilnik se primenjuje bez povrede:</p> <p>7.1 relevantnih propisa iz oblasti zdravlja životinja i javnog zdravlja, što uključuje i mnogo strožije propise za prevenciju, kontrolu i iskorenjivanje određenih prenosivih spongiformnih encefalopatija;</p> <p>7.2 kriterima za dobrobit životinja; i</p> <p>7.3 kriterima koji se odnose na</p>
---	---	---



<p>identifikimin e kafshëve dhe gjurmimin e produkteve me origjinë shtazore.</p> <p>Neni 3 Përkufizimet</p> <p>Për qëllimet e kësaj rregullorje, do të aplikohen përkufizimet vijuese:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Përkufizimet e përcaktuara në Ligjin për Ushqimin;2. Përkufizimet e përcaktuara në Rregulloren Nr.11/2011 për Higjienen e prodhimeve ushqimore ;3. Përkufizimet e dhëna në Aneksin 1; dhe4. Cilido përkufizim teknik i përfshirë në anekset II dhe III . <p>KREU II OBLIGIMET E OPERATORËVE TË BIZNESIT ME USHQIM</p> <p>Neni 4 Obligimet e përgjithshme</p> <ol style="list-style-type: none">1. Operatorët e biznesit të ushqimit aktivitetet e tyre i kryejnë në pajtim me dispozitat relevante të anekseve II dhe III të kësaj rregulloreje.2. Operatorët e biznesit të ushqimit nuk do të përdorin ndonjë substancë tjetër, përveç ujit të pijshëm - ose kur Rregullorja Nr.11/2011 për	<p>identification of animals and the traceability of products of animal origin.</p> <p>Article 3 Definitions</p> <p>For the purposes of this regulation shall apply the following definitions:</p> <ol style="list-style-type: none">1. The definitions laid down in Food Law;2. The definitions laid down in Regulation No.11 /2011 on Hygiene of foodstuffs;3. Definitions laid down in Annex I ;and4. Any technical definitions contained in Annexes II and III. <p>CHAPTER II FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATIONS</p> <p>Article 4 General obligations</p> <ol style="list-style-type: none">1. Food business operators shall comply with the relevant provisions of Annexes II and III of this regulation.2. Food business operators shall not use any substance other than potable water –or when Regulation N0.11/2011 on Hygiene of	<p>identifikaciju životinja i sledljivost proizvoda životinjskog porekla.</p> <p>Član 3 Definicije</p> <p>U smislu ovog pravilnika, primenjuju se sledeće definicije:</p> <ol style="list-style-type: none">1. definicije utvrdjene Zakonom o Hrani;2. Definicije utvrdjene Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni prehrambenih proizvoda;3. definicije date u aneksu I; i4. bilo koja definicija obuhvaćena u aneksima II i III. <p>POGLAVLJE II OBAVEZE SUBJEKATA KOJI SE BAVE HRANOM</p> <p>Član 4 Opšte obaveze</p> <ol style="list-style-type: none">1. Subjekti, koji se bave hranom, moraju svoje aktivnosti da obavljaju u skladu sa relevantnim odredbama iz aneksa II i III ovog pravilnika.2. Subjekti, koji se bave hranom, ne smeju koristiti nijednu drugu supstancu osim vode za piće ili, ako je Pravilnik Br.11/2011 o
--	--	--



<p>Higjienen e prodhimeve ushqimore ose kjo rregullore lejon përdorimin e ujit të pastër për të larguar ndotjen nga sipërfaqja e produkteve me origjinë shtazore, për derisa përdorimi i substancave është aprovuar sipas procedurave të përcaktuara nga autoriteti kompetent.</p> <p>3. Operatorët e biznesit të ushqimit aplikojnë kushtet për përdorim të cilat mund të adaptohen në kuadrin e procedurave të njëjta. Përdorimi i një substance të aprovuar nuk do të ketë ndikim në obligimin e operatorit të biznesit të ushqimit që t'i kryej aktivitetet e veta në pajtim me kriteret kësaj rregulloreje.</p> <p style="text-align: center;">Neni 5 Regjistrimi dhe aprovimi i ndërmarrjeve</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit vëjnë në qarkullim produktet me origjinë shtazore të prodhuara në Kosovë, vetëm nëse janë pergatitur dhe trajtuar ekskluzivisht në ndërmarrjet:</p> <p>1.1. të cilat i plotësojnë kërkesat relevante të Rregullores Nr 11/2011, për Higjienen e prodhimeve ushqimore ato të Anekseve II dhe III të kësaj rregulloreje dhe kriteret e tjera relevante të Ligjit për Ushqim; dhe</p> <p>1.2. që Autoriteti kompetent ka regjistruar ose aprovuar sipas kërkesës në pajtim me paragrafin 2 të këtij neni.</p>	<p>foodstuffs or this regulation permits its use, clean water –to remove surface contamination from products of animal origin, unless use of the substance has been approved in accordance with procedure laid down by the competent authority.</p> <p>3. Food business operators shall also comply with any conditions for use that may be adopted under the same procedure .The use of an approved substance shall not affect the food business operator’s duty to comply with the requirements of this regulation.</p> <p style="text-align: center;">Article 5 Registration and approval of establishments</p> <p>1. Food business operators shall place products of animal origin manufactured in Kosovo on the market only if they have been prepared and handled exclusively in establishments:</p> <p>1.1. That meet relevant requirements of Regulation Nr.11/2011 on Hygiene of foodstuffs , those of Annexes II and III of this Regulation and other relevant requirements of food law; and</p> <p>1.2. That the competent authority has registered or; where required in accordance with paragraph 2 of this</p>	<p>Higijeni prehrambenih proizvoda ili ovaj pravilnik dozvoljava upotrebu, čistu vodu za otklanjanje površinske zagađenosti sa proizvoda životinjskog porekla, osim ako upotreba pomenute supstance nije odobrena u skladu sa postupcima utvrđenih od nadležnog organa.</p> <p>3. Subjekti, koji se bave hranom, takođe moraju da obavljaju svoje aktivnosti u skladu sa uslovima upotrebe koji mogu biti usvojeni u skladu sa istom procedurom. Upotreba odobrene supstance ne sme da utiče na obavezu subjekta, koji se bavi hranom, da obavlja svoje aktivnosti u skladu sa uslovima ovog pravilnika.</p> <p style="text-align: center;">Član 5 Registracija i usvajanje preduzeća</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom, stavljaju u promet svoje proizvode životinjskog porekla, koji su proizvedeni na Kosovu, samo ako su isključivo pripremljeni i ako je njima rukovano u preduzecima:</p> <p>1.1. koja ispunjavaju relevantne uslove Pravilnika Br. 11/2011 o Higijeni prehrambenih proizvod uslove iz aneksa II i III ovog pravilnika i druge relevantne uslove Zakona o Hrani; i</p> <p>1.2. čija je registracija izvršena od strane nadležnog organa ili kada je, u skladu sa stavom 2, usvojena po</p>
---	--	--



	article.	zahtevu.
<p>2. Pa e cenuar nenin 6.3 të Regullores Nr. 11/2011 për Higjienën e prodhimeve ushqimore, ndërmarrjet e trajtimit të produkteve me origjinë shtazore për të cilat Aneksi III i kësaj Rregulloreje përcakton kriteret, nuk do të operojnë përveq nese Autoriteti kompetent i ka aprovuar ato në pajtim me paragrafin 3 të këtij neni, me përjashtim të ndërmarrjeve të cilat kryejn vetëm :</p> <p>2.1. prodhimin primar;</p> <p>2.2 .aktivitetet e transportit;</p> <p>2.3. ruajtjen e produkteve të cilat nuk kërkojnë temperaturë të kontrolluar të kushteve të ruajtjes; ose</p> <p>2.4. shitjen me pakicë, përveç atyre në të cilat ka të bëjë kjo rregullore në pajtim me nenin 1.5 .</p> <p>3. Një ndërmarrje e cila është lëndë e aprovimit nëpajtim me paragrafin 2 nuk guxon të punojë përderisa Autoriteti kompetent, në pajtim me Rregulloren Nr.13 /2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit, me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, vendos për:</p> <p>3.1. aprovimin e ndërmarrjes pas një</p>	<p>2. Without prejudice to article 6.3 of Regulation No.11/2011 on Hygiene of foodstuffs ,establishments handling those products of animal origin for which Annex III of this Regulation lays down requirements shall not operate unless the competent authority has approved them in accordance with paragraph 3 of this article ,with the exception of establishments carrying out only:</p> <p>2.1. Primary production;</p> <p>2.2 .Transport operations;</p> <p>2.3 .The storage of products not requiring temperature controlled storage conditions; or</p> <p>2.4. Retail operations other than those to which this Regulation applies pursuant to article 1.5 .</p> <p>3. An establishment subject to approval in accordance with paragraph 2 shall not operate unless the competent authority has, in accordance with Draftregulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin decides for:</p> <p>3.1. Granted the establishment approval</p>	<p>2. Bez povrede člana 6.3 Pravilnika Br. 11/2011 o Higijeni prehrambenih proizvoda, preduzeća za tretiranje proizvodima životinjskog porekla za koje su uslovi definisani u aneksu III ovog pravilnika, ne smeju da obavljaju delatnost ukoliko nisu usvojene od nadležnog organa što je u skladu sa stavom 3 ovog člana, sa izuzetkom onih preduzeća koja jedino obavljaju sledeće:</p> <p>2.1. primarnu proizvodnju;</p> <p>2.2. prevozne aktivnosti;</p> <p>2.3. sačuvanje proizvoda kod kojih nisu potrebni kontrolisani temperaturni režimi očuvanja; ili</p> <p>2.4. maloprodaju osim onih na koje se ovaj pravilnik odnosi u skladu sa članom 1.5.</p> <p>3. Preduzeće, koja je predmet usvajanja u skladu sa stavom 2, ne sme da radi, ukoliko nadležni organ nije, u skladu sa Nacrtpravilnikom Br.13/2011 o otvrdjivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku ishranu kojom se definišu posebni propisi za organizaciju sluzbenih kontrola proizvoda životinjskog porekla, odlučio o:</p> <p>3.1. usvajanju preduzeća nakon</p>



<p>vizite në vendndodhje; ose 3.2 miratimi me kusht i ndërmarrjeve.</p> <p>4. Operatorët e biznesit të ushqimit do të bashkëpunojnë me autoritetin kompetent në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore.</p> <p>Në veçanti, operatorët e biznesit të ushqimit do të sigurojnë se një ndërmarrjeje do t'i ndërpritet veprimtaria nëse autoriteti kompetent tërheq aprovimin e tij, ose në rast të aprovimit të kushtëzuar, dështon të zgjatë apo të japë aprovimin e plotë .</p> <p>5. Ky nen nuk do të ndalon një ndërmarrje nga vënja e ushqimit në qarkullim në mes datës së aplikimit të kësaj rregullorje dhe inspektimit të parë pasues nga autoriteti kompetent, nëse ndërmarrja:</p> <p>5.1. mund të aprovohet në pajtim me paragrafin 2 dhe t'i vëjë në qarkullim produktet me origjinë shtazore në pajtim me legjislacionin në fuqi.</p>	<p>to operate following an on-site visit; or 3.2 Provided the establishment with conditional approval.</p> <p>4. Food business operators shall cooperate with the competent authorities in accordance with Regulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin.</p> <p>In particular ,food business operators shall ensure that and establishment ceases to operate if the competent authority withdraws its approval or ,in case of conditional approval ,fails to prolong it or to grant full approval .</p> <p>5. This article shall not prevent and establishment from placing food on the market between the date of application of this Regulation and the first subsequent inspection by the competent authority, if the establishment:</p> <p>5.1. is subject to approval in accordance with paragraph 2 and placed products of animal origin on the market in accordance with legislation of Kosovo, immediately prior to the application of this Regulation ,or</p>	<p>izvršene posete njoj; ili 3.2 uslovno odobrenje preduzeća.</p> <p>4. Subjekti, koji se bave hranom, saraduju sa nadležnim organima što je u skladu sa Nacrtpravidnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog prekla namenjeno za ljudsku potrošnju, kojom se definišu posebni propisi za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog prekla.</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom posebno moraju da obezbede obustavu rada u preduzeće - objektu ukoliko nadležni organ odobrenje, koji je izdao povuče, ili ukoliko preduzeće - objekat u slučaju uslovnog odobrenja ne produži isto ili ne dobije puno odobrenje.</p> <p>5. Ovim se članom ne sprečava se preduzeće da stavlja hranu u promet u periodu između datuma početka primene ovog Pravilnika i prve sledeće inspekcije koju nadležni organ obavi, ukoliko preduzeće - objekat:</p> <p>5.1. može da se odobri u skladu sa stavom 2 i stavi svoje proizvode životinjskog porekla u promet u skladu sa zakonodavstvom Kosova pre početka primene ovog pravilnika; ili</p>
---	---	---



5.2. paraqet llojin e objektit për të cilin nuk ka patur më parë kërkesë për miratim para fillimit të aplikimit të kësaj Rregulloreje.

Neni 6
Shenja shëndetësore dhe identifikuese

1. Operatorët e biznesit të ushqimit sipas nenit 5.2 nuk mund të vëjnë në treg produktin me origjinë shtazore nga një ndërmarrje e cila është lëndë e aprovimit përderisa ka:

1.1. aplikuar shenjën shëndetësore sipas Rregullores Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, ose

1.2. në rast se me rregulloren e përmendur nuk është paraparë vënja e shenjës shëndetësore, një shenjë identifikimi e vënë në pajtim me aneksin II, seksioni I, të kësaj rregulloreje.

2. Operatorët e biznesit të ushqimit mund t'a vëjnë shenjën e identifikimit në produktin me origjinë shtazore vetëm nëse produkti është prodhuar sipas kësaj rregulloreje në ndërmarrjet të cilat i plotësojnë kriteret nga neni 5.

5.2. is of a type in respect of which there was no requirement for approval before the application of this Regulation .

Article 6
Health and identification marking

1. Food business operators shall not place on the market a product of animal origin handled in an establishment subject to approval in accordance with article 5.2 unless it has either:

1.1. a health mark applied in accordance with Regulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin, or

1.2. When that Regulation does not provide for the application of a health mark, an identification mark applied in accordance with Annex II, Section I, of this regulation.

2. Food business operators may apply an identification mark to a product of animal origin only if the product has been manufactured in accordance with this regulation in establishments meeting the requirements of

5.2. predstavlja takvu vrstu objekta za koji nije bilo zahtev za odobravanje pre početka primene ovog pre početka primene ovog pravilnika.

Član 6
Zdravstvena i identifikaciona oznaka

1. Subjekti, koji se bave hranom, iz člana 5. 2 ne mogu staviti u promet proizvod životinjskog porekla iz preduzeća, koja je predmet odobravanja, ukoliko je:

1.1. primenio zdravstvenu oznaku po Pravilniku Br.13/2011 ootvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju, kojom se definišu posebni propisi za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog prekla ili

1.2. ukoliko pomenutim pravilnikom nije predviđeno stavljanje zdravstvene i identifikacione oznake stavljenih u skladu sa aneksom II, odeljak I ovog pravilnika.

2. Subjekat, koji se bavi hranom, može staviti identifikacionu oznaku na proizvod životinjskog porekla samo ako je proizvod proizveden u skladu sa ovim pravilnikom i u preduzecima koje ispunjavaju uslove iz



<p>3. Operatorët e biznesit të ushqimit nuk guxojnë t'a largojnë nga mishi shenjën shëndetësore, e vënë në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011, për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit, me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, përderisa e coptojnë, e përpunojnë ose e punojnë në një mënyrë tjetër.</p> <p style="text-align: center;">KREU III TREGTIMI Neni 7 Dokumentet</p> <p>1. Në pajtim me anekset II dhe III të kësaj rregulloreje, operatorët e biznesit të ushqimit do të sigurojnë se ngarkesën e produkteve me origjinë shtazore, e përcjell certifikata dhe dokumentet tjera.</p> <p>2. Autoriteti kompetent duke u bazuar në legjislacionin në fuqi, mund të:</p> <ul style="list-style-type: none">2.1 . përcaktoj dokumentet model, dhe2.2. të nxjerr akte të veçanta për përdorimin e dokumenteve elektronike.	<p>article 5.</p> <p>3. Food business operators may not remove a health mark applied in accordance with Regulation No.13/2011, laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin from meat, unless they cut or process it or work upon it in another manner.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER III TRADE Article 7 Documents</p> <p>1. In accordance with Anexes II or III of this regulation, food business operators shall ensure that certificates or other documents accompany consignments of products of animal origin.</p> <p>2. The competent authority, pursuant to legislation in force:</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. Model documents may be established, and2.2. Provisions may be made for the use of electronic documents.	<p>člana 5.</p> <p>3. Subjekti, koji se bave hranom, ne smeju da uklone zdravstvenu oznaku sa mesa, koja je stavljena u skladu sa Pravilnikom Br. 13/2011 o otvrdjivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju, kojom se definišu posebni propisi za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog prekla, ukoliko se meso ne raseca ili prerađuje, odnosno obrađuje na drugi način.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE III PROMET Član 7 Dokumentacija</p> <p>1. U skladu sa aneksom II i III ovog pravilnika, subjekti koji se bave hranom, obezbede da pošiljke proizvoda životinjskog porekla prate sertifikati i ostala dokumentacija.</p> <p>2. Nadležni organ, na osnovu zakonodavstva na snazi može da:</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. utvrdjuje model dokumenata:i2.2. donosi posebne akte o upotrebu dokumenata u elektronskoj formi.
--	--	--



<p style="text-align: center;">KREU IV</p> <p style="text-align: center;">DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE</p> <p style="text-align: center;">Neni 8 Masat zbatuese dhe masat kalimtare</p> <p>Zbatimi i masave mund të përcaktohet nga Autoriteti kompetent.</p> <p style="text-align: center;">Neni 9 Ndryshimi dhe adaptimi i anekseve II dhe III</p> <p>1. Anekset II dhe III mund të ndryshohen dhe përditësohen, duke u bazuar në :</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. zhvillimin e udhëzuesve të praktikës së mirë;1.2. përvojën e fituar nga aplikimi i sistemeve të bazuara në HACCP, në pajtim me nenin 6 të Rregullores Nr.11 /2011 për Higjienën e prodhimeve ushqimore,1.3. zhvillimet teknologjike dhe aplikimet praktike të tyre dhe besimi i konsumatorit në lidhje me përbërësit e ushqimit;1.4. këshilla shkencore, e veçanërisht vlerësimet e reja të rrezikut ;1.5. temperaturat dhe kriteret <th data-bbox="800 271 1442 1484"><p style="text-align: center;">CHAPTER IV</p><p style="text-align: center;">FINAL PROVISIONS</p><p style="text-align: center;">Article 8 Implementing measures and transitional measures</p><p>Implementing measures shall be established by the competent authority.</p><p style="text-align: center;">Article 9 Amendment and adoption of Annexes II and III</p><p>1. Annexes II and III may be updated, taking into account:</p><ul style="list-style-type: none">1.1. Development of guides to good practice;1.2. If the experience gained from the implementation of HACCP procedures based system, pursuant to Article 6 of the Regulation No.11 /2011 on Hygiene of foodstuffs,1.3. The technological developments and their practical consequences and consumer expectations with regard to food composition;1.4. Scientific advice, particularly new risk assessments;1.5. Microbiological and temperature<th data-bbox="1442 271 2041 1484"><p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV</p><p style="text-align: center;">ZAVRŠNE ODREDBE</p><p style="text-align: center;">Član 8 Mere za implementaciju i prelazne mere</p><p>Implementacija mera moze se utvrditi od nadležnog organa.</p><p style="text-align: center;">Član 9 Dopune i izmene aneksa II i III</p><p>1. Aneksi II i III se mogu izmeniti, odnosno ažurirati osnovajući se na:</p><ul style="list-style-type: none">1.1. razvijanju uputnika za dobru praksu;1.2. iskustvo stečeno primenom sistema baziranih na HACCP metodi u skladu sa članom 6 Pravilnika Br.11/2010 o Higijeni prehrambenih proizvoda,1.3. tehnološke razvijenosti i praktična primena i poverenje potrošača u vezi sa sastojcima hrane;1.3. naučne savete, posebno kada je reč o proceni novih rizika;1.5. mikrobiološki i temperaturni</th></th>	<p style="text-align: center;">CHAPTER IV</p> <p style="text-align: center;">FINAL PROVISIONS</p> <p style="text-align: center;">Article 8 Implementing measures and transitional measures</p> <p>Implementing measures shall be established by the competent authority.</p> <p style="text-align: center;">Article 9 Amendment and adoption of Annexes II and III</p> <p>1. Annexes II and III may be updated, taking into account:</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. Development of guides to good practice;1.2. If the experience gained from the implementation of HACCP procedures based system, pursuant to Article 6 of the Regulation No.11 /2011 on Hygiene of foodstuffs,1.3. The technological developments and their practical consequences and consumer expectations with regard to food composition;1.4. Scientific advice, particularly new risk assessments;1.5. Microbiological and temperature <th data-bbox="1442 271 2041 1484"><p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV</p><p style="text-align: center;">ZAVRŠNE ODREDBE</p><p style="text-align: center;">Član 8 Mere za implementaciju i prelazne mere</p><p>Implementacija mera moze se utvrditi od nadležnog organa.</p><p style="text-align: center;">Član 9 Dopune i izmene aneksa II i III</p><p>1. Aneksi II i III se mogu izmeniti, odnosno ažurirati osnovajući se na:</p><ul style="list-style-type: none">1.1. razvijanju uputnika za dobru praksu;1.2. iskustvo stečeno primenom sistema baziranih na HACCP metodi u skladu sa članom 6 Pravilnika Br.11/2010 o Higijeni prehrambenih proizvoda,1.3. tehnološke razvijenosti i praktična primena i poverenje potrošača u vezi sa sastojcima hrane;1.3. naučne savete, posebno kada je reč o proceni novih rizika;1.5. mikrobiološki i temperaturni</th>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV</p> <p style="text-align: center;">ZAVRŠNE ODREDBE</p> <p style="text-align: center;">Član 8 Mere za implementaciju i prelazne mere</p> <p>Implementacija mera moze se utvrditi od nadležnog organa.</p> <p style="text-align: center;">Član 9 Dopune i izmene aneksa II i III</p> <p>1. Aneksi II i III se mogu izmeniti, odnosno ažurirati osnovajući se na:</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. razvijanju uputnika za dobru praksu;1.2. iskustvo stečeno primenom sistema baziranih na HACCP metodi u skladu sa članom 6 Pravilnika Br.11/2010 o Higijeni prehrambenih proizvoda,1.3. tehnološke razvijenosti i praktična primena i poverenje potrošača u vezi sa sastojcima hrane;1.3. naučne savete, posebno kada je reč o proceni novih rizika;1.5. mikrobiološki i temperaturni
--	--	--



<p>mikrobiologjike për artikujt ushqimor ,dhe 1.6 ndryshimet në mënyrat e konsumit.</p> <p>Neni 10 Vendimet e veçanta</p> <p>1. Pa e cenuar zbatimin e përgjithshëm të nenit 9 dhe 10 1, mund të definohen nga Qeveria e Kosovës masat për zbatimin ose të aprovohen plotësimet e aneksit II, respektivisht III në pajtim me dispozitat e kësaj rregulloreje me qëllim të:</p> <p>1.1. Të definimit të rregullave të transportit të mishit përderisa është i ngrohtë ;</p> <p>1.2. Të caktoj, në lidhje me mishin e ndarë mekanikisht (MNM), ne te cilen përbërja e kalciumit nuk është dukshëm më e lartë se sa te mishi i grirë;</p> <p>1.3. Të definoj trajtimet e tjera të cilat mund të aplikohen në ndërmarrjet e përpunimit të guacave të gjalla dy membranore nga klasa B ose C e zonave të prodhimit të cilat nuk iu janë nënshtruar pastrimit ose ndërrimit;</p> <p>1.4. Të caktoj metodat e njohura të testimit për praninë e biotoksineve të detit;</p> <p>1.5. Të deklaroj standardet shtesë për guacat e gjalla dy membranore në bashkëpunim me laboratorin referent</p>	<p>requirements for foodstuffs, and 1.6 Changes in patterns of consumption.</p> <p>Article 10 Specific decisions</p> <p>1. Without prejudice to the generality of Article 9 and 10 1, implementing measures may be laid down ,or amendments to Annexes II or III adopted ,in accordance with provisions of this Regulation with aim to</p> <p>1.1 To lay down rules for the transport of meat while it is warm;</p> <p>1.2 To specify, in respect of (MSM), which calcium content is not significantly higher than that of minced meat;</p> <p>1.3. To lay down other treatments that may be applied in a processing establishment to live bivalve mollusks from Class B or C production areas that have not been submitted to purification or relaying;</p> <p>1.4. To specify recognized testing methods for marine biotoxines;</p> <p>1.5. To lay down additional health standards for live bivalve molluscs in cooperation with relevant Community</p>	<p>kriterijumi za prehrambene proizvode; 1.6 izmene u načinu ishrane.</p> <p>Član 10 Posebne odluke</p> <p>1. Bez povrede opšte primene člana 9 i 10 .1, od Vlade Kosova mogu se definisati mere za sprovođenje, ili usvojiti dopune aneksa II, odnosno III u skladu sa odredbama ovog pravilnika u cilju:</p> <p>1.1. Definisanja propisa za prevoz mesa dok je još toplo;</p> <p>1.2. Određivanja, kada je reč o mehanički otkoštenom mesu (MOM), nivoa kalcijuma koji nije mnogo viši od nivoa kalcijuma u mlevenom mesu;</p> <p>1.3. Definisanja drugih tretmana primenjivih u objektu za prerađu živih školjki i ostalih mekušaca iz proizvodnih zona klase B ili C koji nisu bili podvrgnuti pročišćavanju ili presađivanju;</p> <p>1.4. Određivanja priznatih metoda ispitivanja na prisustvo morskih biotoksina;</p> <p>1.5. deklarisanja dodatnih standarda za žive školjke i ostale mekušce u saradnji sa relevantnom referentnom</p>
--	--	---



<p>relevant, që përfshinë:</p> <p>1.5.1. vlerat e limitit dhe metodat e analizës për biotoksinët e tjerë të detit ;</p> <p>1.5.2. procedurat e testimit të virusit dhe standardet virologjike;dhe</p> <p>1.5.3. aplikimin e planeve, metodave të mostrimit dhe tolerancave analitike për të kontrolluar pëlqimin me standardet shëndetësore.</p> <p>1.6. Të formuloj standardet shëndetësore,ose verifikimet ,kur ekziston evidencë shkencore që tregon se është e nevojshme për të mbrojtur shëndetin publik;</p> <p>1.7. Të zgjeroj aneksin III, të kreu IX të Seksionin VII, për guacat ;</p> <p>1.8. Të specifikoj kriteret për përcaktimin, kur të dhënat epidemiologjike tregojnë se vendpeshkimi nuk paraqet rrezik për shëndetin në lidhje me praninë e parazitëve dhe si rezultat i kësaj për përcaktimin kur autoriteti Kompetent mund të autorizoj operatorët e biznesit të ushqimit të mos i ngrijnë produktet e peshkut sipas aneksit III,seksioni VIII, kapitulli III, pjesa D;</p>	<p>Reference Laboratory, including</p> <p>1.5.1. Limit values and analysis methods for other marine biotoxins;</p> <p>1.5.2. Virus testing procedures and virological standards; and</p> <p>1.5.3. Sampling plans and the methods and analytical tolerances to be applied to check compliance with the health standards.</p> <p>1.6. To lay down health standards or checks, where there is scientific evidence indicating that they are necessary to protect public health;</p> <p>1.7. To extend Annex III, Section VII, Chapter IX, to live bivalve molluscs</p> <p>1.8. To specify criteria for determining when epidemiological data indicate that a fishing ground does not present a health hazard with regard to the presence of parasites and ,consequently ,for determining when the competent authority may authorize food business operators not to freeze fishery products in accordance with Annex III, Section VIII , Chapter III, Part D;</p>	<p>laboratorijom, što uključuje:</p> <p>1.5.1. granične vrednosti i metode analize za druge morske biotoksine;</p> <p>1.5.2. procedure ispitivanja virusa i virusološke standarde; i</p> <p>1.5.3. primene planova uzorkovanja i metode, kao i tolerance za analizu, koji se primenjuju radi provere usklađenosti sa zdravstvenim standardima.</p> <p>1.6. Definisanja zdravstvenih standarda ili provera, kada postoji naučni dokaz koji ukazuje na to da su oni neophodni radi zaštite javnog zdravlja;</p> <p>1.7. Proširivanja poglavlja IX u odeljku VII aneksa III na žive školjke;</p> <p>1.8. Navođenja kriterijuma na osnovu kojih se donosi odluka da li epidemiološki podaci ukazuju da jedno mesto ribolova nije opasno po zdravlje kada je reč o prisustvu parazita i, kao rezultat toga, donosi se odluka kada nadležni organi mogu da izdaju dozvolu subjektima, koji se bave hranom, da ne zamrzavaju proizvode od ribe u skladu sa aneksom III, odeljak VIII, poglavlje III, deo D;</p>
---	---	--



<p>1.9. Të formuloj kriteret e freskisë dhe vlerat e limitet për histaminën dhe totalin e nitrogjenit të paqëndrueshëm për produktet e peshkut ;</p> <p>1.10. Të lejoj përdorimin e qumështit të papërpunuar për prodhimin e produkteve të qumështit të përpunuar i cili nuk i plotëson kriteret e formuluar në aneksin III, seksioni IX, sikurse është numri i pllakëzave dhe llogaritja e qelizave somatike;</p> <p>1.11. Caktimi i sasisë maksimale të lejuar për mbetje të antibiotikëve të ndryshëm në qumështin e pa përpunuar, pa e cenuar Udhëzimin Administrativ Nr. 14/2006 Për caktimin e kufirit maksimal të mbetjeve. dhe</p> <p>1.12. Të aprovoj proceset ekuivalente për prodhimin e xhelatinës ose kolagjenit .</p> <p style="text-align: center;">Neni 11 Konsultimi me Autoritetin Evropian për Sigurinë e Ushqimit</p> <p>Autoriteti kompetent do të konsultoj Autoritetin Evropian për Sigurinë e Ushqimit në lidhje me çfarëdo çështje që bie brenda</p>	<p>1.9. To lay down freshness criteria and limits with regard to histamine and total volatile nitrogen for fishery products;</p> <p>1.10. To permit the use for the manufacture of certain dairy products of raw milk not meeting the criteria laid down in Annex III, section IX, as regards its plate count and somatic cell count;</p> <p>1.11. Without prejudice to administrative Instruction No. 14/2006, to fix a minimum permitted value for the combined total of residues of antibiotic substances in raw milk; and determination of maximum residue limits, and</p> <p>1.12. To approve equivalent processes for the production of gelatine or collagen</p> <p style="text-align: center;">Article 11 Consultation of the European Food Safety Authority</p> <p>The competent authority shall consult the European Food Safety Authority on any matter falling within the scope of this Regulation that</p>	<p>1.9. Definisanja kriterijuma za svežinu i graničnih vrednosti za histamine i ukupnu količinu isparljivog azota kod proizvoda od ribe;</p> <p>1.10. Odobrava upotrebu sirovog mleka u proizvodnji određenih mlečnih proizvoda od nepreradjenog mleka, kada ono ne ispunjava kriterijume definisane u aneksu III, odeljak IX kada je reč o obračunavanju pločica i obračun bakterija i somatskih ćelija;</p> <p>1.11. Određivanja maksimalno dozvoljene količine za ukupnu količinu rezidua različitih antibiotika u sirovom mleku, bez povrede Administrativnog Uputstva Br. 14/2006 O određivanju maksimalne granice ostataka, i</p> <p>1.12. davanja odobrenja za ekvivalentne procese proizvodnje želatina, odnosno kolagena</p> <p style="text-align: center;">Član 11 Konsultacije sa Evropskim Organom za Bezbednost Hrane</p> <p>Nadlezni organ se konsultuje se sa Evropskim organom za bezbednost hrane po bilo kom pitanju, koje spada u domen ovog</p>
---	--	---



<p>kornizës së kësaj Rregullorje dhe e cila mund të ketë ndikim të rëndësishëm në shëndetin publik dhe në veçanti para se të propozoj të zbatohet Aneksin III, Pjesa III, në qeniet e tjera shtazore.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE</p> <p style="text-align: center;">Neni 12 Dispozitat Kalimtare</p> <p>1. Rregullat e përcaktuara në nenin 2.4 (CDE) duhet të miratohen në afat prej 12 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj rregulloreje</p> <p>2. Kriteret e parapara në Aneksin II, Seksioni III të kësaj rregullore duhet të përmbushën në afat prej 6 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore.</p> <p>3. Kriteret e parapara në Aneksin III, Seksioni 9 të kësaj rregulloreje duhet të përmbushën në afat prej 18 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj rregulloreje.</p> <p>4. Autoriteti Kompetent për zbatimin e kësaj rregulloreje mund të nxjerr akte të veçanta.</p> <p style="text-align: center;">Neni 13</p> <p>Pjesë përbërse e kësaj rregullore janë anekset</p>	<p>could have significant impact on public health and ,in particular ,before the proposing to extend Annex III, Section III, to other animal species.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">FINAL PROVISIONS</p> <p style="text-align: center;">Article 12 Transitional Provisions</p> <p>1. Rules laid down in Article 2.4 (CDE) shall be approved within 12 months after entry into force of this Regulation</p> <p>2. The requirements laid down in Annex II,Section III of this Regulation shall be met 6 months after entry into force of this Regulation.</p> <p>3. The requirements laid down in Annex III, Section 9 of this Regulation shall be met within 18 months after entry into force of this Regulation .</p> <p>4. For implementation of this Regulation ,the competent authority may issue special documents.</p> <p style="text-align: center;">Article 13</p> <p>The content part of this Regulation are Annexes</p>	<p>pravilnika, a koje bi moglo da ima značajan uticaj na javno zdravlje, a posebno to čini pre podnošenja predloga za proširenje aneksa III, odeljak III na druge životinjske vrste.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">ZAVRŠNE ODREDBE</p> <p style="text-align: center;">Član 12 Prelazne odredbe</p> <p>1 Pravila,utvrđjene u članu 2.4(CDE),treba da se usvoje u roku od 12 meseci nakon stupanja na smagu ovog pravilnika.</p> <p>2. Predvidjeni kriteri u Aneksu II, Odeljak III ovog pravilnika treba da se ispune u roku od 6 meseci nakon stupanja na smagu ovog pravilnika.</p> <p>3.Predvidjeni kriteri u Aneksu III, odeljak 9 ovog pravilnika treba da se ispune u roku od 18 meseci nakon stupanja na smagu ovog pravilnika.</p> <p>4. Nadležni autoritet za sprovođenje ovog pravilnika može doneti posebne akte.</p> <p style="text-align: center;">Član 13</p> <p>Sastavni deo ovog pravilnika sa aneksi I, II i</p>
--	---	---



<p>I, II dhe III.</p> <p style="text-align: center;">Neni 14 Shfuqizimi</p> <p>Te gjitha dispozitat e legjislacionit sekondar që nuk jane ne kundërshtim me kete Rregullore do te zbatohen deri ne hyrjen ne fuqi te kesaj Rregullore.</p> <p style="text-align: center;">Neni 15 Hyrja në fuqi</p> <p>Kjo rregullore hyn në fuqi 15 ditë pas nënshkrimit nga Kryeministri i Republikës së Kosovës.</p> <p>Hashim Thaçi</p> <hr/> <p>Kryeministër i Republikës së Kosovës</p> <p>30.09.2011</p>	<p>I, II and III.</p> <p style="text-align: center;">Article 14 Obragation</p> <p>All provisions of the secondary legislation which are not in contradiction with this Regulation shall be implemented, until entry into force of this Regulation.</p> <p style="text-align: center;">Neni 15 Entry into force</p> <p>This regulation shall enters into force on The date of the signature by the Primeminister of th Republic of Kosova</p> <p>Hashim Thaçi</p> <hr/> <p>Prime Minister of the Republic of Kosovo</p> <p>30.09.2011</p>	<p>III.</p> <p style="text-align: center;">Član 14 Stavljanje van snage</p> <p>Sve odredbe sekundarnog zakonodavstva koja nisu u suprotnosti sa hovim pravilnikom će se primeniti do stupanja na smagu ovog pravilnika.</p> <p style="text-align: center;">Član 15 Stupanje na snagu</p> <p>Ovoj pravilnik stupa na snagu 15 dana nakon potpisivanja od Premijera republike Kosova</p> <p>Hashim Thaçi</p> <hr/> <p>Premijer Republike Kosova</p> <p>30.09.2011</p>
---	--	---



ANEKSI I	ANNEX I	ANEKS I
<p style="text-align: center;">Përkufizimet për kuptimin e kësaj rregullorjeje</p> <p>1. MISHI</p> <p>1.1. “Mishi” nënkupton pjesët e ngrënshme të kafshëve, të referuara në pikat 1.2 deri 1.8 ,duke përfshir edhe gjakun.</p> <p>1.2. ”kafshët thundrake” nënkupton kafshët shtëpiake të llojit të gjedhit (përfshirë llojet e Bupalove dhe Bizonëve) kafshët e llojit të derrit, deles dhe dhisë dhe njëthundrakët shtëpiake.</p> <p>1.3. “Shpezë” nënkupton zogjët e fermës ,përfshirë zogjët të cilët nuk konsiderohen si shtëpiake por të cilët janë kultivuar si kafshë shtëpiake, me përjashtim të makusheve.</p> <p>1.4. “Lagomorfe” nënkupton lepujt, lepujt e egër dhe brejtësit.</p> <p>1.5 “Kafshë e egër” nënkupton:</p> <p>1.6. thundrakët e egër dhe lagomorfet, si dhe gjitarët e tjerë tokësor të cilët gjahtohen për konsum dhe konsiderohen se janë kafshë të egra nën ligjin e aplikueshëm të Kosovës, përfshirë gjitarët të cilët jetojnë në teritor të mbyllur nën kushtet e lirisë të ngjajshme me</p>	<p style="text-align: center;">Definitions for understanding of this regulation</p> <p>1. MEAT</p> <p>1.1. “Meat” –means edible parts of the animals referred to in points 1.2 to 1.8, including blood.</p> <p>1.2.”Domestic ungulates”-means domestic bovine (including Bubalos and bison species), porcine, ovine and caprine animals, and domestic solipeds.</p> <p>1.3. “Poultry”-means farmed birds, including birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, with exception of ratites.</p> <p>1.4. “Lagomorphs”-means rabbits, hares and rodents.</p> <p>1.5 “Wild game”-means:</p> <p>1.6. wild ungulates and lagomorphs ,as well as other land mammals that are hunted for human consumption and are considered to be wild game ,under applicable laws in Kosovo ,including mammals living in enclosed territory</p>	<p style="text-align: center;">Definicije u smislu ovog pravilnika</p> <p>1. MESO</p> <p>1.1 Pod „mesom“ se podrazumevaju jestivi delovi životinja navedeni u tačkama od 1.2 do 1.8, što uključuje i krv.</p> <p>1.2 Pod „domaćim papkarima“ se podrazumevaju domaća goveda (uključujući i vrste Bubalus i Bison), svinje, ovce i koze, kao i domaći jednopapkari.</p> <p>1.3. Pod „živinom“ se podrazumevaju gajene ptice, uključujući i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali se uzgajaju kao domaće životinje, sa izuzetkom ptica trkačica.</p> <p>1.4. Pod „lagomorfima“ se podrazumevaju zečevi, kunići i glodari.</p> <p>1.5. Pod „lovnom divljači“ se podrazumevaju:</p> <p>1.6. divlji papkari, lagomorfi, kao i ostali kopneni sisari, koji se love zbog ishrane ljudi i koji se smatraju lovnom divljači prema važećim zakonima u predmetnoj državi članici, uključujući i sisare koji slobodni žive na ograđenoj teritoriji slično</p>



<p>ato të kafshëve të egra; dhe</p> <p>1.7. zogjët e egër të cilët gjahtohen për konsum,</p> <p>1.8. “Kafshët e gjahut të kultivuara” dhe gjitarët e tjerë tokësor të kultivuar të tjera nga ato të referuara në pikën 1.2.</p> <p>1.9. “Kafshët e vogla të gjahut “nënkupton shpezët e egra dhe lagomorfët të cilët jetojnë të lirë në ambient.</p> <p>1.10. „Kafshët e egra të mëdha “ Nënkupton gjitarët e egër tokësor të cilët jetojnë në ambient të lirë dhe të cilët nuk përfshihen në grupin e definuar si kafshë të vogla të egra .</p> <p>1.9. “Karakas” nënkupton trupin e kafshës pas therrjes dhe largimit të lëkurës.</p> <p>1.10. “Mish i freskët“ nënkupton mishin i cili nuk i është nënshtruar procesit të konzervimit, përveq ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejt, përfshirë mishin e mbyllur me vakum ose me të mbështjellur nën atmosferë të kontrolluar.</p> <p>1.11. „të brendshmet të ngrënshme“ Nënkupton mishin e freskët përveç atij të karkasit duke përfshirë organet e mbrendshme dhe gjakun.</p> <p>1.12. “Organe të mbrendshme“ nënkupton organet e gjoksit, abdomenit, dhe zgavrës së pelvikut si dhe trakea dhe egzofagu dhe rrroku i zogjëve.</p> <p>1.13. “Mish i grirë” nënkupton mishin i cili</p>	<p>under conditions of freedom similar to those of wild game; and</p> <p>1.7. wild birds that are hunted for human consumption</p> <p>1.8. “Farmed game “–means farmed ratites and farmed land mammals other than those referred to in point 1.2.</p> <p>1.9 “Small wild game“–means wild game birds and lagomorphs living freely in the wild.</p> <p>1.10. „Large wild game “–means wild land mammals living freely in the wild that do not fall within the definition of small wild game.</p> <p>1.9 “Carkase”- means the body of an animal after slaughter and dressing.</p> <p>1.10 “Fresh meat “–means meat that has not undergone any preserving process other than chilling ,freezing or quick freezing ,including meat that is vacume wrapped or wrapped in a controlled atmosphere.</p> <p>1.11 “Offal “–means fresh meat other than that of the carcass, including viscera and blood.</p> <p>1.12 “Viscera “–means the organs of thoracic, abdominal and pelvic cavities, as well as the trachea and oesophagus, and in birds, the crop.</p>	<p>kao lovna divljač: i</p> <p>1.7.divlje ptice koje se love za ljudsku ishranu,</p> <p>1.8.Pod „gajenom divljači“ se podrazumevaju gajene ptice trkačice i gajeni kopneni sisari izuzev onih navedenih u tački 1.2.</p> <p>1.9.Pod „sitnom lovnom divljači“ se podrazumevaju divlje lovne ptice, lagomorfi koji žive slobodno u divljini.</p> <p>1.10..Pod „krupnom lovnom divljači“ se podrazumevaju divlji kopneni sisari koji žive slobodno u divljini, a koji ne potpadaju pod definiciju sitne lovne divljači.</p> <p>1.9.Pod „trupom“ se podrazumeva telo životinje nakon klanja i otklonjenja kože.</p> <p>1.10.Pod „svežim mesom“ se podrazumeva meso, koje nije prošlo ni kroz jedan proces konzervacije, osim rashlađivanja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući i meso koje je vakumski umotano ili umotano pod kontrolisanom atmosferom.</p> <p>1.11.Pod „ iznutricama koja se jedu “ se podrazumevaju sveže meso osim trupa, uključujući tu i iznutrice i krv.</p> <p>1.12.Pod „iznutricama“ se podrazumevaju organi grudne, trbušne i karlične duplje, kao i dušnik i jednjak, a kod ptica guša.</p> <p>1.13.Pod „mlevenim mesom“ se</p>
---	--	--



<p>është grirë në copa dhe përmban më pak se 1% kripë.</p> <p>1.14. “Mishi i Ndarë Mekanikisht ose MNM“ nënkupton mishin e përfituar nga largimi I mishit nga eshtrat ose nga karkaset e shpezëve ,duke përdorur mjetet mekanike I cili rezulton me modifikimin e strukturës së fibrave të muskujve .</p> <p>1.15. “ Gjysëmproduktet nga mishi “nënkupton mishin e freskët, duke përfshir mishin e ndarë në copa i cili përmban aroma dhe aditivë ose i cili i është nënshtruar procesit të përpunimit,i pamjaftueshëm që të modifikoj strukturën e fibrave të muskujve të mishit për të eliminuar karakteristikat e mishit të freskët.</p> <p>1.16. „Therrtore,, nënkupton objektin i cili përdoret për therrjen, largimin e lëkurës së kafshëve dhe organeve të mbrendshme, dhe mishi i së cilave është dedikuar për konsum.</p> <p>1.17. „Fabrika për coptimin e mishit” nënkupton ndërmarrjen për largimin e mishit nga eshtrat dhe coptimin e mishit.</p> <p>1.18. „Ndërmarrje e përpunimit të kafshëve të gjahut” nënkupton secilën ndërmarrje në të cilën përfitohet ose pergaditet gjahu dhe mishi i kafshëve të gjahut, pas gjuetisë dhe i cili dedikohet për vënje në treg.</p>	<p>1.13.“Minced meat”-means boned meat that has been minced into fragments and contains less than 1% salt.</p> <p>1.14. “Mechanically separated meat” or “MSM “-means the product obtained by removing meat from fresh –bearing bones after boning or from poultry carcasses ,using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure .</p> <p>1.15. “Meat preparations “-means fresh meat ,including meat that has not been reduced to fragments ,which has had foodstuffs ,seasonings or additives added to it or which has undergone processes insufficient to modify the internal muscle fibre structure of the meat and thus to eliminate the characteristics of fresh meat.</p> <p>1.16, Slaughterhouse,-means an establishment used for slaughtering and dressing animals, the meat of which is intended for human consumption</p> <p>1.17. “Cutting plant”-means an establishment used for boning and/or cutting up meat.</p> <p>1.18. „Game handling establishment” –means any establishment in which game and game meat obtained after hunting are prepared for placing on the market.</p>	<p>podrazumeva meso bez kostiju koje je samleveno na sitne parčiće i koje sadrži manje od 1% soli.</p> <p>1.14.Pod „mehanički otkoštenim mesom, ili MOM“ se podrazumeva proizvod koji je dobijen odvajanjem mesa sa kostiju na kojima je ostalo mesa nakon otkoštavanja ili sa trupa živine, pri čemu se koriste mehanička sredstva koja uzrokuju gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana.</p> <p>1.15.Pod „poluproizvodima od mesa“ se podrazumeva sveže meso, uključujući i meso koje je usitnjeno, kome se dodaju prehrambeni proizvodi, začini ili aditivi, odnosno meso, koje je bilo izloženo procesima koji nisu uspeli da modifikuju dovoljno unutrašnju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminišu karakteristike svežeg mesa.</p> <p>1.16.Pod „klanicom“ se podrazumeva objekat koji se koristi za klanje,otklanjanje kože i iznutricama životinja čije je meso namenjeno ljudskoj ishrani.</p> <p>1.17. “Pod fabrikom za rasecanje“ se podrazumeva preduzece, objekat u kome se vrši otkoštavanje, odnosno rasecanje mesa.</p> <p>1.18.Pod „preduzece za obradu lovnih životinja“ se podrazumevaju svi objekti u kojima se divljač i meso divljači, dobijeni nakon lova, pripremaju za stavljanje u promet.</p>
---	---	--



2.GUACAT E GJALLA DYMEMBRANORE	2.LIVE BIVALVE MOLLUSCS	2. ŽIVE DVOMEMBRANSKE ŠKOLJKE
<p>2.1 „ Guacat dymembranore,, nënkupton çdo guacë dymembranore të llojit të molusqeve.</p> <p>2.2 „Biotoksinet e detit,, nënkuptojnë substancat helmuese të akumuluar nga guacat dymembranore,veqanërisht si rezultat I të ushqyerit në plankton i cili përmban toksine,</p> <p>2.3 „Ruajtja nën kushte” nënkupton ruajtjen e guacave të gjalla dymembranore që vijnë nga hapësirat e klasës A të prodhimit, qendrave pastruese ose qendrave dërguese në rezervuare ose në ndonjë pajisje tjetër e cila përmban ujë të pastër deti, ose në vendqëndrime natyrore për të larguar rërën, baltën apo papastëritë tjera ,që të ruajmë ose përmirsojmë kualitetet organoleptike dhe për t’u siguruar se ato janë në gjendje të mirë të vitalitetit para se të ambalazhohen ose paketohen.</p> <p>2.4 „Grumbullues” nënkupton çdo person fizik apo juridik i cili grumbullon guaca të gjalla nga hapësirat e grumbullimit për qëllime të trajtimit dhe vënjes në treg.</p> <p>2.5 „Hapësira e prodhimit” nënkupton ndonjë det, grykëderdhje të gjerë ose fushë lagune ,që përmban shtretër tjerë natyral me guaca të</p>	<p>2.1,, Bivalve molluscs „-means filter -feeding lamellibranch molluscs.</p> <p>2.2 „Marine biotoxines” –means poisonous substances accumulated by bivalve molluscs ,in particular as a result of feeding on plankton containing toxis,</p> <p>2.3 „Conditioning”-means the storage of live bivalve molluscs coming from Class A production areas ,purification centres or dispatch centres in tanks or any other installation containing clean seawater ,or in natural sites ,to remove sand ,mud or slime ,to preserve or to improve organoleptic qualities and to ensure that they are in good state of vitality before wrapping or packaging.</p> <p>2.4, “Gatherer” –means any natural or legal person who collects live bivalve molluscs by any means from a harvesting area for the purpose of handling and placing on the market.</p> <p>2.5 “Production area” –means any sea ,estuarine or lagoon area ,containing either natural beds of</p>	<p>2.1.Pod „školkama i ostalim mekušcima“ se podrazumevaju sve dvomembranske školjke vrste mekusaka.</p> <p>2.2.Pod „morskim biotoksinima“ se podrazumevaju otrovne supstance, koje školjke i ostali mekušci sakupljaju, posebno kao rezultat ishrane planktonom koji sadrži toksine.</p> <p>2.3.Pod „kondicioniranjem“ se podrazumeva skladištenje živih školjki i ostalih mekušaca, koji stižu iz proizvodnih zona klase A, centara za pročišćavanje ili centralnih objekata za isporuku u cisternama ili nekim drugim uređajima koji sadrže čistu morsku vodu, ili su na prirodnim lokacijama radi otklanjanja peska, blata ili sluzi radi očuvanja ili poboljšanja organoleptičkih svojstava, a i kako bi se obezbedilo da proizvodi budu u dobrom stanju pre umotavanja ili pakovanja.</p> <p>2.4.Pod „sakupljačem“ se podrazumeva svako fizičko ili pravno lice koje sakuplja žive školjke i ostale mekušce na bilo koji način sa žetvene lokacije za potrebe daljeg rukovanja ili stavljanja u promet.</p> <p>2.5.Pod „proizvodnom zonom“ se podrazumeva svaka zona mora, ušća ili lagune koja sadrži bilo prirodno stanište</p>



<p>gjalla dymembranore ,apo vende të cilat përdoren për kultivimin e guacave të gjalla dymembranore dhe nga të cilat vende nxirren guacat e gjalla dy membranore.</p> <p>2.6.”Zona e shtrirjes“ nënkupton detin, grykëderdhjen e gjerë apo lagunën me kufij të shënuar qartë dhe të treguara me pluskuese, pika apo me ndonjë metodë tjetër të fiksuar dhe i cili përdoret ekskluzivisht për pastrimin natyral të guacave të gjalla dymembranore.</p> <p>2.7. “Qendra e dërgimit“ nënkupton ndonjë ndërmarrje në breg apo jashtë bregut të detit për pranimin, ruajtje, larje, pastrim ,klasifikim, ambalazhim dhe paketim të guacave të gjalla dymembranore të përshtatshme për konsum.</p> <p>2.8. “Qendër e pastrimit“ nënkupton ndërmarrjen me rezervuarë të ujit të pastërt deti në të cilët vendosen guacat e gjalla dymembranore për një kohë të nevojshme për të zvogëluar kontaminimin dhe për t’i bërë ato të përshtatshme për konsum.</p> <p>2.9. “ Rishtrirja“ nënkupton bartjen e guacave të gjalla dymembranore deri në det, grykëderdhjen e gjerë për kohën e cila është e nevojshme për të zvogëluar kontaminimin dhe për t’i bërë ato të përshtatshme për konsum. Kjo nuk përfshinë veprimet specifike të bartjes së guacave të gjalla dymembranore në hapësirat më të përshtatshme për rritje ose majmëri të mëtutjeshme.</p>	<p>bivalve molluscs or sites used for the cultivation of bivalve molluscs ,and from which live bivalve molluscs are taken.</p> <p>2.6. ”Relaying area “ –means any sea ,estuarine, or lagoon area with boundries clearly marked and indicated by buoys ,posts or any other fixed means ,and used exclusively for the natural purification of live bivalve molluscs.</p> <p>2.7. “ Dispatch centre “ –means any on-shore or off –shore establishment for the reception ,conditioning ,washing ,cleaning ,grading ,wrapping and packaging of live bivalve molluscs fit for human consumption.</p> <p>2.8. “Purification centre “-means an establishment with tanks fed by clean seawater in which live bivalve molluscs are placed for the time necessary to reduce contamination to make them fit for human consumption.</p> <p>2.9. “ Relaying “-means the transfer of live bivalve molluscs to sea ,lagoon or estuarine areas for the time necessary to reduce contamination to make them fit for human consumption .This does not include the specific operation of transferring bivalve molluscs to areas more suitable for further growth or fattening.</p>	<p>školljki i mekušaca bilo lokacije koje se koriste za uzgajanje školjki i mekušaca, a iz kojih se vade žive školjke i mekušci.</p> <p>2.6.Pod „zonom presađivanja“ se podrazumeva svaka zona mora, ušća ili lagune sa granicama obeleženim bovama, stubovima ili nekim drugim fiksnim sredstvom, a koja se koristi isključivo za pročišćavanje živih školjki i ostalih mekušaca.</p> <p>2.7. Pod „centrom za isporuku“ se podrazumeva svaki objekat na obali ili na moru za prijem, kondicioniranje, pranje, čišćenje, sortiranje, umotavanje i pakovanje živih školjki i ostalih mekušaca koji se koriste za ishranu ljudi.</p> <p>2.8.Pod „centrom za pročišćavanje“ se podrazumeva objekat sa rezervoarima sa čistom morskom vodom u koje se stavljaju žive školjke na period koji je potreban da se smanji stepen kontaminacije kako bi se mogli koristiti za ishranu ljudi.</p> <p>2.9.Pod „presađivanjem“ se podrazumeva prebacivanje živih školjki do zone mora, lagune ili ušća na potreban vremenski period radi smanjenja stepena kontaminacije kako bi se mogli koristiti za ishranu ljudi. To ne uključuje posebne operacije prebacivanja školjki i ostalih mekušaca do zona koje su pogodnije za dalji rast ili tov.</p>
---	---	---



3.PRODUKTET E PESHKIMIT	3.FISHERY PRODUCTS	3. RIBLJI PROIZVODI
<p>3.1.” Produktet e peshkimit “ nënkuptojnë të gjitha kafshët e ujërave të njelmëta apo ujërave të ëmbla (përveç guacave të gjalla dymembranore, membranorëve të gjallë, gastropodët e gjallë të detit, dhe të gjithë gjitarët, reptilët dhe bretkosat) pa marrë parasysh a janë të egër apo të kultivuar dhe duke përfshirë të gjitha format e ngrënshme, pjesët dhe produktet e kafshëve të tilla .</p> <p>3.2.” Anija Fabrikë “ Nënkupton anijen në të cilën produktet e peshkut i nënshtrohen një apo më shumë operacioneve vijuese të përcjellura me ambalazhim apo me paketim dhe sipas nevojës ftohjes ,ose ngrirjes,filletimit, rrislimit, largimit të lëkurës largimit të gëzhgojave, lëvozhgave,grires apo përpunimit.</p> <p>3.3. “Anija ngrirëse “Nënkupton secilën anije në të cilën bëhet ngrirja e produkteve të peshkut pas punës përgatitore siç është gjakderdhja, heqja e kokës dhe pastrimi i organeve të mbrendshme, largimi i pendave, dhe sipas nevojës i përcjellur edhe me ambalazhim ose paketim.</p> <p>3.4 “Produktet e peshkut të ndara mekanikisht“ nënkuptojnë secilin produkt të përfituar me largimin e mishit nga produktet e peshkut duke përdorur mjete mekanike të cilat rezultojnë në</p>	<p>3.1.” Fishery products “-means all seawater or freshwater animals (except for live bivalve molluscs ,live echinoderms ,live tunicates and live marine gastropods ,and all mammals ,reptiles and frogs) whether wild or farmed and including all edible forms ,parts and products of such animals.</p> <p>3.2.” Factory vessel “-means any vessel on board which fishery products undergo one or more of the following operations followed by wrapping or packaging and, if necessary, chilling or freezing: filleting, slicing, skinning, shelling, shucking,mincing or processing.</p> <p>3.3.“Freezer vessel “-means any vessel onboard which freezing of fishery products is carried out, where appropriate after preparatory work such as bleeding, heading, gutting and removal of fins and, where necessary, followed by wrapping or packaging.</p> <p>3.4 “Mechanically separated fishery product “- means any product obtained by removing flesh from fishery products using mechanical means resulting in the loss or modification of the flesh</p>	<p>3.1.Pod „ribljim proizvodima “ se podrazumevaju sve morske ili slatkododne životinje (izuzev živih školjki i ostalih mekušaca, živih bodljokožaca, živih plaštaša i živih morskih puževa, kao i svih sisara, reptila i žaba) bez obzira da li su divlje ili uzgajane, a što uključuje sve jestive oblike, delove ili proizvode navedenih životinja.</p> <p>3.2.Pod „brodom fabrikom“ se podrazumeva svaki brod na kojem se proizvodi od ribe podvrgavaju jednoj ili većem broju sledećih operacija, a nakon kojih sledi uvijanje ili pakovanje, odnosno, ako je potrebno, rashlađivanje ili zamrzavanje: filetiranje, sečenje na komade, skidanje kože, vađenje mesa iz kućice, vađenje iz ljuštore i skidanje ljuštore, usitnjavanje ili prerada.</p> <p>3.3.Pod „brodom hladnjačom“ se podrazumeva svaki brod na kojem se vrši zamrzavanje ribe, kada je to potrebno nakon pripremnih radova kao što je iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, a nakon kojih sledi, kada je potrebno, umotavanje ili pakovanje.</p> <p>3.4.Pod „mehanički otkoštenim proizvodom od ribe“ se podrazumevaju svi proizvodi dobijeni odvajanjem mesa od proizvoda od ribe uz upotrebu mehaničkih sredstava koji</p>



<p>humbjen ose modifikimin e strukturës së mishit.</p> <p>3.5. “ Produktet e freskëta të peshkut “nënkuptojmë produktet e pa përpunuara të peshkut, të tëra ose të përgatitura, përfshirë produktet e paketuara me vakum ose nën kushtet të atmosferës, dhe të cilat nuk u janë nënshtruar ndonjë trajtimi për të siguruar konservim përveç ftohjes.</p> <p>3.6.“Produktet e përgatitura të peshkut“nënkuptojmë produktet e papërpunuara të peshkut të cilat iu janë nënshtruar operacioneve të cilat prekin tërësinë e tyre anatomike ,sikurse është largimi i organeve të mbrendshme, largimi i kokës, rriskimi, filetimidhe copëtimi .</p>	<p>structure</p> <p>3.5. “ Fresh fishery products “-means unprocessed fishery products ,whether whole or prepared ,including products lackaged under vacuum or in a modified atmosphere ,that have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.</p> <p>3.6. “Prepared fishery products “-means unprocessed fishery products that have undergone an operation affecting their anatomical wholeness ,such as gutting ,heading ,slicing ,filleting ,and chopping .</p>	<p>za rezultat imaju gubitak ili modifikaciju strukture mesa.</p> <p>3.5.Pod „svežim proizvodima od ribe“ se podrazumevaju neobrađeni proizvodi od ribe ribu, bilo da su celi ili pripremljeni, što uključuje i proizvode koji se pakuju pod vakuumom ili u modifikovanoj atmosferi, koji nisu bili izloženi nijednom tretmanu osim rashlađivanja, a u cilju konzervisanje.</p> <p>3.6.Pod „pripremljenim proizvodima od ribe“ se podrazumevaju neobrađeni proizvodi od ribe koji su bili podvrgnuti operaciji kojom je narušena njihova anatomska celina kao što je vađenje utrobe, odstranjivanje glave, sečenje na komade, filetiranje i seckanje.</p>
<p>4. QUMËSHITI</p> <p>4.1.“Qumështi i pa përpunuar “nënkupton qumështin e prodhuar me sekretimin e gjëndrrave të gjitarëve të kafshëve të kultivuara dhe i cili nuk është ngrohur në më shumë se 40 gradë C, ose i është nënshtruar ndonjë trajtimi i cili ka efekt ekuivalent.</p> <p>4.2.“Ndërmarrja e prodhimit të Qumështit “nënkupton Ndërmarrjen në të cilën mbahen një apo më shumë kafshë me qëllim të prodhimit të qumështit dhe vënjës së tij në treg si ushqim.</p>	<p>4. MILK</p> <p>4.1. “Raw milk “-means milk produced by the secretion of the mammary gland of farmed animals that has not been heated to more than 40°C or undergone any treatment that hasequivalent effect.</p> <p>4.2. “Milk production holding “-means an establishment where one or more farmed animals are kept to produce milk with a view to placing on the market as food</p>	<p>4. MLEKO</p> <p>4.1.Pod „sirovim mlekom“ se podrazumeva mleko proizvedeno lučenjem mlečnih žlezda gajenih životinja, koje nije zagrevano na temperaturi višoj od 40°C, niti je izlagano nekakvom tretmanu sa ekvivalentnim efektom.</p> <p>4.2.Pod „gazdinstvom za proizvodnju mleka“ se podrazumeva gazdinstvo na kome se uzgaja jedna ili veći broj životinja radi proizvodnje mleka u cilju stavljanja mleka u promet kao prehrambenonog proizvoda.</p>



<p>5. VEZËT</p> <p>5.1. "Vezët " nënkupton vezën në gëzhjojë përveç atyre të thyera ,të inkubuara, apo vezë të ziera – të cilat janë prodhuar nga zogjët e fermës dhe të cilat janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejt nga njeriu ose që shërbejnë për përgaditjen e produkteve të vezëve.</p> <p>5.2. "Vezë të lëngshme" nënkupton përmbajtjen e pa përpunuar të vezës, pas largimit të gëzhjës.</p> <p>5.3. " Vezët e plasaritura " nënkuptojnë vezët me gëzhjojë të dëmtuar dhe membrane të pa dëmtuar.</p> <p>5.4."Qendra e paketimit" nënkupton ndërmarrjen ku klasifikohen vezët sipas kualitetit dhe peshës.</p> <p>6.KËMBËT E BRETOSAVE DHE KËRMIJT</p> <p>6.1. " Këmbët e bretkosave " nënkupton pjesën e pasme të trupit e ndarë me një prerje të tërthortë prapa gjymëtyrëve të para ,me nxjerrje të organeve të mbrendshme dhe me largimin e lëkurës të llojeve RNA (<i>familja Ranidae</i>).</p> <p>6.2 "Kërmijt" nënkuptojnë gastropodët tokësor të llojeve <i>Helix pomatia Linne, Helix aspersa Muller, Helix lucorum dhe llojet e familjes Achatinidae</i> .</p>	<p>5. EGGS</p> <p>5.1. "Eggs " –means eggs in shell –other than broken ,incubated or cooked eggs –that are produced by farmed birds and are fit for direct human consumption or for the preparation of egg products .</p> <p>5.2."Liquid egg "–means unprocessed egg contents after removal of the shell.</p> <p>5.3. "Cracked eggs "–means eggs with damaged shell and intact membranes.</p> <p>5.4. "Packing centre "–means an establishment where eggs are graded by quality and weight.</p> <p>6.FROGS' LEGS AND SNAILS</p> <p>6.1. " Frogs'legs "–means the posterior part of the body divided by a transverse cut behind the front limbs ,eviscerated and skinned ,of the species RNA (<i>family Ranidae</i>).</p> <p>6.2 "Snails "–means terrestrial gastropods of the species <i>Helix pomatia Linne, Helix aspersa Muller, Helix lucorum and species of family Achatinidae</i> .</p>	<p>5. JAJA</p> <p>5.1.Pod „jajima“ se podrazumevaju jaja u ljusci, osim onih koja su razbijena, inkubirana ili termički obrađena, odnosno to su jaja koja su snele gajene ptice i koja se direktno koriste za ishranu ljudi ili za pripremanje proizvoda od jaja.</p> <p>5.2.Pod „tečnim jajima“ se podrazumeva neprerađeni sadržaj jaja nakon uklanjanja ljuske.</p> <p>5.3. Pod „napuklim jajima“ se podrazumevaju jaja sa oštećenom ljuskom i netaknutom membranom.</p> <p>5.4.Pod „centrom za pakovanje“ se podrazumeva objekat u kojem se jaja sortiraju po kvalitetu i težini.</p> <p>6. ŽABLJI BATACI I PUŽEVI</p> <p>6.1.Pod „žabljim batacima“ se podrazumeva zadnji deo tela vrsta RNA (iz familije Ranidae) koji je podeljen poprečnim rezom iza prednjih udova, a unutrašnji organi i koža su uklonjeni.</p> <p>6.2.Pod „puževima“ se podrazumevaju kopnene vrste puževa <i>Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum i vrste iz familije Achatinidae</i>.</p>
--	---	---



7. PRODUKTET E PËRPUNUARA	7. PROCESSED PRODUCTS	7. PRERAĐENI PROIZVODI
<p>7.1. “Produktet e mishit “ nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i mishit ose nga përpunimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të përpunuara, kështu që sipërfaqja e prerë tregon se produkti nuk i ka më karakteristikat e mishit të freskët.</p> <p>7.2. “ Produktet e Qumështit “ nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i qumështit të pa përpunuar ose nga përpunimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të përpunuara .</p> <p>7.3. “ Produktet e vezëve “ nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i vezëve, ose komponenteve të ndryshme, ose përzjerjeve të vezëve ose nga përpunimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të përpunuara .</p> <p>7.4. “ Produktet e përpunuara të peshkimit “ nënkupton produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i produkteve të peshkimit ose nga përpunimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të përpunuara .</p> <p>7.5. “Yndyra nga Dhjami i kafshës “ Nënkupton yndyrën e përfitur nga dhjami i mishit, përfshirë eshtrat dhe që dedikohet për konsum .</p> <p>7.6.”Salca”- nënkupton proteinën e cila përmban mbetje të dhjemit pas ndarjes së pjesërishme të yndyrës dhe ujit .</p>	<p>7.1. “Meat products“-means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products ,so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat .</p> <p>7.2 “Dairy products “ –means processed products resulting from the processing of raw milk or from the further processing of such processed products .</p> <p>7.3 “Egg products “ –means processed products resulting from the processing of eggs ,or of various components or mixtures of eggs ,or from the further processing of such processed products .</p> <p>7.4 “Processed fishery products “-means processed products resulting from the processing of fishery products or fom the further processing of such processed products.</p> <p>7.5. “Rendered animal fat “-means fat derived from rendering meat, including bones, and intended for human consumption.</p> <p>7.6.“Greaves”-<i>means</i> the protein containing residue of rendering, after partial separation of fat and water.</p>	<p>7.1.Pod „proizvodima od mesa“ se podrazumevaju proizvodi, koji su dobijeni preradom mesa ili daljom preradom takvih proizvoda, tako da rez po površini pokazuje da proizvod više nema svojstva svežeg mesa.</p> <p>7.2.Pod „mlečnim proizvodima“ se podrazumevaju prerađeni proizvodi, koji su dobijeni preradom sirovog mleka, odnosno daljom preradom pomenutih prerađenih proizvoda</p> <p>7.3.Pod „proizvodima od jaja“ se podrazumevaju prerađeni proizvodi koji su dobijeni preradom jaja, odnosno koji su dobijeni od različitih komponenti ili mešavine jaja, ili se dobijaju daljom preradom pomenutih prerađenih proizvoda.</p> <p>7.4.Pod „prerađenim proizvodima od ribe“ se podrazumevaju prerađeni proizvodi koji su dobijeni preradom proizvoda od ribe ili su dobijeni daljom preradom pomenutih prerađenih proizvoda.</p> <p>7.5.Pod „topljenom životinjskom mašču“ se podrazumeva mast dobijena topljenjem masnog tkiva mesa, uključujući i kosti, i koja se koristi za ishranu ljudi.</p> <p>7.6.Pod „čvarcima“ se podrazumevaju ostaci dobijeni nakon topljenja koji sadrže proteine, kao i nakon delimičnog odvajanja masti i vode.</p>



<p>7.7.“ Xhelatina “ Nënkupton proteinën e tretshme natyrale xhelatinoze apo jo xhelatinoze, e përfituar me hidrolizë të pjersërishme të kolagjenit, e prodhuar nga eshtrat, nga lëkurat e kafshëve, gilzave dhe pejzave të kafshëve .</p> <p>7.8. “ Kolagjeni “ nënkupton produktin bazë të proteinës i përfituar nga eshtrat, pejit dhe lëkurat e kafshëve në pajtim me kriteret përkatëse të kësaj rregulloreje.</p> <p>7.9. “ Stomakët, Zorrët, dhe fëshikëzat e përpunuara “ Nënkuptonjë stomakët, fëshikzat, dhe zorrët të cilat u janë nënshtruar përpunimit, sikurse kriposja, ngrohja dhe tharja pasi ato të jenë përfituar dhe pastruar.</p> <p>8. PËRKUFIZIMET TJERA</p> <p>8.1.”Produktet me origjinë shtazore “ nënkuptonjë:</p> <p>8.2. ushqimin me origjinë shtazore, duke përfshirë mjaltin dhe gjakun;</p> <p>8.3. guacat e gjalla dymembranore, ekinodermët e gjallë, tunikatët e gjallë dhe gastropodët e gjallë të detit të dedikuar për konsum.</p> <p>8.4.kafshët e tjera të destinuara për pregaditje me qëllim të furnizimit si kafshë të gjalla për konsumatorin.</p> <p>8.5 “Tregu me shumicë “ nënkupton biznesin e ushqimit që përfshin disa njësi të ndara të cilat</p>	<p>7.7.“ Gelatine “-means natural ,soluble protein ,gelling or non –gelling ,obtained by the partial hydrolysis of collagen produced from bones ,hides and skins ,tendons and sinews of animals .</p> <p>7.8. “ Collagen “-means the protein based product derived from animal bones ,hides and tendons manufactures in accordance with the relevant requirements of this Regulation.</p> <p>7.9. “ Treated ,stomachs ,bladders and intestines “-means stomachs ,bladders and intestines that have been submitted to a treatment such as salting ,heating or drying after they have been obtained and after cleaning.</p> <p>8.OTHER DEFINITIONS</p> <p>8.1. “Products of animal origin “–means:</p> <p>8.2. food of animal origin, includinh hooney and blood;</p> <p>8.3. live bivalve molluscs, live echinoderms, live tunicates and live marine gastropods intended for human consumption; and.</p> <p>8.4. other animals destined to be prepared with a view to being supplied live to the final consumer.</p> <p>8.5 “Wholesale market “-means a food business</p>	<p>7.7.Pod „želatinom“ se podrazumeva prirodan, rastvorljivi protein, bilo u želatinastom obliku bilo u neželatinastom obliku, dobijen delimičnom hidrolizom kolagena dobijenog od kostiju životinja, kože, žila i tetiva istih.</p> <p>7.8.Pod „kolagenom“ se podrazumeva proteinski proizvod dobijen od životinjskih kostiju, kože i tetiva i koji se proizvodi u skladu sa relevantnim zakonskim uslovima ove Uredbe.</p> <p>7.9.Pod „obrađenim želucima, bešikama i crevima“ se podrazumevaju želuci, bešike i creva koji su podvrgnuti obradi kao što je usoljavanje, zagrevanje ili sušenje nakon što su nabavljeni i očišćeni.</p> <p>8. OSTALE DEFINICIJE</p> <p>8.1.Pod „proizvodima životinjskog porekla“ se podrazumevaju:</p> <p>8.2.hrana životinjskog porekla, što uključuje med i krv;</p> <p>8.3.žive školjke i ostali mekušci, živi bodljokošci, živi plaštaši i živi morski puževi koji se koriste u ishrani ljudi;</p> <p>8.4.sotale životinje za ishranu koje će biti pripremljene, ali se žive dopremaju do krajnjeg potrošača.</p> <p>8.5.Pod „veleprodajnim tržištem “ se</p>
---	---	---



<p>ndajne instalime të përbashkëta ku artikujt ushqimor u shiten operatorëve të biznesit të ushqimit .</p>	<p>that includes several sperate units which share common installation and sections where foodstuffs are sold to food business operators.</p>	<p>drzumeva prehrambeni objekat koji sadrži više odvojenih jedinica sa zajedničkim nstalacijama i odeljenja u kojima se rehrambeni proizvodi prodaju subjektima koji se bave hranom.</p>
<p style="text-align: center;">ANEKSI II</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT NË LIDHJE ME DISA PRODUKTE ME ORIGJINË SHTAZORE</p>	<p style="text-align: center;">ANNEX II</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS CONCERNING SEVERAL PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN</p>	<p style="text-align: center;">ANEKS II</p> <p style="text-align: center;">USLOVI KOJI SE ODOSE NA NEKOLIKO PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA</p>
<p style="text-align: center;">SEKSIONI I</p> <p style="text-align: center;">SHENJA IDENTIFIKUESE</p>	<p style="text-align: center;">SECTION I</p> <p style="text-align: center;">IDENTIFICATION MARKING</p>	<p style="text-align: center;">ODELJAK I</p> <p style="text-align: center;">IDENTIFIKACIONA OZNAKA</p>
<p>Sipas kërkesës dhe në pajtim me nenin 5 të kësaj rregullorje, dhe sipas dispozitave të Aneksit III, operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se produktet me origjinë shtazore kanë shenjën identifikuese e cila vëhet në pajtim me dispozitat vijuese.</p>	<p>When required in accordance with Article 5 and subject to the provisions of Annex III, food business operators must ensure that products of animal origin have an identification marking applied, in compliance with the following provisions.</p>	<p>Po zahtevu, i u skladu sa članom 5 ovog pravilnika i prema odredbama aneksa III, subjekat, koji se bavi hranom, mora da obezbedi da proizvodi životinjskog porekla imaju identifikacionu oznaku kojase stavlja u skladu sa sledećim odredbama.</p>
<p style="text-align: center;">A APLIKIMI I SHENJËS IDENTIFIKUESE</p>	<p style="text-align: center;">A. APLICATION OF THE IDENTIFICATION MARK</p>	<p style="text-align: center;">A. STAVLJANJE IDENTIFIKACIONE OZNAKE</p>
<p>1. Shenja identifikuese duhet të vëhet para se produkti të nxirret nga ndërmarrja. 2. Megjithatë, kur produktit i hiqet paketimi/ambalazhimi për përpunim të mëtejshëm në ndërmarrje tjetër, një shenjë e re duhet te aplikohet ne produkt. Në këtë rast shenja e re duhet të tregoj numrin e aprovimit</p>	<p>1. The identification mark must be applied before the product leaves the establishment. 2. However, a new mark need not be applied to a product unless its packaging and /or wrapping is removed or it is further processed in another establishment, in which case the new mark must</p>	<p>1. Identifikaciona oznaka mora biti stavljena pre nego što proizvod napusti objekat. 2. Međutim, kada se proizvodu otkloni pakovanje/amabalaziranje za dalju preradu u drugo preduzece, u proizvodu se mora primeniti jedna nova oznaka. U ovom slucaju nova oznaka treba kazati broj</p>



<p>të ndërmarrjes ku kryhen këto aktivitete.</p> <p>3. Shenja identifikuese nuk nevojitet për paketimet e vezëve, kur kodi i qendres së paketimit aplikohet në pajtim me Udhëzimin Administrativ Nr. 20/2005 për standardet e cilësisë, klasifikimit, etikimit dhe ruajtja vezëve.</p> <p>4. Në pajtim me Nenin 17 të Ligjit për Ushqimin, të Kosovës Nr. 03/L-016 operatorët e biznesit të ushqimit, duhet të kenë të vendosur sistemet dhe procedurat për identifikimin e operatorëve të bizneseve të ushqimit se nga kush e kanë pranuar dhe kujt i kanë dërguar produkte me origjinë shtazore .</p> <p>B. FORMA E SHENJËS IDENTIFIKUESE</p> <p>1. Shenja duhet të jetë e shënuar me shkronja të lexueshme dhe të pa shlyeshme, qartë e deshifruar, e vendosur në vend të dukshëm për shikim nga autoriteti kompetent.</p> <p>2. Shenja duhet të tregojë emrin e vendit në të cilin është vendosur ndërmarrja, në të cilën mund të shkruhet emri i plotë ose të tregohet me kodin RKS.</p> <p>3. Shenja duhet të tregojë numrin e aprovuar të ndërmarrjes. Nëse ndërmarrja prodhon të dy llojet e ushqimit, të atij në të cilin aplikohet kjo rregullore dhe të atij në të cilin nuk aplikohet kjo rregullore, operatori i biznesit të ushqimit mund të aplikojë të njëjtën shenjë</p>	<p>indicate the approval number of the establishment where these operations take place</p> <p>3. An identification mark is not necessary for eggs in respect of which Administrative instruction AI No.20/2005, Ministry of Health on labelling lays down requirements concerning labeling or marking.</p> <p>4. Food business operators, in accordance with Article 17 of the Food Law 03/L-016 have in place systems and procedures to identify food business operators from whom they have received, and to whom they have delivered products of animal origin.</p> <p>B. FORM OF THE IDENTIFICATION MARK</p> <p>1. The mark must be legible and indelible, and the characters easily decipherable .It must be clearly displayed for the competent authorities.</p> <p>2. The mark must indicate the name of the country in which the establishment is located, which may be written out in full or shown as a code RKS.</p> <p>3. The mark must indicate the approval number of establishment .If an establishment manufactures both food to which this Regulation applies and food to which it does not, the food business operators may apply the same identification mark to both types of food.</p>	<p>odobravanaj/usvajanja preduzeca gde se vrse ovi aktivnosti.</p> <p>3. Jaja ne moraju imati identifikacionu oznaku za koje Aministrativnom Uputstvom Br.20/2005 O standardima kvaliteta, klasifikacije, etiketiranja i ocuvanju jaja.</p> <p>4. Subjekti, koji se bave hranom, moraju, u skladu sa članom 17 Zakona o Hrani, 03/L-016 da imaju uspostavljene sisteme i postupke za identifikaciju subjekata koji se bave hranom od kojih su primili i kojima su isporučili proizvode životinjskog porekla.</p> <p>B. FORMA IDENTIFIKACIONE OZNAKE</p> <p>1. Oznaka treba da bude napisana čitljivim slovima i neiszbrišanom, jasno dešifrina, postavljena na vidnom mestu..</p> <p>2. Oznaka mora da sadrži naziv zemlje u kojoj se objekat nalazi, a koji može biti napisan kao cela reč ili prikazan u vidu koda RKS.</p> <p>3. Oznaka mora pokazati broj odobrenog preduzeca. Ukoliko se u tom objektu proizvodi hrana, na koju se ovaj pravilnik primenjuje, ili na koju se ne primenjuje ovaj pravilnik, subjekat, koji se bavi hranom, može da stavi istu vrstu identifikacione oznake na obe ove vrste hrane.</p>
--	--	---



<p>identifikuese për të dy llojet e ushqimit.</p> <p>C. VËNJA E SHËNJIMIT</p> <p>1. Varësisht nga paraqitja e produkteve të ndryshme me origjinë shtazore, shenja mund të aplikohet drejtpërsëdrejti në produkt, ambalazhim ose në paketim ose të shtypet në etiketë të ngjitur në produkt, ambalazhim ose paketim. Shenja gjithashtu mund të jetë një etiketë e pashlyeshme e punuar nga materiali rezistent.</p> <p>2. Në rast se paketimi përmban mish të prerë ose organe të brendshme shenja duhet të aplikohet në etiketën e ngjitur në paketim ose të shtypet në paketim në atë mënyrë që të shkatërrohet me hapje të paketimit. Kur ambalazhimi siguron të njëjtën mbrojtje sikurse paketimi, etiketa mund të ngjitet në ambalazhim.</p> <p>3. Për produktet me origjinë shtazore të cilat vendosen në kontejner të transportit ose në paketime të mëdha dhe të cilat dedikohen për trajtim, përpunim, ambalazhim ose paketim të mëtutjeshëm në ndonjë ndërrmarje tjetër, shenja mund të aplikohet në sipërfaqen e jashtme të kontejnerit ose paketimit.</p> <p>4. Në rast të produkteve të lëngshme, të granuluara ose pluhurosura me origjinë shtazore të bartura në sasi të mëdha ose të produkteve të peshkimit të bartura në sasi të mëdha nuk është e nevojshme shenja e</p>	<p>C. METHOD OF MARKING</p> <p>1. The mark may, depending on the presentation of different products of animal origin, to be applied directly to the product, the wrapping or the packaging, or be printed on a label affixed to the product, the wrapping or the packaging. The mark may also be in irremovable tag made of resistant material.</p> <p>2. In the case of packaging containing cut meat or offal ,the mark must be applied to a label fixed to the packaging ,or printed on the packaging ,in such a way that it destroyed when the packaging is opened. This is not necessary ,however ,if the process of opening destroys the packaging .When wrapping provides the same protection as packaging ,the label may be affixed to the wrapping.</p> <p>3. For products of animal origin that are placed in transport containers or large packages and are intended for further handling, processing, wrapping or packaging in another establishment, the mark may be applied to the external surface of the container or packaging.</p> <p>4. In the cae of liquid, granulate and powered products of animal origin carried in bulk, and fishery products carried in bulk, an identification mark is not necessary if accompanying documentation contains the</p>	<p>C. STAVLJANJE OZNAKE</p> <p>1. Oznaka se može, u zavisnosti od načina na koji su različiti proizvodi životinjskog porekla predstavljani, staviti direktno na proizvod, na omot ili ambalažu, odnosno može biti odštampana na etiketi koja je pričvršćena na proizvod, omot ili ambalažu. Oznaka takođe može biti i na neizbrisanoj markici koja se ne može skinuti i koja je napravljena od otpornog materijala.</p> <p>2. Kod ambalaže, koje sadrži sečeno meso ili iznutrice, oznaka se mora nalaziti na deklaraciji, koja je ili pričvršćena na ambalažu ili na njoj odštampana, i to tako da se ona pokida prilikom otvaranja ambalaže. Kada omot obezbeđuje istu zaštitu kao i ambalaža, deklaracija može biti pričvršćena na omot.</p> <p>3. Kod proizvoda životinjskog porekla, koji se za potrebe transporta stavljaju u kontejnere ili veća pakovanja i namenjeni su daljem rukovanju, preradi, umotavanju ili pakovanju u nekom drugom objektu, oznaka se može nalaziti na spoljnoj površini kontejnera ili omota.</p> <p>4. Kod tečnih, granuliranih ili praškastih proizvoda životinjskog porekla, koji se prenose u velikim količinama, i proizvoda od ribe, koji se prenose u velikim količinama, nije neophodno imati identifikacionu oznaku ukoliko prateća</p>
---	---	---



<p>identifikimit, nëse dokumenti shoqëruet përmban informatat e specifikuara në paragrafet 6 dhe 7 të pjesës B të këtij ankesi.</p> <p>5. Kur produktet me origjinë shtazore vendosen në paketim për furnizim të drejtpërdrejt të konsumatorit, mjafton që shenja të aplikohet vetëm në pjesën e jashtme të paketimit.</p> <p>6. Ngjyrat e përdorura për shënjin shëndetësor duhet të autorizohen sipas rregullave të percaktuara nga Autoriteti Kompetent për substancat e ngjyrosjes për ushqimin.</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI II</p> <p style="text-align: center;">OBJEKTIVAT E PROCEDURAVE TË BAZUARA NË PARIMET E SISTEMIT HACCP</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët operojnë me therrtores duhet të sigurojnë që procedurat të cilat i kanë vënë në veprim, sipas kërkesave të përgjithshme të nenit 5 të Rregullores Nr.11/2011 për Higjienën e prodhimeve ushqimore, i lotësojnë ërkesat që analizat e rrezikut tregojnë se janë të nevojshme si dhe kërkesat specifike të cekura në paragrafin 2 të këtij seksioni.</p> <p>2. Procedurat duhet të garantojnë se secila kafshë apo sipas nevojës, secili grup i kafshëve ipranuar në objektet e therrtores :</p>	<p>information specified in paragraphs 6 and 7 of Part B of this Annex.</p> <p>5. When products of animal origin are placed in a package destined for direct supply to the final consumer, it is sufficient to apply the mark to the exterior of that package only.</p> <p>6. When the mark is applied directly to products of animal origin, the colours used must be authorised in accordance with the rules set out by competent authority on the use of colouring substances in foodstuffs.</p> <p style="text-align: center;">SECTION II</p> <p style="text-align: center;">OBJECTIVES OF HACCP –BASED PROCEDURES</p> <p>1. Food business operators operating slaughterhouses must ensure that the procedures that they have put in place in accordance with general requirements of Article 5 of the Regulation No.11/2010 on Hygiene of foodstuffs, meet the requirements that the hazard analyses shows to be necessary and the specific requirements listed in paragraph 2 of this Section.</p> <p>2. The procedures must guarantee that each animal or, where appropriate, each lot of animals accepted onto the slaughterhouse</p>	<p>dokumentacija sadrži podatke navedene u tačkama 6, i 7 , deo B ovog aneksa.</p> <p>5. Kada se proizvodi životinjskog porekla pakuju u ambalažu koja je namenjena direktnoj isporuci krajnjem potrošaču, dovoljno je samo spolja staviti oznaku na to pakovanje.</p> <p>6. Kada se oznaka stavlja direktno na proizvode životinjskog porekla, moraju se upotrebljavati one boje koje su dozvoljene propisima nadležnog organa o upotrebi sredstava za bojenje prehrambenih proizvoda.</p> <p style="text-align: center;">ODELJAK II</p> <p style="text-align: center;">CILJEVI POSTUPAKA BAZIRANIH NA NAČELIMA HACCP SISTEMA</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom i koji su vlasnici klanica, moraju da obezbede da postupci, koje vrše budu u skladu sa opštim odredbama člana 5 Pravilnika Br. 11 /2010 o Higijeni prehrambenih proizvoda, da ispunjavaju uslove za koje analiza rizika pokaže da su neophodni, kao i posebne uslove navedene u tački 2 ovog odeljaka.</p> <p>2. Postupci moraju da budu takvi da mogu da garantuju da svaka životinja, ili kada je to neophodno, svaki kontingent životinja,</p>
--	---	--



<p>2.1. është identifikuar drejt;</p> <p>2.2. shoqërohet me informatën relevante nga prona e origjinës i referuar në sksionin III;</p> <p>2.3. nuk vjen nga prona ose zona e cila i nënshtrohet ndalesës së lëvizjes ose ndalesave të tjera për arsye të shëndetit të kafshëve apo shëndetit publik, përveç kur këtë e lejon Autoriteti kompetent;</p> <p>2.4. është e pastër.</p> <p>2.5. është i shëndetshme, për aq sa operatori i biznesit të ushqimit mund të gjykoj, dhe</p> <p>2.6. është në gjendje të kënaqshme në lidhje me mirëqenien ndaj kafshëve me arritjen në therrtore.</p> <p>3. Në rast të mospajtimit me ndonjë nga kërkesat e cekura nën paragrafin 2, operatori i biznesit të ushqimit duhet të njoftoj veterinarin zyrtar dhe të marrë masat e duhura</p>	<p>premises:</p> <p>2.1. Is properly identified;</p> <p>2.2. Is accompanied by the relevant information from the holding of provenance referred to in Section III;</p> <p>2.3. does not come from a holding or an area subject to a movement prohibition or other restriction for reasons of animal or public health, except when the competent authority so permits;</p> <p>2.4. is clean.</p> <p>2.5. is healthy ,as far as the food business operator can judge ;and</p> <p>2.6 is in satisfactory state as regards welfare on arrival at the slaughterhouse.</p> <p>3. In the event of failure to comply with any with any of requirements listed under paragraph 2, the food business operator must notify the official veterinarian and take appropriate measures</p>	<p>koja stiže u klanicu:</p> <p>2.1. pravilno je identifikovana;</p> <p>2.2. da o njoj postoje relevantne informacije poslate sa objekta, iz kojeg životinja potiču, kako je navedeno u odeljaku III</p> <p>2.3 da ne dolazi iz gazdinstva ili iz zone koje podležu zabrani kretanja ili nekom drugom ograničenju u cilju očuvanja javnog zdravlja ili zdravlja životinja, osim kada to dozvoli nadležni organ;</p> <p>2.4. da je čista;</p> <p>2.5 da je, prema proceni subjekta, koji se bavi hranom, zdrava; i</p> <p>2.6. da je na prijemu u klanicu u zadovoljavajućem stanju kada je reč o dobrobiti životinja.</p> <p>3. U slučaju nepoštovanja bilo koje odredbe navedene u tački 2, subjekat, koji se bavi hranom, mora o tome da obavesti veterinarskog inspektora i preduzme odgovarajuće mere.</p>
<p style="text-align: center;">SEKSIONI III</p> <p style="text-align: center;">ZINGJIRI I INFORMATAVE TË USHQIMIT</p>	<p style="text-align: center;">SECTION III</p> <p style="text-align: center;">FOOD CHAIN INFORMATION</p>	<p style="text-align: center;">ODELJAK III</p> <p style="text-align: center;">LANAC INFORMACIJE O HRANI</p>
<p>Operatorët e biznesit të ushqimit, të cilët operojnë me therrtoret, sipas nevojës kërkojnë, pranojnë, kontrollojnë dhe veprojnë sipas zingjirit të informatave të ushqimit siç janë caktuar në këtë seksion sa i përket të gjitha</p>	<p>Food business operators ,operating slaughterhouses must ,as appropriate ,request ,receive ,check and act upon food chain information as set out in this Section in respect all animals ,other than wild game ,sent or</p>	<p>Subjekti, koji se bave hranom i koji su vlasnici klanica, moraju, po potrebi, da zahtevaju, primaju, proveravaju i reaguju na osnovu informacija o lancu hrane kako je navedeno u ovom odeljku, kada je reč o</p>



<p>kafshëve, përveç kafshëve të egra, të dërguara ose të dedikuara për dërgim në therrtore.</p> <p>1. Operatorët e therrtores nuk duhet të pranojnë kafshët në objektet e therrtores përderisa të kenë kërkuar dhe të jenë pajisur me informatat relevante të sigurisë së ushqimit, të cilat i përmbajnë shënimet e pronës së origjinës në pajtim me Rregulloren Nr.11/2011 për Higjienën e prodhimeve ushqimore.</p> <p>2. Operatorët e therrtorës duhet të sigurohen me informata jo më pak se 24 orë para se kafshët të arrijnë në therrtore, përveç në rrethanat e cekura në pikën 7.</p> <p>3. Informata relevante e sigurisë së ushqimit, e referuar në pikën 1, në veçanti do të mbuloj .</p> <p>3.1. statusin e pronës së origjinës ose statusin regjional të shëndetit të kafshëve,</p> <p>3.2. statusin shëndetësor të kafshëve,</p> <p>3.3. produktet medicinale veterinarë ose trajtimet e tjera, të kryera në kafshë brenda periodës relevante dhe me periodën e tërheqjes më të madhe se zero, së bashku me datat e tyre të administrimit dhe periodat e tërheqjes.</p> <p>3.4. lajmrimi i sëmundjes që mund të ketë efekt në sigurinë e mishit,</p> <p>3.5. rezultatet, nëse janë relevante për mbrojtjen e shëndetit publik ose ndonjë analizë të kryer në mostrat e marrura nga kafshët ,ose mostrat e marrura për diagnostifikim të sëmundjes që mund të ketë efekt në sigurinë e mishit, duke</p>	<p>intended to be sent to slaughterhouses.</p> <p>1. Slaughterhouse operators must not accept animals onto the slaughterhouse premises unless they have requested and been provided with relevant food safety information contained in the records kept at the holding of provenance, in accordance with Regulation No. 11/2011 on Hygiene of foodstuffs.</p> <p>2. Slaughterhouse operators must be provided with the information no less than 24 hours before the arrival of animals at the slaughterhouse, except in the circumstances mentioned in point 7.</p> <p>3. The relevant food safety information referred to in point 1 is to cover, in particular;</p> <p>3.1. the status of the holding of provenance or the regional animal health status.</p> <p>3.2. the animals' health status.</p> <p>3.3. veterinary medicinal products or other treatments administered to the animals within a relevant period and with a withdrawal period greater than zero, together with their dates of administration and withdrawal period.</p> <p>3.4. the occurrence of the disease that may affect the safety of meat,</p> <p>3.5. The results, if they are relevant to the protection of public health ,of any analyses carried out on samples taken from the animals or other samples taken to diagnose disease that may affect the safety of meat ,including</p>	<p>svim životinjama, osim lovne divljači, koje su poslate ili će biti poslate u klanicu.</p> <p>1. Vlasnici klanica ne smeju da primaju u klanicu životinje ukoliko nisu tražili i dobili odgovarajuće informacije o bezbednosti hrane iz evidencije gazdinstva sa kojeg životinje potiču u skladu sa Pravilnikom Br. 11/2011 o Higijeni prehrambenih proizvoda.</p> <p>2. Vlasnici klanice moraju dobiti pomenute informacije najkasnije 24 časa pre prispeća životinja u klanicu, osim kada je reč o okolnostima navedenim u tački 7.</p> <p>3. Relevantna informacija o bezbednosti hrane, navedene u tački 1, moraju obuhvatati sledeće:</p> <p>3.1. status gazdinstva sa kojeg životinje potiču, odnosno zdravstveni status životinja u regionu;</p> <p>3.2. zdravstveno stanje životinja;</p> <p>3.3. veterinarski lekovi i medicinska sredstva za upotrebu u veterini ili ostale vrste terapija, koje su životinje primale u datom periodu, pri čemu su periodi karence veći od nule, zajedno sa datumom primene svake terapije i periodom karence;</p> <p>3.4. pojava bolesti koje može uticati na bezbednost mesa;</p> <p>3.5. rezultati, ako su relevantni za očuvanje javnog zdravlja, svih analiza uzoraka uzetim od životinja ili drugih uzoraka uzetim u cilju dijagnostike bolesti, koje mogu da utiču na bezbednost mesa, uključujući i uzorke uzete radi praćenja i kontrole</p>
--	--	---



<p>përfshirë mostrat e marrura në sistemin e monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe mbetjeve.</p> <p>3.6. raportet relevante mbi inspektimet paraprake para dhe pas therrjes së kafshëve nga e njëjta pronë e origjinës, duke përfshirë në veçanti raportet e veterinarit zyrtar .</p> <p>3.7. të dhënat e prodhimit, kur kjo mund të tregoj praninë e sëmundjes dhe</p> <p>3.8. emri dhe adresa e veterinarit privat i cili kujdeset për pronën e origjinës.</p> <p>4.1. andaj nuk është e nevojshme për operatorin e therrtores të sigurohet me:</p> <p>4.1.1. informatën e referuar në pikën 3.1, 3.2, 3.6 dhe 3.8 nëse operatori është i njohur për këtë informatë (për shembull përmes pozitës së marrëveshjes ose skemës mbi garancionin e cilësisë) ose</p> <p>4.1.2. informatën e referuar në pikën 3.1, 3.2, 3.6 dhe 3.8 nëse Prodhuesi vërteton se nuk posedon Informatë relevante të raportoje.</p> <p>4.2. informata nuk është e nevojshme të nxirret tekstualisht nga shënimet e pronës së origjinës. Mund të sigurohet përmes shkëmbimit elektronik të informatave në formë të deklaronit të standardizuar e nënshkruar nga prodhuesi.</p>	<p>samples taken in the framework of the monitoring and control of zoonoses and residues .</p> <p>3.6. relevant reports about previous ante and post –mortem inspections of animals from the same holding of provenance including ,in particular ,reports from the official veterinarian.</p> <p>3.7. oproduction data, when this might indicate the presence of disease; and</p> <p>3.8. the name and address of the private veterinarian normally attending the holding of provenance.</p> <p>4.1. however ,it is not necessary for the slaughterhouse operator to be provided with .</p> <p>4.1.1. The information referred to in point 3.1, 3.2, 3.6 and 3.8 ,if the operator is already aware of this informati(for example ,through a standing arrangement or a quality assurance scheme);or</p> <p>4.1.2. The information referred to in point 3.1, 3.2, 3.6 and 3.8,if the producer declares that there is</p> <p>4.2. the information need not be provided as a verbatim extract from the records of the holding of provenance .It may be provided through electronic data exchange or in the form of of standardized declaration signed by the producer.</p>	<p>zoonoza i rezidua;</p> <p>3.6. odgovarajući izveštaji, sa istog gazdinstva sa kojeg životinje potiču, o pregledu životinja pre i posle klanja, što posebno uključuje i izveštaje službenog veterinara;</p> <p>3.7. podaci o proizvodnji, ukoliko ukazuju na prisustvo bolesti; i</p> <p>3.8. ime i adresu privatnog veterinara koji se stara o gazdinstvu sa kojeg životinje potiču.</p> <p>4.1. međutim, vlasnik klanice nije dužan da poseduje sledeće:</p> <p>4.1.1. podatke navedene u tački 3.1, 3.2, 3.6 i 3.8 ukoliko vlasnik klanice već upoznat sa hovim podacima (na primer na osnovu nekog stalnog poslovnog aranžmana ili šeme za kvalitet); ili</p> <p>4.1.2. podatke navedene u tački 3.1, 3.2, 3.6 i 3.8 ukoliko proizvođač tvrdi da ne postoje relevantni podaci koje bi mogao da prikaže u svom izveštaju.</p> <p>4.2. ovi podaci ne moraju da budu podneti u vidu doslovnog izvoda iz evidencije gazdinstva sa kojeg životinje potiču. Mogu biti podneti i u vidu razmene podataka elektronskim putem ili u formi standardne deklaracije sa potpisom proizvođača.</p>
---	---	--



<p>5. Operatorët e biznesit të ushqimit duke vendosur për pranimin e kafshëve në objektet e thertores pas vlerësimit të zingjirit të informatave të ushqimit duhet të paraqesin këtë veterinarit zyrtar pa vonesë dhe këtë përveq në rrethanat e cekura në pikën 7, jo më pak se 24 orë para arrijtes së kafshës ose grupit të kafshëve .Operatori i biznesit të ushqimit duhet të lajmërojë veterinarin zyrtar për çdo informatë që ka të bëjë me shëndetin para inspektimit para therrjes së asaj kafshe.</p> <p>6. Nëse ndonjë kafshë arrinë në thertore pa zingjirin e informative të ushqimit, operatori i ushqimit duhet menjëherë të lajmëroj veterinarin zyrtar. Therrja nuk mund të bëhet përderisa këtë të lejon veterinari zyrtar .</p> <p>7. Zingjiri i informatave të ushqimit mund të shoqërojë kafshët deri në thertore, përjashtimisht nga afati prej së paku 24 orë, nëse Autoriteti kompetent e lejon një gjë të tillë.</p> <p>Megjithate ndonjë pjese e informative te zingjirit te ushqimit njohuria e se cilave mund te rezultoj me perqarje serioze te aktiviteteteve të thertores ,I vihet ne dispozicion subjektit afarist te ushqimit I cili operon me thertore kohe te mjaftueshme para se kafshet te arrijne ne thertore ne menyre qe subjekti afarist I ushqimit te planifikoj aktivitetin e thertores ne perputhje me rrethanat.</p> <p>Subjekti afarist I ushqimit I cili operon me</p>	<p>5. Food business operators deciding to accept animals onto slaughterhouse premises after evaluating the relevant food chain information must make it available to the official veterinarian without delay and ,except in the circumstances mentioned in point 7 ,no less than 24 hours before the arrival of the animals or lot .The food business operator must notify the official veterinarian of any information that gives rise to health concerns before ante-mortem inspection of the animal concerned.</p> <p>6. If any animal arrives at the slaughterhouse without food chain information, the operator must immediately notify the official veterinarian. Slaughter of the animal may not take place until the official veterinarian so permits.</p> <p>7. If the competent authority so permits ,food chain information may accompany the animals to which it relates to the slaughterhouse rather than arriving at least 24 hours in advance. .</p> <p>However, any item of food chain information, knowledge of which may result in serious disruption of the slaughterhouse activity, is to be made available to the food business operator operating the slaughterhouse in sufficient time before the animals arrive at the slaughterhouse, in order for that food business operator to plan the slaughterhouse activity accordingly.</p> <p>The food business operator operating the</p>	<p>5.Subjekti, koji se bave hranom i odluče da prime životinje u klanicu nakon procene relevantnih podataka o lancu hrane, moraju ih dati na uvid službenom veterinaru bez odlaganja, izuzev u okolnostima navedenim u tački 7, najkasnije 24 časa pre prispeća životinje ili kontingenta životinja. Subjekat, koji se bavi hranom, mora da obavesti službenog veterinaru o svakoj informaciji vezano sa zdravljem životinja pre klanja predmetne životinje.</p> <p>6.Ukoliko neka životinja pristigne u klanicu bez podataka vezanih za lanac hrane, subjekat, koji se bavi hranom, mora odmah obavestiti službenog veterinaru. Klanje životinje se ne obavlja dok ga službeni veterinar ne odobri.</p> <p>7. Ukoliko nadležni organ to dozvoli, podaci o lancu hrane mogu pridruziti zivotinje i stići u klanicu, najkasnije 24 časa pre prispeća,</p> <p>Medjutim neki deo informacije o lancu hrane, cije saznanje moze da rezultira ozbilnjom nesuglasenosu sa aktivnostima klanica, stavlja se na raspolaganju poslovnom subjektu koji se bavi hranom i koji deluje sa klanicom potrebno vreme pre nego sto se zivotinje stiu u klanici kako bi on mogao u skladu sa okolnostima.da planira aktivnosti klanice.</p> <p>Vlasnici klanica moraju izvrštiti procenu</p>
---	--	--



<p>thertore duhet te vleresoj informaten relevante dhe duhet te paraqes informatat e pranuar te zingjirit te ushqimit veterinarit zyrtar Therrja apo rjepja e kafsheve nuk mund te behet perderisa kete t'a lejoj veterinari zyrtar.</p> <p>8.Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të kontrollojnë pasaportat që shoqërojnë thundrakët shtëpiak për të siguruar se kafsha është e dedikuar për therje dhe për konsumim. Në rast se ata pranojnë kafshën për therje, ata duhet të japin pasaportën veterinarit zyr.</p> <p style="text-align:center">ANEKS III KËRKESAT SPECIFIKE SEKSIONI I MISHI I THUNDRAKËVE SHTËPIAK KREU I TRANSPORTI I KAFSHËVE TË GJALLA NË THERTORE</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët transportojnë kafshë të gjalla në thertore duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kërkesat vijuese.</p> <p>1.Gjatë grumbullimit dhe transportit, kafshët duhet të trajtohen me kujdes pa u shkaktuar</p>	<p>slaughterhouse must evaluate the relevant information and must submit the food chain information received to the official veterinarian. The slaughter or dressing of the animals may not take place until the official veterinarian so permits.</p> <p>8. Food business operators must check passports accompanying domestic solipeds to ensure that the animal is intended for slaughter for human consumption.If they accept the animal for slaughter, they must give the passport to he official veterinaria.</p> <p style="text-align:center">ANNEX III SPECIFIC REQUIREMENTS SECTION I MEAT OF DOMESTIC UNGULATES CHAPTER I TRANSPORT OF LIVE ANIMALS TO THE SLAUGHTERHOUSE</p> <p>Food business operators transporting live animals to slaughterhouses must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. During collection and transport, animals must be handled carefully without causing</p>	<p>relevantih podataka, ukoliko prihvate životinje za klanje, moraju predati dokumenta, službenom veterinaru. Klanje ili obrada životinja ne može se obaviti pre nego što to odobri službeni veterinar</p> <p>8. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da provere pasoše, koji prate domaće jednopapkare, da bi se uverili da se životinja za klanje može koristiti za ishranu ljudi. Ukoliko prihvate životinju na klanje, moraju taj pasoš predate službenom veterinar.</p> <p style="text-align:center">ANEKS III POSEBNI USLOVI ODELJAK I MESO DOMAĆIH PAPPKARA POGLAVLJE I PREVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLANICE</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom i prevoze žive životinje do klanice, moraju da obavljaju svoje aktivnosti u skladu sa sledećim zakonskim uslovima.</p> <p>1. U toku sakupljanja i prevoza, sa životinjama se mora pažljivo postupati kako</p>
---	--	---



<p>atyre shqetësim të panevojshëm.</p> <p>2.Kafshët të cilat tregojnë simptome të sëmundjes ose janë nga tufat e njohura si të kontaminuara me agjent të rëndësishë së shëndetit publik, mund të transportohen në thrtore vetëm kur këtë e lejon autoriteti kompetent.</p> <p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT PËR THERTORE</p> <p>1.Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se ndërtimi, plani dhe pajisjet e thertores në të cilat therrren thundrakët shtëpiak i plotësojnë kërkesat vijuese:</p> <p>1.1. thertoret duhet të kenë shtallën adekuate dhe higjienike për lidhjen e kafshëve ose ambient që lejon vathët për pritje, të cilat pastrohen dhe dezinfektohen lehtë. Këto hapësira duhet të jenë të pajisura me ujë të pijshëm dhe sipas nevojës edhe me ushqim. Kullimi i ujërave të zeza nuk duhet të rrezikojë sigurinë e ushqimit.</p> <p>1.2. therrtoret gjithashtu duhet të kenë objekte të ndara të mbyllura, ambiente të lejuara, vathët për kafshët e sëmura apo të dyshuara në</p>	<p>unnecessary distress.</p> <p>2.Animals showing symptoms of disease or originating in herds known to be contaminated with agents of public health importance may only be transported to the slaughterhouse when the competent authority so permits.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR SLAUGHTERHOUSES</p> <p>1.Food business operators must ensure that the construction, layout, and equipment of slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered meet the following requirements:</p> <p>1.1. Slaughterhouses must have adequate and hygienic lairage facilities or ,climate permitting ,waiting pens that are easy to clean and disinfect .these facilities must be equipped for watering the animals and ,if necessary ,feeding them .the drainage of the waste water must not compromise food safety.</p> <p>1.2. they must also have separate lockable facilities or, climate permitting, pens for sick or suspect animals with separate draining and sited</p>	<p>ne bi došlo do nepotrebnog uznemiravanja životinja.</p> <p>2. Životinje, sa vidljivim simptomima bolesti, odnosno životinje, koje potiču iz stada za koje se zna da je zaraženo agensima koji ugrožavaju javno zdravlje, mogu se prevoziti do klanice jedino uz dozvolu nadležnog organa.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">USLOVI ZA KLANICE</p> <p>1.Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da konstrukcija, raspored pogona i oprema u klanicama u kojima se vrši klanje domaćih papkara, ispunjavaju sledeće uslove:</p> <p>1.1. klanice moraju imati adekvatan depo koji ispunjava higijenske uslove za smeštaj životinja odnosno, ukoliko klimatski uslovi dozvoljavaju, u depo koji se lako čisti i dezinfikuje. Ovi objekti moraju imati opremu za pojenje životinja i, ukoliko je potrebno, za hranjenje životinja. Odvod otpadnih voda ne sme da ugrožava bezbednost hrane.</p> <p>1.2. klanice takođe moraju imati posebne objekte koji se zaključavaju, odnosno, ukoliko klimatski uslovi dozvoljavaju,</p>
--	---	--



<p>sëmundje, me kullim të ndarë dhe të vendosur në atë mënyrë që t'i shmanget infektimit të kafshëve të tjera, përveq nëse Autoriteti Kompetent konsideron se objektet e tilla nuk janë të nevojshme.</p> <p>1.3. madhësia e shtallës duhet të siguroj që të respektohet mirëqenia e kafshëve. Plani i shtallës, duhet të mundësoj inspektimin para therrjes, duke përfshirë edhe identifikimin e kafshëve apo grupeve të kafshëve.</p> <p>2. Për t'i ikur kontaminimit të mishit ato duhet:</p> <p>2.1. të kenë numër të mjaftueshëm të dhomave, në përputhje me aktivitetet të cilat zbatohen;</p> <p>2.2. të kenë hapësirë të veçantë për zbrazjen dhe pastrimin e stomakëve dhe zorrëve, përveç nëse Autoriteti Kompetent të autorizoj ndarjen me kohë të këtyre aktiviteteve brenda therrtores specifike, duke u bazuar në parimin “nga rasti në rast”.</p> <p>2.3. të siguroj ndarje në hapësirë ose kohë të aktiviteteve vijuese:</p> <p>2.3.1. trullosjen dhe gjakderdhjen ;</p> <p>2.3.2. në rastet e kafshëve të llojit të dërrit: sterilizimin, depilimin, heqjen e qimeve dhe përcëllimin,</p> <p>2.3.3. heqjen e organeve të brendshme</p>	<p>in such a way as to avoid contamination of other animals, unless the competent authority considers that such facilities are unnecessary.</p> <p>1.3. the size of lairage facilities must ensure that the welfare of the animals is respected .Their layout must facilitate ante-mortem inspections, including the identification of the animals or groups of animals.</p> <p>2. To avoid contaminating meat, they must:</p> <p>2.1. have a sufficient number of rooms, appropriate to the operations being carried out;</p> <p>2.2. have a separate room for the emptying and cleaning of stomachs and intestines, unless the competent authority authorizes the separation in time of these operations within a specific slaughterhouse on a case –by-case basis.</p> <p>2.3. ensure separation in space or time of the following operations:</p> <p>2.3.1. Stunning and bleeding;</p> <p>2.3.2. In the case of porcine animals, scalding, depilation, scraping and singeing,</p> <p>2.3.3. Evisceration and further</p>	<p>boksove za bolesne ili sumnjive životinje sa posebnim odvodom za vodu, koji je postavljen tako da ne dovodi do kontaminacije ostalih životinja, osim ukoliko nadležni organ smatra da takvi obje;</p> <p>1.3. veličina stala mora biti u skladu sa uslovima za dobrobit životinja. Raspored u njoj mora biti takav da olakšava pregled pre klanja, kao i identifikaciju životinja, odnosno grupa životinja.</p> <p>2. Da ne bi došlo do kontaminacije mesa, klanica mora da:</p> <p>2.1. ima dovoljan broj adekvatnih prostorija za radnje koje se u njima obavljaju;</p> <p>2.2. ima posebne prostorije za pražnjenje i čišćenje želudaca i creva, osim ukoliko nadležni organ ne dozvoli da se ove radnje vrše u različito vreme u određenoj klanici po principu „od slučaja do slučaja“;</p> <p>2.3. obezbedi se sledeće radnje vrše u različito vreme i na različitom mestu:</p> <p>2.3.1. omamljivanje i iskrvarenje;</p> <p>2.3.2. kod svinja je šurenje, izbrijavanje, struganje i opaljivanje;</p> <p>2.3.3. evisceracija i dalja obrada;</p>
---	--	--



<p>dhe pastrimin e mëtejshëm,</p> <p>2.3.4. përgatitjen e zorrëve dhe plançave të pastër</p> <p>2.3.5. përgatitjen dhe pastrimin e organeve të tjera të brendshme të ngrënshme, posaçërisht në përpunimin e kokave të rjepura, nëse kjo nuk kryhet në linjën e therjes,</p> <p>2.3.6. paketimi i të mbrendshmeve të ngrënshme, dhe</p> <p>2.3.7. dërgimin e mishit.</p> <p>2.4. posedojnë instalime të cilat parandalojnë kontaktin në mes mishit dhe dyshemeve, mureve dhe orendive të fiksuara; dhe</p> <p>2.5. posedojnë linjat e therjes të cilat janë të përcaktuara të lejojnë përmirësim konstant të procesit të therjes dhe të shmang kontaminimin e tërthort në mes pjesëve të ndryshme të linjës së therjes. Kur më shumë se një linjë therëse operon në të njëjtin objekt, duhet të ekzistoj ndarja adekuate e linjave për të parandaluar kontaminimin e tërthort.</p> <p>3. Ato duhet të kenë pajisje për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, jo më pak se 82 °C ose sistem alternativ me efekt ekuivalent.</p> <p>4. Pajisja për larjen e duarve e cila përdoret nga personeli i cili është i kyqur në përdorimin e mishit të ekspozuar, duhet të kenë rubinetat e dizajnuara për të parandaluar përhapjen e kontaminimit.</p>	<p>dressing,</p> <p>2.3.4. Handling clean guts and tripe</p> <p>2.3.5. preparation and cleaning of other offal, particularly the handling of skinned heads if it does not take place at the slaughter line;</p> <p>2.3.6. Packaging offal; and</p> <p>2.3.7. Dispatching meat.</p> <p>2.4. have installations that prevent contact between the meat and the floors ,walls and fixtures ;and</p> <p>2.5. have slaughter lines (where operated) that are designed to allow constant progress of the slaughterprocess and to avoid cross – contamination between the different parts of the slaughter line .Where more than one slaughter line is operated in the same premises ,there must be adequate separation of the lines to prevent cross – contamination.</p> <p>3. They must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.</p> <p>4. The equipment for washing hands used by the staff engaged in handling exposed meat must have taps designed to prevent the spread of contamination.</p>	<p>2.3.4. manipulacija očišćenim crevima želucem;</p> <p>2.3.5. priprema i čišćenje drugih iznutrica, posebno rukovanje glavama, sa kojih je skinuta koža, ukoliko se to ne odvija na liniji klanja;</p> <p>2.3.6. pakovanje iznutrica; i</p> <p>2.3.7. otpremanje mesa;</p> <p>2.4. ima instalacije koje onemogućavaju kontakt između mesa i poda, zidova i nepokretnog inventara; i</p> <p>2.5. ima linije klanja (kada su u funkciji) koje su projektovane tako da omogućavaju nesmetan tok procesa klanjakako ne bi dolazilo do pojave unakrsne kontaminacije različitih delova linije klanja. Kada radi više od jedne linije klanja u istom objektu, mora postojati adekvatno razdvajanje linija kako bi se sprečila unakrsna zaraza.</p> <p>3. Klanica mora imati uređaje za dezinfekciju alata vrelom vodom pri čemu temperatura vode ne sme biti niža od 82°C, ili neki alternativni sistem sa istim efektom.</p> <p>4. Oprema za pranje ruku, koju koristi osoblje zaduženo za direktno manipulisanje neupakovanim mesom, mora imati slavinu koja je projektovana tako da sprečava širenje kontaminacije.</p>
---	---	--



<p>5. Duhet të ekzistojnë hapsira ftohura të cilat mbyllen me qelës, për ruajtjen e mishit të ndaluar, dhe hapsira të ndara të cilat mbyllen me qelës për ruajtjen e mishit të deklaruar të pa përshtatshëm për konsum.</p> <p>6. Duhet të ekzistoj vend i posaçëm me pajisjet e duhura për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e mjeteve për transportin e bagëtive. Megjithatë, therrtoret nuk ka nevojë t'i kenë këto vende dhe pajisje nëse Autoriteti Kompetent këtë e lejon dhe nëse ekzistojnë vendet dhe pajisjet e autorizuar zyrtare në afërsi .</p> <p>7. Therrtoret duhet të kenë pajisje të cilat mbyllen me qelës dhe të rezervuara për therjen e kafshëve të sëmura dhe të dyshuara në sëmundje. Kjo nuk është thelbësore nëse kjo therje ndodhë në ndërmarrjet e tjera të autorizuar nga Autoriteti kompetent për këtë qëllim ose në fund të periodës së therjes normale.</p> <p>8. Nëse plehu ose përmbajtja e traktit digjestiv ruhet ne thertore, duhet të ekzistoj një vend i posaçëm për atë qëllim .</p> <p>9. Therrtoret duhet të kenë hapsira të pajisura në mënyrë adekuate dhe të cilat mbyllen me qelës ose sipas nevojës edhe dhomë për përdorim ekskluziv nga shërbimi veterinar.</p>	<p>5. There must lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat and separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.</p> <p>6. There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of means of transport for livestock .however, slaughterhouses need not have these places and facilities if the competent authority so permits and official authorised places and facilities exist nearby.</p> <p>7. Slaughterhouses must have lockable facilities reserved for the slaughter of sick and suspect animals .This is not essential if this slaughter takes place in other establishment authorized by the competent authority for this purpose, or at the end of the normal slaughter period.</p> <p>8. If manure or digestive tract content is stored in slaughterhouse, there must be special area or place for that purpose.</p> <p>9. Slaughterhouses must have an adequately equipped lockable facilities or, where needed, room for the exclusive use of the veterinary service.</p>	<p>5. Moraju postojati rashladne prostorije koje se zaključavaju i u kojima se skladišti zadržano meso, kao i posebne prostorije koje se zaključavaju i u kojima se skladišti meso za koje je utvrđeno da se ne može koristiti za ishranu ljudi.</p> <p>6. Mora postojati odvojeni prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz stoke. Međutim, klanice ne moraju da imaju navedene prostorije i opremu ukoliko nadležni organ to dozvoli i ukoliko takve zvanično odobrene prostorije i oprema postoje u blizini.</p> <p>7. Klanica mora imati objekte koje se zaključavaju i koriste isključivo za klanje obolelih i sumnjivih životinja. Ovo nije neophodno ukoliko se klanje takvih životinja obavlja u drugim objektima kojima je nadležni organ izdao veterinarski kontrolni broj, odnosno odobrio za tu namenu, ili ukoliko se klanje obavlja nakon vremena predviđenog za klanje.</p> <p>8. Ukoliko se stajsko đubrivo ili sadržaj digestivnog trakta čuvaju u klanici, mora da postoji poseban prostor ili mesto za tu namenu.</p> <p>9. Klanica mora imati adekvatno opremljen objekat koji se zaključava ili, po potrebi, prostoriju koja se isključivo koristi za potrebe veterinarske službe.</p>
--	---	---



KREU III	CHAPTER III	POGLAVLJE III
<p data-bbox="184 326 781 431">KUSHTET TË CILAT DUHET TI PLOTËSOJNË FABRIKAT E COPTIMIT TË MISHIT</p> <p data-bbox="176 440 789 545">Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se fabrikat e coptimit të mishit të thundrakëve shtëpiak:</p> <ol data-bbox="176 581 789 1484" style="list-style-type: none">1. Janë të ndërtuara në atë mënyrë që t'i ikin kontaminimit të mishit, e në veçanti:<ol data-bbox="184 695 781 857" style="list-style-type: none">1.1. me mundësinë e progresit konstant të aktiviteteve; ose1.2. duke siguruar ndarjen në mes grupeve të ndryshme të prodhimit.2. Të kenë dhoma të ndara për ruajtje të mishit të paketuar dhe ekspozuar, përveç nëse janë ruajtur në kohëra të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketuar dhe mënyra e ruajtjes të mos jetë burimi i kontaminimit për mishin.3. Kanë dhoma të coptimit të pajisura në pajtueshmëri me kërkesat e përcaktuara në Kapitullin V;4. Kenë pajisjet për larjen e duarve me rubineta të dizajnuara për parandalimin e përhapjes së kontaminimit, për përdorim nga personeli i cili është i kyqur në përdorimin e mishit të ekspozuar, dhe5. Kanë pajisjet për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë jo më pak se 82 °C ose sistem	<p data-bbox="863 326 1379 399">REQUIREMENTS FOR CUTTING PLANTS</p> <p data-bbox="812 440 1430 513">Food business operators must ensure that cutting plants handling meat of domestic ungulates:</p> <ol data-bbox="812 581 1430 1484" style="list-style-type: none">1. Are constructed so as to avoid contamination of meat ,in particular by ;<ol data-bbox="821 695 1421 857" style="list-style-type: none">1.1. allowing constant progress of the operations; or1.2. ensuring separation between the different production batches.2. Have rooms for the separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage can not be3. Have cutting rooms equipped to ensure compliance with the requirements laid down in chapter V;4. Have equipment for washing hands with taps designed to prevent the spread of contamination for use by staff engaged in handling exposed meat ;and5. Have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an	<p data-bbox="1472 326 2009 399">USLOVI KOJE MORAJU DA ISPUNE OBJEKTI ZA RASECANJE</p> <p data-bbox="1455 440 2034 561">Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da objekti za rasecanje mesa domaćih papkara:</p> <ol data-bbox="1455 581 2034 1484" style="list-style-type: none">1. Budu izgrađeni tako da ne dolazi do pojave kontaminacije mesa pri čemu moraju posebno da:<ol data-bbox="1463 695 2026 857" style="list-style-type: none">1.1. omogućće nesmetan tok radnji koje se obavljaju; ili1.2. obezbede razdvajanje različitih proizvodnih partija;2. Imaju posebne prostorije za skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa, osim ukoliko se ne skladište u različito vreme ili na takav način da materijal od kojeg je izrađena ambalaža i način skladištenja ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa;3. Imaju prostorije za rasecanje mesa koje su opremljene u skladu sa uslovima definisanim u poglavlju V;4. imaju opremu za pranje ruku sa slavinama koje su tako projektovane da sprečavaju širenje kontaminacije, a koje koristi osoblje zaduženo za rukovanje neupakovanim mesom; i5. Imaju opremu za dezinfekciju alata vrelom vodom pri čemu temperatura vode



<p>alternativ që ka efekt ekuivalent.</p> <p style="text-align: center;">KREU IV</p> <p style="text-align: center;">HIGJIENA E THERJES</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët operojnë me thertoret në të cilat therren thundrakët shtëpiak duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kërkesat vijuese.</p> <p>1. Pas arritjes në thertore, therrja e kafshëve nuk duhet vonuar tepër. Andaj ku kërkohet për arsye të mirëqenies, kafshët duhet të kenë një periodë pushimi para se ato të therren;</p> <p>2.1. mishi nga kafshët tjera nga ato të referuara në nënparagrafet 2 dhe 3 nuk duhet të përdoret për konsum nëse ngordhin ndryshe nga therrja në thertore</p> <p>2.2. vetëm kafshët e gjalla të dedikuara për therrje mund të sillen në objektet e therrtores me përjashtim të:</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.1.kafshëve të cilat u janë nënshtruar therrjeve emergjente jashtë therrtores në pajtim me kapitullin VI ;</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.2kafshëve të therrura në vendin e prodhimit në pajtim me seksionin III dhe</p>	<p>alternative system having an equivalent effect.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER IV</p> <p style="text-align: center;">SLAUGHTER HYGIENE</p> <p>Food business operators operating slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. After arrival in the slaughterhouse, the slaughter of the animals must not be unduly delayed .However, where required for welfare reasons, animals must be given a resting period before slaughter;</p> <p>2.1. meat from animals other than those referred to in subparagraphs 2 and 3 must not be used for human consumption if they die otherwise than by being slaughtered in the slaughterhouse.</p> <p>2.2.only live animals intended for slaughter may be brought into the slaughter premises, with exception of:</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.1.animals that have undergone Emergency slaughter outside the Slaughterhouse in accordance with Chapter VI;</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.2.animals slaughtered at the place of production in accordance with Section III; and</p>	<p>ne sme biti niža od 82°C, ili neki alternativni sistem sa istim efektom.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENA KLANJA</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom, a koji su vlasnici klanica u kojima se vrši klanje domaćih papkara moraju da obezbede poštovanje sledećih uslova.</p> <p>1. Po prispeću u klanicu, klanje životinja se ne sme nepotrebno odlagati. Međutim, kada je to potrebno učiniti zbog dobrobiti životinja, njima se mora obezbediti odmor pre klanja;</p> <p>2.1. za ishranu ljudi se ne sme koristiti meso životinja, izuzev mesa onih vrsta navedenih u tačkama 2 i 3, osim ako smrt životinja nije prouzrokovana klanjem u klanici.</p> <p>2.2.samo se žive životinje, namenjene klanju, mogu dovesti u prostoriju za klanje, osim:</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.1.životinja koje su prinudno aklane van klanice u skladi sa poglavljem VI;</p> <p style="padding-left: 40px;">2.2.2. životinja koje su zaklane na estu proizvodnje u skladi sa deljkom III;</p>
---	--	---



<p>2.2.3.kafshëve të egra në pajtim me seksionin IV, kapitulli II .</p> <p>2.3. mishi i kafshëve të cilat i nënshtrohen therrjeve që përcillet me aksident në therrtore mund të përdoret për konsum nëse inspektimi nuk zbulon diçka serioze përveç asaj të aksidentit.</p> <p>3. Kafshët apo sipas nevojës secila tufë e kafshëve e dërguar për therrje duhet të identifikohet në mënyrë që të mund të gjurmohet origjina e tyre.</p> <p>4. Kafshët duhet të jenë të pastërta.</p> <p>5. Operatorët e therrtores duhet të përcjellinudhëzimet e veterinarit të emëruar nga Autoriteti kompetent, në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, që të siguroj se inspektimi para therrjes i secilës kafshë për therrje, zbatohet nën kushte të përshtatshme.</p> <p>6. Kafshët e sjellura në koridorin e therrjes duhet të thërren pa vonesë të tepruar.</p> <p>7. Trullosja, gjakderdhja, rjepja, heqja e organeve të mbrendshme si dhe heqjet tjera duhet të zbatohen pa vonesë të tepruar dhe në atë mënyrë që t'i shmangemi kontaminimit të mishit. Në veçanti :</p>	<p>2.2.3. wild game, in compliance with Section IV, Chapter II .</p> <p>2.3. meat from animals that undergo slaughter following an accident in a slaughterhouse may be used for human consumption if, on inspection, no serious lesions other than those due to the accident are found.</p> <p>3. The animals or, where appropriate, each batch of animals sent for slaughter must be identified so that their origin can be traced.</p> <p>4. Animals must be clean.</p> <p>5. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the veterinarian appointed by the competent authority in accordance with Regulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin from meat, to ensure that ante-mortem inspection of every animal to be slaughtered is carried out under suitable conditions.</p> <p>6. Animals brought into slaughter hall must be slaughtered without undue delay.</p> <p>7. Stunning, bleeding, skinning, evisceration and other dressing must be carried out without undue delay and in a manner that avoids contaminating the meat .</p> <p>In particular;</p>	<p>2. 2.3. lovne divljači, u skladu sa eljkom IV, poglavlje II.</p> <p>2.3. meso životinja, čije je klanje sledica nezgode u klanici, može se koristiti za ishranu ljudi ako, nakon pregleda, nisu pronađene ozbiljnije lezije od onih koje su nastale kao posledica nezgode.</p> <p>3. Životinje, ili kada je neophodno, svaka grupa životinja, koje šalju u klanicu, moraju biti identifikovane kako bi se moglo slediti njihovo poreklo.</p> <p>4. Životinje moraju biti čiste</p> <p>5. Vlasnici klanica moraju da slede uputstva veterinara, kojeg je ovlastio nadležni organ u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o otvrdjivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju , kojom se definišu posebni propisi za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog prekla, kako bi se, pod odgovarajućim uslovima, obavio pregled pre klanja svih životinja koje se kolju.</p> <p>6. Životinje, koje stižu u prostoriju za klanje, moraju biti zaklane bez nepotrebno odlaganja.</p> <p>7. Omamljivanje, iskrvarenje, dranje, evisceracija i ostale vrste obrade se moraju obaviti bez nepotrebno odlaganja i to tako da ne dolazi do kontaminacije mesa. Posebno:</p>
--	--	--



<p>7.1. Trakeja dhe ezofagu duhet të qëndrojnë të paprekura gjatë gjakderdhjes, përveç në rastin e therrjes sipas riteve fetare;</p> <p>7.2. Gjatë largimit të lëkurës dhe leshit:</p> <p>7.2.1. Duhet të parandalohet kontakti në mes sipërfaqes së jashtme të lëkurës dhe karkasit dhe</p> <p>7.2.2. Operatorët dhe pajisjet të cilat vijnë në kontakt me sipërfaqe jashtme të lëkurës dhe leshi nuk duhet të prekin mishin;</p> <p>7.3. Duhet të merren masat për parandalimin e rrjedhjes së përmbajtjes së traktit digjektiv gjatë dhe pas heqjes së traktit, dhe të sigurohet se heqja është kompletuar sa më parë pas trullësjes dhe</p> <p>7.4. Largimi i gjinjëve nuk duhet të rezultoj në kontaminimin e karkasit me qumësht dhe kulloshët.</p> <p>8. Rjepja complete e karkasit dhe pjesëvetë tjera të trupit, të dedikuara për konsum, duhet të zbatohet, përveç për kafshët e llojit të derrit, kokave të deleve, dhive dhe viçave, turinjte dhe buzët e gjedhave dhe këmbët e gjedheve, deleve dhe dhive. Kokat, përfshirë turinjte dhe buzët si dhe këmbët duhet të përpunohen në mënyrë që t'i ikin kontaminimit të mishit tjetër.</p> <p>9. Kur nuk rjepen kafshët e llojit të derrit atyre duhet t'u largohen qimet menjëherë. Rreziku i kontaminimit të mishit me ujë përvëlues duhet</p>	<p>7.1. The tachea and oesophagus must remain intact during bleeding, except in the case of slaughter according to a religious custom;</p> <p>7.2. During the removal of hides and fleece:</p> <p>7.2.1. contact between the outside of the skin and the carcass must be prevented; and</p> <p>7.2.2. operators and equipment coming into contact with the outer surface of hides and fleece must not touch the meat;</p> <p>7.3. measures must be taken to prevent spillage of digestive tract content during and after evisceration and to ensure that evisceration is completed as soon as possible after stunning; and</p> <p>7.4. removal of the udder must not result in contamination of the carcass with milk or colostrums.</p> <p>8. Complete skinning of the carcass and other parts of the body intended for human consumption must be carried out, except for porcine animals and the heads and feet of ovine and caprine animals and calves. Heads and feet must be handled so as to avoid contamination of other meat.</p> <p>9. When not skinned, porcine animals, must have their bristles removed immediately. The risk of contamination of the meat with scalding water must be minimized. Only approved</p>	<p>7.1. se dušnik i jednjak ne smeju oštetiti u toku iskrvarenja, osim u slučaju klanja prema verskim obredima;</p> <p>7.2. tokom uklanjanja kože i vuna:</p> <p>7.2.1. mora se sprečiti kontakt između spoljašnje strane kože i trupa životinje; i</p> <p>7.2.2. subjekti i oprema koji dolaze u kontakt sa spoljašnjom stranom kože i runa, ne smeju doći u dodir sa mesom;</p> <p>7.3. se moraju preduzeti mere kako bi se sprečilo prosipanje sadržaja digestivnog trakta u toku i nakon evisceracije i mora se obezbediti da se evisceracija završi u što kraćem roku nakon omamljivanja; i</p> <p>7.4. uklanjanje vimena ne sme da uzrokuje kontaminaciju trupa mlekom ili kolostrumom.</p> <p>8. Mora se izvršiti potpuno dranje kože satrupa i drugih delova tela koji se koriste za ishranu ljudi, osim u slučaju svinja, kao i glava i nogu ovaca, koza i njihovih mladunaca. Manipulisanje glavama i nogama mora biti takvo da ne dovodi do kontaminacije ostalog mesa.</p> <p>9. Kada nije izvršeno skidanje kože, svinjama se moraju odmah ukloniti čekinje. Rizik od kontaminacije mesa vodom za</p>
--	---	--



<p>të minimizohet .Për këtë operacion mund të përdoren vetëm aditivët e aprovuar. Kafshët e llojit të derrit duhet plotësisht të shpërlahen me ujë të pijshëm.</p> <p>10. Karkasi nuk duhet të përmbajë kontaminim fekal të dukshëm. Çdo kontaminim i dukshëm duhet të largohet pa vonesë me prerje sipërfaqësore ose mjete alternative që kanë efekt ekuivalent.</p> <p>11. Karkaset dhe të brendshmet e ngrënshme nuk duhet të vijnë në kontakt me dyshemet, muret ose mbështetëset e punës.</p> <p>12. Operatorët e therrtorës duhet të përcjellin udhëzimet e Autoritetit kompetent që të sigurohen se inspektimi pas therrjes i të gjitha kafshëve të therrura është zbatuar nën kushtet e përshtatshme, në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore.</p> <p>13. Derisa të kompletohet inspektimi pas therrjes, pjesët e kafshës së therrur që i nënshtrohen një inspektimi të tillë duhet:</p> <p>13.1. të mbesin të identifikuar që i takojnë karkasit të caktuara dhe</p> <p>13.2. nuk vijnë në kontakt me karkaset tjera, të brendshmet e ngrënshme, organet e brendshme, duke përfshir ato të cilat tanimë u</p>	<p>additives may be used for this operation .Porcine animals must be thoroughly rinsed afterwards with potable water.</p> <p>10. The carcass must not contain visible faecal contamination .Any visible contamination must be removed without delay by trimming or alternative means having an equivalent effect.</p> <p>11. Carcasses and offal must not come into contact with floors, walls or work stands.</p> <p>12. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that post-mortem inspection of all slaughtered animals is carried out under suitable conditions, in accordance with Regulation N0.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin from meat.</p> <p>13. Until post-mortem inspection is completed, parts of a slaughtered animal subject to such inspection must:</p> <p>13.1.Remain identifiable as belonging to a given carcass ;and</p> <p>13.2. come into a contact with no other carcass, offal or viscera, including those that have already undergone post-mortem inspection.</p>	<p>šurenje mora se svesti na minimum. Kod vršenja ovog postupka mogu se koristiti jedino odobreni aditivi. Svinje se, nakon toga, moraju detaljno oprati vodom za piće.</p> <p>10. Na trupovima ne sme postojati vidljiva fekalna kontaminacija. Svaka vidljiva fekalna kontaminacija mora se, bez odlaganja, ukloniti sečenjem ili alternativnim metodama sa istim efektom.</p> <p>11. Trupovi životinja i iznutrice ne smeju da dolaze u dodir sa podom, zidom ili radnim postoljima.</p> <p>12. Vlasnici klanica moraju da slede uputstva nadležnog organa kako bi obezbedili vršenje pregleda posle klanja svih zaklanih životinja u skladu sa odgovarajućim uslovima Pravilnika Br.13./2011 o otvrdjivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju , kojom se definišu posebni propisi za organizaciju službenih kontrola proizvoda životinjskog prekla.</p> <p>13. Dok se ne obavi pregled posle klanja, delovi zaklane životinje koja je predmet pregleda moraju:</p> <p>13.1. biti identifikovani kao delovi koji pripadaju trupu određene životinje; i</p> <p>13.2. izbegavati kontakt sa svim ostalim trupovima, iznutricama ili unutrašnjim organima, što uključuje i one trupove kod</p>
--	---	--



<p>janë nënshtruar inspektimit pas therrjes. Megjithatë, nëse tregohet se nuk ka dëmtim patologjik, penisi mund të hedhet menjëherë.</p> <p>14. Veshkët duhet të largohen nga mbulesa e tyre dhjamore. Në raste të kafshëve të llojit të gjedhit, derrit dhe thundrakëve, gjithashtu duhet të largohet kapsulla perirenale.</p> <p>15. Nëse gjaku dhe të brendshmet e ngrënë nga numër më i madh i kafshëve, grumbullohen në të njëjtin kontejner para kompletimit të inspektimit pas therrjes, e tërë përmbajtja duhet të deklarohet si e papërshtatshme për konsum, nëse karkasi i një ose më shumë kafshëve deklarohet si i papërshtatshëm për konsum.</p> <p>16. Pas kryerjes së inspektimit pas therrjes:</p> <p>16.1. tonzilet e kafshëve të llojit të gjedhit dhe thundrakëve duhet të largohen në mënyrë higjienike.</p> <p>16.2. pjesët e papërshtatshme për konsum duhet të largohen sa më parë nga sektori i pastër i ndërmarrjes.</p> <p>16.3. mishin e deklaruar ose i deklaruar si i pa përshtatshëm për konsum dhe nënproduktet e pa ngrënë nuk duhet të vijnë në kontakt me mishin e deklaruar si të përshtatshëm për ngrënje dhe</p> <p>16.4. të brendshmet ose pjesët e tjera të tyre në karkas, përveç veshkëve, duhet të largohen plotësisht sa më parë përveç nëse Autoriteti Kompetent autorizon ndryshe.</p>	<p>However, provided that it shows no pathological lesion, the penis may be discarded immediately.</p> <p>14. Both kidneys must be removed from their fatty covering. In the case of bovine and porcine animals, and solipeds, the peri-renal capsule must also be removed.</p> <p>15. If the blood or other offal of several animals is collected in the same container before the completion of post-mortem inspection, the entire contents must be declared unfit for human consumption if the carcass of one or more of the animals concerned has been declared unfit for human consumption.</p> <p>16. after post-mortem inspection:</p> <p>16.1. the tonsils of bovine animals and solipeds must be removed hygienically.</p> <p>16.2. parts unfit for human consumption must be removed as soon as possible from the clean sector of the establishment.</p> <p>16.3. meat detained or declared unfit for human consumption and inedible by-products must not come into contact with meat declared fit for human consumption; and</p> <p>16.4. viscera or parts of viscera remaining in the carcass, except for the kidneys, must be removed entirely and as soon as possible, unless the competent authority authorizes</p>	<p>kojih je već izvršen pregled posle klanja. Međutim, penis se može odmah odbaciti pod uslovom da na njemu nema patoloških promena.</p> <p>14. Oba bubrega se moraju odvojiti od bubrežnog masno tkivo. U slučaju goveda, svinja i jednopapkara, vezivni omotač (kapsula) se takođe mora ukloniti.</p> <p>15. Ukoliko se krv i drugi ostaci od većeg broja životinja nakupe u istoj posudi pre završetka pregleda posle klanja, čitav sadržaj se mora proglasiti nepodesnim za ishranu ljudi ukoliko je za trupove jedne ubijene životinje ili većeg broja predmetnih životinja, koje su ubijene, utvrđeno da se ne mogu koristiti za ishranu ljudi.</p> <p>16. Nakon pregleda posle klanja:</p> <p>16.1. krajnici goveda i jednopapkara moraju se ukloniti na higijenski način;</p> <p>16.2. delovi, koji se ne mogu koristiti za ishranu ljudi, moraju biti „čistog“ dela objekta;</p> <p>16.3. zadržano meso ili meso, koje se može koristiti za ishranu smeju doći u kontakt sa mesom koje se može koristiti za ishranu ljudi; i</p> <p>16.4. unutrašnji organi ili delovi unutrašnjih organa, koji ostanu u trupu životinje, osim bubrega, moraju se u potpunosti odstraniti u što kraćem roku,</p>
---	--	---



<p>17. Pas kompletimit të therrjes dhe inspektimit pas therrjes, mishi duhet të ruhet në pajtim me kriteret e përcaktuara në kreun VII.</p> <p>18. Kur destinohet për përpunim të mëtejshëm: 18.1. stomakët duhet përvëluar ose pastruar; 18.2. zorrët duhet të jenë të zbrazura dhe të pastruara dhe 18.3. kokat dhe këmbët duhet të rjepen ose përvlohen dhe depilohen.</p> <p>19. Kur ndërmarrjet aprovohen për therrje të llojeve të ndryshme të kafshëve ose për përpunimin e karkaseve të kafshëve të gjahut dhe të kafshëve të egra të fermës, duhet të merren masat paraprake për parandalimin e kontaminimit të tërthort me ndarjen e operacioneve në kohë ose hapësirë i cili zbatohet në lloje të ndryshme të kafshëve. Duhet të ekzistojnë hapësira të ndara për pranimin dhe ruajtjen e karkaseve të parjepura të kafshëve të egra të fermës të therrura në fermë dhe të kafshëve të egra.</p> <p>20. Nëse therrtorja nuk posedon pajisje të cilat mbyllën me qelës për therrjen e kafshëve të sëmura ose të dyshuara në sëmundje, pajisjet e përdorura për therrjen e kafshëve të tilla duhet të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen nën mbikqyrjen zyrtare para se të fillohet me</p>	<p>otherwise.</p> <p>17. After the completion of slaughter and post-mortem inspection, the meat must be stored in accordance with the requirements laid down in Chapter VII.</p> <p>18. When destined for further handling: 18.1. stomachs must be scalded or cleaned; 18.2. intestines must be emptied and cleaned; and 18.3. heads and feet must be skinned or scalded and depilated.</p> <p>19. Where establishments are approved for the slaughter of different animal species or for the handling of carcasses of farmed game and wild game, precautions must be taken to prevent cross –contamination by separation either in time or in space of operations carried out on the different species .Separate facilities for the reception and storage of unskinned carcasses of farmed game slaughtered at the farm and for wild game must be available.</p> <p>20. If the slaughterhouse does not have lockable facilities reserved for the slaughter of sick or suspect animals, the facilities used to slaughter such animals must be cleaned, washed and disinfected under official supervision before the slaughter of other animals is resumed.</p>	<p>osim ako nije drugačije odobreno od strane nadležnog organa.</p> <p>17. Po završetku klanja i pregleda posle lanja, meso se mora skladištiti u skladu sa slovima navedenim u poglavlju VII.</p> <p>18. U slučaju da dolazi do daljeg rukovanja: 18.1. želuci moraju biti ošureni, odnosno očišćeni; 18.2. creva moraju biti ispražnjena i očišćena;i 18.3. koža sa glave i nogu mora biti odstranjena, a glava i noge ošureni i izbrijani.</p> <p>19. U slučaju da objekat poseduje dozvolu za klanje različitih životinjskih vrsta ili za rukovanje trupovima gajene i lovne divljači, moraju se preduzeti preventivne mere kojima se sprečava pojava unakrsne kontaminacije tako što će se radnje, vezane za različite vrste životinja, vršiti odvojeno i u različito vreme. Moraju se obezbediti odvojene prostorije za prijem i skladištenje trupova gajene divljači, koja je zaklana na farmi, a čiji trupovi nisu odrani, odnosno moraju se obezbediti odvojene prostorije za lovnu divljač.</p> <p>20. Ukoliko klanica nema prostorije, koje se zaključavaju i koriste isključivo za klanje obolelih ili sumnjivih životinja, prostorije za klanje takvih životinja moraju se čistiti, prati i dezinfikovati pod zvaničnim nadzorom pre nego što se pristupi klanju</p>
--	---	---



<p>therrjet tjera.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">HIGJIENA GJATË PRERJES DHE LARGIMIT NGA KOCKAT</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që prerja dhe largimi nga kockat i mishit të thundrakëve shtëpiak të kryhet në pajtim me kërkesat vijuese:</p> <p>1.Karkaset e thundrakëve shtëpiak mund të prehen në gjysëm karkase ose në qereka dhe gjysëm karkaset në jo më shumë se 3 pjesë të shitjes me shumicë dhe atë në therrtore. Prerja e mëtejme dhe largimi nga kockat duhet të zbatohet në fabrikat e mishit.</p> <p>2.Puna me mish duhet të organizohet në mënyrë të tillë që të parandaloj ose minimizoj kontaminimin. Operatorët e bizneseve të ushqimit duhet të sigurojnë që:</p> <p>2.1.mishi i dedikuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrë të vazhdueshme dhe sipas nevojës .</p> <p>2.2.Gjatë prerjes, largimit nga kockat, prerjes në rriska, imtësimit, ambalazhimit dhe paketimit duhet të mirëmbahet temperatura në jo më shumë se 3 °C për të brendshmet e ngrënshme, dhe 7 °C për mishin tjetër dhe që nënkupton temperaturë të ambientit jo më të lartë se 12 °C ose sistem tjetër alternativ që ka efekt ekuivalent dhe</p> <p>2.3.Kur aprovohen objektet për prerjen e mishit</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">HYGIENE DURING CUTTING AND BONING</p> <p>Food business operators must ensure that cutting and boning of meat of domestic ungulates takes place in accordance with the following requirements:</p> <p>1. Carcasses of domestic ungulates may be cut into half-carcasses or quarters, and half-carcasses into no more than three wholesale cuts, in slaughterhouse. Further cutting and boning must be carried out in a cutting plant.</p> <p>2. The work on meat must be organized in such a way as to prevent or minimize contamination .To this end, food business operators must ensure, in particular that:</p> <p>2.1.meat intended for cutting is brought into the workrooms progressively as needed.</p> <p>2.2. during cutting ,boning ,trimming ,slicing, dicing ,wrapping and packaging the meat is maintained at not more than 3 °C for offal and 7 °C for other meat ,by means of an ambient temperature of not more than 12 °C or an alternative system having an equivalent effect ;and</p> <p>2.3. Where the premises are approved for the</p>	<p>drugih životinja.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENA U TOKU RASECANJA I OTKOŠTAVANJA</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da rasecanje i otkoštavanje mesa domaćih papkara obavljaju u skladu sa sledećim uslovima:</p> <p>1. Trupovi domaćih papkara moraju se u klanicama rasecati u polutke ili četvrtine, a polutke dalje u najviše tri celine. Dalje sečenje i otkoštavanje mora se odvijati u pogonu za rasecanje mesa.</p> <p>2. Rad sa mesom mora biti organizovan tako da spreči ili svede kontaminaciju na minimum. U tom cilju, subjekti, koji se bave hranom, moraju posebno da obezbede sledeće:</p> <p>2.1. da se meso za rasecanje donosi u radne prostorije postupno i po potrebi</p> <p>2.2. da se u toku rasecanja, otkoštavanja, trimovanja, sečenja mesa na šnicle, kocke, umotavanja i pakovanja, meso čuva na temperaturi ne višoj od 3°C za iznutrice i ne višoj od 7°C za ostalo meso, tako što sobna temperatura neće prelaziti 12°C, odnosno to se postiže pomoću nekog drugog alternativnog sistema sa istim efektom; i</p> <p>2.3. da u prostorijama, u kojima je</p>
---	--	--



<p>të llojeve të ndryshme merren masat paraprake për të parandaluar kontaminimin e tërthort, sipas nevojës me ndarjen e operacioneve në llojet e ndryshme madje në hapësirë ose kohë.</p> <p>3.Megjithatë, mishi mund të largohet nga kockat dhe të prehet para se të arrijnë temperaturën e referuar në pikën 2.2, në pajtim me kapitullin VII, paragrafi 3.</p> <p>4.Mishi gjithashtu mund të largohet nga kockat, para se të arrijë temperaturën e referuar në pikën 2.2 kur hapësira e prerjes është në të njëjtin vend sikurse objektet e therrjes .Në këtë rast mishi duhet të transferohet në hapësirën e prerjes direkt nga objekti i therrjes ose pas periodës pritëse në hapësirën e ftohjes ose në frigorifer .Sapo të prehet dhe sipas nevojës edhe të paketohet, mishi duhet të ftohet në temperaturën e referuar në paragrafi 2.2</p>	<p>cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross – contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.</p> <p>3. However, meat may be boned and cut before it reaches the temperature referred to in point 2.2, in accordance with Chapter VII, paragraf 3.</p> <p>4.Meat may also be boned and cut prior to reaching the temperature referred to in point 2.2 when the cutting room is on the same site as the slaughterhouse premises .In this case ,the meat must be transferred to the cutting room either directly from the slaughter premises or after a waiting period in a chilling or refrigerating room .As soon as it is cut ,where appropriate ,packaged ,the meat must be chilled to the temperature referred to in paragrahf 2.2</p>	<p>dozvoljeno rasecanje mesa različitih vrsta životinja, budu preduzete preventivne mere kojima se sprečava pojava unakrsne kontaminacije tako što će se radnje, vezane za različite vrste životinja, vršiti u različito vreme i u posebnom prostoru kada je to neophodno.</p> <p>3. Međutim, meso se može otkoštavati i rasecati i pre nego što dostigne temperaturu navedenu u stav 2.2 u skladu sa poglavljem VII, stav 3.</p> <p>4. Meso se takođe može otkoštavati i rasecati i pre nego što dostigne temperaturu navedenu u tački 2.2 ukoliko je prostorija za rasecanje na istoj lokaciji kao i prostorije za klanje. U tom slučaju, meso se mora prenositi do prostorije za rasecanje mesa bilo direktno iz prostorije u kojoj se vrši klanje bilo nakon perioda hlađenja sa sobne temperature. Čim se obavi rasecanje i, kada je potrebno, upakuje, meso mora biti rashlađeno do temperature navedene u stav 2.2</p>
<p>KREU VI</p> <p>THERJA EMERGJENTE JASHTË THERTORES</p>	<p>CHAPTER VI</p> <p>EMERGENCY SLAUGHTER OUTSIDE THE SLAUGHTERHOUSE</p>	<p>POGLAVLJE VI</p> <p>PRINUDNO KLANJE VAN KLANICE</p>
<p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që mishi nga thundrakët shtëpiak të cilët u janë nënshtruar therrjeve emergjente</p>	<p>Food business operators must ensure that meat from domestic ungulates that have undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse</p>	<p>Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da meso domaćih papkara, koji su prinudno zaklani van klanice, može da se</p>



<p>jashtë therrtores mund të përdoret për konsum vetëm nëse është në pajtim me të gjitha kërkesat vijuese:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Në rastin kur një kafshë e shëndoshë e cila ka përjetuar një aksident i cili për arsye të mirëqenies, ka pamundësuar transportin deri në therrtore;2. Veterinari duhet të zbatoj inspektimin e kafshës para therrjes;3. Kafsha e therrur dhe e cila ka rrjedhë gjak duhet të transportohet në therrtore në mënyrë higjienike dhe pa vonesë të tepruar . Largimi i stomakëve dhe zorrëve por jo edhe heqja e pjesëve të tjera të ndodh në vendndodhje ,nën mbikqyrjen e veterinarit zyrtar. Ndonjë organ i larguar duhet të shoqëroj kafshën deri në therrtore dhe të identifikohet se i takon asaj kafshe.4.Nëse kalojnë më shumë se dy orë në mes të therrjes dhe arritjes në therrtore kafsha duhet të ftohët. Kur këtë e lejojnë kushtet klimatike, nuk është e nevojshme ftohja aktive.5. Kafshën e therrur deri në therrtore duhet ta shoqëroj një deklaratë e operatorit të biznesit të ushqimit që ka kultivuar kafshën, e cila tregon identitetin e kafshës, produktin veterinar i cili është përdorur ose trajtimet e përdorura si dhe datën e përdorimit dhe periodën e tërheqjes.6. Deklarata e lëshuar nga veterinari që shënon rezultatet e favorshme të inspektimit para therrjes, datën, kohën, arsyet e therrjes	<p>may be used for human consumption only if it complies with all the following requirements:</p> <ol style="list-style-type: none">1. An otherwise healthy animal must have suffered an accident that prevented its transport to the slaughterhouse for welfare reasons;2. A veterinarian must carry out an ante-mortem inspection of the animal;3. The slaughtered and bled animal must be transported to the slaughterhouse to the slaughterhouse hygienically and without undue delay .Removal of the stomach and intestines, but no other dressing, may take place on the spot, under the supervision of the veterinarian .Any viscera removed must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse and be identified as belonging to that animal.4. If more than two hours elapse between slaughter and arrival at the slaughterhouse, the animal must be refrigerated .Where climatic conditions so permit, active chilling is not necessary.5. A declaration by the food business operator who reared the animal, stating the identity of the animal and indicating any veterinary products or other treatments administered to the animal, dates of administration and withdrawal periods, must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.6. A declaration issued by the veterinarian recording the favourable outcome of the ante-mortem inspection ,the date and time of ,and	<p>koristi za ishranu ljudi jedino ako ispunjava sledeće uslove.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ako je inače zdrava životinja doživela neku nezgodu, njen prevoz do klanice nije moguć, jer bi dobrobit životinje bila dovedena u pitanje;2. Veterinar mora da izvrši pregled životinje pre klanja;3. Ubijena životinja, nakon iskrvarenja, mora biti transportovana do klanice na higijenski način i bez nepotrebnog odlaganja. Odstranjivanje želuca i creva, a ne i drugih organa, može biti izvršeno na licu mesta pod nadzorom veterinarara. Svi izvađeni organi moraju biti poslati u klanicu zajedno sa životinjom i identifikovani kao organi te životinje.4. Ukoliko prođe više od dva sata između klanja i prispeća u klanicu, životinja mora biti smeštena u rashladnu komoru. Ukoliko to dozvoljavaju klimatski uslovi, stalno hlađenje nije neophodno.5. Izjava, koju daje subjekt koji se bavi hranom i koji je gajio tu životinju, u kojoj se navodi identitet životinje, kao i svi veterinarski proizvodi ili druge terapije koje je životinja primila, datum svake primljene terapije i period karence, mora da prati ubijenu životinju do klanice.6. Izjava, izdata od strane veterinarara u kojoj je navedeno da je pregled pre klanja imao povoljan ishod, kao i datum, vreme i razlog
---	---	---



<p>emergjente si dhe natyrën e ndonjë trajtimi të përdorur nga veterinarit në atë kafshë duhet të shoqëroj kafshën e therrur në therrtorë.</p> <p>7. Kafsha e therrur duhet të jetë e përshtatshme për konsum ,pas inspektimit pas therrjes të zbatuar në therrtorë, në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, duke përfshirë testet shtesë të kërkuara në rast të therrjes emergjente.</p> <p>8. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të zbatojnë udhëzimet që veterinarit zyrtar mund të jap pas inspektimit pas therrjes në lidhje me përdorimin e mishit.</p> <p>9. Operatorët e bizneseve të ushqimit nuk mund të vëjnë në qarkullim mishin e kafshëve të cilat u janë nënshtruar therrjeve emergjente, përveç nëse mbajnë shenjën speciale shëndetësore e cila nuk mund të jetë konfuz me shenjën shëndetësore të siguruar në Rregulloren Nr.13/2011 për përcaktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrolave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit me të cilën përcaktohen rregullat specifike për</p>	<p>reason for ,emergency slaughter ,and the nature of any treatment administered by the veterinarian to the animal ,must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.</p> <p>7. The slaughtered animal must be fit for human consumption following post –mortem inspection carried out in the slaughterhouse in accordance with Regulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin from meat, including any additional tests required in the case of emergency slaughter.</p> <p>8. Food business operators must follow any instructions that the official veterinarian may give after post-mortem inspection concerning the use of the meat.</p> <p>9. Food business operators may not place meat from animals having undergone emergency slaughter on the market unless it bears a special health mark which can not be confused either with the health mark provided for in Regulation No.13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin intended for human consumption, laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin from meat, or with identification mark</p>	<p>zbog kojeg je izvršeno prinudno klanje, zatim priroda terapije koju je veterinar dao životinji, mora da prati ubijenu životinju do klanice</p> <p>7. Ubijena životinja, nakon pregleda posle klanja izvršenog u klanici u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju , kojom se definišu posebni propisi za organizaciju sluzbenih kontrola proizvoda životinjskog prekla, mora biti takva da se može koristiti za ishranu ljudi,što, osim pregleda posle klanja, uključuje i sva dodatna ispitivanja koja je neophodno izvršiti u slučaju prinudnog klanja</p> <p>8. Subjekti, koji se bave hranom, moraju slediti uputstva koje im službeni veterinar daje nakon pregleda posle klanja i koja se odnose na upotrebu mesa.</p> <p>9. Subjekti, koji se bave hranom, ne smeju da stavljaju meso prinudno zaklanih životinja u promet osim ukoliko ne nosi posebnu zdravstvenu oznaku, koji se ne može zameniti niti zdravstvenom oznakom predviđenom Pravilnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju, kojom se definišu posebni propisi za organizaciju sluzbenih kontrola</p>
---	---	--



<p>organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore, ose me shenjën e identifikimit të siguruar në aneksin II, seksioni I të kësaj rregullorje.</p> <p style="text-align: center;">KREU VII</p> <p style="text-align: center;">RUAJTJA DHE TRANSPORTI</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që ruajtja dhe transporti i mishit të thundrakëve shtëpiak të bëhet në pajtim me kërkesat vijuese:</p> <p>1.1. Përderisa me dispozita tjera nuk përcaktohet ndryshe, pas inspektimit pas therrjes, duhet të vazhdohet menjëherë me ftohjen në therrtove për të siguruar temperaturë të mishit gjithkund jo më shumë se 3 °C për të brendshmet e ngrënshme dhe 7 °C për mishin tjetër gjatë procesit të therrjes që siguron ulje të vazhdueshme të temperaturës. Megjithatë, mishi mund të prehet dhe të largohet nga eshtrat gjatë procesit të ftohjes në pajtim me kapitullin V, pika 4.</p> <p>1.2. Gjatë operacioneve të ftohjes duhet të ekzistoj ventilimi adekuat për të parandaluar kondenzimin në sipërfaqen emishit.</p> <p>2. Mishi duhet të arrij temperaturën e specifikuar në pikën 1 dhe të mban atë temperaturë gjatë ruajtjes .</p>	<p>provided for in Annex II ,Section I to this regulation.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER VII</p> <p style="text-align: center;">STORAGE AND TRANSPORT</p> <p>1. Food business operators must ensure that the storage and transport of meat of domestic ungulates takes place in accordance with the following requirement:</p> <p>1.1. Unless other specific provisions provide otherwise ,post –mortem inspection must be followed immediately by chilling in the slaughterhouse to ensure a temperature throughout the meat of not more than 3 °C for offal and 7 °C for other meat along a chilling curve that ensures a continues decrease of the temperature .However ,meat may be cut and boned during chilling in accordance with Chapter V, point 4.</p> <p>1.2. During the chilling operations, there must be adequate ventilation to prevent condensation on the surface of the meat.</p> <p>2. Meat must attain the temperature specified in point 1 and remain at that temperature during storage.</p>	<p>proizvoda životinjskog prekla, mora biti takva da se može koristiti za ishranu ljudi niti identifikacionom oznakom utvrđenom aneksom II, odeljak I ovog pravilnika.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE VII</p> <p style="text-align: center;">SKLADIŠTENJE I PREVOZ</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da se skladištenje i prevoz mesa domaćih papkara u skladu sa sledećim uslovima.</p> <p>1.1. Ukoliko nekim drugim odredbama nije drugačije predviđeno, u klanici se nakon pregleda posle klanja mora odmah izvršiti rashlađivanje, kako bi se obezbedilo da temperatura na površini i u mesu ne prelazi 3°C za iznutrice i 7°C za ostalo meso pri čemu se obezbeđuje da temperatura kod rashlađivanja stalno opada. Međutim, meso se može rasecati i otkoštavati u toku rashlađivanja u skladu sa poglavljem V, tačka 4.</p> <p>1.2. U toku rashlađivanja mora postojati adekvatna ventilacija kako bi se sprečila pojava kondenzacije na površini mesa.</p> <p>2. Meso mora zadržati temperaturu navedenu u tački 1 i ostati na toj temperaturi i tokom skladištenja.</p>
--	---	--



<p>3. Mishi duhet të arrij temperaturën e specifikuar në pikën 1 para transportit dhe të mbaj atë temperaturë gjatë transportit. Megjithatë transporti mund të bëhet nëse autoriteti kompetent autorizon një gjë të tillë që të mundësoj prodhimin e produkteve specifike, me kusht që:</p> <p>3.1. transporti i tillë bëhet në pajtim me kërkesat që Autoriteti kompetent specifikon sa i përket transportit nga një ndërmarrje në ndërmarrjen tjetër, dhe:</p> <p>3.2. mishi largohet menjëherë nga therrtorja ose dhoma e copimit që gjindet në të njëjtin vend me therrtoeren, dhe se transporti nuk zgjatë më shumë se dy orë.</p> <p>4. Mishi i dedikuar për ngrirje duhet të ngrihet pa ndonjë vonesë të tepruar, duke llogaritur sipas nevojës periodën e stabilizimit para ngrirjes.</p> <p>5. Mishi i ekspozuar duhet ruajtur dhe transportuar ndaras nga mishi i paketuar, përveq i ruajtur ose transportuar në kohë të ndryshme, ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e ruajtjes ose e transportit të mos jetë burim i kontaminimit të mishit.</p>	<p>3. Meat must attain the temperature specified in point 1 before transport ,and remain at that temperature during transport .However ,transport may also take place if the competent authority so authorizes to enable the production of specific products ,provided that:</p> <p>3.1. such transport takes place in accordance with the requirement that the competent authority specifies in respect of transport from one given establishment to another; and</p> <p>3.2. the meat leaves the slaughterhouse, or a cutting room on the same site as the slaughter premises, immediately and transport takes no more than two hours.</p> <p>4. Meat intended for freezing must be frozen without undue delay, taking into account where necessary a stabilization period before freezing.</p> <p>5. Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be source of contamination for the meat.</p>	<p>3. Meso mora zadržati temperaturu navedenu u tački 1 pre prevoza, i ostati na toj temperaturi tokom prevoza. Međutim, prevoz se takođe može izvršiti ukoliko nadležni organ to odobri kako bi omogućio proizvodnju posebnih proizvoda, pod uslovom da:</p> <p>3.1. se taj prevoz odvija u skladu sa uslovima nadležnog organa koji se odnose na prevoz iz jednog objekta u drugi; i da</p> <p>3.2. to meso odmah napušta klanicu, odnosno prostoriju za rasecanje mesa, koja se nalazi na istoj lokaciji kao i prostorije u kojima se vrši klanje, a prevoz ne traje duže od dva sata.</p> <p>4. Meso, namenjeno zamrzavanju, mora biti zamrznuto bez nepotrebnog odlaganja, uzimajući u obzir, kada je neophodno, period stabilizacije pre zamrzavanja.</p> <p>5. Neupakovano meso se mora skladištiti i prevoziti odvojeno od upakovanog mesa, osim ukoliko se ne skladišti i prevozi u različito vreme ili tako da materijal od kojeg je ambalaža napravljena i način skladištenja, odnosno prevoza ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa.</p>
--	--	--



<p style="text-align: center;">SEKSIONI II</p> <p style="text-align: center;">MISHI I SHPEZËVE DHE LAGOMORFEVE</p> <p style="text-align: center;">KREU I</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORTI I KAFSHËVE TË GJALLA NË THERRTORE</p>	<p style="text-align: center;">SECTION II</p> <p style="text-align: center;">MEAT FROM POULTRY AND LAGOMORPHS</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORT OF LIVE ANIMALS TO THE SLAUGHTERHOUSE</p>	<p style="text-align: center;">ODELJAK II</p> <p style="text-align: center;">MESO ŽIVINE I LAGOMORFA</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I POGLAVLJE I</p> <p style="text-align: center;">PREVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA DO KLANICE</p>
<p>Operatorët e biznesit të ushqimit që transportojnë kafshët e gjalla në therrtore duhet të sigurojnë pajtueshmërinë me kërkesat vijuese.</p> <p>1.Gjatë grumbullimit dhe transportit, kafshët duhet të trajtohen me kujdes pa u shkaktuar atyre shqetësime të panevojshme.</p> <p>2. Kafshët të cilat shfaqin simptome të sëmundjes ose vijnë nga tufat e njohura se janë të infektuara me agjentë që janë të rëndësishëm për shëndetin publik, mund të transportohen në therrtore kur kjo lejohet nga autoriteti kompetent .</p> <p>3.Arkat për bartjen e kafshëve në therrtore, duhet të jenë të punuara nga materiali jo korodues, që pastrohet dhe dezinfektohet lehtë. Menjëherë pas zbrazjes dhe sipas nevojës para ripërdorimit të gjitha pajisjet e përdorura për grumbullimin dhe bartjen e kafshëve të gjalla duhet të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen.</p>	<p>Food business operators transporting live animals to slaughterhouse must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. During collection and transport, animals must be handled carefully without causing unnecessary distress.</p> <p>2. Animals showing symptoms of disease or originating in flocks known to be contaminated with agents of public health importance may only be transported to the slaughterhouse when permitted by the competent authority.</p> <p>3.Crates for delivering animals to the slaughterhouse and modules ,where used, must be made of non-corrodible material and be easy to clean and disinfect .Immediately after emptying and ,if necessary ,before the re-use ,all equipment used for collecting and delivering live animals must be cleaned ,washed and disinfected.</p>	<p>Subjekti, koji se bave hranom i prevoze žive životinje do klanice, moraju da obezbede poštovanje sledećih uslova:</p> <p>1. Tokom sakupljanja i prevoza životinjama se mora rukovati pažljivo i bez izazivanja nepotrebnih neugodnosti.</p> <p>2. Životinje, sa vidljivim simptomima bolesti ili životinje koje potiču iz stada za koje se zna da je zaraženo agensima opasnim po javno zdravlje, mogu se prevoziti do klanice samo uz dozvolu nadležnog organa.</p> <p>3. Kavezi u kojima se isporučuju životinje do klanice, moraju biti od materijala koji ne korodira i lak je za čišćenje i dezinfekciju. Odmah nakon što je ispražnjena i, ako je neophodno, pre ponovne upotrebe, sva oprema, koja je korišćena za sakupljanje i isporuku živih životinja mora se očistiti, oprati i dezinfikovati.</p>



KREU II	CHAPTER II	POGLAVLJE II
<p data-bbox="216 350 751 415">KUSHTET QE DUHET PLOTËSUAR THERRTORET</p> <p data-bbox="176 461 789 602">Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që ndërtimi, plani dhe pajisjet e therretores në të cilat therren shpezët ose lagomorfet i plotësojnë kërkesat vijuese:</p> <p data-bbox="176 680 789 784">1. Duhet të kenë dhomë ose hapësirë të mbuluar për pranimin e kafshëve dhe për inspektimin e tyre para therrjes .</p> <p data-bbox="176 792 789 820">2. Për t'i ikur kontaminimit të mishit ato duhet :</p> <p data-bbox="176 828 789 932">2.1. të kenë numër të mjaftueshëm të dhomave, të përshtatshme për operacionet të cilat zbatohen,</p> <p data-bbox="176 940 789 1187">2.2. kanë dhoma të ndara për heqjet e të brendshmeve dhe heqjet tjera, duke përfshirë edhe shtimin e mëlmesave në tërë karkasin e shpezëve, përveq nëse Autoriteti kompetent autorizon ndarje në kohë të këtyre operacioneve mbrenda therretores specifike në bazë të secilit rast;</p> <p data-bbox="176 1195 789 1263">2.3. të siguroj ndarje në hapësirë ose kohë të operacioneve vijuese :</p> <p data-bbox="226 1284 716 1435">2.3.1. trullosjes dhe gjakderdhjes ; 2.3.2. shkuljes së puplave ose rrjepjes dhe çfarëdo përvlimi dhe 2.2.3. dërgimit të mishit.</p>	<p data-bbox="953 350 1293 415">REQUIREMENTS FOR SLAUGHTERHOUSES</p> <p data-bbox="810 461 1434 639">Food business operators must ensure that the construction, layout and equipment of slaughterhouses in which poultry or lagomorphs are slaughtered meet the following requirements:</p> <p data-bbox="810 680 1434 784">1. They must have a room or covered space for the reception of the animals and for their inspection before slaughter.</p> <p data-bbox="810 792 1434 820">2. To avoid contaminating meat, they must:</p> <p data-bbox="810 828 1434 896">2.1. have a sufficient number of rooms, appropriate to the operations being carried out ,</p> <p data-bbox="810 940 1434 1161">2.2. have a separate room for evisceration and further dressing ,including the addition of seasonings to whole poultry carcase ,unless the competent authority authorizes separation in time of these operations within a specific slaughterhouse on a case –by-case basis;</p> <p data-bbox="810 1195 1434 1273">2.3. ensure separation in space or time of the following operations:</p> <p data-bbox="842 1284 1297 1435">2.3.1. stunning and bleeding; 2.3.2. plucking or skinning and any scalding; and 2.3.3. dispatching meat.</p>	<p data-bbox="1472 350 2018 415">USLOVI KOJE MORAJU DA ISPUNE KLANICE</p> <p data-bbox="1455 461 2032 602">Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede poštovanje sledećih zahteva za izgradnju, raspored prostorija i opremu u klanicama u kojima se kolje živina i lagomorfi.</p> <p data-bbox="1455 680 2032 797">1. Moraju da imaju prostoriju ili natkriveni prostor za prijem životinja ili pregled istih pre klanja.</p> <p data-bbox="1455 805 2032 873">2. Da bi se izbegla zaraza mesa, subjekti, koji se bave hranom, moraju da:</p> <p data-bbox="1455 881 2032 950">2.1. imaju dovoljan broj prostorija, pogodnih za radnje koje se u njima vrše;</p> <p data-bbox="1455 958 2032 1218">2.2. imaju posebnu prostoriju za vršenje evisceracije i dalje obradu, uključujući i nanošenje začina na trupove živine, koji nisu rasečeni, osim ukoliko nadležni organ ne odobri vremensko razdvajanje ovih radnji u određenoj klanici po principu „od slučaja do slučaja“;</p> <p data-bbox="1455 1226 2032 1294">2.3. obezbede da se sledeće radnje vrše u različito vreme i na različitom mestu:</p> <p data-bbox="1486 1302 1955 1468">2.3.1. omamljivanje i iskrvarenje; 2.3.2. čerupanje, odnosno skidanje kože kao i svako šurenje; i 2.3.3. otpremanje mesa;</p>



<p>2.4. të kenë instalime të cilat parandalojnë kontaktin në mes mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe orendive, dhe:</p> <p>2.5. të kenë linjat e therjes të cilat janë të dizajnuara të lejojnë përmirësim konstant të procesit të therrjes dhe t'i shmangen kontaminimit të tërthort në mes të pjesëve të ndryshme të linjës së therrjes. Kur më shumë se një linjë e therrjes operon në të njëjtin objekt duhet të ekzistoj ndarje adekuate e linjave për të parandaluar kontaminimin e tërthortë.</p> <p>3. Therrtoret duhet të kenë pajisje për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, jo më pak se 82 °C ose sistem alternativ që ka efekt ekuivalent.</p> <p>4. Pajisja për larjen e duarve, e përdorur nga personeli i kyqur në përpunimin e mishit të pambrojtur duhet të kenë rubineta të dizajnuara për të parandaluar përhapjen e kontaminimit .</p> <p>5. Duhet të ekzistojnë hapsira të cilat mbyllen me qelës për ruajtje të mishit të ndaluar dhe hapsira të ndara të cilat mbyllen me qelës për ruajtjen e mishit të deklaruar si të papërshtatshëm për konsum.</p> <p>6. Duhet të ekzistoj vend i ndarë me pajisje të duhura për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e :</p> <p>6.1. pajisjeve të transportit, sikurse arkat dhe</p> <p>6.2. mjeteve të transportit;</p>	<p>2.4. have installations that prevent contact between the meat and the floors, walls and fixtures; and</p> <p>2.5. have slaughter lines (where operated) that are designed to allow a constant progress of the slaughter process and to avoid cross-contamination between the different parts of the slaughter line .Where more than one slaughter line is operated in the same premises ,there must be adequate separation of the lines to prevent cross-contamination.</p> <p>3. Slaughterhouses must have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C, or an alternative system having an equivalent effect.</p> <p>4. The equipment for washing hands used by the staff engaged in handling exposed meat must have taps designed to prevent the spread of contamination</p> <p>5. There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detained meat and separate lockable facilities for the storage of meat declared unfit for human consumption.</p> <p>6. There must be a separate place with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of:</p> <p>6.1. transport equipment such as crates and</p> <p>6.2. means of transport;</p>	<p>2.4. imaju instalacije kojima se sprečava kontakt između mesa i poda, zidova i nepokretnog inventara; i</p> <p>2.5. ima linije klanja koje su projektovane tako da omogućavaju nesmetan tok procesa klanja kako ne bi dolazilo do unakrsne kontaminacije različitih delova linije klanja. Kada radi više od jedne linije klanja u istom objektu, mora postojati adekvatno razdvajanje linija kako bi se sprečila unakrsna zaraza.</p> <p>3. Klanica mora imati uređaje za dezinfekciju alata vrelom vodom pri čemu temperatura vode ne sme biti niža od 82°C, ili mora imati neki alternativni sistem sa istim efektom.</p> <p>4. Oprema za pranje ruku, koju koristi osoblje zaduženo za rukovanje neupakovanim mesom, mora imati slavinu koja je projektovana tako da sprečava širenje kontaminacije.</p> <p>5. Moraju postojati rashladne prostorije koje se zaključavaju i u kojima se skladišti zadržano meso, kao i posebne prostorije koje se zaključavaju i u kojima se skladišti meso za koje je utvrđeno da se ne može koristiti za ishranu ljudi.</p> <p>6. Mora postojati odvojeni prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju:</p> <p>6.1. transportne opreme kao što su kavezi;i</p> <p>6.2. prevoznih sredstava.</p>
---	---	--



<p>Këto vende dhe pajisje nuk janë të detyrueshme për mjetet e transportit nëse zyrtarisht në afërsi ekzistojnë vende dhe pajisje të autorizuar për punë.</p> <p>7. Therrtoret duhet të kenë vend adekuat dhe të pajisur i cili mbyllet me qelës ose sipas nevojës dhomën për përdorim ekskluziv nga shërbimi veterinar.</p> <p style="text-align: center;">KREU III</p> <p style="text-align: center;">KRITERET PËR FABRIKAT E COPTIMIT TË MISHIT</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se fabrikat e coptimit të mishit të cilat përpunojnë mishin e shpezëve ose lagomorfeve :</p> <p>1.1. të jenë të ndërtuara në mënyrë që t'i ikin kontaminimit të mishit e në veçanti:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.1. duke mundësuar progres konstant të operacioneve që kryhen ose:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.2. duke siguruar ndarje në mes grupeve të ndryshme të prodhimit;</p> <p>1.2. të kenë hapsira të ndara për ruajtje të ndarë të mishit të paketuar dhe të ekspozuar, përveç nëse ruhet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e ruajtjes të mos mund të jetë burimi i kontaminimit për mishin.</p>	<p>These places and facilities are not compulsory for means of transport if officially authorised places and facilities exist nearby.</p> <p>7. Slaughterhouses must have an adequately equipped lockable facility or, where needed, room for the exclusive use of the veterinary service.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR CUTTING PLANTS</p> <p>1. Food business operators must ensure that cutting plants handling meat from poultry or lagomorphs:</p> <p>1.1. are constructed so as to avoid contamination of meat ,in particular by:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.1. allowing constant progress of the operations; or</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.2. ensuring separation between the different production batches;</p> <p>1.2. have rooms for separate storage of packaged and exposed meat, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage can not be a source of contamination for the meat.</p>	<p>Ova mesta i prostorije nisu obavezni za sredstva navedena pod ukoliko u blizini postoje mesta i prostorije sa zvaničnom dozvolom za rad.</p> <p>7. Klanica mora imati adekvatno opremljen objekat koji se zaključava ili, po potrebi, prostoriju koja se isključivo koristi za potrebe veterinarske službe.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE III</p> <p style="text-align: center;">USLOVI ZA OBJEKTE ZA RASECANJE MESA</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da pogoni za rasecanje mesa živine, odnosno lagomorfa:</p> <p>1.1. budu izgrađeni tako da ne dovode do pojave kontaminacije mesa pri čemu moraju posebno da:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.1. omogućće nesmetan tok radnji koje se obavljaju; ili:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1.2. obezbede razdvajanje različitih roizvodnih partija;</p> <p>1.2. imaju posebne prostorije za skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa, osim ukoliko se ne skladište u različito vreme ili na takav način da materijal od kojeg je izrađena ambalaža i način skladištenja ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa;</p>
---	--	--



<p>1.3 të kenë dhomat e prerjes të pajisura në pajtueshmëri me kriteret e përcaktuara në kapitullin V të këtij seksioni;</p> <p>1.4. të posedojnë pajisje për larjen e duarve e që përdoret nga personeli që përdoron mishin e ekspozuar me rubinetat e dizajnuara për parandalimin e përhapjes së kontaminimit, dhe</p> <p>1.5. Të kenë pajisjet për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë jo më pak se 82 °C ose sistem alternativ që ka efekt ekuivalent.</p> <p>2. Nëse operacionet vijuese janë ndërmarrë në fabrikën e mishit :</p> <p>2.1. nxjerrja e organeve të brendshme të patave dhe rosave të kultivuara për prodhim të pashtetave “foie gras “ të cilat janë trullohur, gjakderdhur dhe shpuplosur në fermën e majmërisë ose</p> <p>2.2. nxjerrja e organeve të brendshme të shpezëve të cilave i është vonuar nxjerrja e tyre.</p> <p>Operatoreët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që për atë qëllim të ekzistojnë hapsira të ndara.</p>	<p>1.3. have cutting rooms equipped to ensure compliance with the requirements laid down in Chapter V of this Section;</p> <p>1.4. have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat with taps designed to prevent the spread of contamination ;and</p> <p>1.5. have facilities for disinfecting tools with hot water supplied at not less than 82 °C ,or an alternative system having equivalent effect.</p> <p>2. If the following operations are undertaken in a cutting plant</p> <p>2.1. the evisceration of geese and ducks reared for the production of “foie gras ,which have been stunned ,bled and plucked on the fattening farm;or</p> <p>2.2. the evisceration of delayed eviscerated poultry,</p> <p>Food business operators must ensure that separate rooms are available for that purpose.</p>	<p>1.3. imaju prostoriye za rasecanje koje su opremljen u skladu sa uslovima definisanim u poglavlju V ovog odeljka</p> <p>1.4. imaju opremu za pranje ruku sa slavinama koje su tako projektovane da sprečavaju širenje kontaminacije, a koje koristi osoblje zaduženo za rukovanje neupakovanim mesom; i</p> <p>1.5. da imaju opremu za dezinfekciju alata vrelom vodom pri čemu temperatura vode ne sme biti niža od 82°C, ili neki alternativni sistem sa istim efektom.</p> <p>2. Ukoliko se u pogonu za rasecanje vrše sledeće radnje:</p> <p>2.1. evisceracija gusaka i pataka koje su gajene radi proizvodnje jetrene pastete („foie gras“), a kod kojih je izvršeno omamljivanje, iskrvarenje i čerupanje na farmi na kojoj su tovljene; ili</p> <p>2.2. evisceracija živine kod koje je ta operacija kasnije urađena,</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom, moraju obezbediti posebne prostoriye za tu namenu.</p>
---	--	--



KREU IV	CHAPTER IV	POGLAVLJE IV
<p data-bbox="300 350 665 378" style="text-align: center;">HIGJIENA E THERRJES</p> <p data-bbox="176 423 789 565">Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët operojnë me thertoret në të cilat therren shpezët ose lagomorfet duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese :</p> <p data-bbox="176 618 789 760">1.1. mish i kafshëve tjera nga ato të referuara në 1.2 nuk duhet të përdoret për konsum nëse ato ngordhin ndryshe përveç nga therja në therrtore.</p> <p data-bbox="176 813 789 914">1.2. vetëm kafshët e gjalla të dedikuara për therrje mund të sillen në objektet e therrjes me përjashtim të:</p> <p data-bbox="226 922 789 1170">1.2.1.shpezët me heqje të vonuar të organeve të brendshme, patat dhe rosat e kultivuara në përprodhim të pashtetes “foie gras“ dhe zogjët të cilët nuk konsiderohen si shtëpiak, portë cilët janë të kultivuar sikafshë shtëpiake, nëse therrren në fermë në pajtim me kapitullin VI;</p> <p data-bbox="226 1227 789 1328">1.2.2.kafshët e gjahut të fermës e të therrtura në vendin e prodhimit, në pajtim me seksionin III, dhe</p> <p data-bbox="226 1336 789 1403">1.2.3. kafshët e vogla të egra, në pajtim me seksionin IV të kapitullit III.</p>	<p data-bbox="940 350 1306 378" style="text-align: center;">SLAUGHTER HYGIENE</p> <p data-bbox="810 440 1434 581">Food business operators operating slaughterhouses in which poultry or lagomorphs are slaughtered must ensure compliance with the following requirements:</p> <p data-bbox="905 626 1434 805">1.1. meat from animals other than those referred to in 1.2 must not be used for human consumption if they die otherwise than by being slaughtered in the slaughterhouse.</p> <p data-bbox="810 813 1434 914">1.2. only live animals intended for slaughter may be brought into the slaughter premises, with exception of:</p> <p data-bbox="856 927 1434 1146">1.2.1.delayed eviscerated poultry, geese and ducks reared for the production of ‘foie gras’ and birds that are not considered as domestic but which are farmed as domestic animals, if slaughtered at the farm in accordance with Chapter VI;</p> <p data-bbox="856 1227 1434 1333">1.2.2.farmed game slaughtered at the place of production in accordance with Section III; and</p> <p data-bbox="856 1349 1434 1416">1.2.3.small wild game in accordance with Section IV, Chapter III.</p>	<p data-bbox="1591 350 1892 378" style="text-align: center;">HIGIJENA KLANJA</p> <p data-bbox="1455 423 2032 565">Subjekti, koji se bave hranom, kao vlasnici klanica u kojima se kolje živina, odnosno lagomorfi, moraju da obezbede poštovanje sledećih uslova.</p> <p data-bbox="1514 581 2032 760">1.1. za ishranu ljudi se ne sme koristiti meso životinja, izuzev mesa onih vrsta navedenih u tački 1.2, osim ako smrt životinja nije prouzrokovana klanjem u klanici.</p> <p data-bbox="1455 768 2032 868">1.2. samo se žive životinje, namenjene klanju, mogu dovoditi u prostorije za klanje osim:</p> <p data-bbox="1507 876 2032 1170">1.2.1. živine, gusaka i pataka kod kojih se radi o odloženoj evisceraciji, a koje su gajene radi proizvodnje jetrene paštete („foie gras“), ali iptica, koje se ne smatraju omaćim ali se gaje na farmi ka domaće životinje, ukoliko su zaklane na farmi u skladu sa poglavljem VI;</p> <p data-bbox="1507 1243 2032 1318">1.2.2.gajene divljači zaklane na mestu proizvodnje u skladu sa odeljkom III; i</p> <p data-bbox="1507 1349 2032 1424">1.2.3.sitne lovne divljači u skladu sa odeljkom IV, poglavlje III.</p>



<p>2. Operatorët e therrtores duhet të zbatojnë udhëzimet e Autoritetit Kompetent për të siguruar se inspektimi para therrjes është zbatuar nën kushte të përshtatshme .</p> <p>3. Kur therrtoret aprovohen për therrje të kafshëve të llojeve të ndryshme ose për përpunimin e ratiteve të kultivuara dhe kafshëve të egra të vogla, duhet të merren masat paraprake për të parandaluar kontaminimin e tërthort me ndarje në kohë ose hapësirë të operacioneve të zbatuara në lloje të ndryshme. Pajisjet e ndara duhet të jetë në dispozicion për pranimin dhe ruajtjen e karkaseve të ratiteve të kultivuara dhe kafshëve të vogla të egra .</p> <p>4.Kafshët e sjellura në dhomën e therrjes duhet të therren pa vonesë të tepruar.</p> <p>5.Trullosja, gjakderdhja rjepja ose shpuplimi heqja e organeve të mbrendshme duhet të zbatohet pa vonesë të tepruar në mënyrë të tillë që t'i iket kontaminimit të mishit. Në veçanti duhet të merren masat për të parandaluar rrjedhjen e përmbajtjes së traktit digjestiv gjatë heqjes së organeve të mbrendshme.</p> <p>6.Operatorët e therrtores duhet të zbatojnë udhëzimet e Autoritetit kompetent për të siguruar se është zbatuar inspektimi pas therrjes nën kushte të përshtatshme e në</p>	<p>2. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that ante-mortem inspection is carried out under suitable condition.</p> <p>3. Where establishments are approved for the slaughter of different animal species or for the handling of farmed ratites and small wild game, precautions must be taken to prevent cross – contamination by separation either in time or in space of the operations carried out on the different species .Separate facilities for the reception and storage of carcasses of farmed ratites slaughtered at the farm and for small wild game must be available.</p> <p>4. Animals brought into the slaughter room must be slaughtered without undue delay.</p> <p>5.Stunning ,bleeding ,skinning or plucking,visceration and other dressing must be carried out without undue delay in such a way that contamination of the meat is avoided .In particular ,measures must be taken to prevent the spillage of digestive tract contents during evisceration.</p> <p>6. Slaughterhouse operators must follow the instructions of the competent authority to ensure that the post –mortem inspection is carried out under suitable conditions, and in</p>	<p>2. Vlasnici klanica moraju se pridržavati uputstava nadležnog organa kako bi obezbedili da se pregled pre i posle klanja vrši pod odgovarajućim uslovima.</p> <p>3. U slučaju da objekat poseduje dozvolu za klanje različitih životinjskih vrsta ili za rukovanje trupovima gajenih ptica trkačica i sitne lovne divljači, moraju se preduzeti preventivne mere kojima se sprečava pojava unakrsne kontaminacije tako što će se radnje, vezane za različite vrste životinja, vršiti odvojeno i u različito vreme. Moraju se obezbediti odvojene prostorije za prijem i skladištenje trupova gajenih ptica trkačica, koje su zaklane na farmi, odnosno za sitnu lovnu divljač.</p> <p>4. Životinje, koje stižu u prostoriju za klanje, moraju biti zaklane bez nepotrebnog odlaganja.</p> <p>5. Omamljivanje, iskrvarenje, dranje, evisceracija i ostale vrste obrade se moraju obaviti bez nepotrebnog odlaganja i to na način koji ne dovodi do pojave kontaminacije mesa. Posebno se moraju preduzeti mere kako bi se sprečilo prosipanje sadržaja digestivnog trakta u toku evisceracije.</p> <p>6. Vlasnici klanice moraju se pridržavati uputstava nadležnog organa kako bi obezbedili da se pregled posle klanja vrši u</p>
--	---	---



<p>veçanti që kafshët e therrura të mund të inspektohen drejt.</p> <p>7. Pas inspektimit pas therrjes:</p> <p>7.1. pjesët e papërshtashme për konsum duhet të largohen menjëherë nga sektori i pastër i ndërmarrjes;</p> <p>7.2. mishi i ndaluar ose i deklaruar si i papërshtashëm për konsum dhe nënproduktet e pangrënshme nuk duhet të vijnë në kontakt me mishin e deklaruar si i përshtatshëm për konsum, dhe</p> <p>7.3. Organet e brendshme dhe pjesët e organeve të brendshme të mbetura në karkas, përveq veshkëve, duhet larguar plotësisht, sa më parë që është e mundur, përveç nëse autorizohet ndryshe nga Autoriteti kompetent.</p> <p>8. Pas inspektimit dhe heqjes së organeve të brendshme, kafshët e therrura duhet të pastrohen dhe ftohen në jo më shumë se 4 °C sa më parë që është e mundur, përderisa mishi i prerë është i ngruhtë.</p> <p>9. Kur karkaset janë nënshtruar procesit të ftohjes duhet të vepohet si në vijim:</p> <p>9.1. Duhet të merret çdo masë paraprake për t'i ikur kontaminimit të karkaseve, duke marrë për bazë parametrat sikurse janë: pesha e karkasit, temperatura e ujit, vëllimi dhe drejtimi i</p>	<p>particular that slaughtered animals can be inspected properly.</p> <p>7. after post-mortem inspection:</p> <p>7.1 parts unfit for human consumption must be removed as soon as possible from the clean sector of the establishment;</p> <p>7.2. meat detained or declared unfit for human consumption and inedible by-products must not come into contact with meat declared fit for human consumption; and</p> <p>7.3. Viscera or parts of viscera remaining in carcass, except for the kidneys, must be removed entirely, if possible and as soon as possible, unless otherwise authorised by the competent authority.</p> <p>8. After inspection and evisceration, slaughtered animals must be cleaned and chilled to not more than 4 °C as soon as possible; unless the meat is cut while warm.</p> <p>9. When carcasses are subjected to an immersion chilling process, account must be taken of the following:</p> <p>9.1. Every precaution must be taken to avoid contamination of carcasses, taking into account parameters such as carcass weight, water temperature, volume and direction of water</p>	<p>odgovarajućim uslovima, a posebno kako bi zaklane životinje mogle da budu pregledane pravilno.</p> <p>7. Nakon pregleda posle klanja:</p> <p>7.1. delovi, koji se ne mogu koristiti za ishranu ljudi, moraju biti uklonjeni u što kraćem roku iz „čistog“ dela objekta;</p> <p>7.2. zadržano meso ili meso, koje se može koristiti za ishranu ljudi, kao i nejestivi nusproizvodi ne smeju doći u kontakt sa mesom koje se može koristiti za ishranu ljudi;</p> <p>7.3. unutrašnji organi ili delovi unutrašnjih organa, koji ostanu u trupu životinje, osim bubrega, moraju se u potpunosti odstraniti u što kraćem roku, osim ukoliko nije drugačije odobreno od strane nadležnog organa.</p> <p>8. Nakon pregleda i evisceracije, zaklane životinje moraju se očistiti i rashladiti na temperaturi koja ne sme prelaziti 4°C u što kraćem roku, osim ukoliko se meso ne raseca dok je još uvek toplo.</p> <p>9. Kada se trupovi podvrgavaju rasladnom procesu, mora se uzeti u obzir sledeće.</p> <p>9.1. Moraju se preduzeti sve mere predostrožnosti kako ne bi dolazilo do kontaminacije trupova, uzimajući u obzir parametre kao što je težina trupa, temperatura vode, jačina i smer vodenog</p>
---	---	---



<p>rrjedhjes së ujit dhe koha e ftohjes.</p> <p>9.2. Pajisja duhet të zbrazet plotësisht, pastrohet dhe dezinfektohet kurdo që është e nevojshme dhe së paku një herë në ditë .</p> <p>10 . Kafshët e sëmura dhe të dyshuara në sëmundje, të therrura për zbatimin e çrënjosjes së sëmundjes ose programeve të kontrollit nuk duhet të therrren në therrtoje, përveq kur lejohet nga Autoriteti kompetent. Në atë rast therrja duhet të zbatohet nën mbikqyrje zyrtare dhe të merren hapat për parandalimin e kontaminimit; objektet duhet të pastrohen dhe dezinfektohen para se të përdoren përsëri.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">HIGJIENA GJATË DHE PAS COPTIMIT DHE LARGIMIT NGA KOCKAT</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që coptimi dhe largimi nga kockat i mishit të shpezëve dhe lagomorfeve bëhet në pajtim me kriteret vijuese:</p> <p>1.Puna me mish duhet organizuar në mënyrë të tillë që të parandalojë ose të minimizojë kontaminimin. Për këtë qëllim operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë në veçanti që:</p>	<p>flow and chilling time.</p> <p>9.2. Equipment must be entirely emptied, cleaned and disinfected whenever this is necessary and at least once a day.</p> <p>10 .Sick or suspect animals ,and animals slaughtered in application of disease eradication or control programmes ,must not be slaughtered in the establishment except when permitted by the competent authority .In that event ,slaughter must be performed under official supervision and steps taken to prevent contamination ,the premises must be cleaned and disinfected before being used again.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">HYGIENE DURING AND AFTER CUTTING AND BONING</p> <p>Food business operators must ensure that cutting and boning of meat of poultry and lagomorphs takes place in accordance with the following requirements:</p> <p>1. The work on meat must be organized in such a way as to prevent or minimize contamination .To this end, food business operators must ensure in particular that:</p>	<p>mlaza i vreme rashladivanja.</p> <p>9.2. Oprema se mora, najmanje jednom dnevno, u potpunosti isprazniti, očistiti i dezinfikovati kad god je to neophodno.</p> <p>10. Ne sme se vršiti klanje bolesnih ili sumnjivih životinja, kao i životinja, koje su zaklane prilikom primene programa za iskorenjavanje bolesti, odnosno programa kontrole bolesti, osim ukoliko to ne odobri nadležni organ. U tom slučaju, klanje se mora obaviti pod inspeksijskim nadzorom i moraju se preduzeti mere u cilju sprečavanja pojave kontaminacije; prostorije se moraju očistiti i dezinfikovati pre ponovne upotrebe.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENA TOKOM I NAKON RASECANJA I OTKOŠTAVANJA</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da se rasecanje i otkoštavanje mesa živine, lagomorfa odvija u skladu sa sledećim uslovima;</p> <p>1. Obrada mesa se mora organizovati tako da ne dolazi do pojave kontaminacije ili da stepen kontaminacije bude najmanji mogući. U tom cilju, subjekti, koji se bave hranom, moraju posebno da obezbede da:</p>
---	---	---



<p>1.1. mishi i dedikuar për copim sillet në dhomat e punës, vazhdimisht sipas nevojës;</p> <p>1.2. gjatë copimit, largimit nga kockat rrishtimit, imtësimit, ambalzhimit dhe paketimit, temperatura e mishit të mbahet deri në jo më shumë se 4 °C që nënkupton temperaturë të ambientit prej 12 °C ose sistem alternativ që ka efekt ekuivalent, dhe</p> <p>1.3. ku objektet aprovohen për copim të mishit të llojeve të ndryshme të kafshëve, duhet të merren masat paraprake për të ikur kontaminimit të tërthort, sipas nevojës madje me ndarjen e operacioneve në lloje të ndryshme në hapsirë ose kohë.</p> <p>2. Megjithatë, mishi mund të largohet nga kockat dhe copohet para se të arrijë temperaturën e referuar në pikën 1,2 kur dhoma e copimit gjendet në të njëjtin vend me objektin e therrjes, madje që siguron transfer në dhomën e copimit ose:</p> <p>2.1. drejtpërdrejt nga objektet e therrjes, ose</p> <p>2.2. pas periudhës së pritjes në dhomën e ftohjes ose frigoriferit.</p> <p>3. Sapo të copohet dhe sipas nevojës të paketohet mishi duhet të ftohet në temperaturë jo më shumë se 4 °C.</p> <p>4. Mishi duhet të mbaj temperaturë jo më shumë se 4 °C para transportit dhe atë</p>	<p>1.1. meat intended for cutting is brought into the workrooms progressively as needed;</p> <p>1.2. during cutting, boning, trimming, slicing, dicing, mwrapping and packaging, the temperature of the meat is maintained at not more than 4 °C by means of an ambient temperature of 12 °C or an alternative system having an equivalent effect; and</p> <p>1.3. Where the premises are approved for the cutting of meat of different animal species, precautions are taken to avoid cross-contamination, where necessary by separation of the operations on the different species in either space or time.</p> <p>2. However, meat may be boned and cut prior to reaching the temperature referred to in point 1,2 when the cutting room is on the same site as the slaughter premises, provided that it is transferred to the cutting room either:</p> <p>2.1. Directly from the slaughter premises; or</p> <p>2.2. after a waiting period in a chilling or refrigerating room.</p> <p>3. As soon as it is cut and, where appropriate, packaged, the meat must be chilled to the temperature not more than 4 °C,</p> <p>4. Meat must attain a temperature of not more than 4 °C before transport, and be maintained at</p>	<p>1.1. se meso namenjeno rasecanju anosi u radnu prostoriju postupno i po otrebi;</p> <p>1.2. u toku rasecanja, otkoštavanja, trimovanja, sečenja na šnicle ili kockice, umotavanja i pakovanja, temperatura mesa ne prelazi 4°C tako što će sobna temperatura biti 12°C ili će se primeniti neki alternativni sistem sa istim efektom; i</p> <p>1.3. kada su objekti registrovani za rasecanje mesa različitih vrsta životinja, moraju se preduzeti mere predostrožnosti u cilju prevencije pojave unakrsne kontaminacije, tako što će se radnje, vezane za različite vrste životinja, vršiti odvojeno i u različito vreme.</p> <p>2. Međutim, pandlovanje i rasecanje mesa se može vršiti pre dostizanja temperature navedene u tački 1,2 kada je prostorija za rasecanje u istom objektu kao i prostorija u kojoj se vrši klanje, pod uslovom da se meso prenese do prostorije za rasecanje mesa ili:</p> <p>2.1. direktno iz prostorije za klanje; ili</p> <p>2.2. nakon određenog perioda provedenog na sobnom frižiderskom hladjenju</p> <p>3. Čim je isečeno i, po potrebi, upakovano, meso se mora rashladiti do temperature ne većoj od 4 °C.</p> <p>4. Meso mora zadržati temperaturu ne većoj od 4 °C pre transporta i u temperaturu</p>
---	--	--



<p>temperature te ruaj edhe gjate transportit mirepo nese autoriteti kompetent autorizon qe melqite per prodhim te <i>foie gras</i> mund te transportohen ne temperature me shume se 4 °C,duke siguruar se:</p> <p>4.1. transporti i tille behet ne pajtim me kriteret te cilat I percakton autoriteti kompetent per transport nga njera ndermarrje ne tjetren ;dhe</p> <p>4.2. Mishi mund te largohet nga therrtorja ose hapësira e coptimit menjehere ndersa transporti nuk mund te zgjase me shume se dy ore.</p> <p>5. Mishi i perfituar nga shpezet dhe lagomorfet I cili dedikohet per ngrirje duhet te ngrihet pa vonese.</p> <p>6. Mishi i ekspozuar duhet të ruhet dhe transportohet ndaras nga mishi i paketuar, përveç nëse ruhet ose transportohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e ruajtjes ose e transportit nuk mund të jetë burimi i kontaminimit për mishin.</p> <p style="text-align: center;">KREU VI THERRJA NË FERMË</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit mund të therrin shpezët ,të referuara në kapitullin IV ,pika 1 ,2,9 në fermë vetëm me autorizimin e</p>	<p>that temperature during transport. However, if the competent authority so authorises, livers for the production of <i>foie gras</i> may be transported at a temperature of more than 4 °C, provided that:</p> <p>4.1. such transport takes place in accordance with the requirements that the competent authority specifies in respect of transport from one given establishment to another; and</p> <p>4.2. the meat leaves the slaughterhouse, or a cutting room immediately and transport takes no more than two hours.</p> <p>5. Meat derived from poultry and lagomorphs intended for freezing must be frozen without undue delay.</p> <p>6. Exposed meat must be stored and transported separately from packaged meat, unless stored or transported at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage or transport cannot be a source of contamination for the meat.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER VI SLAUGHTER ON THE FARM</p> <p>Food business operators may slaughter poultry referred to in Chapter IV, point 1,2, 9 ,on the farm only with authorization of the competent</p>	<p>treba da zadrzi i tokom transporta,ali nadlezni organ ovlasti da šmetka za proizvodnju <i>foie gras</i> mogu se transportovati u temperaturi većoj od4 °C,obezbedivši da:</p> <p>4.1. takav transport vrsi se u skladu sa kriterima koje je nadlezni organ utvrdio za transport iz jednog u drugo preduzeće, i</p> <p>4.2. odmah meso moze se udaljiti iz kanice ili prostora za rasecavanje, ali transport ne traje vise od dva časova.</p> <p>5. Zadobijeno meso od zivine i lagomorfa, koji se namenjuje za rashladjenje treba da se rashladi odmah.</p> <p>6. Izloženo meso treba da se čuva i transportuje odvojeno od upakovanog mesa, osim kada se čuva ili transportuje u različito vreme ili na taj način da material za upakovanje i da način čuvanja i transporta ne može da bude izvor kontaminacije za meso.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE VI KLANJE NA FARMI</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom, mogu klati živinu, navedenu u poglavlju IV, tačka 1,2,9, na farmi jedino uz odobrenje</p>
--	--	--



<p>Autoritetit kompetent dhe në pajtueshmëri me kriteret vijuese:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ferma duhet ti nënshtrohet inspektimit të rregullt veterinar.2. Operatori i biznesit të ushqimit duhet ta informoj Autoritetin kompetent paraprakisht për datën dhe kohën e therrjes.3. Prona duhet të ketë hapësirën për tubimin e zogjëve që të lejoj inspektimin para therrjes së tërë tubës.4. Prona duhet të ketë objekte të përshtatshme për therrje higjienike dhe përpunim të mëtejshëm të zogjëve.5. Duhet të zbatohen kriteret për mirëqenjen e kafshëve.6. Zogjët e therrur duhet të shoqërohen në therritore me deklaratë nga operatori i biznesit të ushqimit i cili ka kultivuar kafshët, duke treguar ndonjë produkt veterinar ose trajtim të administruar në kafshë, datat e administrimit, periudhat e tërheqjes, data dhe koha e therrjes.7. Kafsha e therrur duhet të shoqërohet në therritore me çertifikatë të lëshuar nga veterinari zyrtar ose veterinari I aprovuar në pajtim me Rregulloren Nr.13/2011 Për cakëtimin e Rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit.	<p>authority and in compliance with the following requirements:</p> <ol style="list-style-type: none">1. The farm must undergo regular veterinary inspection.2. The food business operator must inform the competent authority in advance of the date and time of slaughter.3. The holding must have facilities for concentrating the birds to allow an ante – mortem inspection of the group to be made.4. The holding must have premises suitable for the hygienic slaughter and further handling of the birds.5. Animal welfare requirements must be complied with.6. The slaughtered birds must be accompanied to the slaughterhouse by a declaration by the food business operator who reared the animal indicating any veterinary products or other treatments administered to the animal, dates of administration and withdrawal periods, and the date and time of slaughter.7. The slaughtered animal must be accompanied to the slaughterhouse by a certificate issued by the official veterinarian or approved veterinarian in accordance with Regulation No. 13/2011 Laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption.	<p>nadležnog organa i u skladu sa sledećim uslovima:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Farma mora biti pod redovnim nadzorom veterinarske inspekcije.2. Subjekat, koji se bavi hranom, mora unapred da obavesti nadležni organ o datumu i vremenu klanja.3. Gazdinstvo mora imati prostorije u kojima se drže ptice kako bi se mogao obaviti pregled pre klanja čitave grupe.4. Gazdinstvo mora imati prostorije podobne za higijensko klanje i dalje rukovanje pticama.5. Moraju se poštovati uslovi koji se odnose na dobrobit životinja.6. Zaklane ptice moraju doći u klanicu zajedno sa izjavom subjekta, koji se bavi hranom i koji je odgajio te životinje, a u kojoj se navode svi veterinarski proizvodi i ostale terapije koje je primila životinja, zajedno sa datumom primene svake terapije i perioda karence, kao i datum i vreme klanja.7. Zaklanu životinju mora do klanice da prati sertifikat koji izdaje veterinarski inspektor ili veterinar u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju.
--	---	---



8. Në rastin e shpezëve të kultivuara për prodhimin e pashtetave “foie gras“ zogjëve të cilëve nuk u janë hequr organet e brendshme duhet të transportohen menjëherë dhe sipas nevojës të vendosen në frigoriferin e therrtores ose fabrikës së copimit të mishit. Atyre duhet t’u heqen organet e brendshme mbrenda 24 orëve të therrjes, nën mbikqyrjen e Autoritetit kompetent .

9. Shpezët me heqje të vonuar të organeve të brendshme në fermën e prodhimit mund të mbahen deri në 15 ditë, në temperaturën deri në jo më shumë se 4 °C. Pastaj duhet t’u heqen organet e brendshme në therrtores ose fabrikën e copimit të mishit.

KREU VII AGJENTET PER RUAJTJEN E UJIT

Subjektet afariste te ushqimit duhet te sigurojne se mishi i shpezeve i cili eshte trajtuar ne menyre specifike per promovimin e ruajtjes se ujit nuk plasohet ne treg si mish i fresket por si pergatitje e mishit ose perdoret per prodhimin e produkteve te përpunuara.

SEKSIONI III MISHI I KAFSHËVE TË EGRA TË FERMËS

1. Dispozitat e seksionit I aplikohen në prodhimin dhe futjen në qarkullim të mishit të

8. In the case of poultry reared for the production of “foie gras“ ,the uneviscerated birds must be transported immediately and ,if necessary ,refrigerated to a slaughterhouse or cutting plant. They must be eviscerated within 24 hours of slaughter under the supervision of the competent authority.

9. Dealyed eviscerated poultry obtained at the farm of production may be kept for up to 15 days at a temperature of not more than 4°C .It must then be eviscerated in a slaughterhouse or in a cutting plant.

CHAPTER VII AGENT FOR PROTECTION OF WATER

Food business operators must ensure that pultry meat which is treated specifically for npromotion of the stotrage of water shall not be placed into market as fresh meat but as meat preparation or to be used for production of processed products.

SECTION III MEAT OF FARMED GAME

1. The provisions of Section 1 apply to the production and placing on the market of meat

8. U slučaju živine koja je uzgajana u cilju proizvodnje jetrene paštete („foie gras“), ptice, kod kojih nije izvršena evisceracija, moraju biti odmah transportovane i, ako je neophodno, moraju se čuvati na niskoj temperaturi do klanice ili pogona za rasecanje. Evisceracija se mora izvršiti u roku od 24 časa od trenutka klanja i to pod nadzorom nadležnog organa.

9. Živina, kod koje je odložena evisceracija i koja je nabavljena sa farme na kojoj je i proizvedena, može se držati do 15 dana na temperaturi koja ne prelazi 4°C. Zatim se mora izvršiti evisceracija živine u klanici ili u objektu za rasecanje mesa

POGLAVLJE VII ADJENTI ZA ČUVANJE VODE

Poslovni subjekti koji se bave hranom treba da osiguravaju da meso živine koji je tertian na specifičan način radi promovisanja očuvanja vode ne stavlja se na tržište kao sveže meso ,nego kao pripremljeno meso koji se upotrebljava za proizvodnju preradjjenih proizvoda.

ODELJAK III MESO GAJENE DIVLJAČI

1. Odredbe odeljka I odnose se na proizvodnju i stavljanje u promet mesa



<p>gjitarëve me shputa (Cervidae and Suidae), derisa Autoriteti kompetent të mos i konsideron ato si të papërshtatëshme;</p> <p>2.Dispozitat e seksionit II aplikohen në prodhimin dhe plasimin në treg të mishit nga ratitet. Megjithatë, dispozitat e seksionit I aplikohen kur Autoriteti kompetent konsideron se janë të përshtatshme. Duhet të sigurohen pajisjet e përshtatshme që i adaptohen madhësisë së kafshëve.</p> <p>3.Pavarësisht nga pika 1 dhe 2, operatorët e biznesit të ushqimit mund të therrin ratitet e kultivuara dhe thundrakët e kultivuar të referuar në pikën 1 në vendin e origjinës, me autorizimin e Autoritetit kompetent nëse:</p> <p>3.1. kafshët nuk mund të transportohen, për t'i ikur ndonjë rreziku për përdoruesin, ose për të mbrojtur mirëqenjen e kafshëve;</p> <p>3.2. tufa i nënshtrohet inspektimeve të rregullta veterinare,</p> <p>3.3. pronari i kafshëve paraqet kërkesë ;</p> <p>3.4.autoriteti kompetent informohet paraprakisht për datën dhe kohën e therrjes së kafshëve ;</p> <p>3.5.prona ka procedurat për tubimin e kafshëve për të lejuar inspektimin para therrjes së grupit që do të formohet .</p> <p>3.6. prona ka pajisjet e përshtatshme për therrje, gjakderdhje dhe hapësirat për shpupëlim kur ratitet duhet të shpuplohen;</p>	<p>from even-toed farmed game mammals (Cervidae and Suidae), unless the competent authority considers them inappropriate;</p> <p>2. The provisions of the section III apply to the production and placing on the market of meat from ratites .However, those of Section 1 apply where the competent authority considers them appropriate .Appropriate facilities must be provided, adapted to the size of the animals.</p> <p>3. Notwithstanding points 1 and 2, food business operators may slaughter farmed ratites and farmed ungulates referred to in point 1 at the place of origin with authorization of the competent authority:</p> <p>3.1. the animals can not be transported, to avoid any risk for the handler or to protect the welfare of the animals;</p> <p>3.2. the herd undergoes regular veterinary inspection;</p> <p>3.3.the owner of the animals submits a request;</p> <p>3.4. the competent authority is informed in advance of the date and time of slaughter of the animals;</p> <p>3.5. the holding has the procedures for concentraing the animals to allow an ante-mortem inspection of the group to be made.</p> <p>3.6.the holding jas the facilities suitable for the slaughter, bleeding and, where ratites are to be plucked, plucking of the animals;</p>	<p>gajene divljači sa parnim brojem prstiju (Cervidae i Suidae), osim ukoliko nadležni organ smatra da nisu odgovarajuće.</p> <p>2. Odredbe odeljka II primenjuju se na proizvodnju i stavljanje u promet mesa ptica trkačica. Međutim, odredbe odeljka I primenju se kada nadležni organ smatra da su odgovarajuće. Moraju se obezbediti odgovarajuće prostorije u skladu sa veličinom životinja.</p> <p>3. Izuzetno od tačkaka 1 i 2, subjekti, koji se bave hranom, mogu da kolju gajene ptice trkačice i gajene papkare iz tačke 1 tamo gde su uzgajani uz odobrenje nadležnog organa ukoliko:</p> <p>3.1. prevoz životinja nije moguć, čime se izbegava svaki rizik po one koji njima rukuju, odnosno čime se izbegava narušavanje dobrobiti životinja;</p> <p>3.2.veterinarski inspektor redovno pregleda stado;</p> <p>3.3.Vlasnik životinja podnese zahtev;</p> <p>3.4.nadležni organ bude unapred obavешten o datumu i vremenu klanja životinja;</p> <p>3.5. na gazdinstvu postoje procedure za sabiranje životinja kako bi se omogućio pregled pre klanja čitave grupe;</p> <p>3.6.se na gazdinstvu nalaze prostorije pogodne za klanje, iskrvarenje i, kada se vrši čerupanje ptica trkačica, čerupanje</p>
--	---	--



<p>3.7. duhet të zbatohen kriteret për mirëqenien e kafshëve.</p> <p>3.8. kafshët e therrura dhe gjakderdhura transportohen në therrtore higjienikisht dhe pa vonesë të tepruar. Nëse transporti zgjatë më shumë se dy orë kafshët futen në frigorifer. Heqja e organeve të brendshme mund të bëhet në vendndodhje, nën mbikqyrjen e veterinarit.</p> <p>3.9. deklarata e operatorit të biznesit të ushqimit i cili ka kultivuar kafshët, duke treguar identitetin e tyre dhe duke treguar produktet e aplikuara veterinare dhe trajtimet e tjera të administruara në kafshë, data e administrimit dhe periodën e tërheqjes, duhet të shoqëroj kafshët e therrura deri në therrtore, dhe</p> <p>3.10 gjatë transportit deri në ndërmarrjen e aprovuar, çertifikata e lëshuar dhe e nënshkruar nga veterinari zyrtar ose veterinari i aprovuar , që dëshmon për rezultate të favorshme të inspektimit para therrjes, therrjes korrekte dhe gjakderdhjes, datës dhe kohës së therrjes që shoqëron kafshët e therrura.</p> <p>4. Operatorët e biznesit të ushqimit në rrethana të jashtëzakonshme, gjithashtu mund të therrin bizonët në fermë sipas paragrafit 3.</p>	<p>3.7. animal welfare requirements are complied with.</p> <p>3.8. slaughtered and bled animals are transported to the slaughterhouse hygienically and without delay .If transport takes more than two hours, the animals are, if necessary, refrigerated .Evisceration may take place on the spot, under the supervision of the veterinarian</p> <p>3.9. a declaration by the food business operator who reared the animals ,stating their identity and indicating any veterinary products or other treatments administered ,dates of administration and withdrawal periods ,accompanies the slaughtered animals to the slaughterhouse ;and</p> <p>3.10 during transport to the approval establishment, a certificate issued and signed by the official veterinarian or approved veterinarian ,attesting to a favourable result of the ante-mortem inspection ,correct slaughter and bleeding and the date and time of slaughter ,accompanies the slaughtered animals.</p> <p>4. Food business operators may also slaughter bison on the farm in accordance with paragraph 3 in exceptional circumstances.</p>	<p>životinja;</p> <p>3.7. poštuju uslove vezane za dobrobit životinja;</p> <p>3.8.se zaklane životinje, kod kojih je došlo do iskrvarenja, prevoze do klanica na higijenski način i bez nepotrebnog odlaganja. Ukoliko prevoz traje više od dva časa, životinje se, po potrebi, drže u hladnjačama. Evisceracija se može da se obavi na licu mesta pod nadzorom veterinarara;</p> <p>3.9. zaklane životinje do klanice prati izjava subjekta, koji se bavi hranom i koji je odgajio životinje, u kojoj se navodi identitet životinje i svi veterinarski proizvodi ili terapije koje je životinja primila, sa datumom primene svake terapije i periodom karence;I</p> <p>3.10. Za vreme transporta do odobrenog objekta, zaklane životinje prati sertifikat izdat i potpisan od strane veterinarskog inspektora ili veterinarara, a kojim se potvrđuje da je rezultat pregleda pre klanja povoljan, a klanje i iskrvarenje izvršeno na adekvatan način i u kojem se navodi datum i vreme klanja.</p> <p>4. Subjekti, koji se bave hranom, takođe mogu da vrše klanje bizona na farmi u skladi sa tačkom 3 u izuzetnim okolnostima.</p>
---	---	---



<p style="text-align: center;">SEKSIONI IV</p> <p style="text-align: center;">MISHI I KAFSHËVE TË EGRA</p> <p style="text-align: center;">KAPITULLI I</p> <p style="text-align: center;">TRAJNIMI I GJUEVARËVE NË HIGJIENË DHE SHËNDET</p>	<p style="text-align: center;">SECTION IV</p> <p style="text-align: center;">WILD GAME MEAT</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I</p> <p style="text-align: center;">TRAINING OF HUNTERS IN HEALTH AND HYGIENE</p>	<p style="text-align: center;">ODELJAK IV</p> <p style="text-align: center;">MESO LOVNE DIVLJAÇ</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I</p> <p style="text-align: center;">OBUKA LOVACA IZ OBLASTI ZDRAVLJA I HIGIJENE</p>
<p>1. Personat të cilët gjuajnë kafshët e egra me qëllim të plasimit në treg për konsum, duhet të kenë njohuri të mjaftueshme mbi patologjinë e kafshëve të egra, prodhimin dhe përdorimin e kafshëve të egra si dhe mishit të kafshëve pas gjuajtjes, për të ndërmarre ekzaminimet fillestare të tyre në vendngjarje.</p> <p>2. Është e mjaftueshme nëse së paku një person i ekipit të gjuetisë ka njohuri të referuar në paragrafin 1. Referencat në këtë seksion të “Personit të trajnuar “ janë referencat për atë person.</p> <p>3. Personi i trajnuar, gjithashtu mund të jetë mbajtësi i gjahut, mund të jetë një rojtar pylli ose menaxher për kafshë të gjahut, nëse ai është pjesë e ekipit të gjuetisë ose i vendosur në fqinjësi të menjëhershme ku ndodhë gjuetia. Në rastin e mëvonshëm duhet të paraqes kafshën e egër, rojes së pyllit ose menaxherit për gjah dhe t’i informoj ata për ndonjë sjellje jo të zakonshme të vërejtur para vrasjes .</p> <p>4. Trajnimi duhet të sigurohet që të jetë i</p>	<p>1. Persons who hunt wild game with a view to placing it on the market for human consumption must have sufficient knowledge of the pathology of wild game, and of the production and handling of wild game and wild game meat after hunting, to undertake an initial examination of wild game on the spot.</p> <p>2. It is however enough if at least one person of a hunting team has the knowledge referred to in paragraph 1 .References in this Section to a “trained person “ are references to that person.</p> <p>3. The trained person could also be the gamekeeper or the game manager if he or she is part of the hunting team or located in the immediate vicinity of where hunting is taking place .In the latter case, the hunter must present the wild game to the gamekeeper or game manager and inform them of any abnormal behaviour observed before killing.</p> <p>4. Training must be provided to the satisfaction</p>	<p>1. Osobe, koje love lovnu divljač sa namerom da je stave u promet kako bi se koristila za ishranu ljudi, moraju da budu dovoljno upoznati sa patologijom lovne divljači, način proizvodnje i rukovanja lovnom divljači i mesom lovne divljači nakon lova, kako bi na licu mesta izvršili prvi pregled lovne divljači..</p> <p>2. Dovoljno je, međutim, da barem jedna osoba iz lovačke ekipe poseduje znanje navedeno u tački 1. U ovom odeljku se termin „obučena osoba“ odnosi na tu osobu.</p> <p>3. Obučena osoba takođe može biti i lovočuvar ili upravnik lovišta ukoliko je on ili ona deo lovačke ekipe ili se nalazi u neposrednoj blizini mesta lova. U potonjem slučaju, lovac mora da pokaže lovnu divljač lovočuvaru ili upravniku lovišta i obavesti nekoga od njih o svakom neuobičajenom ponašanju primećenom pre odstrela.</p> <p>4. Lovcima se mora obezbediti obuka, sa</p>



<p>kënaqshëm për Autoritetin kompetent që t'u mundësoj gjuetarëve të jene persona te trajnuar. Trajnimi do të duhej të mbuloj së paku lëmitë vijuese:</p> <p>4.1. anatominë, fiziologjinë dhe sjelljen e kafshës së egër ;</p> <p>4.2. sjellja jo e zakonshme dhe ndryshimet patologjike në kafshët e egra për shkak të sëmundjes, kontaminimit të ambientit ose faktorëve të tjerë të cilët mund të prekin shëndetin e popullatës pas konsumit;</p> <p>4.3. rregullat e higjienës dhe teknikat e përshtatshme për përdorimin, transportimin, heqjen e organeve të mbrendshme etj. të kafshëve të egra pas vrasjes, dhe</p> <p>4.4. legjislacionin dhe dispozitat administrative për shëndetin e kafshëve dhe shëndetin publik dhe kushtet e higjienës që rregullojnë plasimin në treg të kafshëve të egra.</p> <p>5. Autoriteti kompetent do të inkurajo organizatat e gjuetisë që të sigurojnë trajnim të til.</p>	<p>of the competent authority to enable hunters to become trained persons .It should cover at least the following subjects.</p> <p>4.1. the normal anatomy, physiology and behaviour of wild game;</p> <p>4.2. abnormal behaviour and pathological changes in wild game due to diseases ,environmental contamination or other factors which may affect human health after consumption;</p> <p>4.3. the hygiene rules and proper techniques for the handling ,transportation ,evisceration etc ,of wild game animals after killing ;and</p> <p>4.4. legislation an administrative provisions on the animal and public health and hygiene conditions governing the placing on the market of wild game.</p> <p>5. The competent authority should encourage hunters' organizations to provide such training.</p>	<p>kojom je nadležni organ saglasan, kako bi postali obučeni. Ona bi trebalo da obuhvata najmanje sledeće oblasti:</p> <p>4.1. anatomiju, fiziologiju i ponašanje lovne divljači;</p> <p>4.2. neuobičajeno ponašanje i patološke promene kod lovne divljači nastale usled bolesti, kontaminacije životne sredine ili drugih faktora koji mogu uticati na zdravlje ljudi nakon konzumacije</p> <p>4.3. higijenske propise i pravilne tehnike rukovanja, prevoza, evisceracije, itd. lovne divljači nakon odstrela; i</p> <p>4.4. zakonodavstvo i administrativne odredbe koje se odnose na javno zdravlje i zdravlje životinja, kao i higijenske uslove za stavljanje lovne divljači u promet.</p> <p>5. Nadležni organ bi trebalo da podstiče lovačka udruženja da organizuju takvu obuku.</p>
<p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">PËRDORIMI I KAFSHËVE TË MËDHA TË EGRA</p> <p>1. Pas vrasjes, kafshëve të mëdha të egra duhet t'u largohen stomakët dhe zorrët sa më parë dhe sipas nevojës të gjakderdhin;</p> <p>2. Personi i trajnuar duhet të zbatoj</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">HANDLING OF LARGE WILD GAME</p> <p>1. After killing, large wild game must have their stomachs and intestines removed as soon as possible and, if necessary, are bled;</p> <p>2. The trained person must carry out an</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">RUKOVANJE KRUPNOM LOVNOM DIVLJAČI</p> <p>1. Nakon odstrela, krupnoj lovnoj divljači se mora odstraniti želudac i creva u što kraćem roku i, ako je potrebno, izvršiti iskrvarenje.</p> <p>2. Obučena osoba mora da izvrši pregled</p>



<p>ekzaminimin e trupit dhe të ndonjë organi të hequr, për të identifikuar se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi duhet të kryhet menjëherë pas vrasjes.</p> <p>3. Mishi i kafshëve të mëdha të egra mund të plasohet në treg vetëm nëse trupi transportohet në ndërmarrjen e përpunimit të kafshëve të egra menjëherë pas ekzaminimit të referuar në paragraf 2. Organet e brendshme duhet të shoqërojnë trupin siç është specifikuar në pikën</p> <p>4. Organet e brendshme duhet të jenë të identifikueshme se cilës kafshë i përkasin.</p> <p>4. 1. nëse nuk janë zbuluar karakteristika të pazakonshme gjatë ekzaminimit të referuar në paragrafin 2, nuk është vërejtur sjellje e pazakonshme para vrasjes dhe se nuk ekziston dyshimi në kontaminimin nga ambienti, personi i trajnuar duhet t'ia bashkangjes trupit të kafshës deklaratën që e konstaton këtë. Kjo deklaratë gjithashtu duhet të tregoj datën, kohën, dhe vendin e vrasjes. Në këtë rast koka dhe organet nuk ka nevojë që të shoqërojnë trupin, përveç në rast të llojeve të dyshuara në Trihinozë (kafshët e llojit të derrit, thundrakët dhe të tjerat), koka e së cilave (përveç qatallave) dhe diafragma duhet të shoqërojnë trupin. Megjithatë, gjuetarët duhet t'u binden kërkesave shtesë nga autoriteti kompetent aty ku kryhet gjuetia, e në veçanti të lejoj monitorimin e mbetjeve dhe substancave të</p>	<p>examination of the body, and of any viscera removed; to identify any characteristics that may indicate that the meat presents a health risk. The examination must take place as soon as possible after killing.</p> <p>3. Meat of large wild game may be placed on the market only if the body is transported to a game –handling establishment as soon as possible after the examination referred to in paragraph 2 .The viscera must accompany the body as specified in point</p> <p>4 .The viscera must be identifiable as belonging to a given animal.</p> <p>4. 1. if no abnormal characteristics are found during the examination referred to in paragraph 2 ,no abnormal behaviour was observed before killing ,and there is no suspicion of environmental contamination ,the trained person must attach to the animal body a numbered declaration stating this .This declaration must also indicate the date ,time and place of killing .In this case ,the head and the viscera need not accompany the body ,except in the case of species susceptible to Trichinosis (porcine animals ,solipeds and others),whose head (except for tusks and diaphragm must accompany the body. However ,hunters must comply with any additional requirements.where hunting takes place ,in particular to permit the monitoring limit of certain residues and substances in accordance with Administrative</p>	<p>tela životinje i svih unutrašnjih organa koji su odstranjeni, u cilju identifikacije svih karakteristika koje bi mogle da ukažu da je meso rizično po zdravlje. Pregled mora da se obavi odmah nakon odstrela.</p> <p>3. Meso krupne lovne divljači može se staviti u promet jedino ukoliko se telo životinje preveze do objekta za obradu i rasecanje mesa divljači u što kraćem roku nakon pregleda navedenog u stava 2. Unutrašnji organi se moraju poslati uz telo životinje kao što je navedeno u tački</p> <p>4. Unutrašnji organi moraju da budu identifikovani kao organi koji pripadaju predmetnoj životinji.</p> <p>4.1. ukoliko nisu otkrivene nikakve neuobičajene odlike u toku pregleda navedenog u tački 2 i ukoliko nije primećeno nikakvo neuobičajeno ponašanje pre odstrela, a ne sumnja se na kontaminaciju životne sredine, obučena osoba mora uz telo životinje priložiti i izjavu u kojoj se to tvrdi. U ovoj izjavi mora biti naveden datum, vreme i mesto ubijanja. U ovom slučaju, glava i unutrašnji organi ne moraju da pridruže telom, osim kod sumnjivi vrsta koje su podložne Trihinozi (svinje, jednopapkari i drugi), čija glava (osim kljova) i diafragma moraju da se pridruže telo. Međutim, lovci moraju da poštuju i sve ostale zakonske uslove, koji su na snazi u državi članici u kojoj se obavlja lov, a posebno kako bi se omogućilo</p>
--	---	--



<p>caktuara, në pajtim me Udhezimin Administrativ Nr. 14/2006 Mbi Caktimin e Kufirit Maksimal të Mbetjeve;</p> <p>4.2. në rrethana tjera, koka (përveç për qatalla, brirët dhe brirët e drerit) dhe të gjitha organet përveç stomakut dhe zorrëve duhet të shoqërojnë trupin. Personi i trajnuar i cili ka zbatuar ekzaminimin duhet të informoj Autoritetin kompetent për karakteristikat e pazakonshme, sjellje të pazakonshme ose kontaminimin e dyshuar nga ambienti që e paranda 1 ;</p> <p>4.3. nëse nuk ka ndonjë person të trajnuar që të zbatoj ekzaminimin e referuar në paragrafin 2, në rast të veçant, koka (përveç qatallave, brirëve dhe brirëve të drerit) dhe të gjitha organet përveç stomakët dhe zorrët duhet të shoqërojnë trupin.</p> <p>5. Ftohja duhet të filloj brenda një periudhe të arsyeshme kohore pas vrasjes dhe të arrij temperaturën në tërë mishin, jo më shumë se deri në 7 °C. Kur këtë e lejojnë kushtet klimatike, nuk është e nevojshme ftohja aktive.</p> <p>6. Gjatë transportit deri në ndërmarrjen e përpunimit të mishit të kafshëve të egra duhet t'i iket grumbullimit.</p> <p>7. Kafshët e mëdha të egra të dërguara në ndërmarrjet e përpunimit të kafshëve duhet t'u</p>	<p>Instruction No.14/2006 On fixing the Maximum Residue Limits;</p> <p>4.2. in other circumstances, the head (except for tusks, antlers and horns) and all viscera except for the stomach and intestines must accompany the body .The trained person who carried out the examination must inform the competent authority of the abnormal characteristics, abnormal behaviour or suspicion of environmental contamination that prevented him or her from making a declaration in accordance with 1;</p> <p>4.3. if no trained person is available to carry out the examination referred to in paragraph 2 in a particular case, the head (except for tusks, antlers and horns) and all the viscera except for stomach and intestines must accompany the body.</p> <p>5. Chilling must begin within a reasonable period of time after killing and achieve a temperature throughout the meat of not more than 7°C .Where climatic conditions so permit,active chilling is not necessary.</p> <p>6. During transport to the game handling establishment heaping must be avoided.</p> <p>7. Large wild game delivered to a game handling establishment must be presented to the</p>	<p>praćenje određenih rezidua i supstanci u skladu sa Administrativnom Uputstvom Br. 14/2006 O Odredjivanju Maksimalne Granice Ostataka;</p> <p>4.2. u ostalim slučajevima, glava (izuzev kljova, jelenskih rogova i rogova drugih životinja) i svi unutrašnji organi izuzev želuca i creva moraju da se šalju zajedno sa telom. Obučena osoba, koja je obavila pregled, mora obavestiti nadležni organ o svim neuobičajenim karakteristikama i ponašanju, odnosno sumnji na kontaminaciju životne sredine zbog kojih nije mogla da sačini izjavu u skladu sa tačkom 1;</p> <p>4.3. ukoliko u nekoj situaciji nije dostupna nijedna obučena osoba da izvrši pregled, naveden u stav 2, glava (osim kljova, jelenskih rogova i rogova drugih životinja), kao i svi unutrašnji organi, osim želuca i creva, moraju da se šalju zajedno sa telom.</p> <p>5. Rashlađivanje mora početi u odgovarajućem vremenskom roku nakon odstrela i mora se dostići temperatura na površini i u dubini mesa koja ne prelazi 7°C. Kada to dozvoljavaju klimatski uslovi, nije neophodno aktivno rashlađivanje.</p> <p>6. U toku prevoza do objekta za obradu irasecanje mesa divljači se mora izbegavati slaganje mesa na gomilu.</p> <p>7. Krupna lovna divljač, koja se dopremi do objekta za obradu i rasecanje mesa divljači,</p>
--	--	--



<p>prezentohen Autoritetit kompetent për inspektim.</p> <p>8. Veç kësaj, kafshët e mëdha të egra të cilat janë të parjepura mund të rjepen dhe plasohen në treg vetëm nëse :</p> <p>8.1. para rjepjes është ruajtur dhe përdorur ndaras nga ushqimi i tjetër dhe nuk është ngrirë dhe</p> <p>8.2. pas rjepjes i nënshtrohet inspektimit përfundimtar në pajtim me Rregulloren Nr. 13 /2011 për cakëtimin e Rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit.</p> <p>9. Rregullat e deklaruara në seksionin I, kapitulli V, zbatohen të coptimi dhe largimi i mishit nga kockat të kafshët e egra.</p> <p style="text-align: center;">KREU III</p> <p style="text-align: center;">TRAJTIMI I KASHËVE TË VOGLA TË EGRA</p> <p>1. Personi i trajnuar duhet të zbatohet ekzaminimin për të identifikuar ndonjë karakteristikë që mund të tregoj se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi duhet të zbatohet menjëherë pas vrasjes.</p> <p>2. Nëse gjatë ekzaminimit zbulohet ndonjë karakteristikë e pazakonshme, është vërejtur sjellje e pazakonshme para vrasjes apo dyshohet në kontaminim nga ambienti, për këtë</p>	<p>competent authority for inspection.</p> <p>8. In addition, unskinned large wild game may be sk skinned and placed on the market only if:</p> <p>8.1. before skinning, it is stored and handled separately from other food and not frozen; and</p> <p>8.2. after skinning, it undergoes a final inspection in accordance with Regulation No. 13/2011 Laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption.</p> <p>9. The rules laid down in Section 1, Chapter V; apply to the cutting and boning of large wild game</p> <p style="text-align: center;">CHAPETR III</p> <p style="text-align: center;">THE HANDLING OF SMALL WILD GAME</p> <p>1. The trained person must carry out an examination to identify any characteristics that may indicate that the meat presents a health risk .The examination must take place as soon as possible after killing.</p> <p>2. If abnormal characteristics are found during the examination, abnormal behaviour was observed before killing, or environmental contamination is suspected, the trained person</p>	<p>mora se predati nadležnom organu na pregled.</p> <p>8. Pored toga, krupna lovna divljač, koja nije odrana, može se odrati i staviti u promet jedino ako se:</p> <p>8.1. pre dranja, skladišti i njome se rukuje odvojeno od ostale hrane, i ako nije zamrzavana; i</p> <p>8.2. nakon dranja, ako prođe završni pregled u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju.</p> <p>9. Pravila definisana u odeljku I, poglavje V, odnose se na rasecanje i otkoštavanje mesa krupne lovne divljači.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE III</p> <p style="text-align: center;">RUKOVANJE SITNOM LOVNOM DIVLJAČI</p> <p>1. Obučena osoba mora da izvrši pregled radi identifikacije svih karakteristika koje bi mogle da ukažu da je meso rizično po zdravlje. Pregled se mora obaviti u što kraćem roku nakon odstrela.</p> <p>2. Ukoliko se primete neuobičajene karakteristike u toku pregleda, neuobičajeno ponašanje pre odstrela ili se sumnja na kontaminaciju životne sredine, obučena</p>
---	--	--



<p>personi i trajnuar duhet të informoj Autoritetin kompetent .</p> <p>3.Mishi i kafshëve të vogla mund të plasohet në treg vetëm nëse trupi transportohet në ndërmarrjen e trajtimit të kafshëve të egra menjëherë pas ekzaminimit të referuar në pikën 1.</p> <p>4. Ftohja duhet të filloj mbrenda periudhës së arsyeshme kohore të vrasjes dhe të arrij temperaturën e tërë mishit në jo më shumë se 4 °C. Nuk është e nevojshme ftohja aktive nëse këtë e lejojnë kushtet klimatike.</p> <p>5. Duhet të zbatohet ose të kompletohet heqja e organeve të mbrendshme, pa vonesë të tepruar me arritjen në ndërmarrjen e trajtimit të kafshëve, përveç nëse lejohet ndryshe nga Autoriteti kompetent.</p> <p>6. Kafshët e vogla të egra të dërguara në ndërmarrjen e trajtimit të kafshëve duhet t'i prezentohen Autoritetit Kompetent për inspektim.</p> <p>7. Rregullat e përcaktuara në seksionin II, kapitulliV, zbatohen në coptimin dhe heqjen e mishit nga kockat e kafshëve të vogla të egra.</p>	<p>must inform the competent authority.</p> <p>3. Meat of small wild game may be placed on the market only if the body is transported to a game-handling establishment as soon as possible after the examination referred to in point 1.</p> <p>4. Chilling must begin within a reasonable period of time of killing and achieve a temperature throughout the meat of not more than 4 °C .Where climatic conditions so permit ,active chilling is not necessary.</p> <p>5. Evisceration must be carried out, or completed, without delay upon arrival at the game-handling establishment, unless the competent authority permits otherwise.</p> <p>6. Small wild game delivered to a game – handling establishment must be presented to the competent authority for inspection.</p> <p>7. The rules laid down in Section II, Chapter V, apply to the cutting and boning of small wild game.</p>	<p>osoba mora o tome obavestiti nadležni organ.</p> <p>3. Meso sitne lovne divljači može se staviti u promet jedino ukoliko se telo životinje transportuje do objekta za obradu i rasecanje mesa divljači u što kraćem roku nakon pregleda navedenog u tački 1.</p> <p>4.Rashlađivanje mora početi u odgovarajućem vremenskom roku nakon odstrela i mora se dostići tempertura na površini i u dubini mesa koja ne sme da prelazi 4°C. Kada to dozvoljavaju klimatski uslovi, nije neophodno aktivno rashlađivanje.</p> <p>5. Mora se izvršiti evisceracija, odnosno ista se mora završiti, bez nepotrebnog odlaganja, po prispeću u objekat za obradu i rasecanje mesa divljači, osim ukoliko nije drugačije odobreno od strane nadležnog organa.</p> <p>6. Sitna lovna divljač, koja se doprema do objekta za obradu i rasecanje mesa divljači, mora se predati nadležnom organu na pregled.</p> <p>7. Pravila definisana u odeljku II, poglavlje V, odnose se na rasecanje i otkoštavanje mesa sitne lovne divljači.</p>
--	---	---



SEKSIONI V	SECTION V	ODELJAK V
<p data-bbox="233 347 737 488">MISHI I GRIRË, PERGATITJET E MISHIT DHE MISHI I NDARË MEKANIKISHT (MNM) KREU I</p> <p data-bbox="218 532 751 597">KRITERET PËR NDËRMARRJET E PRODHIMIT</p> <p data-bbox="176 683 793 824">Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët operojnë me ndërmarrjet që prodhojnë mish të grirë, pergatitje të mishit ose mish të ndarë mekanikisht (MNM) duhet të sigurojnë që ato :</p> <ol data-bbox="176 854 793 1479" style="list-style-type: none">1. Janë të ndërtuara për t'iu shmangur kontaminimit të mishit dhe produkteve, dhe në veçanti me :<ol data-bbox="176 964 793 1105" style="list-style-type: none">1.1. mundësimin e papenguar të rrjedhjes së veprimeve të cilat kryhen ose1.2. duke siguruar ndarje në mes grupeve të ndryshme të prodhimit.2. Posedojnë me hapsira për ruajtje të ndarë të mishit të paketuar dhe të ekspozuar si dhe produkteve, përveç nëse është i ruajtur në kohëra të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e ruajtjes nuk mund të jetë burim i kontaminimit për mishin ose produkte3. Posedojnë me hapsira të pajisura në pajtim me kriteret e përcaktuara në kapitullin III për temperaturën.	<p data-bbox="821 347 1423 488">MINCED MEAT, MEAT PREPARATIONS AND MECHANICALLY SEPERATED MEAT (MSM) CHAPTER I</p> <p data-bbox="842 532 1402 597">REQUIREMENTS FOR PRODUCTION ESTABLISHMENTS</p> <p data-bbox="814 691 1434 797">Food business operators operating establishments producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure that they</p> <ol data-bbox="814 833 1434 1479" style="list-style-type: none">1. Are constructed so as to avoid contamination of meat and products, in particular by:<ol data-bbox="814 935 1434 1076" style="list-style-type: none">1.1. allowing constant progress of the operations; or1.2. ensuring separation between the different production batches.2. Have rooms for the separate storage of packed and exposed meat and products, unless stored at different times or in such a way that the packaging material and the manner of storage can not be a source of contamination for the meat or products;3. Have rooms equipped to ensure compliance with the temperature requirements laid down in Chapter III.	<p data-bbox="1465 347 2028 500">MLEVENO MESO, POLUPROIZVODI OD MESA I MEHANIČKI OTKOŠTENO MESO (MOM) POGLAVLJE I</p> <p data-bbox="1472 532 2022 638">USLOVE KOJE MORAJU DA ISPUNE PROIZVODNA PREDUZEČA - OBJEKTI</p> <p data-bbox="1457 675 2032 854">Subjekti, koji se bave hranom i koji su vlasnici proizvodnih objekata za proizvodnju mlevenog mesa, poluproizvoda od mesa ili mehanički otkoštenog mesa moraju da obezbede sledeće:</p> <ol data-bbox="1457 857 2032 1487" style="list-style-type: none">1. Da objekti budu izgrađeni tako da se sprečava pojava kontaminacije mesa i proizvoda, a posebno tako što će:<ol data-bbox="1457 967 2032 1109" style="list-style-type: none">1.1. omogućiti nesmetan tok radnji koje se obavljaju; ili1.2. obezbediti razdvajanje različitih proizvodnih partija;2. Imaju posebne prostorije za skladištenje upakovanog i neupakovanog mesa, osim ukoliko se ne skladište u različito vreme ili na takav način da materijal od kojeg je izrađena ambalaža i način skladištenja ne predstavljaju izvor kontaminacije mesa ili proizvoda;3. Imaju prostorije za rasecanje mesa, koja je opremljena u skladu sa uslovima definisanim u poglavlju III za temperaturu;



<p>4. Kanë pajisje për larjen e duarve, të cilat përdoren nga personeli që trajton mishin e ekspozuar dhe produktet, me rubineta të dizajnuara për të parandaluar përhapjen e kontaminimit dhe</p> <p>5. Kanë pajisje për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, jo më pak se 82 °C ose sistem alternativ që ka efekt ekuivalent.</p>	<p>4. Have equipment for washing hands used by staff handling exposed meat and products with taps designed to prevent the spread of contamination ;and</p> <p>5. Have facilities for disinfecting tools with hot water, supplied at not less than 82 °C ,or an alternative system having an equivalent effect.</p>	<p>4. Imaju opremu za pranje ruku sa slavinama koje su tako projektovane da sprečavaju širenje kontaminacije, a koje koristi osoblje zaduženo za rukovanje neupakovanim mesom; i</p> <p>5. Da imaju opremu za dezinfekciju alata vrelom vodom pri čemu temperatura vode ne sme biti niža od 82°C, ili neki alternativni sistem sa istim efektom.</p>
<p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT PËR LËNDËN E PARË</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit që prodhojnë mish të grirë, pergatitje të mishit ose MNM, sigurojnë që lënda e parë e përdorur i plotëson kriteret vijuese:</p> <p>1. Lënda e parë e përdorur për të pergatitur mish të grirë duhet t'i plotësojë kriteret vijuese:</p> <p>1.1. duhet të jetë në pajtim me kriteret për mish të freskët ;</p> <p>1.2.duhet të përfitohet nga muskuli skeletor, përfshirë edhe indet pasuese dhjamore;</p> <p>1.3.nuk duhet të përfitohet nga:</p> <p>1.3.1.copëzat e mbetura dhe copëzat tjera të rriskuara (të tjera përveq copave të plota të muskulit) ;</p> <p>1.3.2.mishi i ndarë mekanikisht;</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR RAW MATERIAL</p> <p>Food business operators producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure that the raw materials used satisfy the following requirements:</p> <p>1. The raw material used to prepare minced meat must meet the following requirements:</p> <p>1.1. it must comply with the requirements for fresh meat;</p> <p>1.2. it must derive from skeletal muscle, including adherent fatty tissues;</p> <p>1.3.it must not derive from:</p> <p>1.3.1.scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings) ;</p> <p>1.3.2.MSM (Mechanically Separated Meat)</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">USLOVI ZA SIROVINU</p> <p>Subjekti, koji se bave hranom i proizvode mleveno meso, poluproizvode od mesa ili mehanički otkoštено meso moraju da obezbede da sirovine, koje se koriste, zadovoljavaju sledeće uslove.</p> <p>1. Sirovine za pripremu mlevenog mesa moraju da zadovoljavaju sledeće uslove:</p> <p>1.1. moraju biti u skladu sa uslovima za sveže meso;</p> <p>1.2.moraju poticati od mišića skeleta, što uključuje i pripadajuće masno tkivo;</p> <p>1.3. ne smeju poticati od:</p> <p>1.3.1. ostaci od rasecanja i trimovanja (drugih ostataka osim od celih mišića);</p> <p>1.3.2.mehanički otkoštenog mesa;</p>



<p>1.3.3. pjesë të fragmentuara të kockave ose lëkurës ose</p> <p>1.3.4. mish të kokës me përjashtim të muskulit përtypës (maseter), pjesë jomuskulore të linea alba dhe të regjionit të karpusit dhe tarsusit, copëzat e kockave dhe muskujt e diafragmës (përderisa të jetë larguar seroza) .</p> <p>2. Lënda e parë vijuese mund të përdoret për përpunimin e përgatitjeve të mishit:</p> <p>2.1. mishi i freskët;</p> <p>2.2. mishi i cili i plotëson kriteret e pikës 1 dhe</p> <p>2.3. nëse përgatitja e mishit qartë nuk është e dedikuar të konsumohet pa iu nënshtruar trajtimit të parë të nxehtësisë:</p> <p>2.3.1. mishi i fituar nga grirja ose copëzimi i mishit i cili i plotëson kërkesat e pikës 1, të tjera nga pika 1.3.9. ; dhe</p> <p>2.3.2. MNM që i plotëson kriterete Kapitullit III, pika 3 ,4 .</p> <p>3. Lënda e parë e përdorur për të prodhuar MNM-n duhet t'i plotësoj kriteret vijuese :</p> <p>3.1. duhet të jetë në pajtim me kriteret për mish të freskët;</p> <p>3.2. Materiali vijues nuk duhet të përdoret për të prodhuar MNM :</p>	<p>1.3.3. Meat containing bone fragments or skin; or</p> <p>1.3.4. meat of the head with exception of masseters, the non-muscular part of the linea Alba, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed).</p> <p>2. The following raw material may be used to prepare meat preparations:</p> <p>2.1. fresh meat;</p> <p>2.2. meat meeting the requirements of point 1; and</p> <p>2.3. if the meat preparation is clearly not intended to be consumed without first undergoing heat treatment:</p> <p>2.3.1. meat deriving from mincing or fragmentation of meat meeting the requirements of point 1 other than point 1.3.9.; and</p> <p>2.3.2. MSM meeting the requirements of Chapter III, point 3, 4 .</p> <p>3. The raw material used to produce MSM must meet the following requirements:</p> <p>3.1. it must comply with the requirements for fresh meat;</p> <p>3.2. The following material must not be used to produce MSM:</p>	<p>1.3.3. mesa koje sadrži deliće kostiju ili kože; ili</p> <p>1.3.4. mesa sa glave sa izuzetkom žvakaćih mišića, nemišićnog dela bele linije, karpalne i tarzalne regije, od mesa dobijenog skidanjem sa kostiju i mišića dijafrazme (osim ako nije uklonjena serosa).</p> <p>2. Sledeće sirovine mogu se koristiti kod pripreme poluproizvoda od mesa:</p> <p>2.1. sveže meso;</p> <p>2.2. meso koji ispunjava uslove iz tačke 1; i</p> <p>2.3. ukoliko je očigledno da se poluproizvodi od mesa ne koriste za ishranu ljudi pre termičke obrade:</p> <p>2.3.1. meso koje potiče od mlevenja ili usitnjavanja mesa koje ispunjava uslove iz tačke 1, osim uslova iz tačke 1.3. 9; i</p> <p>2.3.2. MOM koje ispunjava uslove iz poglavlja III, tačka 3,4</p> <p>3. Sirovine za proizvodnju MOM moraju zadovoljavati sledeće uslove:</p> <p>3.1. Moraju biti u skladu sa uslovima za sveže meso;</p> <p>3.2. sledeće sirovine ne smeju se koristiti za proizvodnju MOM: kod živine je reč o</p>
---	--	---



3.2.1. për shpezët: këmbët, lëkura e qafës, dhe koka dhe

3.2.2. për kafshët e tjera: kockat e kokës, këmbët, bishtat, femuri, tibia, fibula, humerusi, radiusi dhe kocka e jashtme e parakrahut.

KREU III

HIGJIENA GJATË DHE PAS PRODHIMIT

Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët prodhojnë mish të grirë, përgatitje të mishit ose MNM duhet të sigurojnë pajtueshmërinë me kriteret vijuese:

1. Puna me mish duhet të organizohet në mënyrë të tillë që të parandalohet ose minimizohet kontaminimi. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që mishi i përdorur është :

1.1. në temperaturë jo më shumë se 4 °C për shpezët, 3 °C për të brendshmet të ngrënshme dhe 7 °C për mishin tjetër; dhe

1.2. është sjellur në hapësirën për përgatitje vazhdimisht sipas nevojës.

3.2.1 for poultry, the feet, neckskin and head; and

3.2.2. for other animals, the bones of the head, feet, tails, femur, tibia, fibula, humerus, radius and ulna.

CHAPTER III

HYGIENE DURING AND AFTER PRODUCTION

Food business operators producing minced meat, meat preparations or MSM must ensure compliance with the following requirements:

1. The work on meat must be organized in such a way as to prevent or minimize contamination .To this end, food business operators must ensure in particular that the meat used is:

1.1 at a temperature of not more than 4 °C for poultry, 3°C for offal and 7°C for other meat; and

1.2. brought into the preparation room progressively as needed.

nogama, koži rata i glavi; i

3.2.1.za živine: noge, koža od vrat i glava i

3.2.2. za ostale životinje: kostima glave, nogama, repu, bedrenoj kosti (femur), golenjači (tibia), lisnjači (fibula), nadlaktičnoj kosti (humerus), podlaktatnoj (radius) i lakatnoj kosti (ulna).

POGLAVLJE III

HIGIJENA U TOKU I NAKON PROIZVODNJE

Subjekti, koji se bave hranom i proizvode mleveno meso, poluproizvode od mesa ili mehanički otkoštено meso, moraju da obezbede poštovanje sledećih uslova.

1. Rad na mesu mora biti organizovan tako da sprečava pojavu kontaminacije ili tako da se stepen iste svede na minimum. U tom cilju, subjekti, koji se bave hranom, moraju posebno da obezbede da se meso koje koriste:

1.1. čuva na temperaturi koja ne prelazi 4°C za živinu, 3°C za iznutrice i 7°C za ostalo meso; i

1.2. donosi u prostoriju za pripremu postupno i po potrebi.



<p>2. Kërkesat vijuese zbatohen në prodhimin e mishit të grirë dhe përgatitjet nga mishigjysëmproduktet;</p> <p>2.1. përveç nëse Autoriteti kompetent autorizon heqjen nga kockat menjëherë para grirjes, mishi i ngrirë ose i ngrirë thellë i cili përdoret për përgatitjen e mishit të grirë ose të përgatitjeve nga mishi duhet të largohet nga kockat para se të ngrihet. I njëjti mund të ruhet vetëm për një periudë të kufizuar.</p> <p>2.2. kur përgatitet nga mishi i ftohur, mishi i grirë duhet të përgatitet kështu:</p> <p>2.2.1. në rastin e shpezëve: brenda jo më shumë se tri ditë të therrjes së tyre;</p> <p>2.2.2. në rastin e kafshëve të tjera, brenda jo më shumë se 6 ditë të therrjes së tyre ose</p> <p>2.2.3. brenda jo më shumë se 15 ditë nga therrja e kafshëve, në rastin e mishit të gjedhit pa kocka ose të paketuar me vakuum dhe mishit të viqit.</p> <p>2.3. menjëherë pas prodhimit, mishi i grirë dhe përgatitjet e mishit duhet të ambalazhohen ose paketohen dhe:</p> <p>2.3.1. të ftohen në temperaturë të brendshme jo më shumë se 2 °për mishin e grirë dhe 4 °C për përgatitjet e mishit ose:</p> <p>2.3.2. të ngrihet në një temperaturë të brendshme jo më shumë se -(minus)18 °C.</p> <p>Këto kushte të temperaturës duhet të</p>	<p>2. The following requirements apply to the production of minced meat and meat preparations</p> <p>2.1. unless the competent authority authorizes boning immediately before mincing, frozen or deep frozen meat used for the preparation of minced meat preparations must be boned before freezing .It may be stored only for a limited period.</p> <p>2.2. when prepared from chilled meat, minced meat must be prepared</p> <p>2.2.1 in the case of poultry, within no more than 3 days of their slaughter;</p> <p>2.2.2. in the case of animals other than poultry, within no more than 6 days of their slaughter; or</p> <p>2.2.3. Within no more than 15 days from the slaughter of the animals in the case of boned, vacuum – packed beef and veal.</p> <p>2.3. immediately after production, minced meat and meat preparations must be wrapped or packaged and be:</p> <p>2.3.1. Chilled to an internal temperature of not more than 2°C for minced meat and 4 °C for meat preparations, or</p> <p>2.3.2. Frozen to an internal temperature of not more than -18°C.</p> <p>These temperature conditions must be</p>	<p>2. Sledeći uslovi se primenjuju kod proizvodnje mlevenog mesa i poluproizvoda od mesa.</p> <p>2.1. ukoliko nadležni organ ne odobri otkoštavanje mesa pre samog mlevenja, smrznuto i duboko smrznuto meso, koje se koristi za pripremu mlevenog mesa ili poluproizvoda od mesa, mora biti otkoštено pre zamrzavanja. Skladištenje je vremenski ograničeno.</p> <p>2.2. kada se priprema od rashlađenog mesa, mleveno meso se mora pripremati:</p> <p>2.2.1. kada je reč o živini u roku od najviše 3 dana od njenog klanja;</p> <p>2.2.2. kada je reč o ostalim životinjama u roku od najviše 6 dana od njihovog klanja; ili</p> <p>2.2.3. u roku od najviše 15 dana od klanja životinja u slučaju vakuumirane govedine i teletine kod koje je izvršen otkoštavanje.</p> <p>2.3. Odmah nakon završetka proizvodnje, mleveno meso i poluproizvodi od mesa moraju se umotati ili upakovati i:</p> <p>2.3.1. rashlađeni tako da temperatura u dubini proizvoda ne prelazi 2°C za mleveno meso i 4°C za poluproizvode od mesa; ili</p> <p>2.3.2. smrznuto tako da temperatura u ubini proizvoda ne prelazi (minus)18°C</p> <p>Ovi temperaturni režimi moraju ostati na</p>
--	--	---



<p>mirëmbahen gjatë ruajtjes dhe transportit.</p> <p>3. Kriteret vijuese zbatohen në prodhimin dhe përdorimin e MNM-së, i prodhuar duke përdorur teknikat të cilat nuk ndryshojnë strukturën e kockave të përdorur në prodhimin e MNM dhe përmbajtja e kalciumit nuk është dukshëm më e lartë se sa ajo e mishit të grirë.</p> <p>3.1. lënda e parë për largim nga kockat nga therrtorja në të njëjtën vend duhet të jetë jo më shumë se 7 ditë, ndërsa lënda e parë për largim nga kockat, e marrë nga thjerrtorja që nuk gjendet në të njëjtin vend, nuk duhet të jetë më e vjetër se 5 ditë. Karkaset e shpezëve nuk duhet të jenë më të vjetra se 3 ditë.</p> <p>3.2. ndarja mekanike duhet të bëhet menjëherë pas heqjes nga kockat.</p> <p>3.3. nëse nuk përdoret menjëherë pas përfitimit, MNM duhet të ambalazhohet ose paktohet dhe pastaj të ftohet në temperaturë jo më shumë se 2 gradë C, ose të ngrihet në temperaturë të brendshme në jo më lartë se -18 gradë C. Këto kritere për temperaturë duhet të mbahen gjatë ruajtjes dhe transportit.</p> <p>3.4. nëse operatori i biznesit ka zbatuar analizat që demonstronjë se MNM është në pajtim me kriteret mikrobiologjike për mishin e grirë, të miratuara në pajtim me rregulloren Nr.11/2011 Për Higjienën e prodhimeve Ushqimore dhe mund të përdoret në produktet</p>	<p>maintained during storage and transport.</p> <p>3. The following requirements apply to the production and use of MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in production of MSM and the calcium content of which is not significantly higher than that of minced meat.</p> <p>3.1. raw material for deboning from an on-site slaughterhouse must be no more than 7 days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than 5 days old. However, poultry carcasses must be no more than 3 days old.</p> <p>3.2. mechanical separation must take place immediately after deboning.</p> <p>3.3. if not used immediately after being obtained, MSM must be wrapped or packaged and then chilled to a temperature of not more than 2 °C or frozen to an internal temperature of not more than -18°C .these temperature requirements must be maintained during storage and transport.</p> <p>3.4. if the food business operator has carried out analyses demonstrating that MSM complies with the microbiological criteria for minced meat adopted in accordance with Regulation No.11 /2011 On Hygiene of Foodstuffs it may be used in meat preparations that are clearly not</p>	<p>snazi tokom skladištenja i prevoza.</p> <p>3. Sledeći uslovi primenjuju se kod proizvodnje i upotrebe mehanički otkoštenog mesa, koje se dobija primenom tehnika koje ne menjaju strukturu kostiju u toku proizvodnje mehanički otkoštenog mesa, a količina kalcijuma kod ovog mesa nije znatno veća od količine kalcijuma kod mlevenog mesa.</p> <p>3.1. sirovine za otkoštavanje iz klanica, u kojima se otkoštavanje vrši, moraju biti najviše sedam dana stare; u ostalim slučajevima, sirovine za otkoštavanje moraju biti najviše 5 dana stare. Međutim, zaklana živina mora biti najviše 3 dana stara.</p> <p>3.2. mehaničko otkoštavanje mora se sprovesti odmah nakon otkoštavanja.</p> <p>3.3. ako se ne koristi odmah nakon dobavljanja, mehanički otkošteno meso se mora uviti ili upakovati, a zatim rashladiti da dostigne temperaturu koja ne prelazi 2°C ili zamrznuti tako da temperatura u dubini proizvoda ne prelazi -18°C. Ovi temperaturni režimi moraju ostati na snazi tokom skladištenja i prevoza.</p> <p>3.4. ukoliko je subjekat, koji se bavi hranom, izvršio analize kojima se dokazuje da je mehanički otkošteno meso u skladu sa mikrobiološkim kriterijumima, koji važe za mleveno meso usvojenim u skladu sa Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih proizvoda, ono se može</p>
--	---	---



<p>e mishit dhe në pergatitjet e mishit, të cilat qartë nuk janë të dedikuara për konsum, pa iu nënshtruar së pari trajtimit të nxehtësisë;</p>	<p>intended to be consumed without first undergoing heat treatment and in meat products;</p>	<p>koristiti kod poluproizvoda od mesa, za koje je očigledno da se ne koriste za ishranu ljudi bez prethodne termičke obrade, i kod proizvoda od mesa.</p>
<p>3.5. MNM që nuk përputhet me kriteret e referuara në pikën 4, mund të përdoret vetëm për të prodhuar produkte të mishit të trajtuara me temperaturë në ndërmarrjet e aprovuara në pajtim me këtë rregullore.</p>	<p>3.5. MSM not shown to comply with criteria referred to in 4 may be used only to manufacture heat –treated meat products in establishments approved in accordance with this Regulation.</p>	<p>3.5 MOM, za koje se pokaže da nije u skladu sa kriterijumima navedenim u tački 4, može biti upotrebljeno jedino za proizvodnju termički obrađenih proizvoda od mesa u preduzecima usvojenim u skladu sa ovim pravilnikom.</p>
<p>4. Kriteret vijuese zbatohen në prodhimin dhe përdorimin e MNM të prodhuar, duke përdorur teknika të tjera nga ato të cekura në paragraf 3;</p>	<p>4. The following requirements apply to the production and use of MSM produced using techniques other than those mentioned in pagragraf 3;</p>	<p>4. Sledeći uslovi odnose se na proizvodnju i upotrebu MOM dobijenog primenom tehnika koje nisu navedene u stav 3.</p>
<p>4.1. lënda e parë për largim nga kockat nga therrtorja në të njëjtën vend duhet të jetë jo më shumë se 7 ditë, ndërsa lënda e parë për largim nga kockat, e marrë nga thjerrtorja që nuk gjendet në të njëjtin vend, nuk duhet të jetë më e vjetër se 5 ditë. Karkaset e shpezëve nuk duhet të jenë më të vjetra se 3 ditë.</p>	<p>4.1. raw material for deboning from an on-site slaughterhouse must be no more than 7 days old; otherwise ,raw material for deboning must be no more than 5 days old .However ,poultry carcasses must be no more than 3 days old.</p>	<p>4.1. sirovine za otkoštavanje iz klanica, u kojima se otkoštavanje vrši, moraju biti najviše sedam dana stare; u ostalim slučajevima, sirovine za otkoštavanje moraju biti najviše pet dana stare. Međutim, zaklana živina mora biti najviše tri dana stara.</p>
<p>4.2. nëse ndarja mekanike nuk ndodhë menjëherë pas largimit nga kockat, kockat me mish duhet të ruhen dhe të transportohen në temperaturë jo më shumë se 2 °C ose, nëse është i ngrirë, në temperaturë në jo më të lartë se – (minus)18 °C.</p>	<p>4.2. if mechanical separation does not take place immediately after deboning the flesh – bearing bones must be stored and transported at a temperature of not more than 2°C or,if frozen ,at a temperature of not more than -18 °C.</p>	<p>4.2. ukoliko se mehaničko otkoštavanje ne sprovede odmah nakon otkoštavanja, kosti sa mesom se moraju skladištiti i transportovati na temperaturi koja ne prelazi 2°C ili, ako je smrznuto, na temperaturi koja ne prelazi – (minus)18°C.</p>
<p>4.3. kockat me mish të përfituara nga karkaset e ngrira nuk duhet të ngrihet përsëri.</p>	<p>4.3. flesh-bearing bones obtained from frozen carcasses must not be refrozen.</p>	<p>4.3. kosti sa mesom dobijene od smrznutih životinja ne smeju se ponovo zamrzavati.</p>
<p>4.4. nëse nuk përdoret brenda një ore nga</p>	<p>4.4. if not used within one hour of being</p>	<p>4.4. ukoliko se ne upotrebi u roku od jednog</p>



<p>përfitimi, MNM duhet të ftohet në temperaturë jo më shumë se 2 °C.</p> <p>4.5. nëse pas ftohjes, MNM nuk përpunohet brenda 24 orëve, duhet të ngrihet brenda 12 orëve të prodhimit dhe të arrij temperaturën e brendshme jo më të lartë se –(minus)18 °C dhe atë brenda 6 orëve.</p> <p>4.6. MNM i ngrirë duhet të ambalazhohet ose paktohet para ruajtjes ose transportit, nuk duhet të ruhet më shumë se tre muaj dhe duhet të mbahet në temperaturën deri në –(minus)18 gradë °C, gjatë ruajtjes dhe transportit .</p> <p>4.7. MNM mund të përdoret vetëm për prodhimin e produkteve të trajtuara me anë të nxehtësisë në ndërmarrjet e aprovuara në pajtim me këtë rregullore.</p> <p>5. Mishi i grirë, pergatitjet e mishit dhe MNM nuk duhet të ngrihen përsëri pasi që janë shkrirë njëherë.</p> <p style="text-align: center;">KREU IV ETIKETIMI</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit, duhet të sigurojnë pajtueshmëri me pikën 2 të këtij kapitulli dhe Udhëzimit Administrativ të Ministrisë perkatese Nr.12/2005 Për</p>	<p>obtained, MSM must be chilled immediately to a temperature of not more than 2 °C.</p> <p>4.5. if, after chilling, MSM is not processed within 24 hours, it must be frozen within 12 hours of production and reach an internal temperature of not more than -18 °C within six hours.</p> <p>4.6. frozen MSM must be wrapped or packaged before storage and transport ,must not be stored for more than three months and must be maintained at a temperature of not more than -18 °C during storage and transport .</p> <p>4.7. MSM may be used only to manufacture heat-treated meat products in establishments approved in accordance with this Regulation.</p> <p>5. Minced meat, meat preparations and MSM must not be refrozen after thawing.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER IV LABELLING</p> <p>1. Food business operators must ensure compliance with point 2 of this Chapter and administrative instruction of the Ministrzz of Health Nr.12/2005.on labelling of food</p>	<p>sata od prispeća, mehanički otkoštено meso se mora odmah rashladiti do temperature koja ne prelazi 2°C.</p> <p>4.5 ukoliko, nakon rashlađivanja, mehanički otkoštено meso ne bude prerađено u roku od 24 časa, mora se zamrznuti u roku od 12 sati od završetka proizvodnje pri čemu mora u roku od šest sati dostići temperaturu u dubini proizvoda koja ne prelazi –(minus)18°C.od 6</p> <p>4.6. zamrznuto MOM mora se umotati ili upakovati pre skladištenja ili prevoza, ne sme biti u skladištu duže od tri meseca i mora se čuvati na temperaturi koja ne prelazi –(minus)18°C u toku skladištenja i prevoza.</p> <p>4.7. MOM može upotrebiti samo za termičkom preradom proizvoda u odobrenih preduzećima u skladu sa ovim pravilnikom.</p> <p>5. Mleveno meso, poluproizvodi od mesa i mehanički otkoštено meso se ne smeju ponovo zamrzavati nakon što su jednom bili odmrznuti.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV ETIKETIRANJE</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede poštovanje uslova iz tačke 2 ovog poglavlja i Administrativnog Uputstva Ministarstva Zdravlje Br. 12/2005 o Etiketiranju Prehrambenih Peroizvoda i</p>
--	--	---



<p>Etiketimin e Produkteve Ushqimore dhe Udhëzimit Administrativ Nr. 13/2005 Për Procedurat e Miratimit të Etiketës .</p> <p>2. Paketimet e dedikuara për furnizim të konsumatorit të fundit, që përmbajnë mish të grirë të shpezëve ose thundrakëve, ose pergatitjet e mishit që përmbajnë MNM duhet të mbajnë njoftimin që tregon se produktet e tilla duhet të gatohen para se të konsumohen.</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI VI</p> <p style="text-align: center;">PRODUKTET E MISHIT</p> <p>1.Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë që elementet vijuese nuk janë përdorur në pergatitjen e produkteve të mishit:</p> <p>1.1. organet gjentiale të kafshëve femra ose meshkuj, përveç testiseve;</p> <p>1.2. organet urinare përveç veshkëve dhe fshikëzës së urinës;</p> <p>1.3. kërcejt e laringut, trakesë dhe bronkes ekstra lobulare;</p> <p>1.4.sytë dhe qepallat;</p> <p>1.5. aparatit e jashtëm dëgjimor;</p> <p>1.6. indit brinor dhe</p> <p>1.7. tek shpezët, koka - përveç kaqurretës dhe veshëve, lafshave, mëshikëzës –ezofagu ,tufa , zorrët dhe organet gjentiale.</p> <p>2. I tërë mishi, përfshirë mishin e grirë dhe</p>	<p>products and Administrative Instruction Nr.13/2005 On the procedures of labelling approval</p> <p>2. Packages intended for supply to the final consumer containing minced meat from poultry or solipeds or meat preparations containing MSM ,must bear a notice indicating that such products should be cooked before consumption.</p> <p style="text-align: center;">SECTION VI</p> <p style="text-align: center;">MEAT PRODUCTS</p> <p>1. Food business operators must ensure that the following items are not used in the preparation of meat products:</p> <p>1.1. Genital organs, of either female or male animals, except testicles;</p> <p>1.2. Urinary organs, except the kidneys and bladder;</p> <p>1.3. The cartilage of the larynx, the trachea and the extra lobular bronchi;</p> <p>1.4. Eyes and eyelids;</p> <p>1.5. The external auditory meatus;</p> <p>1.6. Horn tissue; and</p> <p>1.7. in poultry ,the head –except the comb and the ears ,the wattles and caruncles –the oesophagus the crop, the intestines and the genital organs.</p> <p>2. All meat, including minced meat and meat</p>	<p>Administrativnog Uputstva Br. 13 /2005 o Usvojenim Procedurama Etikete.</p> <p>2. Ambalaža, kojom se snabdeva krajnji potrošač i u kojoj se nalazi mleveno meso živine ili jednopapkara, odnosno poluproizvodi od mesa, koji sadrže MOM, moraju nositi oznaku na kojoj se navodi da ti proizvodi treba da budu termički obrađeni pre nego sto se konzumiraju.</p> <p style="text-align: center;">DELJAK VI</p> <p style="text-align: center;">PROIZVODI OD MESA</p> <p>1.Subjekti, koji se bave hranom, moraju da obezbede da se sledeći elementi ne upotrebljavaju u pripremi proizvoda od msa:1.1. polni organi bilo ženskih bilo muških životinja, osim testisa;</p> <p>1.2. organi urinarnog trakta, izuzev bubrega i bešike;</p> <p>1.3. hrskavica grkljana, dušnika i vanlobularnih bronhija;</p> <p>1.4. oči i očni kapci;</p> <p>1.5.spoljašnji ušni kanal;</p> <p>1.6.tkivo rogova; i</p> <p>1.7.kod živine su to glava, osim kreste i ušiju, rese i podvoljka, jednjak,podbradnjak, creva i polni organi.</p> <p>2. Svo meso, uključujući i mleveno meso i</p>
--	--	---



pregaditjet e mishit, i përdorur për të prodhuar produkte të mishit duhet t'i plotësoj kërkesat për mish të freskët. Megjithatë mishit i grirë dhe përgatitjet e mishit të përdorur për prodhimin e produkteve të mishit nuk duhet të përmbushin kriteret e tjera specifike të seksionit të V.

SEKSIONI VII

GUACAT E GJALLA DYMENBRANORE

1. Ky seksion aplikohet te guacat e gjalla dymembranore, me përjashtim të dispozitave për pastrim, gjithashtu aplikohet te ekinodermët e gjallë, membranorët dhe kërmillët e detit.

2. Kapitujt I deri në VII aplikohet te kafshët e prodhuara nga hapësirat - zonat e prodhimit që Autoriteti kompetent i ka klasifikuar sipas Rregullores Nr.13 /2011 Për Cakëtimin e Rregullave specifike për Organizimin e Kontrollave Zyrtare të Ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit. Kapitulli IX aplikohet te pektinidet e prodhuara jashtë nga këto zona.

3. Kapitujt V, VI, VIII, dhe IX, dhe Paragrafi 3 i Kapitullit VII, aplikohet te shitja me pakicë.

4. Kërkesat e këtij seksioni plotësojnë ato të

preparations, used to produce meat product must meet the requirements for fresh meat. However, minced meat and meat preparations used to produce meat products need not satisfy other specific requirements of Section V.

SECTION VII

LIVE BIVALVE MOLLUSCS

1. This section applies to live bivalve molluscs. With exception of the provisions on purification, it also applies to echinoderms, tunicates and marine gastropods.

2. Chapter I to VII apply to animals harvested from production areas that the competent authority has classified in accordance with Regulation No. 13/2011 Laying down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption. Chapter IX applies to pectinidae harvested outside those areas.

3. Chapters V, VI, VIII, and IX, and paragraph 3 of Chapter VII, apply to retail.

4. The requirements of this Section supplement

poluproizvodi od mesa, a koje se koristi za proizvodnju proizvoda od mesa, moraju da ispunjavaju uslove za sveže meso. Međutim, mleveno meso i poluproizvodi od mesa, koji se koriste za proizvodnju proizvoda od mesa, ne moraju da ispunjavaju ostale posebne uslove iz odeljka V.

ODELJAK VII

ŽIVE DVOMEMBRANSKE ŠKOLJKE

1. Ovaj odeljak odnosi se na žive školjke i ostale mekušce. Osim odredbi o pročišćavanju, ovaj odeljak se takođe odnosi na žive bodljokošce, plaštaše i morske puževe.

2. Poglavlja I do VIII odnose se na životinje koje su sakupljene iz zona proizvodnje koje je nadležni organ klasifikovao u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju. Poglavlje IX odnosi se na pektinide sakupljene van ovih zona.

3. Poglavlja V, VI, VIII i IX, kao i tačka 3 poglavlja VII odnose se na maloprodaju.

4. Uslovi iz ovog odeljka dopunjavaju



<p>përcaktuara në Rregulloren Nr.11/2011 Për Higjienën e prodhimeve Ushqimore</p> <p>4.1. në rastin e operacioneve të cilat ndodhin para se guacat e gjalla dymembranore të arrijnë në qendrën e pastrimit apo dërgimit ato i plotësojnë kërkesat e Aneksit I Prgullores Nr. 11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore</p> <p>4.2. në rast të operacioneve të tjera, ato i plotësojnë kërkesat e Aneksit II të kësaj rregulloreje.</p> <p style="text-align: center;">KREU I</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT E PËRGJITHSHME PËR PLASIMIN NË TREG TË GUACAVE TË GJALLA DYMEMBRANORE</p> <p>1. Guacat e gjalla dymembranore nuk mund të plasohen në treg për shitje me pakicë, përveç nëpërmes qendrës së dërgimit, ku duhet të aplikohet shenja e identifikimit, në pajtim me kapitullin VII .</p> <p>2.Operatorët e biznesit të ushqimit mund të pranojnë grumbujt e guacave të gjalla dymembranore vetëm nëse janë në pajtim me kërkesat e dokumentacionit të caktuara në paragrafet 3 deri në 7 .</p> <p>3. Kurdo që operatori i biznesit të ushqimit e lëvizë grumbullin e guacave të gjalla dymembranore në mes ndërmarrjes, deri aty duke përfshirë arritjen e grumbullit në qendrën e dërgimit ose në ndërmarrjen e përpunimit,</p>	<p>those laid down in Regulation No.11/2011 On Hygiene of Foodstuffs</p> <p>4.1. in the case of operations that take place before live bivalve molluscs arrive at a dispatch or purification centre, they supplement the requirements of Annex I to Regulation No .11/2011 On Hygiene of Foodstuffs</p> <p>4.2.in the case of other operations, they supplement the requirements of Annex II to regulation .</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I</p> <p style="text-align: center;">GENERAL REQUIREMENTS FOR THE PLACING ON THE MARKET OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS</p> <p>1. Live bivalve molluscs may not be placed on the market for retail sale otherwise than via a dispatch centre, where an identification mark must be applied in accordance with Chapter VII.</p> <p>2. Food business operators may accept batches of live bivalve molluscs only if the documentary requirements set out in paragraphs 3 to 7 have been complied with.</p> <p>3.Whenever a food business operator moves a batch of live bivalve molluscs between establishments, up to and including the arrival of the batch at a dispatch centre or processing establishment, a registration document must</p>	<p>uslove definisane Pravilnikom Br. 11/2011 O Higijeni Prehrambenih proizvoda</p> <p>4.1. kada je reč o radnjama, koje se preduzimaju pre prispeća živih školjki i ostalih mekušaca u centralni objekat za isporuku ili objekat za pročišćavanje, one predstavljaju dopunu uslovima iz aneksa I Pravilnikom Br.11/2011 O Higijeni Prehrambenih Proizvoda.</p> <p>4.2.kada je reč o ostalim radnjama, one predstavljaju dopunu uslovima iz aneksa II ovog pravilnika.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I</p> <p style="text-align: center;">OPŠTI USLOVI ZA ŠTAVLJANJE U PROMET ŽIVIH DVOMEMBRANSKIH ŠKOLJKI</p> <p>1. Žive dvomembranske školjke mogu se stavljati u promet u objektima maloprodaje samo preko centralnog objekta za isporuku u kojem se mora staviti identifikaciona oznaka u skladu sa poglavljem VII.</p> <p>2. Subjekti, koji se bave hranom, mogu da prime partije živih školjki i ostalih mekušaca jedino ako su ispunjeni uslovi vezani za dokumentaciju koji su navedeni u tačkama 3 do 7.</p> <p>3. Svaki put kada subjekat, koji se bavi hranom, prenosi partije živih školjki i ostalih mekušaca od jednog objekta do drugog sve do trenutka prispeća, uključujući</p>
--	--	--



<p>dokumenti i regjistrimit duhet të përcjell grumbullin e guacave të gjalla dymembranore.</p> <p>4. Dokumenti i regjistrimit duhet të bëhet në gjuhët zyrtare dhe gjuhën angleze.</p> <p>4.1. në rast të grumbullit të guacave të gjalla dymembranore të dërguara nga fusha e prodhimit dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë të paktën informatat vijuese:</p> <ul style="list-style-type: none">4.1.1. identitetin dhe adresën e grumbulluesit;4.1.2. datën e grumbullimit.4.1.3. lokacionin e vendit - zonës së prodhimit i përshkruar në detaje precize se është i përdorshëm ose me numrin e kodit;4.1.4. statusi shëndetësor i rajonit – zonës së prodhimit;4.1.5. llojet e guacave dhe sasia; dhe4.1.6. destinacioni i dërgesës; <p>4.2. në rastin e grumbullit të guacave të gjalla dymembranore, të dërguara nga zona e qëndrimit, dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë së paku informatën e referuar në pikën 1 dhe informatat vijuese :</p> <ul style="list-style-type: none">4.2.1. lokacionin e vendit –zonës së qëndrimit dhe4.2.2. kohëzgjatjen e qëndrimit.	<p>accompany the batch.</p> <p>4. The registration document must be in at least containing the information specified below.</p> <p>4.1. in the case of a batch of live bivalve molluscs sent from a production area, the registration document must contain at least the following information:</p> <ul style="list-style-type: none">4.1.1. the gatherer's identity and address;4.1.2. the date of harvesting.4.1.3. the location of the production area described in as precise detail as is practicable or by a code number;4.1.4. The health status of the production area;4.1.5. The shellfish species and quantity; and4.1.6. The destination of the batch; <p>4.2. in the case of a batch of live bivalve molluscs sent from a relaying area, the registration document must contain at least the information referred in to point 1 and the following information :</p> <ul style="list-style-type: none">4.2.1. the location of relaying area ;and4.2.2. the duration of relaying.	<p>i prispeće partije u centralni objekat za isporuku ili objekat za pročišćavanje, partija mora imati prateći dokument o njevoj registraciji.</p> <p>4. Dokumentat o registraciji mora da se pripremi na službenim jezicima in a engleskom jeziku..</p> <p>4.1. u slučaju partije živih školjki i ostalih mekušaca koji se šalju iz zone proizvodnje, dokument o registraciji mora sadržati minimum sledeće:</p> <ul style="list-style-type: none">4.1.1. identitet i adresu sakupljača;4.1.2. datum sakupljanja;4.1.3. lokaciju zone proizvodnje opisanu što je preciznije moguće ili putem šifre koja se sastoji od brojeva;4.1.4. zdravstveno stanje u zoni proizvodnje;4.1.5. vrsta i količina ljuskara; i4.1.6. krajnje odredište te pošiljke. <p>4.2. u slučaju partije živih školjki i ostalih mekušaca poslatih iz zone presađivanja, dokument o registraciji mora sadržati minimum informacija navedenih u tački 1, kao i sledeće informacije:</p> <ul style="list-style-type: none">4.2.1. lokaciju zone presađivanja; i4.2.2. trajanje presađivanja
---	---	---



<p>4.3. në rastin e grumbullit të guacave të gjalla dymembranore të dërguara nga qendra e pastrimit; dokumenti i rexhistrimit duhet të përmbajë së paku informatën e referuar në pikën 1 dhe informatat vijuese :</p> <p>4.3.1. adresën e qendrës së pastrimit;</p> <p>4.3.2. kohëzgjatja e pastrimit; dhe</p> <p>4.3.3. datat në të cilat grumbulli ka hyrë dhe dalë në qendrën e pastrimit.</p> <p>5. Operatorët e biznesit të ushqimit që dërgojnë grumbujt e guacave të gjalla dymembranore duhet të kompletojnë Seksionet relevante të dokumentit të rexhistrimit ,në mënyrë që lehtë të lexohen dhe të mos mund të ndryshohen. Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët i pranojnë grumbujt duhet të vulosin me datë dokumentin mbi pranimin e grumbullit ose të regjistrojnë datën e pranimit në ndonjë mënyrë tjetër;</p> <p>6. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të mbajnë një kopje të dokumentit të regjistrimit që ndërlidhet me secilin grumbull të dërguar apo pranuar, për më së paku 12 muaj pas dërgimit ose pranimit (ose për një periudë aq të gjatë sa që autoriteti kompetent mund të specifikojë).</p> <p>7. Andaj, nëse:</p> <p>7.1. personeli i cili grumbullon guacat e gjalla dymembranore, gjithashtu operon me qendrën e dërgimit, qendrën e pastrimit, hapësirën e qëndrimit ose ndërmarrjen përpunuese të</p>	<p>4.3. in case of a batch of live bivalve molluscs sent from a purification centre ,the registration document must contain at least the information referred to in 1 and the following information:</p> <p>4.3.1. the address of the purification centre;</p> <p>4.3.2. the duration of purification;and</p> <p>4.3.3 the dates on which the batch entered and left the purification centre.</p> <p>5. Food business operators sending batches of live bivalve molluscs must complete the relevant sections of the registration document so that they are easy to read and can not be altered .Food business operators receiving batches must date –stamp the the document on receipt of the batch or record the date of receipt in another manner;</p> <p>6. Food business operators must keep a copy of the registration document relating to each batch sent and received for at least 12 months after its dispatch or receipt (or such longer period as the competent authority may specify).</p> <p>7. However ,if:</p> <p>7.1. the staff gathering live bivalve molluscs also operate the dispatch centre ,purification centre ,relaying area or processing establishment receiving the live bivalve</p>	<p>4.3. u slučaju partije živih školjki i ostalih mekušaca otpremljenih iz objekta za pročišćavanje, dokument o registraciji mora sadržati minimum informacija navedenih u tački 1, kao i sledeće informacije:</p> <p>4.3.1.adresu objekta za pročišćavanje;</p> <p>4.3.2. trajanje čišćenja;</p> <p>4.3.3. datum kada je ta partija ušla u objekat za pročišćavanje i isti napustila.</p> <p>5. Subjekti, koji se bave hranom i koji otpremaju partije živih školjki i ostalih mekušaca, moraju da popune važne odeljke dokumenta o registraciji tako da se isti mogu lako pročitati i da se ne mogu menjati. Subjekti, koji se bave hranom i primaju partije moraju, po prijemu partije, staviti na dokument pečat, koji sadrži datum, ili evidentirati datum prijema na neki drugi način.</p> <p>6. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da sačuvaju kopiju dokumenta o registraciji, koji se odnosi na svaku otpremljenu i primljenu partiju najmanje 12 meseci po otpremanju ili prijemu (ili na duži period ukoliko tako zahteva nadležni organ)</p> <p>7. Međutim, ukoliko:</p> <p>7.1. osoblje, koje radi na sakupljanju živih školjki i ostalih mekušaca, takođe radi i u centralnom objektu za isporuku, objektu za pročišćavanje, zoni presađivanja ili objektu</p>
---	---	---



<p>guacave të gjalla dymembranore; dhe</p> <p>7.2. autoriteti i vetëm kompetent mbikëqyrë të gjitha ndërmarrjet në fjalë. Dokumentet e regjistrimit nuk janë të nevojshme nëse autoriteti kompetent lejon një gjë të tillë.</p> <p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">KRITERET HIGJENIKE PËR PRODHIMIN DHE GRUMBULLIMIN E GUACAVE TË GJALLA DYMEMBRANORE</p> <p style="text-align: center;">A.KRITERET PËR ZONAT E PRODHIMIT</p> <p>1.Grumbulluesit mund të grumbullojnë guaca të gjalla dy membranor vetëm në zonat me lokacionet dhe kufijt e caktuar që autoriteti kompetent i ka klasifikuar – ku është e nevojshme në bashkëpunim me operatorët e biznesit të ushqimit – sic janë klasifikuar A, B ose C në pajtim me Rregulloren Nr. 13/2011 Për cakëtimin e Rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit.</p>	<p>molluscs ;and</p> <p>7.2. a single competent authority supervises all the establishments concerned. Registration documents are not necessary if that competent authority so permits.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE PRODUCTION AND HARVESTING OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS</p> <p style="text-align: center;">A.REQUIREMENTS FOR PRODUCTION AREAS</p> <p>1. Gatherers may only harvest live bivalve molluscs fro production areas with fixed locations and boundries that the competent authority classified –where appropriate ,in cooperation with food business operators –as being of class A,B or C in accordance with Regulation N0.13/2011 Loving down specific rules for the organization of official controls on products of animal origin intended for human consumption.</p>	<p>za preradu koji prima žive školjke i ostale mekušce; i</p> <p>7.2. jedini isti nadležni organ vrši nadzor svih navedenih objekata. Dokumenta o registraciji nisu neophodna ukoliko odobri taj nadležni organ.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENSKI USLOVI U PROIZVODNJI I SAKUPLJANJA ŽIVIH ŠKOLJKI I OSTALIH MEKUŠACA</p> <p style="text-align: center;">A. USLOVI KOJI MORAJU BITI ISPUNJENI U OBLASTIMA PROIZVODNJE</p> <p>1. Sakupljači mogu jedino sakupljati žive školjke i ostale mekušce iz oblasti proizvodnje sa precizno definisanom lokacijom i granicama, koje su klasifikovane od strane nadležnog organa i uz saradnju, kada je neophodno, subjekata koji se bave hranom, kao oblasti klase A, B ili C u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 utvrdjivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjeno za ljudsku potrošnju.</p>
---	--	---



<p>2.Operatorët e biznesit të ushqimit mund të plasojnë në treg guacat e gjalla dy membranore,të grumbulluara nga zonat e prodhimit të klasës A për konsum direkt nga popullata ,vetëm nëse i plotësojnë kriteret e Kapitullit V.</p> <p>3.Operatorët e biznesit të ushqimit mund të plasojnë në treg guacat e gjalla dy membranore të grumbulluara nga zonat e prodhimit të klasës B për konsum,vetëm pas trajtimit në qendrën e pastrimit ose pas qëndrimit.</p> <p>4. Operatorët e biznesit të ushqimit mund të plasojnë në treg guacat e gjalla dy membranore,për kosum, të grumbulluara nga zonat e klasës C të prodhimit, vetëm pas një periode të gjatë të qëndrimit , në pajtim me pjesën C të këtij kapitulli .</p> <p>5. Pas pastrimit ose qëndrimit guacat e gjalla dy membranore nga klasa B ose C të zonave të prodhimit duhet t'i plotësojnë të gjitha kriteret e Kapitullit V. Megjithatë guacat e gjalla dy membranore nga zonat e tilla të cilat nuk janë paraqiturpër pastrim ose qëndrim mund të dërgohen në ndërmarrjen e përpunimit , ku ato duhet t'i nënshtrohen trajtimit për të eliminuar mikroorganizmat patogjen ,(sipas nevojës pas largimit të rërës , baltës ose llucës në të njëjtën ndërmarrje apo në një ndërmarrje tjetër. Metodat e lejuara të trajtimit janë:</p>	<p>2.Food business operators may place livebivalve molluscs collected from class A production areas on the market for direct human consumption only if they meet the requirements of Chapter V.</p> <p>3. Food business operators may place live bivalve molluscs collected from class B production areas on the market for human consumption only after treatment in a purification centre or after relaying.</p> <p>4. Food business operators may place live bivalve molluscs from class H production areas on the market for human consumption only after relaying over a long period in accordance with Part C of this Chpater.</p> <p>5. After purification or relaying ,live bivalve molluscs from class B or C production areas must meet all of the requirements of Chapter V .However ,live bivalve molluscs from such areas that have not been submitted for purification or relaying may be sent to a processing establishment ,where they must undergo treatment to eliminate pathogenic microorganisms (where appropriate ,after removal of sand ,mud or slime in the same or another establishment).The permitted treatment methods are:</p>	<p>2. Subjekti, koji se bave hranom, mogu staviti u promet žive školjke i ostale mekušce, prikupljene iz proizvodnih oblasti klase A koji se direktno koriste za ishranu ljudi, jedino ukoliko zadovoljavaju uslove iz poglavlja V.</p> <p>3. Subjekti, koji se bave hranom, mogu staviti u promet žive školjke i ostale mekušce, prikupljene iz proizvodnih oblasti klase B i koji se koriste za ishranu ljudi, jedino nakon prerade u objektu za prečišćavanje ili nakon presađivanja.</p> <p>4. Subjekti, koji se bave hranom, mogu staviti u promet žive školjke i ostale mekušce, prikupljene iz proizvodnih oblasti klase C i koji se koriste za ishranu ljudi, jedino nakon presađivanja koje se vrši tokom dužeg vremenskog perioda u skladu sa delom C ovog poglavlja.</p> <p>5. Nakon prirodnog čišćenja ili presađivanja, žive školjke i ostali mekušci, iz proizvodnih oblasti klase B ili C, moraju ispunjavati uslove iz poglavlja V. Međutim, žive školjke i ostali mekušci, iz onih oblasti u kojima nije izvršeno pročišćavanje ili presađivanje, moraju se poslati u objekat za preradu, gde moraju biti prerađeni radi eliminacije mikroorganizama (kada je to potrebno nakon uklanjanja peska, blata ili mulja u istom ili nekom drugom objektu). Dozvoljeni metodi prerade su:</p>
--	---	---



<p>5.1. sterilizimi në kontejnerët e mbyllur hermetikisht; dhe</p> <p>5.2. trajtimet e nxehtësisë, përfshirë :</p> <p>5.2.1. Imersionin në ujën e vluar për periodën e kërkuar për të rritur temperaturën e mbrendshme të mishit të guacave, jo më pak se 90 °C dhe mbajtjen e kësaj Temperature minimale për periodën jo më pak se 90 sekonda ;</p> <p>5.2.2.zierja për tri deri në pesë minuta në një hapësirë të mbyllur ku temperatura është në mes 120 dhe 160 °C, dhe shtypja është në mes 2 dhe 5 kg/cm², duke vazhduar me mbulim dhe ngrirje të mishit deri në – (minus)20 °C, dhe</p> <p>5.2.3. zierjen me avull nën presion në hapësirë të mbyllur që i plotëson kërkesat me kohën e zierjes dhe temperatura e mbrendshme e mishit të guacave të cekur nënparagrafi 5.2. .Duhet të përdormetodologjia e vërtetuar. Procedurat e bazuara në parimet e HACCP duhet të zënë vend për të bërë distribuimin uniform të nxehtësisë.</p> <p>6.Operatorët e biznesit të ushqimit nuk duhet të prodhojnë guacat e gjalla dy membranore,ose ti mbledhin ato nga zonat ku autoriteti kompetent nuk i ka klasifikuar ose të cilat janë të pa</p>	<p>5.1. sterilization in hermetically sealed containers: and</p> <p>5.2. heat treatment ,involving :</p> <p>5.2.1. immersion in boiling water for the period required to raise the internal temperature of the molluscs ,flesh to not less than 90 °C and maintenance of this minimum temperature for a period of not less than 90 seconds;</p> <p>5.2.2. cooking for three to five minutes in an enclosed pace where the temperature is between 120 and 160 °C and the pressure is between 2 and 5 kg/ cm² ,followed by shelling and freezing of the flesh to a core temperature of -20 °C; and</p> <p>5.2.3. steaming under pressure in a enclosed space satisfying the requirements relating to cooking time and internal temperature of the mollusk flesh mentioned underparagrah 5.2.A validated methodology must be sed. Procedures based on the HACCP principle Must be in lace to verify the uniform distribution of heat.</p> <p>6.Food business operators must not produce live bivalve molluscs in ,or harvest from ,areas that the competent authority has not classified ,or which are unsuitable for health reasons</p>	<p>5.1. sterilizacija u hermetički zatvorenim kontejnerima; i</p> <p>5.2.termička obrada koja uključuje:</p> <p>5.2.1. potapanje u ključalu vodu koje traje onoliko dugo koliko je potrebno da se poveća temperatura u dubini mesa školjki i ostalih mekušaca na najmanje 90°C i održi ta minimalna temperatura u trajanju od najmanje 90 sekundi;</p> <p>5.2.2 termičku obradu u trajanju od tri do pet minuta u zatvoren prostoru gde je temperatur između 120 i 160°C, a pritisa sledi vađenje mesa iz školjki i zamrzavanje mesa na temperaturi koja u dubini mesa iznosi – (minus)20°C;i</p> <p>5.2.3. kuvanje na pari pod pritiskom u zatvorenom prostoru, koje ispunjava uslove koji se odnose na vreme kuvanja i temperaturu u dubini mesa školjki i ostalih mekušaca navedenu pod 5.2.Mora se koristiti akreditovani tehnološki postupak. Procedure, koje se baziraju na principima HACCP, moraju se primeniti kako bi se proverilo da je distribucija toplote ravnomerna.</p> <p>6. Subjektima, koji se bave hranom, nije dozvoljena proizvodnja živih školjki i ostalih mekušaca u zonama , koje nadležni organ nije klasifikovao, odnosno koje nisu</p>
---	--	---



<p>përshtatshme për arsye shëndetësore. Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të marrin për bazë ndonjë informatë relevante në lidhje me përshtatshmërinë e zonave për prodhimin dhe mbledhjen, përfshirë informatat e nxjerrura nga vet kontrollimet ose nga autoriteti kompetent. Ata duhet të përdorin këtë informatë , veçanërisht informatën mbi kushtet atmosferike dhe të ambientit, për të përcaktuar trajtimin e duhur që të aplikohet në grumbujt e mbledhur.</p>	<p>.Food business operators must take account of any relevant information concerning areas suitably for production and harvesting ,including information obtained from own-checks and the competent authority they must use this information ,particularly information on environmental and weather conditions ,to determine the appropriate treatment to apply to harvested batches.</p>	<p>u skladu sa zdravstvenim standardima, u oni, odnosno koje nisu u skladu sa zdravstvenim standardima. Subjekti, koji se bave hranom, moraju da uzmu u obzir relevantne informacije, koje pokazuju da li se jedna zona može koristiti za proizvodnju i sakupljanje, uključujući i informacije dobijene na osnovu provera koji sami sprovode i na osnovu informacija dobijenih od nadležnog organa. Oni moraju da upotrebe ove informacije, posebno informacije o vremenskim uslovima i životnoj sredini, kako bi se utvrdio odgovarajući tretman koji treba primeniti na svaku partiju koja je sakupljena.</p>
<p>B. KRITERET QE KANË TË BËJNË ME GRUMBULLIMIN DHE TRAJTIMIN PAS GRUMBULLIMIT</p>	<p>B. REQUIREMENTS FOR HARVESTING AND HANDLING FOLLOWING HARVESTING</p>	<p>B. USLOVI SAKUPLJANJE I MANIPULACIJU NAKON SAKUPLJANJA</p>
<p>Operatorët e biznesit të ushqimit të cilët grumbullojnë guacat e gjalla dy membranore ose bëjnë trajtimin e tyre menjëherë pas mbledhjes, duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese.</p> <p>1. Teknikat e grumbullimit dhe trajtimi i mëtejme nuk duhet të shkaktoj kontaminim shtesë ose dëmtim të tepruar në lëvozhgë ose inde të guacave të gjalla dy membranore, ose rezulton në ndryshime të dukshme, duke prekur përshtatshmërinë e tyre për trajtim me</p>	<p>Food business operators harvesting live bivalve molluscs, or handling them immediately after harvesting, must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. Harvesting techniques and further handling must not cause additional contamination or excessive danger to the shells or tissues of the live bivalve molluscs or result in changes significantly affecting their suitability for treatment by purification, processing or</p>	<p>Subjekti, koji se bave sakupljanjem živih školjki i ostalih mekušaca ili njihovim rukovanjem nakon sakupljanja, moraju ispunjavati sledeće uslove.</p> <p>1. Tehnike sakupljanja e dalja tretiranja ne treba da prouzorkuje dodatnu kontaminaciju ili preteranu ostetu ljuske ili tkivu zivih školjki i mekušca, ili rezultira s avidljivim rezultatima ugrozavajući njihovu povoljnost za ciscenje i preradu.</p>



<p>pastrim dhe përpunim. Operatorët e biznesit të ushqimit, në veçanti duhet :</p> <p>1.1. të mbrojnë në mënyrë adekuate guacat e gjalla dy membranore nga shkatërrimi, gërryerja ose vibrimi ;</p> <p>1.2. të mos i ekspozojnë guacat e gjalla dy membranore temperaturave ekstreme;</p> <p>1.3. të mos ri imersohen guacat e gjalla dy membranore në ujë që mund të shkaktojë kontaminim shtesë; dhe</p> <p>1.4. nëse zbatohet kushtëzimi në vendet natyrale ,të përdoren vetëm zonat që autoriteti kompetent i ka klasifikuar si të klasës A.</p> <p>2.Mjetet e transportit duhet të mundësojnë kullim adekuat ,të jenë të pajisur për të siguruar kushtet më të mira të mundshme të mbijetesës, dhe të sigurojnë mbrojtje efikase kundër kontaminimit.</p> <p style="text-align: center;">C. KRITERET PËR SHTRIRJEN E GUACAVE TË GJALLA DY MEMBRANORE</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese.</p> <p>1. Operatorët e biznesit të ushqimit mund të përdorin vetëm ato zona të cilat i ka aprovuar autoriteti kompetent për qëndrimin e butakëve</p>	<p>relaying. Food business operators must in particular;</p> <p>1.1. adequately protect live bivalve molluscs from crushing ,abrasion or vibration ;</p> <p>1.2. not expose live bivalve molluscs to extreme temperatures;</p> <p>1.3.not re-immersed live bivalve molluscs in water that could cause additional contamination;</p> <p>1.4. If carrying out conditioning in natural sites, use only areas that the competent authority has classified as being of class A.</p> <p>2. Means of transport must permit adequate drainage, be equipped to ensure the best survival conditions possible and provide efficient protection against contamination.</p> <p style="text-align: center;">C. REQUIREMENTS FOR RELAYING LIVE BIVALVE MOLLUSCS</p> <p>Food business operators relaying live bivalve molluscs must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1.Food business operators may use only those areas that the competent authority has approved for relaying live bivalve molluscs .Buoys ,poles</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom, posebno moraju:</p> <p>1.1. da na adekvatan način zaštite žive školjke i ostale mekušce od ugnječenja, abrazije ili vibracija;</p> <p>1.2. ne smeju ih izlagati ekstremnim temperaturama;</p> <p>1.3. ne smeju ih ponovo potapati u vodu ako bi to moglo dovesti do naknadne kontaminacije; i</p> <p>1.4. ukoliko vrše kondicioniranje na prirodnim lokacijama, moraju da koriste samo one oblasti koje je nadležni organ klasifikovao kao klasu A.</p> <p>2. Prevozno sredstvo mora imati adekvatnu drenažu i opremu, koja obezbeđuje najbolje uslove za preživljavanje i pruža efikasnu zaštitu od kontaminacije.</p> <p style="text-align: center;">C. ZAHTEVI ZA PRESADIJANJE ŽIVIH ŠKOLJKI I OSTALIH MEKUŠACA</p> <p>Subjekti, koji se bave presađivanjem živih školjki i ostalih mekušaca, moraju da obezbede poštovanje sledećih uslova.</p> <p>1. Subjekti, koji se bave hranom, mogu koristiti samo one oblasti koje je nadležni organ odobrio za presađivanje živih školjki i</p>
---	--	---



<p>dymembranor, vozat mbi ujë, shtyllat ose mjetet e tjera të fiksuara duhet ti identifikojnë kufijt e vendeve. Duhet të ekzistoj një distancë minimale në mes zonave të shtrirjes dhe zonave të prodhimit, në mënyrë që ti minimizoj ndonjë rrezik të përhapjes së minimizimit.</p> <p>2. Kushtet për shtrirje duhet të sigurojnë kushte optimale për pastrim. Operatorët e biznesit të ushqimit, në veçanti duhet:</p> <p>2.1. të përdorin teknikat për trajtimin e guacave të gjalla dymembranore për shtrirje që lejojnë rifillimin e aktivitetit të të ushqyerit pas zhytjes në ujërat natyrale ;</p> <p>2.2. guacat e dy membranore të mos shtrihen në dendësinë që parandalon pastrimin ;</p> <p>2.3. të zhyten guacat e gjalla dy membranore në ujë detor në zonën e shtrirjes për një periudhë të duhur, varësisht nga temperatura e ujit, periudhë e cila duhet të jetë më së paku dy muaj për deri sa autoriteti kompetent pajtohet për një periudhë më të shkurtër në bazat e analizave të rrezikut të operatorit të biznesit të ushqimit;</p> <p>2.4. të siguroj ndarje largësi të mjaftueshme të vendeve brenda zonës së shtrirjes për të</p>	<p>or other fixed means must clearly identify the boundaries of the sites .There must be a minimum distance between relaying areas ,and also between relaying areas and production areas ,so as to minimize any risk of the spread of contamination.</p> <p>2. Conditions for relaying must ensure optimal conditions for purification .In particular, food business operators must:</p> <p>2.1. use techniques for handling live bivalve molluscs intended for relaying that permit the resumption of filter-feeding activity after immersion in natural waters;</p> <p>2.2. not relay live bivalve molluscs at a density that prevents purification;</p> <p>2.3. immerse live bivalve molluscs in seawater at the relaying area for an appropriate period, fixed depending on the water temperature ,which period must be of at least two months’ duration unless the competent authority agrees to a shorter period on the basis of the food business operator’s risk analyses ;and;</p> <p>2.4. ensure sufficient separation of sites within</p>	<p>ostalih mekušaca. Bove, motke i ostala sredstva, koja su fiksirana, moraju jasno da obeležavaju granice te lokacije. Mora da postoji minimalna razdaljina između različitih oblasti presađivanja, odnosno između oblasti presađivanja i oblasti proizvodnje, kako bi se svaki rizik od širenja kontaminacije sveo na minimum</p> <p>2. Uslovi presađivanja moraju biti takvi da obezbeđuju optimalne uslove za pročišćavanje. Subjekti, koji se bave hranom, posebno:</p> <p>2.1. moraju da primenjuju tehnike rukovanja živim školjkama i ostalim mekušcima koje se koriste kod presađivanja i omogućavaju dalje hranjenje preko filtera nakon potapanja u vodeno okruženje;</p> <p>2.2. ne smeju da presađuju žive školjke i ostale mekušce na gustini koja onemogućava pročišćavanje;</p> <p>2.3. moraju da potapaju žive školjke i ostale mekušce u morsku vodu u oblastima gde se vrši presađivanje, koje mora biti odgovarajućeg trajanja što se određuje na osnovu temperature vode, pri čemu taj period mora trajati najmanje dva meseca, osim ukoliko nadležni organ, na osnovu analize rizika sprovedene od strane subjekata koji se bave hranom, ne odobri da taj vremenski period bude kraći;i</p> <p>2.4. moraju da obezbede dovoljnu udaljenost između lokacija u oblasti</p>
---	--	--



<p>parandaluar përzierjen e tufave;duhet të përdoret sistemi ”të gjitha që kanë hyrë brenda të gjitha duhet të dalin jashtë”, kështuqë tufa e re nuk mund të futet mbrenda para se të largohet e tërë tufa paraprake.</p> <p>3.Operatorët e biznesit të ushqimit të cilat menaxhojnë më zonat e shtrirjes, duhet të mbajnë shënime të përhershme të burimit të guacavetë gjalla dymembranore, periodat e shtrirjes, zonat e shtrirjes të përdorura dhe destinacioni pauses të tufës pas shtrirjes për inspektim nga autoriteti kompetent .</p> <p style="text-align: center;">KREU III</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT STRUKTURALE PËR QENDRAT E DËRGIMIT DHE PASTRIMIT</p> <p>1.Lokacioni i objekteve në tokë nuk duhet të jetë subjekt i përmytjes nga baticat e rëndomta ose largimit nga zonat rrethuese .</p> <p>2.Rezervoaret dhe kontejnerët për ruajtjen e ujit duhet t’i plotësojnë kërkesat vijuese</p> <p>2.1. sipërfaqet e mbrendshme duhet të jenë të lëmuara ,të qëndrueshme ,të pa përshkueshme, dhe lehtë për t’u pastruar .</p> <p>2.2. duet të jenë të ndërtuara që të lejojnë kullimin e plotë të ujit ;</p> <p>2.3. qdo futje e ujit duhet të vendoset në atë mënyrë që t’i shmanget kontaminimit të</p>	<p>a relaying area to prevent mixing of batches ,the “all in ,all out” system must be used ,so that a new batch can not be brought in before the whole of the previous batch has been removed.</p> <p>3.Food busuness operators managing relaying areas must keep permanent records of the source of live bivalve molluscs, relaying periods, relaying areas used and the subsequent destination of the batch afterrelaying mfor inspection by the competent authority.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">STRUCTURAL REQUIREMENTS FOR DISPATCH AND PURIFICATION</p> <p>1.The location of premises on land must not be subject to flooding by ordinary high tides or run- off from surrounding areas.</p> <p>2. Tanks and water storage containers must meet the following requirements</p> <p>2.1. internal surfaces must be smooth, durable, impermeable and easy to clean.</p> <p>2.2. they must be constructed so as to allow complete draining of water ;</p> <p>2.3. any water intake must be situated in a</p>	<p>presadivjanja kako bi se spreçilo mešanje partija, moraju zatim da koriste sistem „svi koji uđu moraju da izađu“, tako da nova partija ne može da se unese pre nego što čitava prethodna partija ne bude uklonjena.</p> <p>3. Subjekti koji se bave hranom koji vode posao presadivjanja moraju voditi stalnu evidenciju o poreklu živih školjki i ostalih mekušaca, periodima presadivjanja, zonama presadivjanja i potonjim destinacijama partija nakon presadivjanja, na uvid inspekciji nadležnog organa.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE III</p> <p style="text-align: center;">STRUKTURALNI ZAHTEVI ZA CENTRE ZA DISTRIBUICIJU I ČIŠĆENJE</p> <p>1 Lokacija objekata u zemlji ne treba da bude predmet poplava iz običnih plima ili udaljenja iz okružnih zona.</p> <p>2.Rezevoari i kontejneri za čuvanje vode moraju da ispunjavaju sledece uslove:</p> <p>2.1. unutrašnje površine treba da budu glatka, otporne i neprodirane, koja se lako očiste.</p> <p>2.2..treba da budu izgradjene da dozvoljavaju potpunu drenažu vode,</p> <p>2.3..svako uvodjenje vode treba namestiti tako da se otkloni kontaminacija</p>
--	--	--



<p>furnizimit me ujë.</p> <p>3. Në vazhdim, në qendrat e pastrimit ,rezervuaret për pastrim duhet të jenë të përshtatshëm për vëllimin dhe llojin e produkteve që pastrohen.</p> <p style="text-align: center;">KREU IV</p> <p style="text-align: center;">KËRKESAT HIGJENIKE PËR QENDRAT E PASTRIMIT DHE DËRGIMIT</p> <p style="text-align: center;">A.KËRKESAT PËR QENDRAT E PASTRIMIT</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit, që pastrojnë guacat e gjalla dymembranore duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kërkesat vijuese:</p> <p>1.Para se të filloj pastrimi, guacat e gjalla dymembranore duhet të lahen nga balta dhe nga copat e akumuluar duke përdorur ujin e pastër .</p> <p>2. Operacioni i sistemit të pastrimit duhet të lejojë butakët e gjallë dy membranorë që shpejtë të fillojnë dhe të mbajnë aktivitetin e filtrimit të ushqimit ,për të eliminuar kontaminimin nga derdhja e ujërave të zeza ,të mos rikontaminohen dhe të mund të mbijetojnë në kushte të përshtatshme pas pastrimit ,për</p>	<p>position that avoids contamination of the water supply.</p> <p>3. In addition, in purification centres, purification tanks must be suitable for the volume and type of products to be purified</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER IV</p> <p style="text-align: center;">HYGIENE REQUIREMENTS FOR PURIFICATION AND DISPATCH CENTRES</p> <p style="text-align: center;">A.REQUIREMENTS FOR PURIFICATION CENTRES</p> <p>Food business operators purifying live bivalve molluscs must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. Before purification commences, live bivalve molluscs must be washed free mud and accumulated debris using clean water.</p> <p>2. Operation of the purification system must allow live bivalve molluscs rapidly to resume and to maintain filter –feeding activity, to eliminate sewage contamination, not to become re-contaminated and to be able to remain alive in a suitable condition after purification for wrapping, storage and transport before being</p>	<p>snabdevanja sa vodom.</p> <p>3.U nastavku, u centrima za čišćenje, rezervoari za čišćenje treba da budu povoljni za obim i vrstu proizvoda koje se čiste.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENSKI USLOVI ZA CENTRE ZA ČIŠĆENJE I DISTRIBUCIJU</p> <p style="text-align: center;">A. ZAHTEVI ZA CENTRE ČIŠĆENJA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom koji čiste žive dvomembranske školjke treba da obezbede usaglašenost sa sledećim zahtevima:</p> <p>1.Pre čišćenja, živim školjkama treba skinuti blato i ostale sakupljene delove sa čistom vodom.</p> <p>2.Operacija sistema čišćenja treba da dozvoli živim školjkama da brzo otpočinu i sadrže aktivnost filtriranja hrane, radi onemogućavanja kontaminacije iz priliva prljavih voda , da se ne kontaminiraju ponovo i da nakon čišćenja mogu preživeti</p>
---	---	---



<p>ambalazhim ,ruajtje ,transport dhe plasim në treg .</p> <p>3.Sasia e guacave të gjalla dy membranore për pastrim nuk duhet të tejkaloj kapacitetin e qendrës së pastrimit. Guaca e gjalla dy membranore duhet vazhdimisht të pastrohen për një periudë të mjaftueshme për të arritur pajtueshmëri me standardet shëndetësore nga Kapitulli V. dhe kriteret mikrobiologjike ne adaptuara ne pajtim me Rregulloren Nr.11/2011 për Higjenen e Prodhimeve Ushqimore</p> <p>4. Do të duhej që rezervuari i pastrimit të përmbajë disa tufa të guacave të gjalla dy membranore, ata duhet të jenë të të njëjtit lloj dhe kohëzgjatja e trajtimit duhet të bazohet në kohën e kërkuar nga tufa së cilës i nevojitet perioda më e gjatë e pastrimit</p> <p>5.Kontejnerët për mbajtjen e guacave të gjalla dy membranorë në sistemet e pastrimit duhet të jenë të ndërtuara në atë mënyrë që lejonë rrjedhjen e ujit të pastër të detit .Dendësia e shtresës nuk duhet të pengojë hapjen e guaskave gjatë pastrimit .</p> <p>6.Asnjë krustacean, peshk ose specie tjetër e detit nuk mund të mbahen në rezervarin e pastrimit në të cilin butakët e gjallë i nënshtrohen pastrimit.</p> <p>7.Çdo paketim që përmban butak të pastruar të dërguar në qendrën e dërgimit duhet të sigurohen me etiketë që vërteton se të gjitha guacat janë të pastrua.</p>	<p>placed on the market.</p> <p>3. The quantity of live bivalve molluscs to be purified must not exceed the capacity of the purification centre.The live bivalve molluscs must be continuously purified for a period sufficient to achieve compliance with allow thealth standards of Chpater V and microbiological criteria adopted in accordance with Regulation No. 11/2011 on hygiene of foodstuff</p> <p>4. Should a purification tank contain several batches of livbe bivalve molluscs, they must be of the same specie and the length of the treatment must be based on the time required by the batch needing the longest period of purification</p> <p>5. Containers used to hold live bivalve molluscs in purification systems must have a constrction that allows clean seawater to flow through .The depths of layers of live bivalve molluscs must not impede the opening of shells during purification.</p> <p>6. No crustaceans, fish or other marine species may be kept in a purification tank in which live bivalve molluscs are undergoing purification</p> <p>7. Every package containing purified live bivalve molluscs sent to a dispatch centre must be provided with a label certifying that all molluscs have been purified.</p>	<p>u povoljnim uslovima za umotavanje, skladištenje i trgovanje.</p> <p>3 Količina živih školjki treba da bude u sklada sa kapacitetom centra za čišćenje. Žive školjke mora se stalno očistiti radi postizanja usaglašenosti sa zdravstvenim standardima Poglavlja V i mikrobioloski kriteri usaglasene u sklada sa Pravilnikom Br.11/2011 o higijeni prehrambenih proizvoda.</p> <p>4. Rezervoar za čišćenje treba da sadrži nekoliko partija živih školjki i treba da budu isti a vreme tretmana treba da se bazira na vreme tražene od partije kojoj je potrebno duži period čišćenja.</p> <p>5.Kontejneri za držanje živih školjki u sistemima čišćenja treba da budu izgradjeni tako da bi omogućilo da teče čista morska voda.Gustoća podloge treba da spreči širenje školjki tokom čišćenja.</p> <p>6.U rezervoaru za čišćenje živih školjki ne treba da se održe nijedna druga vrsta riba i dr.</p> <p>7.Svako pakovanje, koje sadrži očišcene školjke koje su poslata u centru za isporuku treba da se osiguravaju sa etiketom koja potvrđuje da su očišcene sve školjke.</p>
---	--	---



B.KËRKESAT PËR QENDRAT E DËRGIMIT	B.REQUIREMENTS FOR DISPATCH CENTRES	B. USLOVI ZA DISTRIBUTIVNE CENTRE
<p>Operatorët e biznesit të ushqimit që operojnë me qendrat e dërgimit duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kërkesat vijuese</p> <p>1.Trajtimi i guacave të gjalla veçanarisht kondicionimi, kalibrimi, ambalazhimi dhe paketimi nuk duhet të shkaktoj kontaminimin e produktit.</p> <p>2.Para dërgimit të gjitha lëvozhgat e guacave të gjalla duhet të lahen me ujë të pastërt .</p> <p>3. Guacave të gjalla duhet të kenë origjinë nga:</p> <p>3.1. nga zona e klasës A të prodhimit,</p> <p>3.2.zona e shtrirjes;</p> <p>3.3.qendra e pastrimit ;ose</p> <p>3.4.qendër tjetër e dërgimit.</p> <p>4. Kërkesat e formuluar në pikat 1 dhe 2 gjithashtu aplikohen në qendrat e dërgimit të vendosura në bordin e anijeve. Guacat e trajtuara në qendrat e tilla duhet të jenë nga zonat e klasës A të prodhimit ose nga zonat e shtrirjes.</p>	<p>Food business operators operating dispatch centres must ensure compliance with the following requirements.</p> <p>1. Handling of live bivalve molluscs, particularly conditioning, calibration, wrapping and packing must not cause contamination of the product or affect viability of the molluscs.</p> <p>2. Before dispatch, the shells of live bivalve molluscs must be washed thoroughly with clean water.</p> <p>3. Live bivalve molluscs must come from:</p> <p>3.1. a class A production area;</p> <p>3.2. a relaying area;</p> <p>3.3. a purification centre ;or</p> <p>3.4.another dispatch centre</p> <p>4.The requirements laid down in points 1 and 2 also apply to dispatch centres situated on board vessels .Molluscs handled in such centres must come from a class A production area or a relaying area.</p>	<p>Subjekti hrane koji deluju u centrima isporuke treba da obezbede usaglašenost sa sledećim zahtevima:</p> <p>1.Tretiranje živih školjki, posebno kondicioniranje, kalibracija, omotanje i upakovanje ne treba da prozrokuje kontaminaciju proizvoda.</p> <p>2.Pre isporuke sve ljuske živih školjki treba oprati čistom vodom.</p> <p>3. Žive školjke treba da imaju poreklo iz:</p> <p>3.1. zone proizvodnje A klase,</p> <p>3.2. zone rasprostranjenosti,</p> <p>3.3. centra za čišćenje,</p> <p>3.4.drugi isporučeni centar</p> <p>4.Zahtevi iz tačke 1 i 2 mogu se primeniti i na isporučenim centrima, smeštenim na bordu brodova. Školjke tretirane u tim centrima treba da budu iz proizvodne zone A klase ili iz zone rasprostranjenosti</p>



KREU V	CHAPTER V	POGLAVLJE V
<p style="text-align: center;">STANDARDET SHËNDETËSORE PËR GUACAT E GJALLA DY MEMBRANORE</p> <p>Në vazhdim të sigurimit të pajtueshmërisë me kriteret mikrobiologjike, të adaptuara në pajtim me Rregulloren (EC) operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se guacat e gjalla dy membranore të plasuar në treg për konsum i plotësojnë standardet e formuluar në këtë kapitull.</p> <p>1. Duhet të kenë karakteristika organoleptike të shoqëruara me freskinë dhe realizueshmërinë duke përfshirë lëvizshmëri pa ndytësi, përgjigje adekuate në perkusion ,dhe sasinë normale të lëngut intravalvular .</p> <p>2. Ato nuk duhet të përmbajnë biotoksine të detit në sasinë totale (të matur në tërë trupin ,ose në ndonjë pjesë ë ndarë e që është e ngrënshme) ,që tejkalon limitet vijuese .</p> <p>2.1. helmimi parolitik i guacave, 800 mikrogram për kg</p> <p>2.2. ASP helmimi amnestic i guacave, 20 mg të acidit domoic per kg</p> <p>2.3. për acidin okdaic ,dinophysistoxins ,dhe pectenotoxins së bashku, 160mikrogram të acidit okadaic ,ekuivalent për kg</p> <p>2.4. për yessotoxins ,1 miligram të yessotoxin, ekuivalent për kg ;dhe</p> <p>2.5. azaspiracids, 160 mikrogram të azaspiracid</p>	<p style="text-align: center;">HEALTH STANDARDS FOR LIVE BIVALVE MOLLUSCS</p> <p>In addition to ensuring compliance with microbiological criteria adopted in accordance with Regulation (EC) ,food business operators must ensure that live bivalve molluscs placed on the market for human consumption meet the standards laid down in this Chpater.</p> <p>1.They must have organoleptic characteristics associated with freshness and viability ,including shells free of dirt ,an adequate response to percussion and normal amounts of intravalvular liquid .</p> <p>2. They must not contain marine biotoxins in total quantities (measured in the whole body or any part edible separately) that exceed the follwing limits .</p> <p>2.1. for Paralytic Shelfish Poison (PSP), 800 micrograms per kilogram</p> <p>2.2. for Amnesic Shelfish Poison (ASP), 20 miligrams of domoic acid</p> <p>2.3. for okadaic acid,dinophysistoxins and pectenotoxins together,160 micrograms of okadaic acid equivqlents per kilogram ;</p> <p>2.4. for yessotoxins ,1miligram of yessotoxin, equivalent per kilogram ;and</p> <p>2.5. azaspiracids,160micrograms of azaspiracid, equivalent per kilogram.</p>	<p style="text-align: center;">ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA ŽIVE ŠKOLJKE</p> <p>U nastavku osiguranja usaglašenosti sa mikrobiološkim kriterima, adaptirane u skladu sa Pravilnikom EC , subjekti koji se bave hranom treba da osiguravaju da žive školjke koje su plasirane na tržište za ishranu ljudi da ispunjavaju standarde koje su formulisane ovom poglavljem.</p> <p>1. Treba da imaju organoleptičke karakteristike sa svežinom ostvarenošću obuhvatajući ljuske bez zagadjenosti, adekvatan odgovor na perkusiju i narmalnu količinu intravalvularne tečnosti.</p> <p>2. One ne treba da sadrže morske biotoksine u totalnu kolicinu, (izmereno u celoj školjki ili u neki odvojeni deo koji se konzumira) sto prevazidje sledeće limite:</p> <p>2.1. paraliticko trovanje školjke, 800 mikrograma za kg,</p> <p>2.2. ASP amnesticno trovanje školjki, 20mg domoic kiseline za kg,</p> <p>2.3. za okadaic kiselinu ,dinophysistoxins ,i pectenotoxins zajedno, 160mikrograma okadaic kiseline ,ekuivalentan za kg,</p> <p>2.4. za yessotoxins, 1 mg yessotoxina, ekvivalentan za kg, i</p> <p>2.5. azaspiracids, 160 mikrogram azaspiracida ,ekvivalentan za kg .</p>



,ekuivalent për kg .

KREU VI

AMBALAZHIMI DHE PAKETIMI I GUACAVE TË GJALLA DY MEMBRANORE

1. Guacat e detit duhet të ambalazhohen dhe paketohen me lëvozhgë konkave, teposhtë .
2. Te gjitha paketimet e guacave te gjalla dymembranore para se te largohen nga qendra e dergimit ose destinohen per nje qender tjetër duhet te mbyllën. Paketimet e guacave te gjalla dymembranore ,te cilat dedikohen per shitje direkte me pakice duhet te mbesin te mbyllura derisa ato te ofrohenen per shitje te konsumatorit i fundit.

KREU VII

IDENTIFIKIMI, SHENJIMI DHE ETIKETIMI

1. Etiketa ,duke përfshirë shenjën e identifikuese duhet të jetë e pa përshkueshme nga uji .
2. Në vazhdim të kërkesave të përgjithshme për shenjat e identifikimit të përfshira në aneksin II, seksioni I, në etiketë duhet të paraqiten informatat vijuese:
 - 2.1. speciet e guacave të gjalla (emri i

CHAPTER VI

WRAPPING AND PACKAGING OF LIVE BIVALVE MOLLUSCS

1. Oysters must be wrapped or packed with the concave shell down wards .
2. All packagings of the live bivalve mollusks before the leave the dispatch centre or itended to another center must be closed .Packagings of the live bivalve mollusks ,intended for direct retail shall remain closed until they are sold to final consumer.

CHAPTER VII

IDENTIFICATION MARKING AND LABELLING

- 1 The label ,including the identification mark, must be waterproof .
2. In addition to the general requirements for identification marks contained in Annex II, Section I ,the following information must be present on the label ;
 - 2.1. the species of bivalve molluscs (common

POGLAVLJE VI

AMBALAZHIRANJE I UPAKOVANJE ŽIVIH ŠKOLJKI

- 1.Morske školjke treba da se ambalaziraju i upakuju sa konkavnom luskom nadole,
- 2.Sva upakovanja živih dvomembranskih školjki pre nego što se udaljuju iz centra ili se namenjuju za drugi centar treba da budu zatvorene. Pakovanja sa živim dvomembranskim školjkama, koje su direktno namenjene maloprodaju ostaju zatvorene dok se ne prodaje krajnjem potrošaču.

POGLAVLJEV II

IDENTIFIKACIJA, OBELEŽAVANJE I ETIKETIRANJE

1. Etiketa,obuhvatajući i identifikacionu oznaku treba da bude Neproderna od vode.
2. U nastavljnja opštih zahteva o identifikacionim oznakama, obuhvaćene u aneks II, odeljak I, u etiketu treba predstaviti sledeće informacije:
 - 2.1. vrste živih školjki (obično ime i



<p>zakonshëm dhe emri shkencor); dhe 2.2. data e paketimit, përfshirë ditën dhe muajin. Data minimale e jetëgjatesisë mund të zëvendësohet me termin “këto kafshë duhet të mbesin të gjall deri sa të shiten “. 3. Shitësi me pakicë duhet t’a mbajë iketën e ngjitur në paketimin e guacave të gjalla dymembranore të cilat nuk janë paketime të madhësisë së konsumit individual për së paku 60 ditë pas prishjes së paketimit.</p> <p style="text-align: center;">KREU VIII KRITERET TJERA</p> <p>1. Operatorët e biznesit me ushqim që ruajnë dhe transportojnë guaca të gjalla dymembranore duhet të sigurojnë se ato mbahen në temperaturë e cila nuk shkakton efekt të dëmshëm në sigurinë e ushqimit. 2. Guacat e gjalla dymembranore pasi janë larguar nga qendra e dërgimit dhe paketimit të tyre për shitje me pakicë nuk duhet të rizhyten, ose të spërkaten me ujë.</p>	<p>name and scientific name);and 2.2. the date of packaging ,comprising at least the day and the month. The minimum date of shelf life may be replaced with the term “These animals must stay alive until sold “. 3. The retailer must keep the label attached to the packaging of live bivalve molluscs that are not in individual consumer –size packages for at least 60 days after splitting up the contents.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER VIII OTHER REQUIREMENTS</p> <p>1. Food business operators storing and transporting live bivalve molluscs must ensure that they are kept at a temperature that does not adversely affect food safety or their viability 2. Live bivalve molluscs must not be re-immersed in ,or sprayed with ,water after they have been packaged for retail sale and left the dispatch centre.</p>	<p>naučno ime) i 2.2. datum upakovanja - dan i mesec. .Minimalno vreme trajnosti moze se zameniti sa decima: “ ove zivotinje treba da ostaju zive dok se prodaju”. 3. Prodavac na malo treba da zadrzi etiketu priljeplenu na pakovanje zivih dvomembranskih, koja upakovanja nisu velicine individualne potrosnje najmanje 60 dana od oštećenja pakovanja.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE VIII OSTALI KRITERIJUMI</p> <p>1 Subjekti koji se bave hranom koji skladište i prevoze žive školjke treba da obezbede da se one drže na temperaturi, koja ne prouzrokuje štetni efekat na sigurnost hrane. 2. Žive školjke nakon što su udajlivane sa distributivnog centra, njihovog upakovanja za maloprodaju ne treba se ponovo roniti i uprskaju sa vodom.</p>
---	--	---



KREU IX KRITERET SPECIFIKE PËR PEKTINIDE TË CILAT JANË GRUMBULLUAR JASHTË HAPËSIRAVE TË KLASIFIKUARA TË PRODHIMIT	CHAPTER IX SPECIFIC REQUIREMENTS FOR PECTINIDAE HARVESTED OUTSIDE CLASSIFIED PRODUCTION AREAS	POGLAVLJE IX SPECIFIČNI KRITERIJUMI ZA MORSKE ČEŠLJEVE KOJE SU SAKUPLJENE VAN PROSTORIJA KLASIFIKOVANE ZA PROIZVODNJU
<p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët grumbullojnë pektinide dhe gastropode deti dhe te cilat nuk filtrohen jashtë hapësirave të klasifikuara ose përdorjnë pektinide të tilla ose gastropode te detit duhet të veprojnë ne pajtim me kriteret vijuese:</p> <p>1.Pektinidet nuk mund të plasohen në treg përveç nëse janë mbledhur ose përdoruar në pajtim me kapitullin II, pjesa B, dhe i plotësojnë standardet e përcaktuara në kapitullin V, dhe të cilat dëshmojnë me sistemin e vetkontrollit.</p> <p>2.Kur datat e monitorimit zyrtar i mundësojnë autoritetit kompetent në bashkpunim edhe me operatorin e biznesit të ushqimit të aplikojnë në mënyrë analogjike dispozitat e kapitullit II, pjesa B te pektinidet.</p> <p>3.Pektinidet nuk mund të plasohen në treg për konsum përmes ankandit, nga qendrat e dërgimit apo ndërmarrjet e përpunimit.Gjatë përdorimit të pektinideve, operatorët e biznesit me ushqim që operojnë me ndërmarrje të tilla duhet të informojnë autoritetin kompetent,</p>	<p>Food business operators harvesting pectinidae and marine gastropods which are not filtered outside classified production areas or handling such pectinidae or marine gastropods must comply with the following requirements:</p> <p>1.Pectinidae may not be placed on the market unless they are harvested and handled in accordance with Chapter II ,Part B ,and meet the standards laid down in Chapter V ,as proved by a system of own-checks .</p> <p>2.In addition,where data from official monitoring programmes enable the competent authority to classify fishing grounds –where appropriate ,in cooperation with food business operators –provisions of chapter II ,Part B ,apply by analogy to pectinidae .</p> <p>3.Pectinidae may not be placed on the market for human consumption otherwise than via a fish auction ,a dispatch centre or a processing establishment .When they handle pectinidae ,food business operators operating such establishments must inform the competent</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom, koji sakupljaju morske češljeve i morskim gastropodima koja se ne filtriraju van klasifikovanih prostorija ili manipulišu sa njima, treba da deluju u skladu sa sledećim kriterijumima:</p> <p>1.Morski češljevi ne mogu se plasirati na tržište, osim ako su sakupljene ili manipulirane u skladu sa poglavljem II, deo B i ispunjavaju standarde utvrdjenim u poglavlje V, i dokazivaju se sa samokontrolnim sistemom.</p> <p>2. Kada datumi službenog monitorisanja omogućavaju nadležnom organu u saradnji i sa subjektom koji se bavi hranom da kod morske cesljeve,analogno primeni odredbe Poglavlja II, deo B</p> <p>3. Morski češljeve ne mogu se plasirati na tržište za potrošnju putem javne lecitacije iz distributivnih centara ili preduzeća za preradu.Tokom upotrebe morskih češljeva, subjekti koji se bave hranom koji deluju sa takvim preduzećima treba da ga informišu</p>



<p>ndërsa sa i përket qendrave të dërgimit ato duhet të veprojnë në pajtim me kriteret relevante të kapitullit III dhe IV .</p> <p>4.Operatorët e biznesit me ushqim që përdorjnë me pektinide duhet të jenë në pajtueshmëri:</p> <p>4.1. me kriteret e përcaktuara në kapitullin I, pikat 3 deri 7, ku mund të zbatohen. Në këtë rast dokumenti i regjistrimit duhet të tregoj qartë lokacionin dhe hapësirën ku janë përfituar pektinidet, ose</p> <p>4.2. sa i përket pektinideve të paketuara dhe ambalazhuara, nëse ambalazhimi i tillë siguron mbrojtje ekuivalente me atë të paketimit, në përputhje me kriteret e kapitullit VII që i referohet shenjimit identifikues dhe etiketimit.</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI VIII</p> <p style="text-align: center;">PRODUKETET E PESHKIMIT</p> <p>1.Ky seksion nuk aplikohet te guacat e gjalla dymembranore, ekinoderemet, tunikatët dhe gastropodët e detit kur ato plasohen të gjalla në treg, me përjashtim të kapitujve I dhe II, por aplikohet në kafshët të cilat nuk plasohen të gjalla në treg, në këtë rast ato duhet të trajtohen në pajtim me seksionin VII.</p> <p>Aplikohet te produktet e paperpunuara te shkrra te peshkut dhe produktet e fresketa te</p>	<p>authority and ,as regards dispatch centres ,comply with the relevant requirements of Chapter III and IV .</p> <p>4.Food business operators handling pectinidae must comply:</p> <p>4.1. with the documentary requirements of Chapter I ,points 3 to 7 ,where applicable .In this case ,the registration document must clearly indicate the location of the area where the pectinidae were harvested; or</p> <p>4.2. as regards packaged pectinidae ,and wrapped pectinidae if the wrapping provides protection equivalent to that packaging ,with the requirements of Chapter VII concerning identification marking and labelling .</p> <p style="text-align: center;">SECTION VIII</p> <p style="text-align: center;">FISHERY PRODUCTS</p> <p>1.This section does not apply to bivalve molluscs, echinoderms ,tunicates and marine gastropods when placed on the market live .With the exception of Chapters I and II ,it applies to such animals when not placed on the market live ,in which case they must have been obtained in accordance with Section VII.</p> <p>Shall apply to unprocessed melted fish or fish products in which are added food additives</p>	<p>nadležni organ, dok što se tiče distributivnim centrima one moraju da deluju u skladu sa relevantnim uslovima poglavlja III i IV.</p> <p>4.Operatori biznesa sa hranom, koji manipulišu sa morskim česljevima, treba da budu u saglašenost sa:</p> <p>4.1. kriterima, utvrđenim u poglavlje I, tačke 3 do 7- gde se mogu sprovesti. U tom slučaju, dokumenat registracije mora jasno pokazati lokaciju i prostor(zonu) gde su dobijeni mosrski česljevi, ili</p> <p>4.2. što se tiče ambalažiranih i upakovanih morskih česljeva, ukoliko takvo ambalažiranje obezbedjuje ekvivalentnu zaštitu sa onim upakovanja, u skladu sa kriterima poglavlja VII koja se referiše identifikovanom obeležavanju i etiketiranju</p> <p style="text-align: center;">ODELJAK VIII</p> <p style="text-align: center;">RIBLJI PROIZVODI</p> <p>1.Ovaj odeljak ne primenjuje se kod morske žive školjke i mekušce kada se one žive stavljaju na tržište, izuzev poglavlja I i II, ali se primenjuje nad životinjama koja se ne stavljaju žive na tržište, u ovom slučaju one treba da se tretiraju u skladu sa odeljkom VII.</p> <p>Primenjuje se kod nepreradjenih utopljenih ribljih proizvoda e svezim ribljim</p>
---	---	---



<p>peshkut ne te cilet jane shtuar aditive te ushqimit sipas legjislacionit te vendit tone.</p> <p>2. Kapitulli III ,Pjesa A ,C dhe D, kapitulli IV, Pjesa A dhe kapitulli V aplikohen te shitja me pakicë.</p> <p>3.Kriteret e këtij seksioni plotësojnë kriteret e përcaktuara në Rregulloren Nr11 /2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore</p> <p>3.1. në rastin e ndërmarrjeve, duke përfshirë anijet e prodhimit primar dhe operacionet shoqëruese ato duhet t'i plotësojnë kriteret e aneksit II të Rregullores Nr.11/2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore</p> <p>3.2. në rastin e ndërmarrjeve tjera, duke përfshirë anijet duhet t'i plotësojnë kriteret e aneksit II të Rregullores Nr.11/2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore</p> <p>3.3.Në rastin e furnizimit me ujë, i plotësojnë kriteret e aneksit II, kapitulli VII të Rregulloren Nr.11/2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore duhet të përdoret ujë deti i pastër për përdorimin dhe larjen e produkteve të peshkimit, prodhimin e akullit i cili përdoret për ftohjen e produkteve të peshkimit dhe ftohje të shpejtë të krustaceanëve dhe guacave pas pergatitjes së tyre.</p> <p>Peshkimi bregdetar ne shkalle te vogel Per qellim te ketij seksioni “Peshkimi bregdetar ne shkalle te vogel “ nenkupton peshkimin i cili kryhet nga anijet e peshkimit me gjatesi te pergjithshme me pak se 12 metra dhe nuk perdorin mjete shtese për tërheqëje.</p>	<p>under national legislation</p> <p>2. Chapter III ,Part A ,C and D ,Chapter IV ,Part A and Chapter V apply to retail .</p> <p>3.The requirements of this Section supplement those laid down in Regulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs</p> <p>3.1. In the case of establishments ,including vessels ,engaged in primary production and associated operations they supplement the requirements of Annex II to that Regulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs .</p> <p>3.2. in the case of other establishments ,including vessels ,they supplement the requirements of Annex II to that Regulation No 11./2011 on Hygiene of Foodstuffs .</p> <p>3.3. In the case of water supply ,they meet the criteria of Annex II ,Chapter VII of that Regulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs, must be used clean seawater for handling and washing of fishery products ,production of ice used to chill fishery products and rapid chilling of crustaceans and mollusks after their cooking.</p> <p>Coastal fishery in small scale For purpose of this Section “Coastal fishing carried out by fishery vessels less than 12 meters long and do not use other pulling equipments</p>	<p>proizvodima na kojima su dodati aditivi hrane prema zakonodavstvo nase zemle.</p> <p>2.Poglavlje III, deo A, H i D, poglavlje IV, deo A i poglavlje V primenjuju se kod maloprodaje.</p> <p>3.Kriteri ovog odeljka dopunjuju kriteret, utvrdjene sa Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda</p> <p>3.1. u slučaju preduzeća, obuhvatajući i brodove za primarnu proizvodnju i prateće aktivnosti, one treba da ispunjavaju kriteret aneksa II Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda</p> <p>3.2. u slučaju ostalih preduzeća, obuhvatajući brodove, moraju se ispuniti kriteret aneksa II Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda</p> <p>3.3. u slučaju snabdevanja sa vodom, ispunjavaju kriteret aneksa II, poglavlje VII Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda , mora se upotrebiti čista morska voda za upotrebu i pranje ribljih proizvoda, proizvodnja leda koji se upotrebljava za hladjenje ovih proizvoda i brzo hladjenje školjki i mekušaca nakon njihove pripreme.</p> <p>Primorno robarstvo malog stepena Za cilj ovog odeljka”Primarno ribarstvo na malom stepenu” pudrazumeva ribarstvo koje se vrši sa ribarskim brodovima sa manjom dužinom od 12 m i ne</p>
--	---	---



<p>4.Sa i përket produkteve të peshkimit: 4.1. prodhimi primar mbulon kultivimin ,peshkimin dhe grumbullimin e produkteve të gjalla të peshkimit me qëllim të plasimit të tyre në treg .dhe 4.2. operacionet shoqëruese mbulojnë operacionet vijuese ,nëse ato zbatohen (bëhen) në bordet e anijeve të peshkimit, therrjes, gjakderdhjes, largimit të kokës, largimit te organeve te brendshme, largimit të pendave, frigorifimit dhe ambalazhimit. Ato gjithashtu përfshijnë: 1. transportin dhe ruajtjen e produkteve të peshkimit, natyra e së cilave nuk është ndryshuar në mënyrë substanciale ,përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, brenda fermes së peshkimit ose terenit, dhe 2.transporti i produkteve të peshkimit natyra e së cilave nuk është ndryshuar në mënyrë substanciale, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit nga vendi i prodhimit deri në ndërmarrjen e parë të destinimit.</p> <p style="text-align: center;">KREU I</p> <p style="text-align: center;">KRITERET PËR ANIJE</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet që: 1. Anijet të cilat shfrytëzohen për grumbullimin e produkteve të peshkimit nga ambijenti jetësor, përdorimi ose përpunimi i</p>	<p>4. In relation to fishery products: 4.1. Primary production covers the farming ,fishing and collection of live fishery products with a view to their being placed on the market; and. 4.2. associated operations cover any of the following operations ,if carried out on board ,fishing vessels :slaughter ,bleeding, heading ,gutting ,removing fins, refrigeration and wrapping :they also include 1. transport and storage of fishery products the nature of which has not been substantially altered ,including live fishery products ,within fish farms on land ,and 2. the transport of fishery products the nature of which has not been substantially aktered ,including live fishery products ,from the place of production to the first establishment of destination .</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR VESSELS</p> <p>Food business operators must ensure that: 1.Vessels used to harvest fishery products from their natural environment ,or to handle or</p>	<p>upotreblljavaju se dodatna sredstva za povlaćenje 4 Što se tiće ribljih proizvoda: 4.1.primarna proizvodnja pokriva uzgoj, lov i skupljanje živih riblji proizvoda u cilju njihovih stavljanja na tržište, i 4.2. ova delovanja pokrivaju sledeće aktivnosti ukoliko se one primenjuju u bordovima, brodova lova, klanja, krvljenja, otklanjanje glave, otklanjanje iznutrica, otklanjanje peraja, hladjenju i ambalažiranju. One takodje obuhvataju: 1. prevoz i skladištenje ribljih proizvoda, čija priroda nije substancijalno promenjena, obuhvatajući žive riblje proizvode unutar zone farmi ribolova, i 2. prevoz riblji proizvoda, čija priroda nije substancijano promenjena, obuhvatajući žive riblje proizvode iz mesta proizvodnje do prve namenjene preduzeće.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I</p> <p style="text-align: center;">KRITERI ZA BRODOVE</p> <p>Subjekti koji se bave hranom treba da: 1. Brodovi koji se koriste za skupljanje riblji proizvoda iz životne okoline, upotreba i prerada riblji proizvoda nakon sakupljanja</p>
--	---	--



<p>produkteve të peshkimit pas grumbullimit përputhen me kriteret strukturale dhe pajisjet e përcaktuara në pjesën I, dhe</p> <p>2. Operacionet e kryera në bordin e anijes bëhen në pajtim me rregullat e përcaktuara në pjesën II.</p> <p>1. KRITERET STRUKTURALE DHE KRITERET E PAJISJEVE</p> <p>A. Kriteret për të gjitha anijet</p> <p>1. Anijet duhet të jenë të dizajnuara dhe konstruara në atë mënyrë që të mos shkaktoj kontaminim të produkteve nga vrmat në të cilat mund të rrjedh uji, nga derdhja e ujërave të zeza, tymit, derivateve, vajit dhe substancave tjera të pakëndëshme.</p> <p>2. Sipërfaqet me të cilat vijnë në kontakt produktet e peshkimit duhet të jenë të përshtatshme ,nga materiali i rezistueshëm ndaj korozionit, i lëmuar dhe i cili lehtë pastrohet .Shtresat e sipërfaqes duhet të jenë të qëndrueshme dhe jo-toksike .</p> <p>3. Pajisja dhe materiali i përdorur për punë në produkte të peshkimit duhet të jenë nga materiali i rezistueshëm ndaj korozionit dhe i cili pastrohet dhe dezinfektohet lehtë .</p> <p>4. Kur anijet posedojnë vrmat për futjen e ujit, i cili përdoret në produktet e peshkimit ,duhet të vendosen në atë pozitë që të shmangin kontaminimin e furnizimit me uj</p>	<p>process them after harvesting ,comply with structural and equipment requirements laid down in Part 1 ;and</p> <p>2.operations carried out on board vessels take place in accordance with the rules laid down in Part II .</p> <p>1. STRUCTURAL AND EQUIPMENT REQUIREMENTS</p> <p>A. Requirements for all vessels</p> <p>1.Vessels must be designed and constructed so as not to cause contamination of the products with bilge water ,sewage ,smoke ,fuel ,oil,grase or other objectionable substances.</p> <p>2.Surfaces with which fishery products come into contact must be of suitable corrosion-resistant material that is smooth and easy to clean .Surface coatings must be durable and non-toxic .</p> <p>3. Equipemnt and material used for working on fishery products must be made of corrosion-resistant material that is easy to clean and disinfect.</p> <p>4.When vessels have a water intake for water used with fishery products ,it must be situated in a position that avoids contamination of the water supply .</p>	<p>se slažu sa strukturalnim kriterima i uredjajima utvrđenim u deo I, i</p> <p>2.aktivnosti koje se vrše na bordu broda, izvrše se u skladu sa pravilima utvrđenim u deo II</p> <p>1. STRUKTURALNI KRITERI I KRITERE UREDJAJA</p> <p>A. Kriteri za sve brodove</p> <p>1. Brodovi treba da budu dizajnirani i konstruktovani na taj način da ne prouzrokuju kontaminaciju proizvoda iz rupa u kojima može da teče voda, iz prljavih voda, dima,derivatima, ulja i ostalih štetnih substanci.</p> <p>2.Površina sa kojom riblji proizvodi dolaze u kontaktu treba da budu povoljne, iz materijala otporan na koroziji, i glatkog materijala koji se lako čisti. Slojevi površine treba da budu otporni i ne toksični.</p> <p>3.Uredjaj i material, upotrebljen za rad ribljih proizvoda , treba da bude iz materijala otporan na koroziju koji se lako čisti i dezinfektira.</p> <p>4.Kada brodovi raspolažu rupama za unošenje vode koja se upotrebljava u riblje proizvode, treba da se smeste u onoj poziciji da onemogućavaju snabdevanje sa</p>
--	--	---



<p>B. Kriteret për anijet e dizajnuara dhe të pajisura për konzervimin e produkteve të peshkimit ,për më gjatë se 24 orë</p> <p>1. Anijet e dizajnuara dhe pajisura për konzervimin e produkteve të peshkimit për më gjatë se 24 orë ,duhet të jenë të pajisura me mbajtëse ,rezervuare ose kontejner për ruajtjen e produkteve të peshkimit në temperaturën e përcaktuar në kapitullin VII.</p> <p>2. Mbajtësit duhet të ndahen nga pjesët e motorit dhe ekuipazhit me ndarje e cila është e mjaftueshme për parandalimin e kontaminimit të produkteve të ruajtura të peshkimit. Mbajtësit dhe kontejnerët të cilët përdoren për ruajtje të produkteve të peshkimit duhet të sigurojnë kushte të kënaqshme të ruajtjes higjienike dhe të sigurojnë që uji nuk mbetet në kontakt me produktet .</p> <p>3. Në anijet e pajisura për ftohje të produkteve të peshkimit në ujin e ftohtë dhe të pastër të detit ,në rezervuare duhet të vendosen pajisjet për arritjen e temperaturës së njëtrajtshme në tërë rezervuaret. Pajisjet e tilla duhet të arrijnë shkallën e ftohjes e cila siguron se përzjerja e peshkut dhe ujit të pastër të detit të arrinë në jo më shumë se 3 °C gjashtë orë pas ngarkimit, dhe jo më shumë se 0 °C pas 16 orëve dhe lejon monitorimin, sipas nevojës regjistrimin e temperaturave .</p>	<p>B. Requirements for vessels designed and equipped to preserve fresh fishery products for more than twenty-four hours</p> <p>1. Vessels designed and equipped to preserve fishery products for more than twenty-four hours must be equipped with holds,tanks or containers for the storage of fishery products at the temperature laid down in Chapter VII .</p> <p>2.Holds must be separated from the engine compartments and from the crew quarters by partitions ,which are sufficient to prevent any contamination of the stored fishery products .Holds and containers used for the storage of fishery products must ensure their preservation under satisfactory conditions of hygiene and ,where necessary ,ensure that melt water does not remain in contact with the products .</p> <p>3.In vessels equipped for chilling fishery products in cooled clean seawater ,tanks must be incorporate devices for achieving a uniform temperature throughout the tanks .Such devices must achieve a chilling rate that ensures that the mix of fish and clean seawater reaches not more than 3°C ,6 hours after loading and not more than 0°C after 16 hours and allow the monitoring and, where necessary, recording of temperatures .</p>	<p>kontaminiranom vodom.</p> <p>B. Kriteri za brodove dizajnirani i snabdevene za konzerviraciju riblji proizvoda za duže od 24 časa</p> <p>1.Brodovi koji su dizajnirani i snabdevani za konzerviraciju riblji proizvoda za period duži od 24 časa., treba da su snabdeveni sa drčačima, rezervoarima ili kontejnerima za čuvanje riblji proizvoda u temperaturi utvrđenoj u poglavlje VII.</p> <p>2.Držače treba odvojiti iz delova motora i posade sa odvajanjem, potrebno za sprečavanje očuvanih proizvoda od kontaminacije. Držači i kontejneri koji se upotrebljavaju za čuvanje riblji proizvoda treba da obezbede povoljne uslove za higijensko čuvanje i da obezbede da voda ne ostane u kontaktu sa proizvodima.</p> <p>3.Na brodovima, snabdevanim sa hladjenje riblji proizvoda, u hladnom i čistom vodom na rezervoarima treba postaviti uređaje za postizanje iste temperature u celim rezervoarima.Takvi uređaji treba da postizu stepen hladjenja koje obezbedjuje da mešanje ribe i čiste morske vode prispeće na najviše 3 °C, šest sati nakon utovara i na ne više od 0 °C stepeni nakon 16 sati i dozvoljava monitoriranje a po potrebi i registraciju temperature</p>
--	--	--



<p>C. Anijet për ngrirje</p> <p>Anijet ngrirëse duhet te:</p> <p>1.Posedojnë pajisjen ngrirëse me kapacitet të mjaftueshëm për të ulur temperaturën në mënyrë të shpejtë dhe të arrijë temperaturën jo më shumë se minus -18 ° C ;</p> <p>2.Posedojnë pajisjen për ngrirje me kapacitet të mjaftueshëm për bajtje të produkteve të peshkimit në mbajtëset për ruajtje në temperaturë jo më shumë se se minus -18 ° C. Mbajtësit për ruajtje duhet të kenë pajisje për regjistrimin e temperaturës e cila vendoset në vend ku mund të lexohet lehtë. Senzori i cili lexon temperaturën duhet të vendoset në atë vend ku mbahet temperatura më e lartë, dhe</p> <p>3. Plotësojnë kriteret për anijet e dizajnuara dhe pajisura për konzervimin e produkteve të peshkimit për më gjate se 24 orë ,sic është përcaktuar në pjesën B, paragrafi 2 .</p> <p>D .Kriteret për anijet- fabrika</p> <p>1. Anijet fabrika duhet të posedojnë së paku :</p> <p>(1.1. hapësirën e rezervuar për pranim të produkteve të peshkimit në bord ,e dizajnuar që</p>	<p>C. Requirements for freezer vessels</p> <p>Freezer vessels must :</p> <p>1.Have freezing equipment with sufficient capacity to lower temperature rapidly so as to achieve a core temperature of not more than -18 °C;</p> <p>2.Have refrigeration equipment with sufficient capacity to maintain fishery products in the storage holds at not more than -18 °C. Storage holds must be equipped with a temperature recording device in a place where it can easily read. The temperature sensor of the reader must be situated in the area where the temperature in the hold is the highest ;and</p> <p>3.Meet the requirements for vessels designed and equipped to preserve fishery products for more than 24 hours ,laid down in Part B ,paragraph 2 .</p> <p>D .Requirements for factory vessels</p> <p>1. Factory vessels must have at least :</p> <p>1.1. a receiving area reserved for taking fishery products on board ,designed to allow each</p>	<p>C. Brodovi za zamrzavanje</p> <p>Brodovi za zamrzavanje treba da:</p> <p>1.Imaju uredjaje za zamrzavanje dovoljnog kapaciteta za brzo smanjenje temperature i da postizu temperature ne više od minus - 18° C,</p> <p>2.Imaju uredjaje za zamrzavanje dovoljnog kapaciteta za držanje riblji proizvoda na prostorijama za čuvanje na temperaturi ne više od minus -18° C. Prostorije za čuvanje treba da imaju uredjaje za registraciju temperature , koja se postavlja na podobnom mestu radi lakšeg čitanja. Senzor koji čita – pokazuje temperature treba da se postavlja na mestu gde se drži najviša temperatura, i</p> <p>3 Ispunjavaju kriterere za brodove dizajnirane i snabdevene, za konzervaciju riblji proizvoda za duže od 24 časova , kako je utvrđeno u deo B, stav 2.</p> <p>D. Kriteri za brodove-fabrike</p> <p>1. Brodovi-fabrike treba da imaju najmanje:</p> <p>1.1. rezervisanu prostoriju za prijem riblji proizvoda u bordu, dizajnirano tako da</p>
---	---	---



<p>të lejoj ndarje të secilit gjah. Kjo hapësirë duhet të pastrohet lehtë dhe të jetë dizajnuar në mënyrë të tillë që të mbroj produktet nga dielli, elementet ose nga çfarëdo burimi i kontaminimit</p> <p>1.2. sistemin higjienik për bartjen e produkteve të peshkimit nga hapësira e pranimit në hapësirën e punës ,</p> <p>1.3. hapësirat e punës të cilat janë të madhësisë së mjaftueshme për përgatitje dhe përpunim higjienik të produkteve të peshkimit, duhet të pastrohen dhe dezinfektohen lehtë dhe duhet të jene te dizajnuara dhe rregulluara në atë mënyrë që të parandalojnë çfarëdo kontaminimi të produkteve;</p> <p>1.4. hapësirat për ruajtje të produkteve finale të cilat janë të dizajnuara dhe të madhësisë së mjaftueshme dhe të cilat pastrohen lehtë .Nëse njësia e përpunimit të mbeturinave operon në bord, duhet të dizajnohet një mbajtës i ndarë për ruajtje të mbeturinave të tilla .</p> <p>1.5. vendi për ruajtje të materialeve paketuese duhet të jetë i ndarë nga hapësira për përgatitje dhe përpunim të produktit .</p> <p>1.6. pajisje e veçantë për hedhje direkt në det të mbeturinave ose produkteve të peshkimit të cilat janë të papërshtatshme për konsum, ose kur rrethanat kërkojnë ndryshe, duhet të vendosen në rezervuar të papërshkueshëm nga uji dhe i cili është i dedikuar për atë qëllim.</p>	<p>successive catch to be separated .This area must be easy to clean and designed so as to protect the products from the sun or the elements and from any source of contamination .</p> <p>1.2. a hygienic system for conveying fishery products from the recievibng area to the work area ,</p> <p>1.3. work areas that are large enough for the hygienic preparation and processing of fishery products ,easy to clean and disinfect and designed and arranged in such a way as to prevent any contamination of the products;</p> <p>1.4. storage areas for the finished products that are large enough and designed so that they are easy to clean.If a waste processing unit operates on board ,a separate hold must be designed for the storage of such waste</p> <p>1.5. a place for storing packaging material that isseparate from the product preparation and processing areas .</p> <p>1.6. special equipement fpor disposing waste or fishery products that are unfit for human consumption directly into the sea ,or ,where circumstances so require ,into a watertight tank reserved for that purpose .If waste is stored and processed on board with a view to its sanitation</p>	<p>omogućava odvajanje svakog lova. Ova prostorija treba biti takva da se lako očisti, i dizajnirano tako da zaštiti proizvode od sunca, elemenata i iz bilokojeg izvora kontaminacije.</p> <p>1.2.higijenski sistem za prenošenje riblji proizvoda iz prostorija za prijem u radnu prostoriju.</p> <p>1.3. radne prostorije koje su dovoljne veličine za higijensku pripremu i obradu riblji proizvoda, moraju se lako očistiti i dezinfektirati i treba da budu dizajnirane i uradjene na taj način da sprečavaju kontaminaciju proizvoda.,</p> <p>1.4.prostorije za čuvanje finalnih proizvoda koje su dovoljne veličine i lako se očiste. Ukoliko jedinica za preradu otpadaka deluje na bordu treba da se dizajnira na posebnim odvojenim boksevima za čuvanje takvih otpadaka,</p> <p>1.5..mesto za čuvanje materijala za upakovanje treba da bude odvojeno iz prostorija za pripremu i preradjivanje proizvoda.</p> <p>1.6. poseban uređaj za direktno bacivanje otpadaka ili proizvoda koji nisu za potrošnju na more, ili kada se okolnosti zahtevaju drugačije, treba smestiti na rezervoarima otporni od vode, a koji je namenjen za tu svrhu.Ukoliko se otpadci čuvaju i</p>
--	---	--



<p>Nëse mbeturinat ruhen dhe përpunohen në bord me qëllim të higjienës publike duhet të caktohen hapësira të ndara për atë qëllim;</p> <p>1.7. vrimat për futje të ujit duhet të vendosen në atë pozitë që të shmangin kontaminimin e furnizimit me ujë dhe</p> <p>1.8. personeli i cili përdoron dhe i është ekspozuar produkteve të peshkimit, duhet të përdorë pajisjen për larje të duarve e cila duhet të jetë e dizajnuar me rubineta të cilat parandalojnë përhapjen e kontaminimit.</p> <p>2. Sidoqoftë, anijet fabrika në bord në të cilat pergatiten krustaceanët dhe guacat, ftohen dhe ambalazhohen, nuk ka nevojë t'i plotësojnë kriteret e paragrafit 1 nëse nuk ekzistojnë forma tjera të përdorimit ose përpunimit në bord të anijeve të tilla .</p> <p>3.Anijet fabrika të cilat i ngrijnë produktet e peshkimit duhet posedojnë pajisje të cilat i plotësojnë kriteret për anije ngrirëse, siç është përcaktuar në pjesën C, paragraf 1 dhe 2</p> <p style="text-align: center;">II KRITERET E HIGJENËS</p> <p>1.Gjatë përdorimit, nëse pjesët e anijes ose konteinerët janë lënë mënjanë për ruajtje të produkteve të peshkimit duhet të mbahen të pastërta në kushte dhe në gjendje të mirë .Në veçanti, ato nuk duhet të kontaminohen nga derivatat apo vrimat e ujit .</p> <p>2. Pas pranimit në bord të produkteve të peshkimit ato duhet të mbrohen sa më parë nga</p>	<p>,separate areas must be allocated for that purpose;</p> <p>1.7. a water intake situated in a position that avoids contamination of the water supply ;and</p> <p>1.8. hand –washing equipment for use by the staff engaged in handling exposed fishery products with taps designed to prevent the spread of contamination.</p> <p>2.However ,factory vessels on board which crustaceans are cooked ,chilled and wrapped ,need not meet the requirements of paragraph 1 if no other form of handling or processing takes place on board such vessels.</p> <p>3.Factory vessels that freeze fishery products must have equipment meeting the requirements for freezer vessels laid down in Part C ,paragraph 1 and 2 .</p> <p style="text-align: center;">II .HYGIENE REQUIREMENTS</p> <p>1.When in use ,the parts of vessels or containers set aside for the storage of fishery products must be kept clean and maintained in good repair and condition .In particular ,they must not be contaminated by fuel or bilge water.</p> <p>2. As soon as possible after they are taken on board ,fishery products must be protected from</p>	<p>preradjuju u bordu, u cilju javne higijene za tu svrhu treba odrediti odvojene prostorije.</p> <p>1.7. rupe za unošenje vode treba smestiti na tom položaju da se prilikom snbdevanja sa vodom onemogućavaju kontaminaciju.</p> <p>1.8. osoblje koji upotrebljava i izložen je ribljim proizvodima, treba upotrebiti uređaj za pranje ruke, koji je dizajniran sa slavinama koje sprečavaju širenje kontaminacije.</p> <p>2.Brodovi-fabrike u bordu na kojima se pripremaju školjke i mekušci, zahladjuju i ambalažiraju, nemaju potrebe da ispunjavaju kriterie stava 1, ako u bordu takvih brodova ne postoje druge forme upotrebe i prerade.</p> <p>3.Brodovi-fabrike koje zamzavaju riblje proizvode treba da imaju uređjeje koje ispunjavaju kriterie za brodove za zamrzavanje, kako je utvrđjeno u deo C, stav1 i 2.</p> <p style="text-align: center;">II, KRITERI HIGIJENE</p> <p>1.Tokom upotrebe, ukoliko delovi broda ili kontejnera su odstranjeni za čuvanje riblji proizvoda, one treba da budu čiste i da se održe u dobrom stanju i u dobrim uslovima. Posebno one ne treba da se kontaminiraju raznim derivatima ili rupama vode.</p> <p>2.Nakon prijema riblji proizvoda u bordu, one treba sto pre zaštiti iz kontaminacije i</p>
---	--	---



<p>kontaminimi dhe nga ndikimi i diellit apo burimit tjetër të nxehtësisë.</p> <p>3. Produktet e peshkimit duhet të përdoren dhe ruhen në atë mënyrë që të parandalojnë mavijosjen. Personeli mund të përdor instrumentet me maje (gozhda, kangja) për largimin e peshqëve të mëdhenj ose peshqeve tjerë nga të cilët mund të lëndohen, duke siguruar se mishi i produkteve të mos dëmtohet.</p> <p>4. Produktet e peshkimit, përveç atyre të cilat mbahen të gjalla, duhet t'i nënshtrohen procesit të ftohjes menjëherë pas ngarkimit. Sidoqoftë, nëse ftohja nuk është e mundur, produktet e peshkimit duhet të zbankohen sa më parë që është e mundur.</p> <p>5. Kur peshqëve u largohet koka dhe organet e mbrendshme, veprimet e tilla duhet të zbankohen në mënyrë higjienike menjëherë pas kapjes dhe lahen menjëherë dhe plotësisht. Organet e mbrendshme dhe pjesët tjera që mund të paraqesin rrezik për shëndetin publik, duhet të largohen sa më parë dhe të mbahen ndaras nga produktet e dedikuara për konsum. Mëlqitë dhe vezët e peshkut të dedikuara për konsum duhet të konzervohen me akull në temperaturë deri në atë të shkrijës së akullit ose të ngrihen.</p> <p>6. Gjatë ngrirjes së peshkut në ujë të kripur, i</p>	<p>contamination and from effects of the sun or any other source of heat</p> <p>3. Fishery products must be handled and stored so as to prevent bruising. Handlers may use spiked instruments to move large fish which might injure them, provided that the flesh of the products suffers no damage.</p> <p>4. Fishery products other than those kept alive must undergo chilling as soon as possible after landing. However, when chilling is not possible, fishery products must be landed as soon as possible.</p> <p>5. Where fish are headed and /or gutted on board, such operations must be carried out hygienically as soon as possible after capture, and the products must be washed immediately and thoroughly with potable water or clean water. In that event the viscera and parts that may constitute a danger to public health must be removed as soon as possible and kept apart from products intended for human consumption. Livers and roes intended for human consumption must be preserved under ice, at temperature approaching that of melting ice, or be frozen.</p> <p>6. In freezing in brine of whole fish intended for</p>	<p>uticaja sunca ili drugog izvora toplote.</p> <p>3. Riblje proizvode treba upotrebiti i čuvati na taj način da se sprečava modricanje. Osoblje može upotrebiti instrumente sa vrhom (eksere) za otklanjanje velikih ili drugih riba iz kojih se mogu povrediti, osiguravajući pri tom da se ne ošteti meso tih proizvoda.</p> <p>4. Riblje proizvode, osim onih koje se drže žive treba se podvrgnuti procesu hlađenja odmah nakon utovara. Ukoliko hlađenje nije moguće, proizvode treba istovariti što pre je moguće.</p> <p>5. Kada se ribama otkloni glava i iznutrice, te radnje treba primeniti na higijenski način odmah nakon lova i treba cele odmah oprati. Iznutrice i ostale delove koje mogu predstavljati opasnost za javno zdravlje treba što pre otkloniti i držati odvojeno od proizvoda namenjene za ljudsku ishranu. Jetre i ikre riba, namenjene za potrošnju treba konzervisati sa ledom na temperaturi do one utopljenja leda, ili zamrzivati.</p> <p>6. Tokom zamrzavanja ribe u posoljenom</p>
---	---	--



<p>cili dedikohet për konzervim në kanaqe, temperatura e tij duhet të arrihet dhe nuk duhet të jetë më e lartë se minus 9 °C për produktin. Uji i kripur nuk duhet të jetë burimi i kontaminimit për peshkun.</p>	<p>canning is practiced ,a temperature of not more than -9 °C must be achieved for the product .The brine must not be a source of contamination for the fish .</p>	<p>vodu, koji je namenjen konzervaciji za konzerve, treba postizati njegovu temperaturu, koja ne treba da bude viša od minus - 9 ° C. Posoljena voda ne treba da bude izvor kontaminacije za ribe.</p>
<p>KREU II</p> <p>KRITERET GJATË DHE PAS ZBARKIMIT</p>	<p>CHAPTER II</p> <p>REQUIREMENTS DURING AND AFTER LANDING</p>	<p>POGLAVLJE II</p> <p>KRITERI TOKOM I NAKON PRISTOJANA</p>
<p>1.Operatorët e biznesit me ushqim të cilët janë përgjegjës për shkarkimin dhe zbarkimin e produkteve të peshkimit duhet të:</p> <p>1.1. sigurojnë që pajisjet e shkarkimit dhe zbarkimit të cilat vijnë në kontakt me produktet e peshkimit të jenë të konstruara nga materiali i cili pastrohet dhe dezinfektohet lehtë dhe mbahet në gjendje të mirë dhe të rregullt dhe në gjendje të pastërt dhe</p> <p>1.2. shmang kontaminimin e produkteve të peshkimit gjatë shkarkimit dhe zbarkimit,e në veçanti ,duke :</p> <p>1.2.1.zbatuar shpejtë operacionet e shkarkimit dhe zbarkimit;</p> <p>1.2.2.vendosjen e produktit pa vonesë në ambientin e mbrojtur, në temperaturën e specifikuar në kapitullin VII ; dhe</p> <p>1.2.3.të mos përdorë pajisje që shkaktojnë dëmtime të panevojshme të pjesëve të ngrenshme të produkteve të peshkimit.</p>	<p>1.Food business operators responsible for the unloading of fishery products must :</p> <p>1.1. ensure that unloading and landing equipment that comes into contact with fishery products is constructed of material that is easy to clean and disinfect and maintained in a good state of repair and cleanliness ;and</p> <p>1.2. avoid contamination of fishery products during unloading and landing ,in particular by :</p> <p>1.2.1. carrying out unloading and landing operations rapidly ;</p> <p>1.2.2. placing fishery products without delay in a protected environment at the temperature specified in Chapter VII ;and</p> <p>1.2.3. not using equipment and practices that cause unnecessary damage to the delicate parts of the fishery products</p>	<p>1.Subjekti koji se bave hranom, koji su odgovorni za pristojanje riblji proizvoda treba da:</p> <p>1.1.obezbede da uređaji istovara koji dolaze u kontakt sa ribljim proizvodima budu konstruktovane iz materijala koji se lako čisti i dezinfecira, i koji se održi u dobrom i čistom stanju, i</p> <p>1.2. tokom pristojanja i istovara spreči kontaminaciju ovih proizvoda, a posebno:</p> <p>1.2.1.primenjujući radnje pristojanja i istovara,</p> <p>1.2.2.smeštenjem proizvoda na zaštićenim prostorom na temperaturi utvrđenoj u poglavlje VII, i</p> <p>1.2.3. da ne upotrebi uređaje koji prouzrokuju nepotrebna oštećenja belova ri proizvoda koje se</p>



<p>2.Operatorët e biznesit me ushqim të cilët janë përgjegjës për ankande dhe tregje me shumicë ose pjesë të tyre, ku produktet e peshkimit janë ekspozuar për shitje duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese :</p> <p>2.1.1. duhet të posedojnë hapësirat të cilat mbyllen me qelës për ruajtje të ftohtë të produkteve të ndaluara të peshkimit dhe hapësira të cilat mbyllen me qelës për ruajtje të produkteve të peshkimit të cilat janë deklaruar si të papërshtashme për konsum.</p> <p>2.1.2. nëse autoriteti kompetent kërkon, duhet të posedojnë hapësirat të cilat janë të pajisura dhe të cilat mbyllen me qelës, ose kur kërkohet dhomë ekskluzive për përdorim nga autoriteti kompetent .</p> <p>2.2. Gjatë kohës së ekspozimit ose ruajtjes së produkteve të peshkimit :</p> <p>2.2.1. objektet nuk duhet të përdoren për qëllime tjera ;</p> <p>2.2.2.automjeteve të cilat lirojnë gazra u Ndalohet qasja në objekte për shkak se dëmtojnë kualitetin e produkteve të peshkimit;</p> <p>2.2..3. personat të cilët kanë qasje këto objekte nuk duhet të fusin</p>	<p>2.Food business operators responsible for auction and wholesale markets or parts thereof where fishery products are displayed for sale must ensure compliance with the following requirements:</p> <p>2.1.1. There must be lockable facilities for the refrigerated storage of detainee fishery products and separate lockable facilities for the storage of fishery products declared unfit for human consumption .</p> <p>2.1.2. if the competent authority so requires ,there must be an adequately equipped lockable facility or ,where needed ,room for the exclusive use of the competent authority.</p> <p>2.2. At the time of display or storage of fishery products:</p> <p>2.2.1. the premises must not be used for other purposes ;</p> <p>2.2.2.vehicles emitting exhaust fumes Likely to impair the quality of Fishery products must not have access to the premises;</p> <p>2.2.3 persons having access to the premises must not introduce other</p>	<p>upotrebljavaju za ljudsku ishranu.</p> <p>2.Subjekti koji se bave hranom, koji su odgovorni za lecitacije i pijacima veleprodaje ili njihove delove gde riblji proizvodi su izloženi za prodaju treba obezbediti usaglašenost sa sledećim kriterima:</p> <p>2.1.1. Treba raspolagati prostorije koje se zaključavaju za hladno uvanje zabranjenih riblji proizvoda i rostoriije koje se zaključavaju za čuvanje riblji proizvoda koje su deklarisanе kao povoljne za potrošnju.</p> <p>2.1.2.Ukoliko nadležni organ to zahteva, treba da imaju prostorije koje su snabdevane i koje se zaključavaju,ili kada se to zahteva i ekskluzivnu prostoriju za upotrebu nadležnog organa.</p> <p>2.2. Za vreme izloženja ili čuvanja riblji proizvoda:</p> <p>2.2.1.ne treba upotrebiti objekte za druge svrhe,</p> <p>2.2.2.vozilima koje oslobode gaseve zabranjuje se pristup na objektima iz razloga što mogu oštetiti kvalitet riblji proizvoda,</p> <p>2.2.3.lica koji imaju pristup na ovim objektima ne smeju da unesu druge životinje, i</p>
--	---	--



<p>kafshë tjera dhe 2.2.4. objektet duhet të jenë të ndriqara mirë që të lehtësojnë kontrollin zyrtar.</p> <p>3. Nëse pamundësohet ftohja në bordin e anijes, produktet e freskëta të peshkimit, përveç atyre të gjalla duhet t'i nënshtrohen ftohjes sa më parë që është e mundur pas zbarkimit dhe të ruhen në temperaturë e cila i afrohet pikës së shkrirjes së akullit.</p> <p>4. Operatorë e biznesit ushqimor duhet të bashkëpunojnë me Autoritetin Kompetent dhe ta lejojnë atë për t'i kryer kontrollat zyrtare në përputhje me Rregulloren nr.13/2011 për caktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit, në veçanti për sa i përket procedurave lajmëruese lidhur me zbarkimin e produkteve të peshkimit që Autoriteti Kompetent e konsideron të nevojshme.</p> <p style="text-align: center;">KREU III</p> <p style="text-align: center;">KRITERET PËR NDËRMARJET DHE ANIJET PËR PËRDORIMIN E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese në ndërmarrjet për përdorimin e produkteve të</p>	<p>animals ;and 2.2.4. the premises must be well lit to facilitate official controls .</p> <p>3.When chilling was not possible on board vessel, fresh fishery products other than those kept alive ,must undergo chilling as soon as possible after landing and be stored at a temperature approaching that of melting ice .</p> <p>4.Food business operators shall cooperate with the competent authority and allow them to perform official controls in compliance with Regulation no.13/2011,Laying down specific rules on organization of official controls of products of animal origin intended for consumption ,in particular as regards the nification procedures regarding to the landing of the fishery products which the competent authority considers necessary .</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS ,INCLUDING VESSELS HANDLING FISHERY PRODUCTS</p> <p>Food business operators must ensure compliance with the following requirements mwhere relevant ,in establishment handling</p>	<p>2.2.4.radi olakšavanja službenih kontrola, objekti treba da budu dobro rasvetljeni</p> <p>3.Ako se u bordu broda onemogućava hladjenje, svežim ribljim proizvodima, osim onih živih, treba što pre da se podvrgavaju hladjenju nakon pristojanja i treba da se čuvaju na temperaturi koja se približava utopljenju leda.</p> <p>4.Poslovni subjekti koji se bave hranom treba da saraduju sa nadležim organom i i dozvoljavaju njemu izvrsavanje zvanicnih kontrola u skladu sa Pravilnikom Br.13/2011 o utvrdjivanju specificnih pravila za organizovanje zvanicnih kontrola hrane zivotinjskob porekla namenjeno za ljudsku ishranu, posebno sto se tice postupaka za informacije za ankoniranje ribolovstvenih proizvoda koje nadlezni organ smatra potrebnim=</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE III</p> <p style="text-align: center;">KRITERI ZA PREDUZEĆA I BRODOVE ZA UPOTREBU RIBLJI PROIZVODA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima u preduzećima za upotrebu riblji</p>
---	--	---



<p>peshkimit :</p> <p>A. KRITERET PËR PRODUKTET E FRESKËTA TË PESHKIMIT</p> <p>1. Kur produktet e ftohura te pa-paketuara nuk distribuohen, dërgohen apo përpunohen menjëherë pas arritjes në ndërmarrjen e cila është në tokë, ato duhet të ruhen me akull në hapësira të caktuara, shtimi i akullit duhet të zbatohet sa më shpesh që është e mundur. Produktet e freskëta të peshkimit të cilat janë të paketuara duhet të ftohen deri në temperaturë e cila i afrohet shkrirjes së akullit.</p> <p>2. Operacionet sic janë heqja e kokës dhe të brendshmeve duhet të bëhet në mënyrë higjienike. Kur heqja e të brendshmeve mundësohet nga këndvështrimi teknik dhe komercial, duhet të bëhet menjëherë pas kapjes apo zbarkimit në tokë. Pas këtyre operacioneve produktet duhet të pastrohen plotësisht.</p> <p>3. Operacionet siç janë filetimi dhe coptimi duhet të bëhen në atë mënyrë që të shmangin kontaminimin ose kalbjen e filetave dhe rriskave. Filetat dhe rriskat nuk duhet të qëndrojnë në tavolinën e punës më shumë se sa koha e përgatitjes. Filetat dhe rriskat duhet të ambalazhohen dhe sipas nevojës të paketohen, si dhe duhet të ftohen menjëherë pas</p>	<p>fishery products .</p> <p>A .REQUIREMENTS FOR FRESH FISHERY PRODUCTS</p> <p>1. Where chilled ,unpacked products are not distributed ,dispatched ,prepared or processed immediately after reaching an establishment on land ,they must be stored under ice in appropriate facilities .Re-icing must be carried out as often as necessary .Packaged fresh fishery products must be chilled to a temperature approaching that of melting ice.</p> <p>2. Operations such as heading and gutting must be carried out hygienically .Where gutting is possible from a technical and commercial viewpoint ,it must be carried out as quickly as possible after the products have been caught or landed .The products must be washed thoroughly with potable water or ,on board vessels ,clean water immediately after these operations.</p> <p>3.Operations such as filleting and cutting must be carried out so as to avoid contamination or spoilage of fillets and slices .Fillets and slices must not remain on the worktables beyond the time necessary for their preparation .Fillets and slices must be wrapped and ,where necessary ,packaged and must be chilled as quickly as possible after their preparation.</p>	<p>proizvoda:</p> <p>A.KRITERI ZA SVEŽE RIBLJE PROIZVODE</p> <p>1.Kada se hladjene, neupakovane proizvode ne distribuiraju, pošalju u preduzeću koja je na zemlju odmah se preradjuju, one treba čuvati sa ledom u odredjenim prostorijama i treba što češće primeniti dodavanje leda. Sveže riblje proizvode koje su upakovane, treba hladiti do temperature koja se približava utopljenju leda.</p> <p>2.Radnje kao što su ukidanje glave i iznutrice treba izvršiti na higijenski način.Kada se skidanje iznutrica omogućava iz komercijalnog ili tehničkog ugla , one treba skinuti odmah nakon hvatanja ili pristojanja na zemlju. Nakon ovih aktivnosti, proizvode treba cele očistiti.</p> <p>3.Aktivnosti kao što su filetiranje i raspačavanje treba se izvršiti na taj način sto bi se onemogućilo kontaminacija ili truljenje fileti i nareska. Filete i narezsi ne treba držati u radni stol više od vremena predvidjeno za pripremu.Filete i narsce, treba ambalažirati, a po potrebi i upakovati i treba ohladiti odmah nakon pripremanja.</p>
---	---	---



<p>përgatitjes.</p> <p>4. Kontejnerët që përdoren për dërgimin ose ruajtjen e përgatitjeve të papektuara të produkteve të freskëta të peshkimit dhe të cilat ruhen me akull, duhet të sigurojnë që uji nga akulli i shkëritë të mos ketë kontakt me produktet.</p> <p>5. I tërë produkti i freskët i peshkimit të cilit i janë larguar të mbrendshmet mund të transportohet dhe ruhet në ujë në ftohur në bordin e anijeve .Gjithashtu, pas shkarkimit në tokë mund të vazhdohet me transportim në ujë e ftohur dhe të transportohet nga ndërmarrja e akuakulturës derisa të arrijë në ndërmarrjen e parë në tokë e cila kryen aktivitete tjera nga ai i transportit dhe klasifikimit.</p> <p>B. KRITERET PËR PRODUKTET E NGRIRA</p> <p>Ndërmarrjet të cilat gjenden në tokë dhe i ngrijnë produktet e peshkimit duhet të kenë pajisje të cilat i plotësojnë kriteret e për anijet ngriëse,të përcaktuara në seksionin VIII, kapitulli I , pjesa I C ,paragrafi 1 dhe 2.</p> <p>C. KRITERET PËR NDARJE MEKANIKE TË PRODUKTEVE TË PESHKIMIT</p> <p>Operatorët e biznesit të ushqimit të cilat</p>	<p>4. Containers used for the dispatch or storage of unpackaged prepared fresh fishery products stored under ice must ensure that melt water does not remain in contact with products .</p> <p>5.Whole and gutted fresh fishery products may be transported and stored in cooled water on board vessels .They may also continue to be transported in a cooled water after landing ,and be transported from aquaculture establishments ,until they arrive at the first establishment on land carrying out any activity other than transport or sorting .</p> <p>B.REQUIREMENTS FOR FROZEN PRODUCTS</p> <p>Establishments on land that freeze fishery products must have equipment that satisfies the requirements laid down for freezer vessels in Chapter I,Part I C ,points 1 and 2 .</p> <p>C.REQUIREMENTS FOR MECHANICALLY SEPERATED FISHERY PRODUCTS</p> <p>Food business operators manufacturing</p>	<p>4.Kontejneri, koji se upotrbjavaju za isporuku ili čuvanje pripremljenih neupakovanih svežih riblji proizvoda, i koje se čuvaju sa ledom, treba obezbediti da voda iz utopljenog leda ne dolazi u kontakt sa proizvodima.</p> <p>5.Celi svezi riblji proizvod, kojem su skinuti iznutrice, može se prevoziti i očuva se u zahladjenom vodu u bordu broda. Takodjer, nakon istovara na zemlju može se nastaviti sa prevozom u zahladjenom vodu, i prevoze se iz preduzeća akvakulture dok ne stiže u prvom preduzeću u zemlju, koja vrši druge aktivnosti od onih prevozne i klasifikacije.</p> <p>B. KRITERI ZA ZAMRZNUTE PROIZVODE</p> <p>Preduzeće, koje se nalaze u zemlji i bave se zamrzavanjem riblji proizvoda, treba da imaju uređaje koje ispunjavaju kriterie za brodove hladnjače, utvrđene odeljkom VIII, poglavlje I, deo I C, tačke 1 i 2.</p> <p>C. KRITERI ZA MEHANIČKO ODVAJANJE RIBLJI PROIZVODA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, koji</p>
--	---	---



<p>prodhojnë produkte të peshkimit, të ndara mekanikisht duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese:</p> <p>1.Lënda e parë e përdorur duhet të plotësoj kriteret vijuese :</p> <p>1.1. vetëm, i tërë peshku dhe eshtrat pas filetit mund të përdoren për prodhimet e ndara mekanikisht të peshkimit.</p> <p>1.2. e tërë lënda e parë duhet të jetë e pastruar nga të mbrendshmet.</p> <p>2. Procesi i prodhimit duhet t'i plotësojë kriteret vijuese :</p> <p>2.1. ndarja mekanike duhet të bëhet menjëherë pas filetit,</p> <p>2.2. nëse përdoret i tërë peshku, paraprakisht duhet të lahet dhe t'i heqen të mbrendshmet ,</p> <p>2.3.pas prodhimit, produktet e ndaramekanikisht të peshkimit duhet të ngrihen menjëherë ose të inkorporohen në produktin e dedikuar për ngrirje ose trajtim të qëndrueshëm..</p> <p>D. KRITERET PËR SA I PËRKET PARAZITËVE</p> <p>1. Produktet vijuese të peshkimit duhet të ngrihen në temperaturë jo më të lartë se minus - 20 °C, në të gjitha pjesët e produktit për jo më pak se 24 orë; ky trajtim duhet të aplikohet në lëndën e parë ose produktin final.</p>	<p>mechanically separated fishery products must ensure compliance with the following requirements:</p> <p>1.The raw materials used must satisfy the following requirements :</p> <p>1.1. only whole fish and bones after filleting may be used to produce mechanically separated fishery products.</p> <p>1.2. all raw materias must be free from guts .</p> <p>2. The manufacturing process must satisfy the following requirements :</p> <p>2.1. mechanical separation must take place without undue delay after filleting .</p> <p>2.2.If whole fish are used ,they must be gutted and washed beforehand</p> <p>2.3. After production ,mechanically separated fishery products must be frozen as quickly as possible or incorporated in aproduct intended for freezing or a stabilizing treatment .</p> <p>D.REQUIREMENTS CONCERNING PARASITES</p> <p>1.The following fishery products must be frozen at a temperature of not more than -20°C in all parts of the product for not less than 24 hours ;this treatment must be applied to the raw product or the finished product .</p>	<p>proizvedu riblje proizvode, mehaničko odvojeni, treba obezbediti usaglašenost sa sledećim krtiterima:</p> <p>1.Sirovina koja se upotrebljava treba da ispuni sledeće kriterije:</p> <p>1.1. samo cela riba i kosti nakon filetiranja mogu se upotrebiti za riblje proizvode, mehaničko odvojene.</p> <p>1.2. cela sirovina treba da bude čista od iznutrica.</p> <p>2.Proces proizvodnje treba da ispunjava sledeće kriterije:</p> <p>2.1. mehaničko odvajanje treba da se vrši odmah nakon filetiranja,</p> <p>2.2. ako se upotrebi cela riba, prethodno treba da se opere i skinuti iznutrice.</p> <p>2.3. nakon proizvodnje, riblji proizvodi – mehanički odvojeni, treba da se odmah zamrzavaju ili da se uvedu u proizvod namenjen za zamrzavanje ili trajno tretiranje.</p> <p>D. KRITERI VEZANO SA PARAZITIMA</p> <p>1.Sledeći riblji proizvodi treba da se zamrznu u temperaturi ne višoj od minus - 20 ° C, u svim delovima proizvoda najmanje za 24 čas, ovo tretiranje treba se primeniti na sirovinu ili finalni proizvod.</p>
---	---	--



<p>1.1. produktet e peshkimit të konsumohen si te papërpunuara ,</p> <p>1.2. produktet e peshkimit nga speciet vijuese, nëse ato duhet t'i nënshtrohen procesit të tymosjes së ftohët në të cilat temperatura e brendshme e produktit të peshkimit nuk është më e lartë se 60 °C .</p> <p>1.2.1. haringat ;</p> <p>1.2.2. skumbria ;</p> <p>1.2.3. peshqit e imët ;</p> <p>1.2.4.Salmoni i Paqësorit dhe Atlantikut.</p> <p>1.3 produktet e marinuara të peshkimit ose te kriposura, nëse procesi është i pamjaftueshëm për shkatërrimin e larvave nematode.</p> <p>2. Operatorët e biznesit të ushqimit nuk kanë nevojë të zbatojnë trajtimin e kërkuar në paragrafin 1, nëse:</p> <p>2.1. të dhënat epidemiologjike të cilat janë në dispozicion vërtetojnë se terrenet nga të cilat kanë origjinë peshqit nuk paraqesin rrezik për shëndetin në lidhje me praninë e parazitëve. dhe</p> <p>2.2.nëse autoriteti kompetent autorizon një gjë të tillë.</p> <p>4.Kur produktet e peshkimit plasohen në treg, duhet t'i shoqërojë dokumenti nga prodhuesi i cili tregon për llojin e procesit që i është nënshtuar produkti i peshkimit, i referuar ne paragraf 1, përveç nëse dedikohet për konsumatorin e fundit.</p>	<p>1.1. fishery products to be consumed raw or almost raw .</p> <p>1.2. fishery products from the following species ,if they are to undergo a cold smoking process in which the internal temperature of the fishery product is not more than 60 °C .</p> <p>1.2.1 Herrings;</p> <p>1.2.2.mackerel;</p> <p>1.2.3. sprat ;</p> <p>1.2.4. (wild) Atlantic and pacific salmon ;and</p> <p>1.3. marinated and /or salted fishery products ,if the processing is insufficient to destroy nematode larvae.</p> <p>2. Food business operators need not carry out the treatment required under paragraph 1 if :</p> <p>2.1. epidemiological data are available indicating that the fishing grounds of origin do not presenta health hazard with regard to the presence of parasites ;and</p> <p>2.2. the competent authority so authrises .</p> <p>3. A document from the manufacturer ,stating the type of process they have undergone ,must accompany fishery products referred to in paragraph 1 when placed on the market ,except when supplied to the final consumer .</p>	<p>1.1..riblje proizvode potrošiti kao nepreradjene,</p> <p>1.2..riblje proizvode iz sledećih specija, ukoliko one treba da se podvrgavaju procesu hladnog dimljenja na kojoj unutrašnja temperatura proizvoda nije viša od 60 ° C:</p> <p>1.2.1. haringe,</p> <p>1.2.2.skumbrie,</p> <p>1.2.3.sitne ribe,</p> <p>1.2.4.salmon Tihog i Atlantskog Okeana.</p> <p>1.3. marinirani ili posoljeni proizvodi , ukoliko proces je nedovoljan radi uništavanja larvi nematoda.</p> <p>2. Subjekti koji se bave hranom nemaju potrebe da primene tretiranje, koja se zahteva u stav 1, ako:</p> <p>2.1. epidemiološke podatke sa kojima raspolazu potvrdjuju da zone iz kojih imaju poreklo ribe ne predstavljaju opasnost za zdravlje vezano sa prisutnost parazita, i</p> <p>2.2.ako nadležni organ to ovlašćuje.</p> <p>3.Kada se riblji proizvodi stave na tržište, treba imati priloženi dokumenat iz proizvodjača, koji pokazuje o vrstu procesa kojem je podvrgavan proizvod iz stava 1, osim ako se deklarise za poslednjeg potrošača.</p>
--	--	---



<p style="text-align: center;">KREU IV KRITERET PËR PRODUKTE TË CAKTUARA DHE TË PËRPUNUARA TË PESHKIMIT</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese në ndërmarrjet të cilat manipulojnë me produktet e caktuara dhe të përpunuara të peshkimit.</p> <p style="text-align: center;">A. KRITERET PËR PËRGATITJEN E KRUSTACEANËVE DHE GUACAVE</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ftohja e shpejtë duhet të përcillet me përgatitje. Nëse nuk përdoret metodë tjetër e konzervimit, ftohja duhet të vazhdojë deri sa të arrihet temperatura e shkrirjes së akullit.2. Heqja e lëvozhgës duhet të bëhet në mnëyrë higjienike dhe të shmangët kontaminimin e produktit .Kur këto operacione kryhen me dorë, punëtorët duhet t'i kushtojnë kujdes të veçantë larjes së duarve të tyre.3. Pas heqjes së lëvozhgës, produktet e përgatitura duhet të ngrihen menjëherë ose të ftoheshin sa më shpejt në temperaturën e përcaktuar në kapitullin VII .	<p style="text-align: center;">CHAPTER IV REQUIREMENTS FOR PROCESSED FISHERY PRODUCTS</p> <p>Food business operators must ensure compliance with the following requirements in establishments handling certain processed fishery products</p> <p style="text-align: center;">A .REQUIREMENTS FOR COOKING OF CRUSTACEANS AND MOLLUSCS</p> <ol style="list-style-type: none">1. Rapid cooling must follow cooking .If no other method of preservation is used , cooling must continue until a temperature approaching that of melting ice is reached .2. Shelling or shucking must be carried out hygienically, avoiding contamination of the product .Where such operations are done by hand, workers must pay particular attention to washing their hands.3. After shelling or shucking cooked products must be frozen immediately ,or be chilled as soon as possible to the temperature laid down in Chapter VII .	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV KRITERI ZA ODREDJENE I PRERADJENE RIBLJE PROIZVODE</p> <p>Subjekti koji se bave hranom treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima u preduzećima koja manipulišu sa odredjenim i preradjenim ribljim proizvodima.</p> <p style="text-align: center;">A.KRITERI ZA PRIPREMU ŠKOLJKI I MEKAŠAKA</p> <ol style="list-style-type: none">1. Priprema treba da se prati sa brzom hladjenjem. Ako se upotrebi druga metoda konzervacije, hladjenje mora se nastaviti do postizanja temperature utopljenja leda.2. Skidanje ljuske treba da se vrši na higijenski način i treba onemogućiti kontaminaciju proizvoda. Kada ove aktivnosti se vrše rukom, radnici treba obratiti posebnu pažnju pranje njihovih ruka.3. Posle skidanje ljuske, pripremljeni proizvodi se moraju odmah zarznuti ili hladiti na temperature, utvrđenoj u poglavlje VII.
---	---	--



B. KRITERET PËR VAJ TË PESHKUT I CILI DEDIKOHET PËR KONSUM	B.REQUIREMENTS FOR FISH OIL INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION	B.KRITERI ZA RIBLJE ULJE NAMENJENO ZA LJUDSKU ISHRANU
<p>1. Lënda e parë e cila përdoret për përgatitjen e vajit të peshkut i cili dedikohet për konsum duhet :</p> <p>1.1. të jet përfituar nga ndërmarjet ,duke përfshirë anijet e regjistruara apo të aprovuara sipas Rregullores Nr.11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore.</p> <p>1.2.të jetë përfituar nga produktet e peshkut të cilat janë të përshtatshme për konsum dhe të cilat janë në pajtim me dispozitat e përcaktuara në këtë seksion ;</p> <p>1.3. të transportohen dhe ruhen në kushte higjienike</p> <p>1.4.të ftohen menjëherë dhe të ruajnë temperaturën e përcaktuar në kapitullin VII.</p> <p>Me perjashtim nga paragrafi 1 , operatorët e biznesit me ushqim mund të mos i ftohin produktet e peshkimit nëse këto produkte përdoren direkt për përgatitjen e vajit të peshkut i cili dedikohet për konsum .dhe lënda e parë përpunohet brenda 36 orëve pas ngarkimit duke siguruar se janë përmbushur kriteret e freskisë dhe vlera e përgjithshme e nitrogjenit bazik të produkteve të papërpunuara të peshkut nuk i tejkalon limitet e përcaktuara me Rregulloren perkatase mbi kriteret mikrobiologjike.</p>	<p>1.Raw material used for preparation of fish oil intended for human consumption must</p> <p>1.1.come from establishments ,including registered or approved vessels under Regulation N0.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs.</p> <p>1.2. has been obtained from fishery products fit for human consumption and are in compliance with provisions laid down in this Section ;</p> <p>1.3. të transportohen dhe ruhen në kushte higjienike ;</p> <p>1.4. be chilled immediately and maintain the temperature laid down in Chapter VII /</p> <p>By way of derogation from paragraf 1 , food business operators may not chill fishery products if these products are used directly for preparation of fish oil intended for human consumption and the raw material is processed within 36 hours after loading ,provided that the criteria of freshness are met and total volatile nitrogen value of the unprocessed products fish products does not exceed the limits laid down by Respective regulation on microbiological criteria. products does not exceed the limits laid down byRespective regulation on microbiological criteria.</p>	<p>1.Sirovina, koja se upotrebljava za pripremu ribljeg ulja, koja je namenjena za ljudsku ishranu, treba da je:</p> <p>1.1.dobijena od preduzeća ,uključujući i brodove registrovane ili usvojene po Pravilnikom Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda.</p> <p>1.2. dobijena od riblji proizvoda koje su povoljne za ljudsku ishranu, i koje su u skladu sa odredbama, utvrđenim u ovom odeljku,</p> <p>1.3. da se prevoze i čuavju na higijenske uslove,</p> <p>1.4. da se ohlade odmah i da očuva temperaturu, utvrđeno u poglavlje VII.</p> <p>Izuzev stav 1, subjekti koji se bave hranom, mogu da ne ohlade riblje proizvode, ako ovi proizvodi se koriste direktno za pripremu ribljeg ulja namenjeno za ljudsku ishranu , i da ukoliko se sirovina preradjuje unutar 36 čas. nakon utovara obezbedivši ispunjenost uslova svežine i da opšta vrednost baznog nitrogena nepreradjenih riblji proizvoda ne prevazidje limite odgovarajućim pravilnikom o mikrobiološkim kriterijama</p>



NITROGJENI TOTAL I AVULLUESHEM (TVB-N) ,LIMITI I VLERAVE PER KATEGORI TE CAKTUARA TE PRODUKTEVE TE PESHKUT DHE METODAT E ANALIZAVE TE CILAT DUHET TE PERDOREN	THE TOTAL VOLATILE NITROGEN (TVB-N) ,THE LIMIT OF VALUES FOR CERTAIN CATEGORIES OF FISHERY PRODUCTS AND METHODS OF ANALYSES TO BE USED	TOTALAN PARIRAN NITROGEN (TVB-N),LIMIT VREDNOSTI ZA ODREDJENE KATEGORIJE RIBLJIH PROIZVODA I METODE UZORKAVANJA KOJE SE IREBA UPOTREBITI
<p>Produktet e paperpunuara te peshkut te cilat u takojne kategorive te llojeve te cekura ne Kapitullin II do te konsiderohen si te papershtashme per konsum kur vleresimi organoleptik ka krijuar dyshime per freskin e tyre dhe kontrollat kimike zbulojne se jane tejkaluar limitet e TVB-N (I)25 mg te nitrogenit ne 100 gr te mishit II, 30 mg te nitrogenit ne 100 gr te mishit per llojet e referuara ne paragraf 2 te Kapitullit III 35 mg te nitrogenit ne 100 gr të mishit .Metoda referente e cila përdoret për kontrolle të TVB-N perfshine destilimin dhe ekstraktimin e deproteinizuar ne acid perklorik</p>	<p>Unprocessed fishery products belonging to the categories of the species mentioned in Chapter II ,shall be considered as unfit for consumption when by the organoleptic assessment is suspected for their freshness and chemical controls reveal thatTVB-N limits are exceeded.I 25 mg of nitrogen in 100 gr of flesh II 30 mg of the nitrogen in 100 gr of flesh for species referred to in pahragraf 2 of Chapter II .III 35 mg of nitrogen in 100 gr of flesh .The reference method used for control of TVB-N includes distillation and extraction of perchloric acid</p>	<p>Nepreradjeni ribëji produkti koja se ticu kategorijama , vrsta pomenutim u Poglavlje II smatracese kao nepodobne za ishranu kada organolepticna procena je stvorila sumnje za njihovu svezinu i hemiske kontrole otkrivaju da su prevazidjeni limiti TVB- I 25 mg nitrogena na 100 gr mesa, ,I 30 mg nitrogena na 100 gr.mesa za vrste referisane u stav 2 Poglavlja II III,35 mg nitrogena na 100 gr mesa Referentna metoda koja se upotrebljava za kontroll TVD-N obuhvata destiliranje i deproteinizirano ekstrairanje saperkloriçnim acidom</p>
<p>2. Procesi i prodhimit të vajit të peshkut duhet të siguroj se lënda e parë e cila dedikohet për prodhimin e vajit të papërpunuar të peshkut i nënshtrohet trajtimit ,duke përfshirë nxehjen, presimin, ndarjen, centrifugimi, përpunimi, rafinimin dhe hapat e pastrimit para se të plasohet në treg për konsumatorin e fundit.</p>	<p>2.The production process of fish oil must ensure that raw material which is intended for production of unprocessed fish oil has undergone treatment ,including heating ,pression ,separation ,centrifuging ,processing ,refining and cleaning steps before that such oil is placed on the market to final consumer.</p>	<p>2.Proizvodni proces ribljev ulja treba da obezbedi da sirovina namenjena za proizvodnju nepreradjenog ribljev ulja je podvrgavan tretiranju, obuhvatajući, grejanje, presiranje, odvajanje, centrifugiranje, preradi, rafiiranje i çišćenju pre stavljanja na tržište za poslednjeg potrošača.</p>
<p>3. Duke siguruar se lënda e parë dhe procesi i prodhimit i përmbushë kriteret të cilat aplikohen për vajin e peshkut i cili dedikohet</p>	<p>3. Ensuring that the raw material and manufacturing process fulfills the criteria applied to fish oil, intended for human</p>	<p>3. Obezbedjujući da sirovina i proces proizvodnje ispunjavaju kriterie koje se primenjuju za riblje ulje namenjeno</p>



<p>për konsum, operatori i biznesit me ushqim në të njëjtën ndërmarrje mund të prodhoj dhe ruaj edhe vajin e peshkut për konsum edhe vajin e peshkut dhe ushqimin për peshq i cili nuk dedikohet për konsum.</p> <p>4.Në pritje të hartimit të legjislacionit vendor, operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë pajtueshmëri me legjislacionin për ushqimin dhe standardet e pranuar ndërkombtarisht që ka të bëjë me rregullat për vajin e peshkut i cili është plasuar në treg për konsumatorin e fundit.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">STANDARDET SHËNDETËSORE PËR PRODUKTE TË PESHKIMIT</p> <p>Përveç sigurimit të pajtueshmërisë me kriteret mikrobiologjike të cilat janë përcaktuar në pajtim me Rregullores Nr.11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore, operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se varësisht nga natyra e produktit ose e llojeve të produkteve të peshkimit që janë plasuar në treg për konsum, i plotësojnë standardet e përcaktuara në këtë kapitull. Kriteret e pjesës B dhe D nuk do të aplikohen te të gjitha produktet e peshkimit të cilat përdoren direkt për përgatitjen e vajit të peshkut i cili dedikohet për konsum .</p>	<p>consumption, food business operator in the same establishment may produce and store fish oil for human consumption, fish oil and fish feed which is not intended for human consumption.</p> <p>4.Pending the drafting of Community legislation, food business operators must ensure compliance with national rules for fish oil, placed on the market to final consumer.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">HEALTH STANDARDS FOR FISHERY PRODUCTS</p> <p>In addition to ensuring compliance with microbiological criteria adopted in accordance with Regulation N0.11 /2011 on Hygiene of Foodstuffs, food business operators must ensure ,depending on the nature of the product or the species ,that fishery products placed on the market for human consumption meet the standards laid down in this Chapter .It shall not be applied the requirements of Part B and D in all fishery products used directly for preparation of fish oil ,intended for human consumption .</p>	<p>potrošnju, subjkat koji se bavi hranom, u istom preduzeću može da proizvodi i čuvati i riblje ulje za potrošnju i riblje ulje i hranu za ribe koji nije namenjeno ljudskoj ishrani.</p> <p>4. U očekivanju izrade domačeg zakonodavstva, subjkti koji se bave hranom treba da obezbede usaglašenost sa zakonodavstvom o hrani i međunarodnim priznatim standardima vezano sa propisima za riblje ulje koje je stavljena na tržište za poslednjeg potrošača.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA RIBLJE PROIZVODE</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, osim što moraju da obezbede usaglašenost sa mikrobiološkim kriterima, koji se utvrdjeni u skladu sa Pravilnika Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda, moraju da obezbede da zavisno od prirode proizvoda ili vrste riblji proizvoda koje su stavljene na tržište, ispunjavaju standarde, utvrdjenim ovim poglavljem. Kriteri deo B i D ne primenjuju se kod svih riblji proizvoda koji se direktno upotrebljavaju za pripremu ribljeg ulja, namenjeno ljudskoj ishrani.</p>
---	---	--



A.PËRBËRJA ORGANOLEPTIKE E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT	A.ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF FISHERY PRODUCTS	A. ORGANOLEPTIÇKI SASTAV RIBLJI PROIZVODA
<p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të zbatojnë ekzaminimet organoleptike të produkteve të peshkimit .Në veçanti këto ekzaminime duhet të sigurojnë se produktet e peshkimit janë në pajtim me kriteret e freskësisë.</p>	<p>Food business operators must carry out an organoleptic examination of fishery products .In particular ,this examination must ensure that fishery products comply with any freshness criteria .</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom treba da primenjuju organoleptičke testiranje ribljih proizvoda. Ova testiranja, posebno treba da obezbede da tih proizvodi su u skladu sa kriterima svežine.</p>
<p>B.HISTAMINA</p>	<p>B.HISTAMINE</p>	<p>B. HISTAMINA</p>
<p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se nuk janë tejkaluar limitet e histaminës.</p>	<p>Food business operators must ensure that the limits with regard to histamine are not exceeded</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom treba da obezbede da nisu prekoračeni limiti histamine.</p>
<p>C.TOTALI I NITROGJENIT TË AVULLUESHËM</p>	<p>C.TOTAL VOLATILE NITROGEN</p>	<p>C.TOTAL PARNOG NITROGENA</p>
<p>Produktet e papërpunuara të peshkimit nuk duhet të plasohen në treg, nëse analizat kimike zbulojnë se janë tejkaluar limitet e TVB-N ose TMA-N.</p>	<p>Unprocessed fishery products must not be placed on the market if chemical tests reveal that the limits with regard to TVB-N or TMA-N have been exceeded .</p>	<p>Ukoliko hemijske analize otkrivaju da su prekoračeni limiti TVB-N ili TMA-N, neperadjene riblje proizvode ne treba staviti na tržište.</p>
<p>D.PARAZITËT</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se produktet e peshkimit u janë nënshtruar ekzaminimit vizuel me qëllim të zbulimit të parazitëve të dukshëm para se të plasohen në treg. Ata nuk duhet të plasojnë produkte të peshkimit në treg për konsum të cilat jane dukshem të kontaminuara .</p>	<p>D.PARASITES</p> <p>Food business operators must ensure that fishery products have been subjected to a visual examination for the purpose of detecting visible parasites before being placed on the market .They must not place fishery products that are obviously contaminated with parasites on the market for human consumption.</p>	<p>D. PARAZITI</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, treba da obezbede da riblji proizvodi su podvrgnuti vizuelnoj ekzaminaciji radi otkrivanja vidljivih parazita pre nego što se proizvodi stave na tržište. Oni ne treba da stave na trziste, proizvode koje su vidljive kontaminirane.</p>



E.TOKSINET E RREZIKSHME PËR SHËNDETIN E NJERIUT	E.TOXINS HARMFUL TO HUMAN HEALTH	E.TOKSINI OPASNI ZA LJUDSKO ZDRAVLJE
<p>1. Produktet e peshkut nga peshqit helmues të familjes Tetraodontidae ,Moildae ,Diodontidae dheCanthigasteroidae nuk duhet të plasohen në treg .</p> <p>Produktet e freskëta,të përpunuara ,përgatitura ,dhe të ngrira të familjes <i>Gempylidae</i> ,në veçanti <i>Raventus protiousus</i> dhe <i>Lepidacybium flavobromeum</i>, mund të plasohen në treg vetëm në formë të ambalazhuar/paketuar dhe duhet të etiketohen drejt në mënyrë që të sigurohet informata për konsumatorin për metodën e përgatitjes dhe rrezikun lidhur me praninë e substancave me ndikim të dëmshëm gastrointensinal .</p> <p>Emri shkencor i produktit të peshkut duhet të shoqërojë emrin e zakonshem në etiketë.</p> <p>2. Produktet e peshkut që përmbajnë biotoksine siç është ciguatoksina ose toksinet të cilat paralizojnë muskujt nuk duhet të plasohen në treg. Megjithatë produktet e peshkimit të përfituara nga guacat dymembranore, ekinodermet, tunikatet dhe gastropodët e detit mund të plasohen në treg vetëm në formë të ambalazhuar /paketuar dhe duhet të etiketohen në mënyrë të drejt ,nëse janë prodhuar në pajtim me seksionin VII dhe janë në pajtim me standardet e përcaktuara në kapitullin V, paragraf 2 të atij seksioni .</p>	<p>1. Fishery products derived from poisonous fish of the following families must not be placed on the market: Tetraodontidae, Moildae, Diodontidae and Canthigasteroidae.</p> <p>Fresh products ,processed ,cooked and frozen of the family <i>Gempylidae</i> ,in particular <i>Raventus protiousus</i> and <i>Lepidacybium flavobromeum</i> ,may placed on the market must be correctly wrapped /packed in a manner to provide sufficient information to consumer about the method of preparation /cooking and risk related to substances with harmful gastrointestinal; effect .</p> <p>The scientific name of the fishery product must accompany the coomon name in label.</p> <p>2.Fishery products containing biotoxins such as ciguatoxin or muscle paralyzing toxins must not be placed on the market .However ,fishery products derived form bivalve molluscs ,echinoderms ,tunicates and marine gastropods may be placed on the market if they have been produced in accordance with Section VII and comply with the standards laid down in Chapter V,point 2 of that Section.</p>	<p>1.Riblji proizvodi iz otrovnih riba porodice Tetraodontidae ,Moildae, Diodontidae i anthigasteroidae ne treba stavljati na tržište.</p> <p>Sveže proizvode, preradjene, pripremljene i zamrznute, iz porodice <i>Gempylidae</i>, posebno <i>Raventus protiousus</i> i <i>Lepidacybium flavobromeum</i>, mogu se stavljati na tržište samo ambalažirane/upakovanoj formi i treba ispravno eteketirati kako bi se obezbedile informacije za potrošača o metodi pripremanja i rizika o prisutnosti substanci sa štetnim gastrointensinalnim dejstvom.</p> <p>Naučno ime ribljeg proizvoda dtreba da druži obično ime na etiketi.</p> <p>2.Riblji proizvodi koji sadrže biotoksine kao što je ciguatoksina ili toksine koje parališu mišiče, ne smeju se stavljati na tržište.Riblji proizvodi, dobijeni iz školjke, ekonodermi, tunikati i morski gastropodi, mogu se stavljati na tržište samo u ambalažiranoj i upakovanoj formi i treba ispravno etiketirati, i ukoloko su proizvedeni u skladu sa odeljkom VII, i da su u skladu sa standardima, utvrđene u poglavlje V, tačka 2 tog odeljka.</p>



KREU VI	CHAPTER VI	POGLAVLJE VI.
<p>MBËSH TJELLJA DHE PAKETIMI I PRODUKTEVE TË PESHKIMIT</p> <p>1.Kontejnerët për deponim, në të cilët mbahen nën akull produktet e freskëta të peshkimit duhet të jenë të rezistueshme ndaj ujit dhe të sigurojnë se uji i shkërrë nga akulli të mos ketë kontakt me produktet.</p> <p>2.Bllokat e ngrirë të akullit të përgatitur në bordin e anijeve duhet të mbështillen në mënyrë adekuate para se të zbarkohen në tokë.</p> <p>3.Kur produktet e peshkimit mbështillen në bordin e anijeve të peshkimit, operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se materiali mbështjelles :</p> <p>3.1. nuk është burim i kontaminimit,</p> <p>3.2.ruhet në atë mënyrë që të mos i ekspozohet kontaminimit, dhe</p> <p>3.3.dedikohet për ripërdorim, lehtë pastrohet dhe sipas nevojës dezinfektohet .</p>	<p>WRAPPING AND PACKAGING OF FISHERY PRODUCTS</p> <p>1.Receptacles in which fresh fishery products are kept under ice must be water resistant and ensure that melt water does not remain in contact with the products.</p> <p>2.Frozen blocks prepared on board vessels must be adequately wrapped before landing .</p> <p>3.When fishery products are wrapped on board fishing vessels ,food business operators must ensure that wrapping material ;</p> <p>3.1. is not a source of contamination ;</p> <p>3.2. is stored in such manner that it is not exposed to a risk of contamination ;</p> <p>3.3. intended for re-use is easy to clean and ;where necessary ,to disinfect .</p>	<p>OMOTAVANJE I UPAKOVANJE RIBLJI PROIZVODA</p> <p>1. Kontejneri za skladištenje, u kojima se riblji proizvodi drže ispod leda treba da su otporni nad vodom i da obezbede da voda, utopljena iz leda nema kontakt sa proizvodima.</p> <p>2. Zamrznuti blokovi leda, pripremljeni na bordu brodova treba omotavati na adekvatan način pre nego što se pristajaju na zelju.</p> <p>3.Kada riblji proizvodi se omotavaju na bordu brodova za ribarstvo, subjekti koji se bave hranom treba da obezbede materijal za omotavanje:</p> <p>3.1. nije izvor kontaminacije,</p> <p>3.2.čuva se na taj način da se ne izloži kontaminaciji, i</p> <p>3.3. namenjen je za ponovno upotrebljavanje, lako se čisti i po potrebi dezinfekcira.</p>
<p>KREU VII</p> <p>RUAJTJA E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët ruajnë</p>	<p>CHAPTER VII</p> <p>STORAGE OFFISHERY PRODUCTS</p> <p>Food business operators storing fishery</p>	<p>POGLAVLJE VII</p> <p>ÇUVANJE RIBLJI PROIZVODA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, koji čuvaju</p>



<p>produktet e peshkimit duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese:</p> <p>1. Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e shkrija dhe të papërpunuara të peshkimit dhe produktet e gatuar dhe të ftohura të krustaceanëve dhe guacave duhet të mbahen në temperaturë që i afrohet shkrires së akullit.</p> <p>2. Produktet e ngrira të peshkimit duhet të mbahen në temperaturë jo më të lartë se minus -18 °C, në të gjitha pjesët e produktit; Megjithatë i tërë peshku i ngrirë në ujë të kripur dhe i cili dedikohet për prodhimin e ushqimit të konzervuar mund të mbahet në temperaturë jo më të lartë se minus -9 °C .</p> <p>3. Produktet e peshkimit, të cilat mbahen të gjalla duhet të mbahen në temperaturë dhe në atë mënyrë që nuk do të ndikoj dëmshëm në sigurinë e ushqimit ose vlerën ushqyese të tij.</p> <p style="text-align: center;">KREU VIII</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORTI I PRODUKTEVE TË PESHKIM</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim që transportojnë produkte të peshkimit duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese</p> <p>1. Gjatë transportit produktet e peshkimit duhet të mbahen në temperaturën e kërkuar, në veçanti :</p> <p>1.1. produktet e freskëta të peshkimit,</p>	<p>products must ensure compliance with the following requirements :</p> <p>1. Fresh fishery products ,thawed unprocessed fishery products and cooked and chilled products from crustaceans and molluscs ,must be maintained at a temperature approaching that of melting ice.</p> <p>2. Frozen fishery products must be kept at a temperature of not more than -18°C ,in all parts of the product ;However ,whole fish in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than -9°C .</p> <p>3. Fishery products kept alive must be kept at a temperature and in a manner that does not adversely affect food safety or their viability</p> <p style="text-align: center;">CHAPETR VIII</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORT OFFISHERY PRODUCTS</p> <p>Food business operators transporting fishery products must ensure compliance with the following requirements:</p> <p>1. During the transport ,fishery products must be maintained at the required temperature .In particular:</p> <p>1.1. fresh fishery products ,thawed unprocessed</p>	<p>riblje proizvode treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima:</p> <p>1. Sveže, utopljene i nepreradjene riblje proizvode i pripremljene i hladjene proizvode školjke i mekušce treba držati u temperaturi koja se približava topljenju leda.</p> <p>2. Zamrznuti riblji proizvodi treba da se drže u temperaturi ne većoj od minus - 18 °C u svim delovima proizvoda, cela riba, zanrnuta u posoljenom vodu , a koji je namenjen za proizvodnju konzervirane hrane može se držati u temperaturi ne većoj od minus - 9 °C.</p> <p>3. Riblji proizvodi koje se drže žive, treba držati u temperaturi i na način da neće štetno uticati na bezbednost hrane ili njenu hranjenu vrednost.</p> <p style="text-align: center;">PODELJAK VIII</p> <p style="text-align: center;">PREVOZ RIBLJI PROIZVODA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom i prevoze riblje proizvode treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima:</p> <p>1. Tokom prevoza, riblje proizvode treba održati u odgovarajućoj temperaturi, posebno:</p> <p>1.1. sveži riblji proizvodi, utopljeni i</p>
---	---	--



<p>produktet e shkrira të papërpunuara të peshkimit dhe produktet e gatuar dhe ftohura nga krustaceanët dhe guacat duhet të mbahen në temperaturë që i afrohet shkrirjes së akullit.</p> <p>1.2. produktet e ngrira të peshkimit me përjashtim të peshkut të ngrirë në ujë të kripur dhe i cili dedikohet për prodhimin e ushqimit të konzervuar gjatë transportit duhet të mbahet në temperaturë të njëjtë dhe jo më të lartë se minus -18 °C në të gjitha pjesët e produktit mundësisht me një luhajtje të shkurtë por jo më të lartë se 3 °C.</p> <p>2. Operatorët e biznesit me ushqim nuk kanë nevojë që të pajtohen me paragrafin 1.2 kur transportohen produktet e ngrira të peshkimit nga hapësira ftohëse deri në ndërmarjen e aprovuar për shkrirje me qëllim të përgatitjes dhe përpunimit nëse një rrugëtim i tillë është i shkurtrë dhe autoriteti kompetent e lejon një gjë të tillë .</p> <p>3. Nëse produktet e peshkimit mbahen në akull, uji i mbetur nuk duhet të ketë kontakt me produktet .</p> <p>4. Produktet e peshkimit të cilat plasohen në treg të gjalla duhet të transportohen në atë mënyrë që të mos ndikojnë në sigurinë e ushqimit dhe vlerën ushqyese të tyre.</p>	<p>fishery products ,and cooked and chilled products from crustaceans and molluscs ,must be maintained at a temperature approaching that of melting ice .</p> <p>1.2. frozen fishry products ,with the exception of frozen fish in brine intended for the manufacture of canned food ,must be maintained during transport at an even temperature of not more than -18°C in all parts of the product ,possibly with short upward fluctuations of not more than 3 °C.</p> <p>2. Food business operators need not to comply with paragraf 1,2 when frozen fishery products are transported from a cold store to an approved establishment to be thawed for the purposes of preparation and /or processing ,if the journey is short and the competent authority so permits .</p> <p>3. If fishery products are kept under ice ,melt water must not remain in contact with the products .</p> <p>4 Fishery products to be placed on the market live must be transported in such a way as not adversely to affect food safety or their viability</p>	<p>nepreradjeni proizvodi ribolovstva zahladjeni proizvodi pripremljenih od školjki i mekušca, treba održati u temperaturi koja se približi utopljenju leda.</p> <p>1.2. zamrznuti riblji proizvodi, osim ribe - zamrznute poseljenom vodom i koji su namenjeni za proizvodnju konzervirane hrane, tokom prevoza treba da se održe u istoj temperaturi a ne većoj od minus -18 ° C na celim delovima ribe uz kratko variranje ali ne većoj od 3 °C.</p> <p>2. Subjekti koji se bave hranom nema potrebe da se slažu sa satv 1,2, kada prevoze zamrznute riblje proizvode iz prostora za hlađenje do preduzeća koja je usvojena za utopljenje u cilju pripremanja ili preradjivanja ako se takvo putovanje je kratka i nadležni organ to odobrava.</p> <p>3. Ukoliko se riblji proizvodi drže na ledu, ostavljena voda ne treba da ima kontakt sa proizvodima.</p> <p>4. Riblji proizvodi koje se stavljaju žive na tržište treba prevoziti na taj način da ne utiču štetno na bezbednost hrane i na njegovu hranjenu vrednost.</p>
--	--	--



SEKSIONI IX	SECTION IX	ODELJAK IX
<p>QUMËSHTI I PAPËRPUNUAR, KULLOSHTRA, PRODUKTET E QUMËSHTIT DHE PRODUKTET ME BAZË KULLOSHTRE</p> <p>Për qëllim të këtij seksioni:</p> <p>1. „Kullostër,, nënkupton lëngun e sekretuar nga gjëndrrat qumështore nga kafshët për prodhimin e qumështit deri në pesë ditë pas pjelljes dhe është i pasur me antitrupe dhe minerale, dhe paraprijnë me prodhimin e qumështit të papërpunuar .</p> <p>2. “ Produktet me bazë kulloshtrë,,- nënkupton produktet e përpunuara që rezultojnë nga përpunimi i kulloshtrës ose nga përpunimi i mëtejme i produkteve të tilla të përpunuara .</p>	<p>RAW MILK ,COLOSTRUM AND DAIRY PRODUCTS AND COLOSTRUM-BASED PRODUCTS</p> <p>For purposes of this Section :</p> <p>1.,,Colostrum ,, –means a secreted liquid from udder of animals up to five days after calving and it is rich with antibodies and minerals ,and procede with the production of raw milk .</p> <p>2.“ Colostrum based products ,, -means processed products resulting from processing of colostrums or further processing of such processed products.</p>	<p>NEPRERADJENO MLEKO, KOLOSTRUM, MLEČNI PROIZVODI I PROIZVODI SA OSNOVOM MLEKO</p> <p>Za potrebe ovog odeljka:</p> <p>1.“Kolostrum“ podrazumeva tečnost izvadjenu iz mlečnih žlezdi iz životinja za proizvodnju mleka do pet dana nakon telenja i sadrži antitrupe i minerale, i prethode proizvodnju nepreradjenog mleka.</p> <p>2 „Proizvodi sa osnovom kolostruma“, podrazumevaju preradjene proizvode koje rezultiraju iz preradjivanja kolostruma ili iz daljeg preradjivanja takvih preradjjenih proizvoda.</p>
<p>KREU I</p> <p>QUMËSHTI I PAPËRPUNUAR DHE KULLOSHTRA -PRODHIMI PRIMAR</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim që prodhojnë ose grumbullojnë qumësht të papërpunuar dhe kullostër duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret e përcaktuara në këtë kapitull.</p>	<p>CHAPTER I</p> <p>RAW MILK AND COLOSTRUM – PRIMARY PRODUCTION</p> <p>Food business operators producing, or; as appropriate ,collecting raw milk must ensure compliance with the requirements laid down in this Chapter .</p>	<p>POGLAVLJE I</p> <p>NEPRERADJENO MLEKO I KOLOSTRUM - PRIMARNA PROIZVODNJA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, i koji proizvode ili skupljaju nepreradjeno mleko i kolostrum, treba da obezbede usaglašenost sa uslovima utvrdjenim u ovom poglavlju.</p>



I. KRITERET SHËNDETËSORE PËR QUMËSHITIN E PA PËRPUNUAR DHE PRODHIMIN E KULLOSHTRËS	I. HEALTH REQUIREMENTS FOR RAW MILK PRODUCTION AND COLOSTRUM	I. ZDRAVSTVENE USLUVE ZA NEPRERADJENO MLEKO I PROIZVODNJU KOLOSTRUMA
<p>1. Qumështi i papërpunuar dhe kulloshtra duhet të përfitohen nga kafshët që:</p> <p>1.1. nuk shfaqin simptome të sëmundjeve infektive të cilat përhapen te njeriu përmes qumështit ose kulloshtrës ;</p> <p>1.2. janë në gjendje të mirë shëndetësore, nuk shfaqin simptome të sëmundjes që mund të rezultojnë në kontaminimin e qumështit dhe kulloshtrës, dhe në veçanti nuk vuajnë nga ndonjë infeksion i traktit gjeneral me rrjedhje, enterit, me diarre dhe temperaturë, ose inflamacion të dukshëm të gjirit.</p> <p>1.3. nuk kanë plagë në gji që mund të dëmtoj qumështin dhe kulloshtrën .</p> <p>1.4. në të cilën nuk janë administruar substanca ose produkte dhe nuk janë nënshtruar trajtimit ilegal në Udhëzimit Administrativ NR.14/2006 mbi caktimin e kufirit maksimal të mbetjeve,</p> <p>1.5. nëse janë administruar substanca dhe produkte të autorizuara , përshkrimin e periodës së vëzhgimit të tërheqjes së këtyre produkteve dhe substancave .</p> <p>2.1. Sa i përket brucelozës, qumështi i papërpunuar dhe kulloshtra duhet të përfitohet</p>	<p>1. Raw milk and colostrums must come from animals :</p> <p>1.1. do not show any symptoms of infectious disease communicable to humans through milk or colostrums;</p> <p>1.2. that are in good general state of health . present no signs of disease that might result in the contamination of milk and ,in particular ,are not suffering from any infection of the genital tract with discharge ,enteritis with diarrhea and fever, or a recognizable inflammation of the udder .</p> <p>1.3. that do not have any any udder wound likely to affect the milk and colostrums .</p> <p>1.4. to which no unauthorized substances or products have been administered and that have not undergone illegal treatment within the meaning of Administrative Instruction No 14/2006 On Fixing the Maximum Residue Limits,</p> <p>1.5. in respect of which ,where authorised products or substances have been administered ,the withdrawal periods ,prescribed for these products or substances have been observed .</p> <p>2 .1. In particular ,as regards brucellosis, raw milk and colostrum must come from:</p>	<p>1. Nepreradjeno mleko i kolostrum treba da se zadobijaju iz životinja koje:</p> <p>1.1. ne pokazuju simptome infektivnih bolesti koje se prenose kod ljudi putem mleka ili kolostruma,</p> <p>1.2. su u dobrom zdravstvenom stanju, ne pokazuju znakove bolesti koja može rezultirati sa kontaminacijom mleka i kolostruma, a posebno ne pate iz vidljive infekcije siva, enterit sa diareom i temperaturom.</p> <p>1.3. nemaju rane u sisama, koje mogu da oštete mleko i kolostrom,</p> <p>1.4. u kojima nisu primenjene substance ili proizvode i nisu primenjene ilegalne tretiranja u smislu Administrativnog Uputstva BR.14/2006 o određivanju maksimalne granice ostataka,</p> <p>1.5. ako su primenjene substance i autorizovane proizvode, opis perioda posmatranja i povlačenja ovih substanci i proizvoda.</p> <p>2.1. što se tiče Bruceloze, nepreradjeno mleko i kolostrum, treba da se zadobije od:</p>



<p>nga:</p> <p>2.1.1. Lopët ose buallicat të cilat i takojnë tufës që në kuptim të Udhëzimit Administrativ Nr. 26/2007 për luftimin dhe çrranjosjen e smundje Tuberkulozit, Brucelozës dhe Leukozës tek gjedhet, janë të lira ose zyrtarisht të lira nga bruceloza .</p> <p>2.1.2. delet ose dhitë të cilat i takojnë pronës zyrtarisht të lirë ose të lire nga bruceloza , në kuptim të Udhëzimit Administrativ Nr.07/2008 për luftimin dhe çrrënjosjen e smundjes së Brucelozës tek delet, dhitë dhe derrat ,ose</p> <p>2.1.3. kafshët e gjinisë femrore te llojeve tjera, për llojet e prekshme nga bruceloza, tufat e kontrolluara rregullisht per këte sëmundje sipas planit të kontrollit të aprovuar nga autoriteti kompetent.</p> <p>2.2. për sa i përket tuberkulozës, qumështi dhe kulloshtira duhet të përfitohet nga :</p> <p>2.2.1. lopët dhe buallicat që takojnë tufës në kuptimin e Udhëzimit Administrativ Nr.26/2007. për luftimin dhe çrranjosjen e smundjes së Tuberkulozit, Brucelozës dhe leukozës tek Gjedhet është zyrtarisht e lirë nga tuberkuloza ,ose</p>	<p>2.1.1. cows and buffaloes belonging to a herd which , within the meaning of Administrative Instruction No. 26/2007 on combating and eradication of Tuberculosis, Brucelosis and Leukosis disease in catle, is free or officially free of brucellosis .</p> <p>2.1.2. sheep or goats belonging to a holding officially free or free of brucellosis within the meaning of Administrative instruction No. 07/2008 on combating and eradication of brucellosis diseases in sheep and goats and swine .</p> <p>2.1.3. females of other species belonging to a holding ,for species susceptible to brucellosis ,to herds regularly checked for that disease under a control plan that the competent authority has approved .</p> <p>2.2. as regards tuberculosis ,raw milk and colostrums must come from:</p> <p>2.2.1. cows or buffaloes belonging to herd which , within the meaning of Administrative Instruction No. 26/2007 on Combating and eradication of Tuberculosis, Brucelosis and Leukosi Disease in catle, is officially free of tuberculosis,or</p>	<p>2.1.1.krave ili bivolice koje pripadaju stadi u smislu Administrativnog Uputstva BR:26/2007 o suzbijanju i iskorenjavanju olesti Tuberkuloze, Bruceloze i Leukoze kod goveda, su slobodne ili službeno slobodne od bruceloze.</p> <p>2.1.2.ovce i koze koje se tiču stadi zvanično oslobodjene ili oslobodjene od bruceloze u smislu Administrativnog Uputstva BR. 07/2008 za suszbijanje i iskorenjavanje bolesti Bruceloze kod voce, koze i svinje, ili</p> <p>2.1.3.ostalih životinja ženskog pola koje mogu se razboliti iz bruceloze stade redovno kontrolisane za ovu bolest, po planu kontrole, usvojenom od nadležnog organa.</p> <p>2.2..što se tice tuberkuloze, mleko i kolostrum može se zadobijati od:</p> <p>2.2.1. krave i bivolica koja se tiču stadi, u smislu Administrativnog Uputstva Br:26/2007 o suzbijan iskorenjavanju Bolesti Tuberkuloze, Bruceloze Leukoze kod goveda, i zvanično je slobodna od tuberkuloze, ili</p>
---	--	---



<p>2.2.2. kafshët e gjinisë femrore të Llojeve tjera, për llojet e preksh nga tuberkuloza tufat e kontrolluara rregullisht për këte sëmundje sipas planit të kontrollit të aprovuar nga autoriteti kompetent.</p> <p>2.3. nëse dhitë mbahen së bashku me opë, dhitë e tilla duhet të inspektohen dhe testohen për tuberkulozë.</p> <p>3. Megjithatë, qumështi i papërpunuar nga kafshët të cilat nuk i plotësojnë kriteret e paragraf 2 mund të përdoret me autorizim të autoritetit kompetent:</p> <p>3.1. në rastin e lopëve dhe bualliceve të cilat nuk shfaqin reaksion pozitiv në testet për tuberkulozë ose brucellozë e as nuk shfaqin simptoma të këtyre sëmundjeve, pas nënshtrimit të trajtimit me anë të nxehtësisë ,tregojnë reaksion negativ në testin e fosfatazës alkaline;</p> <p>3.2. në rastin e deleve ose dhive që nuk tregojnë reaksion pozitiv në testet për brucellozë ose të cilat janë vaksinuar kundër brucellosës si pjesë e programit të aprovuar të qrrënjësjes, dhe të cilat nuk shfaqin simptome të sëmundjes, ose</p> <p>3.2.1. prodhimin e djathit me periudhë të maturuar, së paku dy muaj ;ose</p> <p>3.2.2.pas nënshtrimit të trajtimit me anë të</p>	<p>2.2.2.females of other specie belonging ,for species susceptible to tuberculosi, herds regularly checked fo this disease under a control that the competent authority hasapproved.</p> <p>2.3. if goats are kept together with cows ,such goats must be inspected and tested for tuberculosis .</p> <p>3. However, raw milk from animals that do not meet the requirements of parahgraf 2 may be used with the authorization of the competent authority:</p> <p>3.1.in the case of cows or buffaloes that do not show a positive reaction to tests for tuberculosis or brucellosis ,nor any symptoms of these diseases ,after having undergone a heat treatment such as to show a negative reaction to the phosphatase test;</p> <p>3.2. in the case of sheep or goats that do not show a positive reaction to tests for brucellosis ,or which have been vaccinated against brucellosis as part of an approved eradication programme ,and which do not show any symptom of that disease, either</p> <p>3.2.1. for manufacture of cheese with maturation period of at least two months ;or</p> <p>3.2.2.after having undergone heat</p>	<p>2.2.2.ostalih životinja ženskog pola Za vrste dodirljive od tuberkuloze, stade redovno kontrolisane za ovu boles usvojenom od nadležnog organa.</p> <p>2.3.ukoliko se koze drže zajedno sa kravama, te koze treba da se inspektuju i testiraju za tuberkulozu.</p> <p>3. Medjutim, nepreradjeno mleko od životinja koje ne ispunjavaju uslove stav 2, može se upotrebiti sa ovlašćenjen nadležnog organa:</p> <p>3.1. u slučaju krava i bivolica koje ne pokazuju pozitivnu reakciju u testovima za tuberkulozu ili brucelozu niti pokazuju simptome ovih bolesti, nakon tretiranja sa toplotom , pokazuju negativno reakciju na testu alkaline fosfataze;</p> <p>3.2. u slučaju avaca i koze koje na testovima za brucelozu ne pokazuju pozitivnu reakciju, ili koje su vakcionisane protiv bruceloze kao deo usvojenog programa za iskorenjavanje bolesti i koje ne pokazuju simptome bolesti, ili</p> <p>3.2.1. proizvodnju sira sa maturiraom periodu najmanje dva meseci, ili</p> <p>3.2.2. posle primenjivanja tretmana</p>
---	---	--



<p>nxehtësisë për të treguar reaksion negativ në testin e fosfatazës alkaline;dhe</p> <p>3.3. në rastin e kafshëve të gjinisë femrore të llojeve tjera të cilat nuk shfaqin reaksion pozitiv në testet për tuberkulozë ose brucelozë, e as simptome të këtyre sëmundjeve, por u takojnë tufave në të cilat është zbuluar bruceloza ose tuberkuloza pas kontrollimeve të referuara në paragraf 2.1.3., ose 2.2.2., nëse trajtohen për të garantuar sigurinë e qumeshtit.</p> <p>4. Qumështi i papërpunuar dhe kulloshtira e cilësdo kafshë, që nuk është në pajtueshmëri me kriteret e pikave 1 deri 3, dhe në veçanti i cilësdo kafshë e cila individualisht tregon reaksion pozitiv në testet profilaktike të tuberkulozës ose brucelozës siç është përcaktuar në Lopët ose buallicat të cilat i takojnë tufës që në kuptim të Udhëzimit Administrativ Nr. 26/2007 për luftimin dhe çrranjosjen e smundjes së Tuberkulozit, Brucelozës dhe Leukozës tek gjedhe dhe Udhëzimit Administrativ Nr.07/2008 për luftimin dhe çrranjosjen e smundjes së Brucelozës tek delet, dhitë dhe derrat nuk duhet të përdoret për konsum.</p> <p>5. Izolimi i kafshëve të sëmura ose që dyshohet se janë të infektuara me ndonjë nga sëmundjet e referuara në paragraf 1 ose 2, duhet të jetë efektiv për të shmangur efektin e dëmshëm në qumështin dhe kulloshtirën e kafshëve tjera.</p>	<p>treatment such as to show negative reaction to the phosphatase test;and</p> <p>3.3. in the case of females of other species that do not show a positive reaction to tests for tuberculosis or brucellosis ,nor any symptoms of these disease ,but belong to a herd where brucellosis or tuberculosis has been detected after the checks referred to in paragraph 2.1.3. ,or 2.2.2.,f treated to ensure safety.</p> <p>4. Raw milk and colostrums from any animal not complying with the requirements of points 1 to 3 –in particular ;any animal showing individually a positive reaction to the prophylactic tests vis-a vis tuberculosis or brucellosis as laid down in Administrative Instruction No. 26/2007 on combating and eradication of Tuberculosis, Brucellosis and Leucosis disease in cattle and Administrative instruction No 07/2008 on combating and eradication of Brucellosis in sheep ,goats and swine must not be used for human consumption.</p> <p>5.The isolation of animals that are infected ,or suspected of being infected ,with any of the diseases referred to in paragraph 1 or 2 must be effective to avoid any adverse effect on other animals' milk.</p>	<p>putem toplote radi pokazivanja negativne reakcije na testu alkaline fosfataze, i</p> <p>3.3. u slučaju drugih životinja ženskog pola, koje ne pokazuju pozitivnu reakciju na testovima za Brucelozu, niti simptome ovih bolesti, ali se tiču stadama, na kojima je otkrivena tuberkuloza ili bruceloza, nakon kontrolama referisane u stav 2.1.3. ili 2.2., ukoliko se tretiraju radi zagarantovanja bezbednosti mleka.</p> <p>4. Nepreradjeno mleko i kolostrum bilo koje životinje koje nije usaglašenosti sa kriterima tačaka 1 do 3, a posebno bilo koje životinje koja individualno na testove profilaktike tuberkuloze ili bruceloze pokazuje pozitivnu reakciju, kako je utvrđenoAdministrativnog Uputstva Br:26/2007 o suzbijanju i iskorenjavanju bolesti Tuberkuloze, Bruceloze i Leukoze kod goveda i Uputstva Br. 07/2008 za suzbijanje i iskorenjavanje bolesti Bruceloze kod voće, koze i svinje, ne treba se upotrebiti za ljudsku ishranu.</p> <p>5. Izolacija bolesnih životinja,ili se sumnja da su infektirane od bolesti referisane u stav 1 ili 2, treba biti efektivna radi otklanjanja štetnog efekta na mleko i kolostrum drugih životinja.</p>
--	--	--



II. HIGJIENA E QUMËSHTIT DHE KULLOSHTRËS NË PRONAT E PRODHIMIT

A Kriteret për hapësira dhe pajisje

1. Pajisjet për mjelje dhe hapësirat ku qumështi dhe kulloshtira ruhet, përdorohet apo ftohet, duhet të jenë të ndërtuara dhe të vendosura në mënyrë që të kufizohet rreziku nga kontaminimi i qumështit dhe kulloshtres.
2. Hapsirat për ruajtje të qumështit dhe kulloshtres duhet të mbrohen nga kafshët dhe insektet dëmtuese, të ketë ndarje adekuate nga objektet ku janë strehuar kafshët, dhe sipas nevojës duhet t'i plotësojnë kriteret e përcaktuara në pjesën B, dhe të posedojnë pajisjet e frigorifimit.
3. Sipërfaqet e pajisjeve të cilat vijnë në kontakt me qumështin dhe kulloshtren (enët, veglat, kontejnerët, rezervuarët) etj. dhe të cilat përdoren për mjelje, grumbullim ose transport, duhet të pastrohen lehtë dhe sipas nevojës edhe të dezinfektohen dhe duhet të mbahen në gjendje të mirë. Kjo kërkon përdorimin e materialit të lëmuar, jo toksik dhe që mund të lahet
4. Pas përdorimit, sipërfaqet e tilla duhet të pastrohen dhe sipas nevojës të dezinfektohen. Pas secilit rrugëtim ose pas secilës seri të

II. HYGIENE ON MILK AND COLOSTRUM PRODUCTION HOLDINGS

A. Requirements for premises and equipment

1. Milking equipment ,and premises where milk is stored ,handled or cooled must be located and constructed so as to limit the risk of contamination of milk and colostrums.
2. Premises for the storage of milk and colostrums must be protected against vermin ,have adequate separation from premises where animals are housed and ,where necessary to meet the requirements laid down in Part B ,have suitable refrigeration equipment.
3. Surfaces of equipment that are intended to come into contact with milk and colostrums (utensils, containers ,tanks ,etc .intended for milking ,collection or transport) must be easy to clean and ,where necessary ,disinfect and maintained in a sound condition .This requires the use of smooth ,washable and no-toxic materials.
4. After use ,such surfaces must be cleaned and ,where necessary ,disinfected .After each journey ,or after each series of journeys when

II. HIGIJENA MLEKA I KOLOSTRUMA U PROIZVODNIM IMANJIMA

A. Kriteri za prostorije i uređjaje

1. Uredjaji za muženje i prostorije na kojima se čuva, upotrebljava ili hladi mleko i kolostrum treba da budu izgrađene i smeštene kako bi se ograničilo opasnost kontaminacije mleka i kolostruma.
2. Prostorije za skladištenje-čuvanje mleka i kolustruma treba zaštititi od životinja i štetnih insekata, do imaju adekvatno odvajanje iz objekata gde su smeštene životinje a po potrebi treba da ispunjavaju uslove utvrdjene u deo B i da ih imaju uređjaje hladjenja.
3. Površine uređjaja koje dolaze u kontaktu sa mlekom i kolostrumom (posudje, pribori, kontrjneri , rezervoari i dr.) a koje se upotrbljavaju za muženje, sakupljanje i prevoz treba da se lako očiste, a po potrebi i dezinfekcirati i održavati u dobrom stanju. Ovo zahteva upotrebu netoksičnog i glatkog materijala koji se može oprati.
4. Nakon upotrebe, takve površine trebaju se očistiti a po potrebi i dezinfekcirati. Nakon svakog putovanja ilio nakon svake serije



<p>rrugëtimeve kur periudha kohore në mes të zbrazjes dhe mbushjes vijuese është shumë e shkurtër, por në të gjitha rastet para ripërdorimit, kontejnerët dhe rezervuarët e përdurur për transport të qumështit dhe kulloshtrës duhet të pastrohen dhe dezinfektohen së paku një herë në ditë.</p> <p>B. Higjiena gjatë mjeljes, grumbullimit dhe transportit</p> <p>1. Mjelja duhet të bëhet në mënyrë higjienike, e në veçanti duke siguruar se :</p> <p>1.1. para fillimit të mjeljes, thimthat, gjiri dhe pjesët në afërsi janë të pastërta;</p> <p>1.2. qumështi dhe kulloshtra nga secila kafshë, është kontrolluar nga mjelësi për anomali organoleptike dhe fiziko-kimike ose ndonje metodë e cila paraqet rezultate të ngjajshme dhe që qumështi dhe kulloshtra me anomali të tilla të mos përdoret për konsum;</p> <p>1.3. qumështi dhe kulloshtra nga kafshët të cilat shfaqin shenja klinike të sëmundjes së gjirit të mos përdoret për konsum, përveç nëse është në pajtim me udhëzimet e veterinarit;</p> <p>1.4. identifikimi i kafshëve të cilat i nënshtrohen trajtimit mjekësor dhe që mund të bartë mbetje në qumësht ose kulloshtrë, dhe që qumështi dhe kulloshtra e tillë është përfutur nga kafshët e tilla para përfundimit të</p>	<p>the period of time between unloading and the following loading is very short ,but in all cases at least once a day ,containers and tanks used for the transport of raw milk and colostrums must be cleaned and disinfected in an appropriate manner before re-use .</p> <p>B. Hygiene during milking ,collection and transport</p> <p>1.Milking must be carried out hygienically ,ensuring in particular:</p> <p>1.1. that before milking starts ,the teats, udder and adjacent parts are clean ;</p> <p>1.2.that milk from each animal is checked for organoleptic or physico-chemical abnormalities by the milker or a method achieving similar results and that milk presenting such abnormalities is not used for human consumption;</p> <p>1.3. that milk and colostrums from animals showing clinical signs of udder disease is not used for human consumption otherwise than in accordance with the instructions of a veterinarian;</p> <p>1.4. the identification of animals undergoing medical treatment likely to transfer residues to the milk ,and colostrums ,and that milk and colostrums obtained from such animals before the end of the prescribed withdrawal period is</p>	<p>putovanja, kada vremenski period izmedju ispraznjavanja i sledeceg punjenja je veoma kratak, ali na sve slucajeve pre ponovne upotrebe, kontejneri i rezervoari, upotrebljeni za prevoz mleka i kolostruma treba ocistiti i dezinfekirati najmanje jedan put dnevno.</p> <p>B. Higijena tokom muzenja, sakupljanja i Prevoza</p> <p>1.Muzenje treba izvršiti na higijenski način, a posebno osiguravajući da:</p> <p>1.1. pre početka muzenja, vrhove sise, sise i ostali delovi –bradavice u blizini su čiste,</p> <p>1.2.mleko i kolostrum iz svake životinje, je kontrolisano iz lica koji je muzio životinje za organoleptičke i fizičke - hemijske anomalije, ili nekom metodom koja daje slične rezultate i da mleko i kolostrum sa takvim anomalijama ne upotrebi za ljudsku ishranu.</p> <p>1.3. mleko i kolostrum iz životinja koja pokazuju hemijske znakove bolesti sisa da se ne upotrebi za ljudsku ishranu, osim ako je u skladu sa uputstvima veterinarara.</p> <p>1.4.identifikacija životinja, koje se podvrgnu lekarskoj kontroli, i koje mogu prenositi ostatke - rezidua na mleko ili kolostrum, i da takvo mleko i kolostrum je zadobijana od takvih životinja pre isteka</p>
---	--	--



<p>periudhës së përshkruar të tërheqjes së mbetjeve nga organizmi, qumështi i tillë nuk përdoret për konsum;</p> <p>1.5. substancat për pastrimin e thimthave përdoren vetëm pas autorizimit ose regjistrimit në pajtim me procedurat e përcaktuara në Udhëzimin Administrativ Nr.14/2006 mbi caktimin e kufirit maksimal të mbetjeve në lidhje me plasimin në treg të produkteve biocidale;</p> <p>1.6. kulloshtra mjelet ndaras dhe nuk përzihet me qumështin e papërpunuar .</p> <p>2. Menjëherë pas mjeljes, qumështi dhe kulloshtra duhet të mbahen në vend të pastër, i cili është i dizajnuar dhe pajisur për të shmangur kontaminimin.</p> <p>2.1. Qumështi duhet të ftohet menjëherë në jo më shumë se 8 ° C në rast të grumbullimit ditor, ndërsa në jo më shumë se 6 °C nëse grumbullimi nuk është ditor;</p> <p>2.2. në rast të grumbullimit ditor, kulloshtra duhet të ruhet ndaras dhe në jo më shumë se 8 °C, ndërsa në rast se grumbullimi nuk është ditor në jo më shumë se 6 °C, ose të ngrihet ;</p> <p>3. Gjatë transportit duhet të mbahet zingjiri i ftohjes, me të arritur në ndërmarrjen e destinimit temperatura e qumështit dhe kulloshtrës nuk duhet të jetë më shumë se 10</p>	<p>not used for human consumption ;and</p> <p>1.5. the teat dips or sparys are used only if the competent authority has approved or registration in compliance with procedures laid down in No 14/2006 On Fixing the Maximum Residue Limits, regarding to the placing on the market of biocidal products;</p> <p>1.6. colostrums is milked separately and not mixed with raw milk.</p> <p>2. Immediately after milking, milk must be held in a clean place designed and equipped to avoid contamination.</p> <p>2.1. it must be cooled immediately to not more than 8 °C, in the case of daily collection, or not more than 6°C if the collection is not daily.</p> <p>2.2. in case that collection is daily colostrums must be stored separately and in not more than 8°C ,in case that the collection si not daily the colostrums must be stored in not more than 6 °C or to be frozen ;</p> <p>3 During transport the cold chain must be maintained and,on arrival at the establishment of destination ,the temperature of the milk and colostrums must not be more than 10 °C;</p>	<p>perioda opisane za povlačenje ostataka sa organizma, takvo mleko se ne upotrebljava za ljudsku ishranu,</p> <p>1.5.substance za čišćenje vrha sise, upotrebljavaju se samo posle ovlašćenja i registracije u skladu sa postupcima utvrđene Administrativnom Uputstvom Br. 14/2006 O Određivanju Maksimalne Granice Ostataka,u vezi sa stavljanjem na tržište biocidnih proizvoda.</p> <p>1.6. kolostrum se muzi odvojeno i ne meša se sa nepreradjenom mlekom.</p> <p>2.Odmah nakon muzenja, mleko i kolostrum treba da se održi na čistom mestu, koje je dizjnirano i snabdeveno za otklanjanje kontaminacije.</p> <p>2.1. mleko se treba ohladiti odmah ali ne više od 8 °C u slučaju dnevnog sakupljanja, i u ne više od 6 °C, ukoliko se sakpljanje nije dnevna.</p> <p>2.2u slučaju dnevnog sakupljanja, kolostrum treba da se čuva odvojeno i ne u više od 8 °C, dok u slučaju kada sakupljanje nije dnevna u ne više od 6 °C, ili se zamrzne.</p> <p>3. Tokom prevoza treba držati lanac hladjenja, i ćim stiže u namenjenoj preduzeći temperatura mleka i kolostruma ne treba da dude viša od 10 °C</p>
--	--	--



<p>°C;</p> <p>4. Operatorët e biznesit me ushqim nuk ka nevojë të plotësojnë kriteret e temperaturës, të përcaktuara në paragraf 2 dhe 3, nëse qumështi iplotëson kriteret e siguruara në pesën III , dhe nëse</p> <p>4.1. qumështi përpunohet brenda 2 orëve pas mjeljes ;ose</p> <p>4.2. për arsye teknologjike e cila ndërlidhet me prodhimin e produkteve të caktuara të qumështit,nevojitet një temperaturë më e lartë dhe një gjë e tillë lejohet nga autoriteti kompetent .</p> <p>C. Higjiena e personelit</p> <p>1.Personat të cilët bëjnë mjeljen dhe mirren me qumështin dhe kulloshtrenë e papërpunuar duhet të veshin rroba të përshtatshme dhe të pastërta.</p> <p>2. Personat të cilët bëjnë mjeljen duhet të mbajnë nivel të lartë të pastërtisë personale. Afër vendit të mjeljes duhet të ekzistojnë pajisjet (hapësirat) e përshtatshme për larje të duarve për personat që mirren me qumështin e papërpunuar dhe kulloshtrenë.</p> <p>III .KRITERET PËR QUMËSHTIN E PAPËRPUNUAR DHE KULLOSHTRËN</p> <p>1.1. Per qumeshtin e paperpunuar aplikohen kriteret vijuese deri ne pritje te standardeve per</p>	<p>4.Food business operators need not comply with the temperature requirements laid down in paragraf 2 and 3 if the milk meets the criteria provided for in Part III and either</p> <p>4.1. the milk is processed within 2 hours of milking ;or</p> <p>4.2. a higher temperature is necessary for technological reasons related to the manufacture of certain dairy products and the competent authority so authorizes.</p> <p>C. Staff hygiene</p> <p>1.Persons performing milking and /or handling raw milk and colostrums must wear suitable clean clothes.</p> <p>2. Persons performing milking must maintain a high degree of personal cleanliness .Suitable facilities must be available near the place of milking to enable persons performing milking and handling raw milk and colostrums to wash their hans and arms.</p> <p>III .CRITERIA FOR RAW MILK AND COLOSTRUM</p> <p>1.1.For unprocessed milk shall apply the following criteria until new standards are</p>	<p>4.Subjekti koji se bave hranom nema potrebe da ispune kriteret temperature, utvrdjene u stav 2 i 3, ukoliko mleko ispunjava kriteret obezbedjene u deo III,i ako se:</p> <p>4.1. mleko preradjuje o roku od dva sata posle muzenja, ili:</p> <p>4.2.ako zbog tehnoloških raloga, koja se povezuje sa proizvodnjom određenih proizvoda mleka zahteva se viša temperatura i ako to odobrava nadležni organ.</p> <p>C. Higijena osoblja</p> <p>1. Lica koji vrše muzenje i bave se sa nepreradjenom mlekom i kolustrumom, treba da obuće povoljne i čista odela.</p> <p>2. Lica koji vrše muzenje treba da držu visok stepen lične higijene. Blizu mesta muzenja treba da postoje uređaji i prostori, povoljni za pranje ruke osoblja koje se bave nepreradjenom mlekom i kolustrumom.</p> <p>III. KRITERI ZA NEPRERADJENO MLEKO I KOLOSTRUMA</p> <p>1.1. Za nepreradjeno mjeko primenjuju se sledeci kriteri do docekivanja standarda za</p>
--	--	---



<p>ndermarrjet ne kontekst te legjislacionit me specific per cilesine equmeshtit dhe produkteve te qumeshtit.</p> <p>1.2. Do te aplikohen kriteret nacionale deri ne aplikimin e legjislacionit te BE-se sa I perket numrit te pllakezave ,qelizave somatike ose mbetjeve te antibiotikeve.</p> <p>2. Duhet te kontrollohen nje numer reprezentativ I mostrave te cilat jane perzgjedhur sipas rastit te qumeshtit te paperpunuar dhe kulloshtira nga pronat e prodhimit te qumeshtit keto mostra kontrollohen per perputhshmeri me paragraf 3 dhe 4 per qumeshtin e paperpunuar dhe kriteret ekzistuese nacionale te referuar ne paragraf 1 dhe 2 ne rastin e kulloshtres. Kontrolltet mund te behen nga ose ne emer te:</p> <p>2.1. Subjektit afarist te ushqimit I cili prodhon qumesht;</p> <p>2.2. Subjektit afarist te ushqimit I cili grumbullon apo perpunon qumesht;</p> <p>2.3. Grupin e subjekteve afariste ose;</p> <p>2.4. ne konekst te skemes regjionale te kontrollit nacional.</p> <p>3.1. Subjektet afariste te ushqimit duhet te inicojnë procedura per te garantuar se qumeshti i paperpunuar i ploteson kriteret vijuese:</p> <p>3.1.1. per qumështin e paperpunuar te lopes:</p>	<p>establishedfor establishments in context of more specific legislation for milk quality and dairy products.</p> <p>1.2. Shall be applied national requirements until application of EU legislation regarding to the number of the count plates ,somatic cells or antibiotic residues.</p> <p>2. Shall be checked a representative number of samples of unprocessed milk and colostrums ,selected randomly from milk production holdings .These samples shall be checked for compliance with parahgraf 3 and 4 for unprocessed milk and the current national requirements ,referred in paragraf 1.2., in case of colostrums.checks can be performed by or on behalf of :</p> <p>2.1. Food business operator producing milk;</p> <p>2.2. Food business operator collecting or processing milk;</p> <p>2.3. Group of food business operators,or;</p> <p>2.4. In context of regional national control scheme.</p> <p>3.1. Food business operators shall initiate procedures to ensure that unprocessed milk meets the following criteria:</p> <p>3.1.1. For cow’s unprocessed milk:</p>	<p>preduzece u kontekstu specificnog zakonodavstva za kvalitet mleka i mlecnih proizvoda,</p> <p>1.2. Preminice se nacionalni kriteri do priemne zakonodavstva EZ, vezano sa pločicama , somatskim celijama ili antibiotičnih rezidium</p> <p>2 Treba da se kontrolise jedan reprezentativni broj uzoraka koje su izabrane za nepreradjeno mleko i kolostruma sa farmi proizvodnje mleka, ove uzorke se kontrolisu u skladu sa stav 3 i 4 o nepreradjenom mlekome i postojece nacionalni kriteri referisane u stav 1, 2 za kolostruma. Kontrole se moze izvrstiti o dili u ime:</p> <p>2.1. Poslovnog subjekta koji se bavi hranom, koji proizvodi mleko,</p> <p>2.2. Poslovnog subjekta koji se bavi hranom, koji sakuplja ili preradjuje mleko,</p> <p>2.3. Grupe poslovnih subjekata ili:</p> <p>2.4. U kontekstu regionalne šeme nacionalne kontrole</p> <p>3.1. poslovni subjekti koji se bavi hranom treba da iniciraju procedure radi garantiranja da nepreradjeno mljeko ispunjava sledece kriterie:</p> <p>3.1.1. Za nepreradjeno kravljeg mleka</p>
--	---	---



Numri i pllakëzave ne30 o C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Numri I qelizave somatike (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Lekundjet mesatare gjeometrike per periudhen mbi dy mujore ,se paku dy mostra ne muaj. (**) Lekundjet mesatare mbi tre muaj ,se paku nje moster ne muaj, perderisa autoriteti kompetent specifikon metodologjine tjetër duke marrë per baze ndryshimet sezonale ne nivele te prodhimit.

3.1.2. per qumështin e papërpunuar te llojeve tjera:

Numri I pllakezave ne 30 o C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
---------------------------------------	-----------------

(*) lekundja mesatare gjeometrike per periudhën mbi dy muaj së paku dy mostra në muaj.

3.2.Megjithate, nese qumeshti i paperpunuar i llojeve tjera pervec lopes dedikohet per prodhim te produkteve qe prodhohen nga qumeshti i paperpunuar me process te cilin nuk e perefshine trajtimin me ane te

Number of the plates in 30 o C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Number of somatic cells (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Geometrical average oscilation for a period of more than teo months,at least two samples. (**) Average oscilation over three months ,at l;east one sample a month, while the competent authority specifies other methodology taking into account sezonal changes at production levels.

3.1.2. for other unprocessed milk of other species:

Number of plates in 30 o C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------------	-----------------

(*) Geometrical average oscilation for a period over two monthsat least two samples a month .

3.2. However the unprocessed milk other than cow's intended for production of the products from unprocessed milk by a process which does not include temperature ,shall undertake steps to ensure that unprocessed milk used meets the

Broj pločca na30 o C (za ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih celija (za ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Prosečne geometrijske devijacije za period više od dva meseca najmanje dva uzoraka mesečno. (**) Prosečne devijacije više od tri meseca ,najmanje jedan uzorak mesečno, sve dok nadležni organ ne specificira drugu metodologiju, uzimajucći kao osnovu sezonske promene na nivou proizvodnje.

3.1.2. za nepreradjeno mleko ostale vrste:

Broj čelija na 30 o C (za ml)	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------	-----------------

(*) geometrične mesecne devijacije za period vise od dva meseca najmanje dva uzoraka mesecno.

3.2. ukoliko se ostalo nepreradjeno mleko, osim stocnog mlekoa se namenjuje za proizvodnju proizvoda koji se proizvode od nepreradjenog mleka, procesor koji ne obuhvata tretoranje sa iemperaturom,



<p>temperatures, subjektet afariste te ushqimit duhet te nderamarrin hapat per te garantuar se qumeshti perdorur I paperpunuar I ploteson kriteret vijuese:</p> <table border="1" data-bbox="199 428 724 683"> <tr> <td>Numri I pllakezave ne 30 o C (per ml)</td> <td>$\leq 500\ 000$ (*)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(*)lekundja mesatare gjeometrike per periudhen mbi dy muaj se paku dy mostra ne muaj</td> </tr> </table>	Numri I pllakezave ne 30 o C (per ml)	$\leq 500\ 000$ (*)	(*)lekundja mesatare gjeometrike per periudhen mbi dy muaj se paku dy mostra ne muaj		<p>following criteria:</p> <table border="1" data-bbox="835 428 1360 683"> <tr> <td>The number of plates in 30 o C (per ml)</td> <td>$\leq 500\ 000$ (*)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(*) Geometrical average oscilation for a period over two monthsat least two samples a month .</td> </tr> </table>	The number of plates in 30 o C (per ml)	$\leq 500\ 000$ (*)	(*) Geometrical average oscilation for a period over two monthsat least two samples a month .		<p>poslovni subjek</p> <table border="1" data-bbox="1480 428 2005 651"> <tr> <td>Broj čelija na 30 o C (za ml)</td> <td>$\leq 500\ 000$ (*)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">(*) geometrične mesečne devijacije za period više od dva meseca najmanje dva uzoraka mesečno.</td> </tr> </table>	Broj čelija na 30 o C (za ml)	$\leq 500\ 000$ (*)	(*) geometrične mesečne devijacije za period više od dva meseca najmanje dva uzoraka mesečno.	
Numri I pllakezave ne 30 o C (per ml)	$\leq 500\ 000$ (*)													
(*)lekundja mesatare gjeometrike per periudhen mbi dy muaj se paku dy mostra ne muaj														
The number of plates in 30 o C (per ml)	$\leq 500\ 000$ (*)													
(*) Geometrical average oscilation for a period over two monthsat least two samples a month .														
Broj čelija na 30 o C (za ml)	$\leq 500\ 000$ (*)													
(*) geometrične mesečne devijacije za period više od dva meseca najmanje dva uzoraka mesečno.														
<p>4.Perjashtimisht nga Udhezimi Administrativ per masat per monitorimin e substancave te caktuara dhe mbetjeve ne kafsha te gjalla dhe produkte shtazore subjektet afariste te ushqimit duhet te inicojne procedurat per te garantuar se qumeshti I paperpunuar nuk plasohet ne treg nese:</p> <p>4.1.permban mbetje te antibiotikeve ne sasi sa qe substancat tjera te referuara ne Udhezimi Administrativ MA Nr.14/2006 per kufirin maksimal te mbetjeve tejkalojne nivelet e autorizuar sipas kesaj rregulloreje ,ose</p> <p>4.2.mbetjet e pergjithshme te kombinuara te substancave antibiotike tejkalon vleren maksimale te lejuar.</p> <p>5. Kur qumeshti i paperpunuar nuk i permbush</p>	<p>4.Without prejudice from Administrative Instruction about the measures for monitoring of certain residues in live animals and animal products ,food business operators shall initiate procedures to ensure that unprocessed milk shall not be placed into market unless:</p> <p>4.1.contains residues of antibiotics in a quantity that other substances referred in Administrative Instruction MA Nr.14/2006 for maximum residue limit does not exceed the authorized levels ,under this Regulation ,or</p> <p>4.2.The overall combined residues of antibiotic substances exceeds the permitted maximum level.</p> <p>5. When unprocessed milk does not meet</p>	<p>4.Izuzetno od Administrativnog Uputstva o merama za monitorisanje odredhenih substanci i rezidua na zivim zivotinjama i proizvodima zivotinjskog prekla, poslovni subjekti koji se bave hranom treba da iniciraju procedure kako bi zagarantovali da nepreradjeno mleko ne stavlja se na trziste, ukoliko:</p> <p>4.1.sadrze antibioticne rezidue u kolicini da ostale substance, referisane u Administrativno Uputstvo MA Br. 14/2006 o maksimalnoj granici rezidua prevazidju nivo koji se dozvoljava hovim pravilnikom.m ili;</p> <p>4.2. kontamirane opste rezidue antibioticnih sbstanci prevazidje mksimalnu dozvoljenu vrednost.</p> <p>5Kada nepreradjeno mjeko ne ispinjava stav</p>												



<p>pargrafi 3 ose 4 te ketij Kapitulli, subjekti afarist i ushqimit duhet te informoj autoritetin competent dhe te ndermarre masat per te korrigjuar situaten.</p>	<p>paragraf 3 or 4 of this Chapter, Food business operator shall inform the competent authority and shall take measures to remedy the situation.</p>	<p>3 ili 4 ovog Poglavlja, poslovni subjekt sa hranom treba da informise nadležni organ i da preduzme mere za korigiranje situaciju.</p>
<p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">KRITERET NË LIDHJE ME PRODUKTET E QUMËSHITIT DHE PRODUKTET ME BAZË KULLOSHTRËN</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS CONCERNING DAIRY PRODUCTS AND COLOSTRUM BASED PRODUCTS</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">KRITERI VEZANO SA PROIZVODIMA MLEKA I PROIZVODIMA SA OSNOVOM KOLUSTRUMA</p>
<p style="text-align: center;">I. KRITERET E TEMPERATURËS</p> <p>1.Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se, pas pranimit në ndërmarrjen e përpunimit;</p> <p>1.1.qumështi ftohet shpejt në jo më shumë se 6 °C,</p> <p>1.2.Kulloshtra ftohet shpejt në jo më shumë se 6 °C, ose mbahet e ngrirë dhe mbahet në atë temperaturë deri sa të përpunohet.</p> <p>2.Megjithatë, operatorët e biznesit me ushqim mund të mbajnë qumështin dhe kulloshtren në temperaturë më të lartë, nëse:</p> <p>2.1. përpunimi fillon menjëherë pas mjeljes, ose mbrenda katër orëve pas pranimit në ndërmarrje;ose</p> <p>2.2. për arsye teknologjike, autoriteti kompetent lejon temperaturë më të lartë për sa i përket prodhimit të produkteve të caktuara të qumështit apo produkteve me bazë kulloshtren</p>	<p style="text-align: center;">I.TEMPERATURE REQUIREMENTS</p> <p>1.Food business operators must ensure that ,upon acceptance at a processing establishment,</p> <p>1.1.milk is quickly cooled to not more than 6 °C and kept at that temperature until processed</p> <p>1.2. colostrum is quickly cooled to not more than 6 °C ,or be frozen and kept at that temperature until processed</p> <p>2.However ,foiod business operators may keep milk and colostrum at a higher temperature if :</p> <p>2.1.processing begins immediately after milking ,or within 4 hours of acceptance at the processing establishment ;or</p> <p>2.2.the competent authority authorizes a higher temperature for technological reasons concerning the manufacture of certain dairy products or colostrums based products.</p>	<p style="text-align: center;">I. KRITERI TEMPERATURE</p> <p>1.Subjekti koji se bave hrnom treba da obezbede da posle prijema na preduzeće preradjivanja;</p> <p>1.1. mleko se brzo hladi u ne višoj od 6 ° C,</p> <p>1.2. kolostrum se brzo hladi u ne višoj od 6 °C, ili se drži zamrznuta u teperaturi dok se ne preradjuje.</p> <p>2. Subjekti koji se bave hranom, mleko i kolostrum mogu držati u višoj temperaturi ukoliko:</p> <p>2.1. prerada započne odmah nakon muzenja, ili u toku četiri casova nakon prijema u preduzeće il</p> <p>2.2. zbog tehnoloških razloga, nadležni organ dozvoljava višu temperaturu što se tiče proizvodnji određenih proizvoda mleka ili proizvoda sa osnovu kolostruma.</p>



<p align="center">II KRITERET PËR TRAJTIM ME NXEHTËSI</p>	<p align="center">II .REQUIREMENTS FOR HEAT TREATMENT</p>	<p align="center">II. KRITERI ZA TRETIRANJE TOPLOTOM</p>
<p>1.Kur qumështi i papërpunuar, kulloshtira apo produktet me bazë kulloshtërën i nënshtrohen trajtimit me nxehtësi, operatorët e biznesit të ushqimit duhet të sigurojnë se i plotëson kriteret e përcaktuara në kapitullin XI të aneksit II, të Rregullores Nr.11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimorë Posaqërisht, kur përdorin proceset vijuese ata duhet të sigurojnë se janë në pajtim me këto specifikacione.</p> <p>1.1. me trajtim është arritur pasterizimi, duke përfshirë :</p> <p>1.1.1.temperaturë të lartë për një kohë të shkurtër (së paku 72 °C për 15 sekonda)</p> <p>1.1.2.temperaturë të ulët për një kohë të gjatë (së paku 63 °C për 30 minuta); ose</p> <p>1.1.3.ndonjë kombinim tjetër i kushteve të kohës dhe temperaturës për të përfutur efekt ekuivalent, në mënyrë që produktet të tregojnë reaksion negativ në testin e fosfatazës alkaline, aty ku është e mundshme, menjëherë pas një trajtimi të till</p> <p>1.2. Me trajtim është arritur trajtimi me temperaturë ultra të lartë:</p> <p>1.2.1. duke përfshirë rrjedhjen e vazhdueshme të nxehtësisë temperaturë të</p>	<p>1.When raw milk ,colostrum or colostrum based products undergo heat treatment ,food business operators must ensure that this satisfies the requirements laid down in chapter XI of Annex II ,to Rregulation No.11/2011 On Hygiene of Foodstuffs.In particular when following processes are used they must ensure that they are in compliance with mentioned specifications.</p> <p>1.1.by heat treatment is achieved pasterisation, including:</p> <p>1.1.1. a high temperature for a sjour period (at least 72 °C for 15 seconds)</p> <p>1.1.2 a low temperature for a long period (at least 63 °C for 30 minutes);or</p> <p>1.1.3. any other combination of the time and temperature condition to achieve an equivalent effe immediately after treatment where appropriate, products indicate a negative reaction in phosphatase test after a such treatment .</p> <p>1.2. By treatment is achieved ultr hightemperature:</p> <p>1.2.1. including continous flow of the heat for a short period (not less than 135 °C</p>	<p>1. Kada se neperadjeno mleko, kolostrum ili proizvodi sa osnovom kolostruma podvrgnu tretiranju sa toplotom, subjekti koji se bave hranom, treba da obezbede da ispunjavaju kriterie utvrdjenim poglavljem XI, aneksa II,Pravilnika Br11./2011 O Higijeni Prehrambenih Proizvoda. Kada se upotrbljavaju sledeći procesi oni posebno treba da obezbede da su u skladu sa ovim specifikacijama.</p> <p>1.1.sa tretiranjem postignoto je pasterizacija, obuhvatajući:</p> <p>1.1.1. visoku temperaturu za kratko vreme(najmanje 72 °C za 15 sekundi),</p> <p>1.1.2.nisku temperature za duže vreme (najmanje 63 °C za 30 minuta),ili</p> <p>1.1.3.neku drugu kombinaciju vremenski uslova i temperature radi dobijanja ekvivalentnog efekta, kako bi proizvodi na testu fosfatne alkaline pokazali negativnu reakciju tu gde je moguće odmah posle takvog tretiranja.</p> <p>1.2. Sa tretiranjem je postignuto tretiranje sa ultra visokom temperaturom:</p> <p>1.2.1.obuhvatajući stalni tok toplote u Visokoj temperaturi za kratko</p>



<p>lartë për një periudhë të shkurtë (ne jo më të ulët se 135 °C në kombinim me kohën e përshtashme të mbajtjes, në mënyrë që të mos ketë numër të konsiderueshëm të mikroorganizmave ose sporeve të tyre të cilat janë në gjendje që të rriten në produktin e trajtuar, kur një produkt i tillë mbahet në kuti sterile në temperaturë të ambijentit; dhe</p> <p>1.2.2. i mjaftueshëm për të siguruar se produktet mbes mikrobiologjikisht stabile, pas inkubimit për 15 ditë në 30 °C në kuti të mbyllur ose 7 ditë në 55 °C në kuti të mbyllur, ose pas ndonjë metode tjetër e cila demonstroi se është aplikuar trajtimi i duhur me nxehtësi.</p> <p>2. Duke marrë parasysh se qumështi i papërpunuar dhe kulloshtira t'i nënshtrohet trajtimit me anë të nxehtësisë, operatorët e biznesit me ushqim duhet:</p> <p>2.1. t'i respektojnë procedurat e zhvilluara në pajtim me parimet HACCP ,sipas Rregullores Nr. 11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimorë; dhe</p> <p>2.2. janë në pajtim me kriteret që autoriteti kompetent mund t'i caktoj gjatë aprovimit të ndërmarrjeve ose zbatimit të kontrolleve në pajtim me Rregulloren Nr.11 /2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore .</p>	<p>in combination with appropriate time of the holding in a manner that shall not be viable microorganisms ,or spores , able to be grown in a treated product, when a such product is kept in a sealed sterile container in environmental temperature ;and</p> <p>1.2.2. Is sufficient to ensure that products Remain microbiological stabil, after incubation in sealed container for 15 days at 30 °C or 7 days at 55 °C in a sealed container, or any other method which demonstrates has been applied appropriate heat treatment.</p> <p>2. Having in regard that raw milk and colostrums is subject to heat treatment ,food business operators must:</p> <p>2.1. respecting the procedures developed in compliance with HACCP principles, underand Regulation No.11/2011 On Hygiene of Foodstuffs; and</p> <p>2.2. are in compliance with criteria which competent authority may impose ,during the approval of establishments or during implementation checks in compliance with Regulation No.11/2011 On Hygiene of Foodstuffs.</p>	<p>vreme (na ne nizoj od 135 °C u kombinaciji sa povoljnom vremenom držanja, kako ne bi imalo mikroorganizme koje su u stanju da raste u tretiranom proizvodu, kada se proizvod drži u sterilnu kutiju u temperaturi okoline,i</p> <p>1.2.2. dovoljan da se obezbedi da proizvodi mikrobiološki ostaju stabilni nakon inkubacije za 15 dana na 30 °C u zatvorenoj kutiji ili 7 dana na 55 °C u zatvorenoj kutiji ili posle neke druge metode koja potvrđuje da je primenjeno potrebno tretiranje sa toplotom.</p> <p>2. Uzimajući u obzir da se nepreradjeno mleko i kolostrum podvrgnu tretiranju putem toplote, subjekti koji se bave hranom treba da:</p> <p>2.1. ispoštuju postupke koje su preduzete u skladu sa načelima HACCP sistema-po Nacrtpravidnika Br.11/2011 O Higijeni Prehrambenih Proizvoda, i:</p> <p>2.2. u skladu su sa kriterima koje nadležni organ može odrediti tokom usvajanja preduzeća ili sprovođenju kontrola u skladu sa Pravilnika Br. 11/2011 O Higijeni Prehrambenih Proizvoda.</p>
--	--	---



<p>III. KRITERET PËR QUMËSHITIN E PAPËRPUNUAR TË LOPËVE</p> <p>1. Operatorët e biznesit me ushqim të cilët prodhojnë produkte të qumështit duhet të iniciojnë procedurat për të siguruar se menjëherë pas trajtimit me anë të nxehtësisë dhe nëse tejkalohet perioda e pranueshme e specifikuar në procedurat e bazuara në HACCP.</p> <p>1.1. qumështi i papërpunuar i lopëve, i përdorur për përgatitje të produkteve të qumështit në 30 °C ka numër të pllakëzave më pak se 300.000 bakterie për ml; ose</p> <p>1.2. qumështi i lopëve, i trajtuar me nxehtësi, i cili përdoret për përgatitjen e produkteve të qumështit në 30 °C ka numër të pllakëzave më pak se 100.000 bakterie për ml.</p> <p>2. Kur qumështi nuk i plotëson kriteret e përcaktuara në paragrafin 1, operatorët e biznesit me ushqim duhet të informojnë autoritetin kompetent dhe të ndërmarin masat për të korigjuar situatën.</p> <p>KREU III</p> <p>MBËSHTJELLJA DHE PAKETIMI</p> <p>Mbyllja e paketimeve konsumuese duhet të bëhet menjëherë pas mbushjes në ndërmarrjet ku bëhet trajtimi i fundit me anë të nxehtësisë të produkteve lëngshme të qumështit dhe</p>	<p>III.CRITERIA FOR RAW COWS'MILK</p> <p>1. Food business operators manufacturing dairy products must initiate procedures to ensure that ,immediately after heat treatment and if the acceptable period ,specified in procedures based on HACCP principle is exceeded.</p> <p>1.1. raw cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 300.000 per ml ;and</p> <p>1.2. processed cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 100 000 per ml.</p> <p>2. When milk fails to meet the criteria laid down in paragraph 1 ,the food business operator must inform the competent authority and take measures to correct the situation.</p> <p>CHAPTER III</p> <p>WRAPPING AND PACKAGING</p> <p>Sealing of consumer packages must be carried out immediately after filling in the establishment where the last heat treatment of liquid dairy products and products based</p>	<p>III. KRITERI ZA NEPRERADJENO MLEKO KRAVE</p> <p>1. Subjekti koji se bave hranom, koji proizvode mlečne proizvode, treba da iniciraju postupke kako bi obezbedili da odmah nakon tretiranja putem toplote i ako se prevazidje privratljiv period, specificovan u postupcima zasnovane na načelima HACCP sistema.</p> <p>1.1. nepreradjeno mleko krave, pripremljeno za mlečne proizvode na temperaturi 30 °C ima broj pločica manje od 300.000 bakterije za ml, ili</p> <p>1.2. mleko od krava, tretirano toplotom, koji se upotrebljava za pripremu mlečnih proizvoda na temperaturi 30 °C ima broj pločica manje od 100.000 bakterije za ml.</p> <p>2. Kada mleko ne ispunjava kriterie, utvrđenim stavom 1, subjekti koji se bave hranom treba da ga informišu nadležni organ i da preuzmu mere radi ispravke situacije.</p> <p>POGLAVLJE III</p> <p>OMOTAVANJE I UPAKOVANJE</p> <p>Kako bi se sprečilo kontaminacija, zatvaranje upakovanja, koje su namenjene ljudskoj ishrani, treba izvršiti odmah nakon punjenja u preduzećima gde se vrši</p>
--	---	---



<p>produkteve me bazë kulloshtrën me pajisje për mbyllje për të parandaluar kontaminimin. Sistemi i mbylljes duhet të jetë i dizajnuar në atë mënyrë që, pas hapjes, shënja e hapjes mbetet e qartë dhe e cila kontrollohet lehtë.</p> <p style="text-align: center;">KREU IV ETIKETIMI</p> <p>1. Përveç kriterëve të Udhëzimit Administrativ të Ministrisë së Shëndetësisë Nr. 12/2005 Për Etiketimin e Produkteve Ushqimore dhe Udhëzimit Administrativ Nr. 13/2005 Për procedurat e Miratimit të Etiketës, përveç në rastet e cekur në Nenin 13 paragrafi 4 dhe 5 të Direktivës, etiketimi duhet të tregoj qartë:</p> <p>1.1. fjalët “qumësht i papërpunuar- në rastin e qumështit të papërpunuar i cili është i dedikuar për konsum direkt nga konsumatori ;</p> <p>1.2. fjalët “ i prodhuar nga qumështi i papërpunuar” - në rastin e produkteve të prodhuara nga qumështi i papërpunuar dhe gjatë procesit të prodhimit nuk është përfshirë trajtimi me nxehtësi ose trajtim fizik ose kimik,</p> <p>1.3. fjala “kulloshtrë”-në rastin e kulloshtrës ,</p> <p>1.4. fjalët “e prodhuar me kulloshtrë“ -në rastin e produkteve të prodhuara me kulloshtrë.</p>	<p>colostrums takes place ,by means of sealing devices that prevent contamination .the sealing system must be designed in such a way that ,after opening ,the evidence of its opening remains clear and easy to check .</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER IV LABELLING</p> <p>1. In addition to the requirements of Administrative instruction of the Ministrz of Health No.12/2005 on labelling of food products and Administrative instruction No.13/2005 On Approved procedures for labelling ,except in the cases envisaged in Article 13 paragraf 4 and 5 of that Directive ,labelling must clearly show:</p> <p>1.1. in the case of raw milk intended for direct human consumption ,the words “raw milk “;</p> <p>1.2. in the case of products made with raw milk ,the manufacturing process for which does not include any heat treatment ,the words “made with raw milk “;</p> <p>1.3. in case of colostrums,the word “colostrums</p> <p>1.4. in case of products made with colostrums ,the words “made with colostrums “.</p>	<p>poslednje tretiranje putem toplote tečnih mlečnih proizvoda i proizvoda sa osnovom kolostruma sa uredjajima za zatvaranje. Sistem zatvaranja treba biti takav kako bi se nakon otvaranja, oznaka otvaranja ostaje jasna i koja se lako kontrolira.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV ETIKETIRANJE</p> <p>1. Osim kriterija Administrativnog Uputstva Ministarstva Zdravlje o Etiketi Prehrambenih Proizvoda i Administrativnog Uputstva Br. 13/2005 o Usvojenim Procedurama za Etiketu,osim u slučajevima navedenih u članovima 13 stav 4 i 5 Direktive, etiketiranje treba da jasno pokazuje:</p> <p>1.1. reči:“nepreradjeno mleko“- u slučaju nepreradjenog mleka, koji je namenjen direktno za ljudsku ishranu:</p> <p>1.2. reči:“proizveden iz nepreradjenog mleka“- u slučaju proizvoda, proizvedeni od nepreradjenog mleka, i tokom procesa proizvodnje nije obuhvaćeno tretiranje sa toplotom, ili fizičko, hemijsko tretiranje,</p> <p>1.3. reči:“kolostrum“ u slučaju kolostruma,</p> <p>1.4. reči:“proizvedeno sa kolostrumom“- u slučaju proizvoda proizvedenih sa</p>
--	---	--



<p>2. Kriteret e paragrafit 1 aplikohen në produktet e destinuar për tregëti me pakicë. Termi “etiketim “ përfshinë paketimin, dokumentin, njoftimin, etiketën, unazën që e shoqëron prodhimin, apo i referohet produkteve të tilla.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">SHENJA IDENTIFIKUESE</p> <p>Me përjashtim nga kriteret e Aneksit II, Seksioni I:</p> <p>1. Përveç numrit aprovues të ndërmarrjes, shenja identifikuese mund të përmbajë referencën se ku është shënuar numri aprovues i ndërmarrjes në mbeshjtjellje apo paketim;</p> <p>2. Në rast se shishet ripërdoren, shenja identifikuese mund të tregohet vetëm me initiale të vendit të dërgimit dhe numër aprovues të ndërmarrjes.</p>	<p>2. The requirements of paragraph 1 apply to products destined for retail trade .The term “labelling“ includes any packaging ,document,notice ,label ,ring or collar accompanying or referring to such products.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">IDENTIFICATION MARKING</p> <p>By way of derogation from the requirements of Annex II, Section I;</p> <p>1. Rather than indicating the approval number of the establishment, the identification mark may include a reference to where on the wrapping or packaging the approval number of the establishment is indicated;</p> <p>2. In the case of the reusable bottles, the identification mark may indicate only the initials of the consigning country and the approval number of the establishment.</p>	<p>kolostrumom.</p> <p>2. Kriteri stava 1, primenjuju se na proizvodima namenje maloprodaji. Izraz „etiketiranje“-obuhvata upakovanje, dokumenat, obaveštenje, etiketu, prsten koji udružuje proizvod ili se referiše takvim proizvodima.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">IDENTIFIKACIONA OZNAKA</p> <p>Izuzetno iz kriterima aneksa II, odeljak I:</p> <p>1. Osim usvojenog broja preduzeća, identifikaciona oznaka, može da sadrži referensu gde je obeležen broj usvojenog preduzeća na omotu ili upakovanju.</p> <p>2. Ukoliko se flaše ponovo se upotrebljavaju, identifikaciona oznaka se može pokazati sa inicijalima mesta isporuke i usvojeni broj predezeća.</p>
---	---	--



SEKSIONI X	SECTION X	ODELJAK X
<p>VEZËT DHE PRODUKTET E VEZËVE</p> <p>KREU I</p> <p>VEZËT</p> <p>1. Në hapësirat prodhuese dhe deri në shitje te konsumatori, vezët duhet të mbahen të pastërta, terura, larg kundërmimit, të mbrojtura në mënyrë efektive nga tronditjet dhe ndikimi direkt i diellit.</p> <p>2. Vezët duhet të ruhen dhe transportohen deri në shitje te konsumatori final në temperaturë konstante të preferuar , në mënyrë që të sigurohet konzervim optimal të përmbajtjes higjenike të tyre, përveç nëse autoriteti kompetent cakton kritere për hapësirat për ruajtje të vezëve si dhe për automjetet të cilat transportojnë vezë në mes të këtyre hapësirave.</p> <p>3. Vezët duhet të dërgohen deri te konsumatori për një periudhë të caktuar kohore prej 21 ditësh nga dita e prodhimit.</p>	<p>EGGS AND EGG PRODUCTS</p> <p>CHAPTER I</p> <p>EGGS</p> <p>1. At the producer's premises and until sale to the consumer, eggs must be kept clean, dry, and free of extraneous odour, effectively protected from shocks and out of direct sunshine.</p> <p>2. Eggs must be stored and transported at a temperature, preferably constant, that is best suited to assure optimal conservation of their hygiene properties, except if the competent authority imposes national criteria for storage facilities and means of transport, transporting eggs between such egg storage areas.</p> <p>3. Eggs must be delivered to the consumer within maximum a time limit of 21 days of laying.</p>	<p>JAJA I PROIZVODI OD JAJA</p> <p>POGLAVLJE I</p> <p>JAJA</p> <p>1. U proizvodnoim prostorijama I do prodaje potrošaču, jaja treba držati čista suve š dalje od neprijatnog mirisa i zaštićena od silinih potresa I direktnog uticaja sunca.</p> <p>2. Jaja treba čuvati I prevoziti do krajnijeg potrošaču, na konstarnoj temperaturi kako bi se obezbedilo optimalna konzerviranje higijenskog sadržaja osim ukoliko nadležni organ utvrđuje druge kriterije za prostorije za čuvanje jaja i za prevozna sredstva koja aprevoze jajaj izmedju ovih prostorija.</p> <p>2. Jaja treba distribuirati do potrošača za određeni vremenski period od 21 dan od dana proizvodnje</p>
<p>KREU II</p> <p>PRODUKTET E VEZËVE</p> <p>I .KRITERET PËR NDËRMARRJET</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se ndërmarrjet të cilat prodhojnë</p>	<p>CHAPTER II</p> <p>EGG PRODUCTS</p> <p>I .REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS</p> <p>Food business operators must ensure that establishments for the manufacture of</p>	<p>POGLAVLJE II</p> <p>PROIZVODI OD JAJA</p> <p>I. KRITERI ZA PRRDUZECA</p> <p>Subjekti koji se bave proizvodnjom hrane treba da osiguraju da preduzeća koje</p>



<p>produkte të vezëve janë të ndërtuara , të planifikuara dhe pajisura në atë mënyrë që të sigurojnë ndarje të operacioneve vijuese:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Parjen, terjen dhe dezinfektimin e vezëve të ndotura;2. Thyerjen e vezëve, grumbullimit të përmbajtjes së tyre ,dhe largimit të lëvozhgave dhe membranave ;3. operacionet e tjera nga ato të referuara në pikat 1 dhe 2.	<p>eggproducts are constructed, laid out and equipped so as to ensure separation of the following operations:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Washing, drying and disinfecting dirty eggs, where carried out;2 breaking eggs, collecting their contents and removing parts of shells and membranes; and;3. Operations other than those referred to in points 1 and 2 .	<p>proizvode proizvodi od jajaj su izgradjene, planificirane i snabdevene na način koji će osigurati podelu operacije kako sledi;</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pranje, sušenje i dezinficiranje prljavih jaja;2.Lomljenje jajaj, sakupljanje njihove sadržine I otklanjanje lušaka I membrane;3.Druge operacije od one referisane u tački 1 i 2.
<p>II LËNDA E PARË PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË VEZËVE</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se lënda e parë e cila përdoret për prodhimin e produkteve të vezëve është në pajtim me kriteret vijuese .</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lëvozhgat e vezëve, të përdorura në prodhimin e produkteve të vezëve duhet te jene të zhvilluara plotesisht dhe te mos ketë të qara, sidoqoftë vezët e qara mund të përdoren për prodhimin e vezëve të lëngshme ose produkteve të vezëve, nëse ndërmarrja për prodhim ose qendra paketuese i dërgon ato direkt në ndërmarrjen e aprovuar për prodhimin e vezës së lëngshme, ose ndërmarrjen e përpunimit, ku ato duhet të thyhen sa më shpejt .2. Veza e lëngshme, e përfituar në ndërmarrjen e aprovuar për atë qëllim mund të përdoret si	<p>II RAW MATERIALS FOR MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS</p> <p>Food business operators must ensure that raw materials used to manufacture egg products comply with the following requirements.</p> <ol style="list-style-type: none">1.The shells of eggs used in manufacture of egg products must be fully developed and contain no breaks .However ,the cracked eggs may be used for the manufacture of egg products if the establishment of production or a packing centre delivers them directly to a processing establishment ,where they must be broken as soon as possible.2. Liquid egg obtained in an establishment approved for that purpose may be used as raw	<p>II SIROVINA ZA PROIZVODNJU PROIZVODI OD JAJA</p> <p>Subjekti koji se bave proizvodnjom hrane treba da osiguraju da sirovina koja se upotrebljava za proizvodnju jajaj su u saglasnosti sa kreterije kako sledi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ljuške od jajaj , upotrebljene u proizvodnju jajaj treba da budu potpuno razvijene i da nisu prsnute, bilo kako prsnute jaje mogu se upotrebiti za proizvodnju tečnih jaja ili proizvodi od jajaj, ukoliko preduzeće za proizvodnju ili centar za pakotiranje dostavlja one direktno preduzeći za proizvodnju tečnih jaja, ili u preduzeće za preradu, koje treba slomiti što pre2. Tečna jajaja, dobijena od preduzeće za tu namenu može da se upotrebi kao sirovina.



<p>lëndë e parë. Veza e lëngshme duhet të përfitohet në pajtim me kriteret e pikave 1,2,3,4 dhe 7 të Pjesës III.</p>	<p>material .Liquid egg must be obtained in accordance with the requirements of points 1,2, 3, 4, and 7 of Part III</p>	<p>Tečna jajaj treba da se dobije u skladu sa kriterije tačke 1, 2, 3, 4 I 7 III Dela.</p>
<p align="center">III. KRITERET E POSAÇME PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË VEZËVE</p>	<p align="center">III.SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS</p>	<p align="center">III OPŠTI KRITERI ZA PORIZVODNJU PROIZVODA OD JAJA</p>
<p>Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se të gjitha operacionet janë zbatuar në atë mënyrë që të shmangët kontaminimi gjatë prodhimit. Përdorimi dhe ruajtja e produkteve, duhet bërë në veçanti duke siguruar pajtueshmëri me kriteret vijuese :</p>	<p>Food business operators must ensure that all operations are carried out in such a way as to avoid any contamination during production, handling and storage of egg products, in particular by ensuring compliance with the following requirements:</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom treba da obnezbude da sve operacije su sprodjene na taj način kako bi se otklonilo kontaminacija tokom proizvodnje. Upotreba i čuvanje proizvoda, treba uraditi posebno obezbedjujući usaglašenost sa sledećim kriterima:</p>
<p>1.Vezët nuk duhet të thyhen , perveç nëse ato janë të pastërta dhe të terura .</p>	<p>1.Eggs must not be broken unless they are clean and ry</p>	<p>1.Jaja ne treba polomiti, osim ako su one čiste i suva.</p>
<p>2. Vezët duhet të thyhen në atë mënyrë që të minimizohet kontaminimi, e në veçanti duke siguruar ndarje adekuate nga operacionet tjera .Vezët e plasaritura duhet të përpunohen sa më shpejt.</p>	<p>2. Eggs must be broken in a manner that minimizes contamination, in particular by ensuring adequate separation from other operations .Cracked eggs must be processed as soon as possible.</p>	<p>2.Jaja treba polomiti na taj način da se minimizira kontaminacija, a posebno obezbedivši adekvatno odvajanje od .</p>
<p>3. Vezët tjera nga ato të pulave, bibave ose pulave guinea duhet të përdorohen dhe përpunohen ndaras. Para se të rifillojë përpunimi i vezëve të pulave, bibave dhe pulave guinea, të gjitha pajisjet duhet të jenë të pastërta dhe të dezinfektuara.</p>	<p>3.Eggs other than those of hens ,turkeys ,or guinea fowl must be handled and processed separately .All equipment must be cleaned and disinfected before processing of hens’,turkeys’ and guinea fowls’ eggs is resumed</p>	<p>3. Jaja druge od onih kokošji čuraka ili Gvinejskih kokošja, treba odvojeno upotrebti i preradjivati, i pre prerade svi uređaji moraju da budu čiste i dezinfekcirane.</p>
<p>4. Përmbajtja e vezëve nuk mund të përfitohet</p>	<p>4. Egg contents may not be obtained by the</p>	<p>4. Sadržaj jaja ne može se dobijati</p>



<p>më centrifugimin ose shtypjen e vezëve, e as nuk mund të përdoret centrifugimi për përfitimin e të bardhës së vesë për konsum nga lëvozhgat e zbrazura.</p> <p>5. Pas thyerjes, secila copëzë e vezës së lëngshme duhet t'i nënshtrohet përpunimit sa më shpejt që është e mundur për të eliminuar rreziqet mikrobiologjike ose për t'i zvogëluar ato në një nivel të pranueshëm. Masa e vezeve e cila është përpunuar në mënyrë të pamjaftueshme duhet menjëherë t'i nënshtrohet përpunimit të sërishem në të njëjtën ndërmarrje, nëse ky përpunim e bënë atë të përshtatshëm për konsum. Kur masa e vezeve nuk është e përshtatshme për konsum, duhet të shkatrohet që të mos përdoret për konsum.</p> <p>6. Nuk kërkohet përpunim për të bardhët e vezëve i cili dedikohet për prodhimin e albuminave të thara ose të kristalizuara, të destinuara që më pas t'i nënshtrohet trajtimit të nxehtësisë.</p> <p>7. Nëse përpunimi nuk kryhet menjëherë pas thyerjes, vezët e lëngshme duhet të ruhen në temperaturë jo më të lartë se 4 ° C ose të ngrihen. Periudha e ruajtjes para përpunimit në 4 ° C nuk duhet të tejkaloj 48 orë. Megjithatë, këto kritere nuk aplikohen në produktet të cilat desheqerosen ose procesi i desheqerosjes kryhet menjëherë.</p> <p>8. Produktet të cilat nuk janë stabilizuar ashtu që të mbahen në temperaturë të dhomës, duhet</p>	<p>centrifuging or crushing of eggs, nor may centrifuging be used to obtain the remains of egg whites from empty shells for human consumption.</p> <p>5. After breaking, each particle of the egg product must undergo processing as quickly as possible to eliminate microbiological hazards or to reduce them to an acceptable level .A batch that has been insufficiently processed may immediately undergo processing again in the same establishment ,if this process renders it fit for human consumption .When a batch is found to be unfit for human consumption ,it must be denatured so as to ensure that it is not used for human consumption.</p> <p>6.Processing is not required for egg white intended for the manufacture of dried or crystallized albumin destined subsequently to undergo heat treatment.</p> <p>7. If processing is not carried out immediately after breaking ,liquid egg must be stored either frozen or at temperature of not more than 4 °C >the storage period before processing at 4 °C must not exceed 48 hours .However ,these requirements do not apply to products to be de-sugared ,if the de-sugaring process is performed as soon as possible.</p> <p>8. Products that have not been stabilized so as to be kept at room temperature must be cooled</p>	<p>centrifugom ili pritiskom jaja, niti se može upotrebiti centrifuga za zadobijanje belančca iz upraznjenih ljuski za ljudsku ishranu.</p> <p>5. Nakon lomljenja, svako parće tečnog jaja, treba da se što pre podvrgnu preradivanju radi eliminisanja mikrobioloških opasnosti ili kako bi one smanjili na prihvatljivom nivou. Količina jaja koja je preradjena na nedovoljan način, treba da se odmah podleze ponovnom preradivanju u istom preduzeću ako ova prerada čini podobnu za ljudsku ishranu. Kada ona nije podobna za ljudsku ishranu treba da se uništi.</p> <p>6. Za belančeta, koji je namenjen proizvodnji suvih ili kristalizovanih albumina, koji nakon toga podvrgnu tretiranju toplotom ne zahteva se preradivanje.</p> <p>7.Ukoliko preradivanje ne izvrši se odmah nakon slomljenja tečno jaja treba da se čuvaju na temperaturi ne većoj od 4 ° C ili da se zamrznu. Period čuvanja na temperaturi od 4 ° C ne treba da bude duži od 48 čas. Medjutim, ovi kriteri ne primenjuju se na proizvode kojima se otklanja šećer ili proces otklanjaja šećera se izvršava odmah.</p> <p>8. Proizvodi, koji nisu stabilizovane tako da se održe na temperaturi prostorija, treba da</p>
--	---	--



<p>të ftohen në temperaturë jo më të lartë se 4 °C. Produktet për ngrirje duhet të ngrihen menjëherë pas përpunimit.</p> <p>IV. SPECIFIKIMET ANALITIKE</p> <p>1. Qëndrimi i acidit 3-OH butirik nuk duhet të tejkojë 10 mg /kg në materjen e thatë të produktit të pamodifikuar të vezës.</p> <p>2. Mbajtja e acidit laktik e lëndës së parë për prodhimin e produkteve të vezëve nuk duhet të tejkojë 1 g/kg të materjes së thatë. Megjithatë, për produktet e fermentuara kjo vlerë duhet të regjistrohet para procesit të fermentimit.</p> <p>3. Sasia e mbetur e lëvizshme të vezës, membranave të vezës dhe ndonjë copëze tjetër në produktin e përpunuar të vezës nuk duhet të tejkojë 100 mg /kg të produktit të vezës.</p> <p>V. ETIKETIMI DHE SHENJIMI IDENTIFIKUES</p> <p>1. Përveç kriterëve të përgjithshme për shenjimin identifikues, i përcaktuar në Aneksin II ,Seksioni I ,ngarkesat me produkte të vezëve të cilat nuk janë të destinuara për shitje me pakicë, por për përdorim si përbërës për prodhimin e ndonjë produkti tjetër, duhet t'a ketë etiketën e cila tregon temperaturën në të cilën duhet të mbahet produkti i vezës dhe</p>	<p>to not more than 4 °C .Products for freezing must be frozen immediately after processing .</p> <p>IV. ANALYTICAL SPECIFICATIONS</p> <p>1. The concentration of 3-OH butyric acid must not exceed 10 mg /kg in the dry matter of the unmodified egg product.</p> <p>2. The lactic acid content of raw material used to manufacture egg products must not exceed 1 g/kg of dry matter .However, for fermented products, this value must be the one recorded before the fermentation process.</p> <p>3. The quantity of eggshell remains, egg membranes and any other particles in the processed egg product must not exceed 100mg/kg of egg product.</p> <p>V. LABELLING AND IDENTIFICATION MARKING</p> <p>1. In addition to the general requirements for identification marking laid down in Annex II ,Section I ,consignments of egg products ,destined not for retail but for use as an ingredient in the manufacture of another product ,must have a label giving the temperature at which the egg products must be maintained and the period during which</p>	<p>se hlade na temperaturi ne večoj od od 4 °C. Proizvodi za zamrzivanje treba zamrznuti odmah nakon preradivanja.</p> <p>IV. ANALITIČKE SPECIFIKACIJE</p> <p>1. Sadržaj buterne kiseline 3-OH ne treba da prevazidje 10 mg/kg..suve materije nemodifikovanog proizvoda pajeta.</p> <p>2. Držanje laktične kiseline sirovina za proizvodnju proizvoda od jaja ne treba da prevazidje 1 g/kg suve materije. Medjutim za fermentirane proizvode, ova vrednost treba da se registruje pre procesa fermentacije.</p> <p>3. Količina koja ostaje od ljuske jaja, membrani jaja ili neka druga parčadi na preradjenom proizvodu jaja ne treba da prevazidje 100mg/kg proizvoda pajeta</p> <p>V. ETIKETIRANJE I IDENTIFIKACIONA OZNAKA</p> <p>1. Osim opštih kriterija za identifikaciono ovačavanje, utvrđen aneksom II podeljak I, pošiljke sa proizvodima od jaja, koje nisu namenjene maloprodaji, ali za upotrebu kao sadržaj za proizvodnju drugog proizvoda, treba da ima etiketu koja pokazuje temperaturu u kojoj treba da se održi proizvod od jaja i period tokom koje može</p>
--	---	---



<p>periudhën gjatë së cilës mund të garantohet konzervimi.</p> <p>2. Në rastin e vezës së lëngshme, etiketa e referuar në pikën 1, gjithashtu duhet të mbajë fjalët: “vezë e lëngshme e pa-pasterizuar-të trajtohet në vendin e destinimit“, dhe të tregoj datën dhe orën e thyerjes.</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI XI</p> <p style="text-align: center;">KËMBËT E BRETOSAVE DHE KËRMIJT</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët përgatisin këmbë bretkosash dhe kërmij për konsum duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese :</p> <p>1.Bretkosat dhe kërmijet duhet të mbyten në ndërmarrjen e konstruktuar, planifikuar dhe pajisura për atë qëllim.</p> <p>2.Ndërmarrjet në të cilat përgatiten këmbët e bretkosave duhet të kenë hapësirën e rezervuar për ruajtje dhe larje të bretkosave të gjalla, si dhe për therje dhe gjakderdhje të tyre .Kjo hapësirë duhet të jetë e ndarë fizikisht nga hapësira e përgatitjes .</p> <p>3.Bretkosat dhe kërmijt të cilët ngordhin në mënyrë tjetër nga ajo e mbytjes në ndërmarrje nuk duhet të përdoren për konsum .</p> <p>4.Bretkosat dhe kërmijt duhet t'i nënshtrohen ekzaminimit organoleptik duke bërë mostrimin e tyre. Nëse ekzaminimi tregon se ato mund të</p>	<p>conservation may thus be assured.</p> <p>2. In the case of liquid eggs, the label referred to in paragraph 1 must also bear the words.”Non-pasturized egg products –to be treated at place of destination “and indicate the date and hour of breaking.</p> <p style="text-align: center;">SECTION XI</p> <p style="text-align: center;">FROGS’ LEGS AND SNAILS</p> <p>Food business operators preparing frogs’ legs or snails for human consumption must ensure compliance with the following requirements:</p> <p>1.Frogs and snails must be killed in an establishment constructed ,laid out and equipped for that purpose .</p> <p>2 Establishment in which frogs’ legs are prepared must have a room reserved for the storage and washing of live frogs and for their slaughter and bleeding .This room must be physically separate from the preparation room.</p> <p>3.Frogs and snails that die otherwise than by being killed in the establishment must not be prepared for human consumption.</p> <p>4.Frogs and snails must be subjected to an organoleptic examination carried out by sampling .If that examination indicates that they</p>	<p>se zagantovati konzervacija.</p> <p>2. U slučaju tečnog jajeta , etiketa , naznačeno u stavu 1 treba da sadrži reči: „tečno nepasterizovano jaje-tretirati na mesto destinacije“ i da pokaže datum i vreme lomljenja</p> <p style="text-align: center;">ODELJAK XI</p> <p style="text-align: center;">ŽABLJI BATACI I PUŽEVI</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, koji spremaju žablje batak i puževi za ljudsku ishranu, treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima:</p> <p>1.Žabe i puževi treba da kolju u preduzećima koje su planirane, izgradjene i snabdevene za tu svrhu.</p> <p>2. Preduzeće koje spremaju žablje batak, treba da imaju odvojenu prostoriju za skladištenje i pranje živih žabi, kao i za klanje i njihove krvarenje. Ovaj prostor treba da bude odvojen od prostora za pripremanje.</p> <p>3.Žabe i puževi kojisu uginuli na drugi način od klanja na preduzeće ne treba da se upotrebljavaju za ljudku ishranu.</p> <p>4. Žabe i puževi treba da se podvrgavaju organoleptičkoj kontroli izvršavajući njihovo mostriranje. Ukoliko ekzaminacija</p>
---	--	---



<p>paraqesin rrezik ,nuk duhet të përdoren për konsum .</p> <p>5.Menjëherë gjatë përgatitjes këmbët e bretkosave duhet të lahen plotësisht me ujë të rrjedhshëm të pijshëm dhe menjëherë të ftohen në temperaturë e cila e arrinë pikën e shkrirjes së akullit ,të ngrihen ose përpunohen .</p> <p>6. Pas mbytjes, hepato-pancreas i bretkosave duhet të largohen nëse ato paraqesin rrezik dhe nuk mund të përdoren për konsum.</p>	<p>might present a hazard ,they must not be used for human consumption.</p> <p>5. Immediately following preparation ,frogs' legs must be washed fully with running potable water and immediately chilled to a temperature approaching that of melting ice ,frozen o processed .</p> <p>6. After killing snails' hepato –pancreas must ,if it might present a hazard ,be removed and not be used for human consumption.</p>	<p>pokazuje da one mogu predstavljati rizik, ne treba opotrebiti za ljudsku ishranu.</p> <p>5. Tokom pripreme žablje batake treba odmah oprati sa tečnom pijačom vodom i ohladiti na temperaturi koja postiže tačku utpljenja leda, da se zamrzavaju ili preradjuju.</p> <p>6. Posle klanja , žablji hepato pankreas treba da se udalji ukoliko predstavlja rizik i ne može se upotrebiti za ljudku ishranu</p>
<p>SEKSIONI XII</p> <p>DHJAMI I SHKRIRË I KAFSHËS DHE SALCA</p> <p>KREU I</p> <p>KRITERET E APLIKUESHME PËR NDËRMARRJET GRUMBULLUESE OSE PËRPUNUESE TË LËNDËVE TË PARA</p>	<p>SECTION XII</p> <p>RENDERED ANIMAL FATS AND GREAVES</p> <p>CHAPTER I</p> <p>REQUIREMENTS APPLICABLE TO ESTABLISHMENTS COLLECTING OR PROCESING RAW MATERIALS</p>	<p>ODELJAK XII</p> <p>OTOPLJENA ŽIVOTINJSKA MAST I ČVARCI</p> <p>POGLAVLJE I</p> <p>KRITERI KOJI SE PRIMENJUJU ZA OTKUPNA PREDUZEČA ILI PREDUZEČA KOJE PRERADJUJU SIROVINE</p>
<p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët grumbullojnë ose përpunojnë lëndë të parë për prodhimin e dhjamt të shkrirë të kafshës dhe salca, duhet të jenë në pajtim me kriteret vijuese:</p> <p>1Qendra për grumbullimin e lëndës së parë dhe transportit deri në ndërmarrjen e përpunimit duhet të jetë e pajisur me hapësirat për ruajtje</p>	<p>Food business operators must ensure that establishments collecting or processing raw materials for the production of rendered animals fats and greaves comply with the following requirements:</p> <p>1.Centres for collection of raw materials and further transport to a processing establishments must be equipped with facilities for the storage</p>	<p>Subjekti koji se bave hranom, koji sakupljaju ili preradjuju sirovinu za proizvodnju utopljene životinjske masti, treba da su u usaglašenost sa sledećim kriterima:</p> <p>1.Cenatr za sakpljanje sirovina i prevoz do preradjivačkog preduzeća, treba da bude snabdeven sa prostorijama za</p>



<p>të lëndës së parë në temperaturë jo më të lartë se 7 ° C;</p> <p>2. Secila ndërmarrje përpunuese duhet të ketë:</p> <p>2.1. hapësirat për frigorifim,</p> <p>2.2. hapësirën dërguese, përveç nëse ndërmarrja dërgon dhjain e shkrirë të kafshës vetëm në rezervuare; dhe</p> <p>2.3. sipas nevojës, pajisje të përshtashme për përgatitjen e produkteve të cilat përmbajnë dhjam të shkrirë të kafshës të përzier me artikuj tjerë dhe melmesave;</p> <p>3. Megjithatë, hapësirat e ftohjes, të kërkuara nën paragraf 1.1 dhe 2 nuk janë të nevojshme, nëse masat për furnizim të lëndës së parë sigurojnë se ato kurrë nuk janë ruajtur ose transportuar pa ftohje aktive, ndryshe nga ato të siguruara në Kapitullin II, pika 1 ,4.</p> <p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">KRITERET HIGJENIKE PËR PËRGATITJEN E DHJAMIT TË SHKRIRË TË KAFSHËS DHE SALCA</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët përgatisin dhjam të shkrirë të kafshës dhe salca duhet të sigurojnë përputhshmeri me kriteret vijuese;</p> <p>1. Lënda e parë duhet të:</p> <p>1.1. përfitohet nga kafshët të cilat janë therur</p>	<p>of raw materials at a temperature of not more than 7°C;</p> <p>2. Each processing establishment must have:</p> <p>2.1. refrigeration facilities</p> <p>2.2. a dispatch room ,unless the establishment dispatches rendered fat only in tankers ;and</p> <p>2.3. If appropriate ,suitable equipment for the preparation of products consisting of rendered animal fats mixed with other foodstuffs and /or seasonings ;</p> <p>3 However ,the refrigeration facilities required under paragraf 1 and 2 .1 are not necessary if the arrangements for the supply of raw materials ensure that they are never stored or transported without active refrigeration otherwise than as provided for in Chapter II ,point 1 ,4.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE PREPARATION OF RENDERED ANIMAL FAT AND GREAVES</p> <p>Food business operators preparing rendered animal fats and greaves must ensure compliance with the following requirements;</p> <p>1. Raw materials must :</p> <p>1.1. derive from animals which have been</p>	<p>çuvanje(skladištenje) sirovine na temperaturi ne višoj od 7 °C.</p> <p>2. Svako preradivačko preduzeće treba da ima:</p> <p>2.1. prostorije za hladjenje,</p> <p>2.2. prostorije za isporuku, osim ako preduzeće šalje topljenu mast samo u rezervoarima , i</p> <p>2.3. po potrebi povoljne uređaje za pripremu proizvoda koji sadrže utopljenu životinjsko mast, mešan sa drugim proizvodima i začinima.</p> <p>3. Medjutim prostori hladjenja iz tačke 1. i 2.1. nisu potrebne, ukoliko mere snabdevanja sa sirovinom obezbede da one nikada nisu skladištene niti prevozene bez aktivnog hladjenja, razne od onih osigurane u poglavlje II, tačka 1,4.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">HIGIJENSKI KRITERI ZA PRIPREMU OTOPLJENO ŽIVOTINJSKE MASTI I ČVARCI</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, koji pripremaju otopljeno životinjsko masti i čvarce, moraju da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterima;</p> <p>1. Sirovina treba da:</p> <p>1.1. se zadobije od životinja koje su</p>
---	--	--



<p>në thertore dhe të cilat janë të përshtashme për konsum, pas inspektimit para dhe pas therjes;</p> <p>1.2. përbëhet nga indet dhjimore ose kockat që nuk përmbajnë gjak dhe papastërti;</p> <p>1.3.vjen nga ndërmarrjet e regjistruara ose aprovuara sipas Regullores Nr.11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore ose në pajtim me këtë rregullore; dhe</p> <p>1.4.deris në shkrirje të tillë është ruajtur dhe transportuar në kushte higjienike dhe në temperaturë të brendshme në jo më të lartë se 7 ° C. Megjithatë, lëndët e para mund të ruhen dhe transportohen, pa ftohje aktive, nëse shkrirja bëhet mbrenda 12 orëve pas përfitimit.</p> <p>2.Gjatë shkrirjes ndalohej përdorimi i tretësve.</p> <p>3.Kur dhjami për rafinim i plotëson standardet e përcaktuara në pikën 4, dhjami i shkrirë i kafshës, i përgatitur në pajtim me pikat 1 dhe 2 mund të rafinohet në të njëjtën ndërmarrje me qëllim të përmirësimit të cilësisë fiziko-kimike</p> <p>4..Dhjami i shkrirë i kafshës, varësisht nga lloji, duhet t'i plotësojë standardet vijuese:</p>	<p>slaughtered in a slaughterhouse ,and which have been found fit for human consumption following ante mortem and post –mortem inspection ;</p> <p>1.2. consist of adipose tissues or bones ,which are reasonably free from blood and impurities;</p> <p>1.3. come from establishments registered or approved under Regulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs or under this Regulation ;and</p> <p>1.4.be transported and stored until rendering ,in hygienic conditions and at an internal temperature of not more than 7°C However ,raw materials may be stored and transported without active refrigeration if rendered within 12 hours after the day on which they were obtained.</p> <p>2. During rendering the use of solvents is prohibited.</p> <p>3. Where the fat for refining meets the standards laid down in point 4,rendered animal fat prepared in accordance with points 1 and 2 may be refined in the same establishment or in another establishment with a view to improving its physico –chemical quality.</p> <p>4.The animal rendered fat, dependently from the type shall meet the following standards:</p>	<p>klanjene na klanici, i koje nakon inspekcije pre i posle klanja su povoljne za ljudsku ishranu,</p> <p>1.2. sastoji se od masnog tkiva ili kosti koje ne sadrže krv i nečistoću,</p> <p>1.3. dolazi iz preduzeća, koje su registrovane i usvojene po Nacrtpravidnika Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda ili u skladu sa ovim pravilnikom,</p> <p>1.4. do takvog utopljenja je čuvano i prevezeno u povoljnim higijenskim uslovima i u unutrašnjoj temperaturi ne većoj od 7 °C. Međutim sirovine mogu se čuvati i prevoziti bez aktivnog hlađenja ukoliko utopljenje se vrši unutar 12 čas. nakon zadobijanja.</p> <p>2. Tokom utopljenja zabranjuje se upotreba razredjivača,</p> <p>3.Kada mast za rafiniranje ispunjava standarde, utvrdjene u tački 4, otopljena životinjska masti, koji je pripremljen u skladu sa tačkama 1 i 2 može se rafinirati u istom preduzeću, u cilju poboljšavanja fizičko-hemijskog kvaliteta.</p> <p>4. Otopljeno životinjske masti, o zavisnosti od vrste, treba da ih ispunjavca sledeće standarde:</p>
--	--	---



(Në vazhdim: Tabela)

	Ripërtpysit		Kafshët e llojit të dërrit			Other anomalous fat		
	Dhjami i ngrënëshëm		Dhjami për rafinim		Lard and the r fat for refining	Eddible	For refining	
	Premier jus	Other	Lard	Other				
FF A Maximum (m/m %oleic acid)	0.75	125	3.0	0.75	1.25	2.0	1.25	3.0
Peroxide maximum	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq.kg	4 meq/kg	4 meq/kg		4	10 meq/kg
Total insoluble	Maximum 0.15 %		Maximum 0.5%					
Odour	Normal							

(See the Table below)

	Ruminants			Porcine animals			Other anomalous fat	
	Eddible Tallow		Tallow for refining	Edible fat		Lard and the r fat for refining	Eddible	For refining
	Premier jus	Other		Lard	Other			
FF A Maximum (m/m %oleic acid)	0.75	15	3.0	0.75	1.25	2.0	1.25	3.0
Peroxide maximum	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq.kg	4 meq/kg	4 meq/kg		4	10 meq/kg
Total insoluble impurities	Maximum 0.15		Maximum 0.5%					

(U nastavku: Tabela)

	Ruminants			Porcine animals			Other anomalous fat	
	Eddible Tallow		Tallow for refining	Edible fat		Lard and the r fat for refining	Eddible	For refining
	Premier jus	Other		Lard	Other			
FF A Maximum (m/m %oleic acid)	0.75	125	3.0	0.75	1.25	2.0	1.25	3.0
Peroxide maximum	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq.kg	4 meq/kg	4 meq/kg		4	10 Meq/kg
Total insoluble	Maximum 0.15 %		Maximum 0.5%					
Odour	Normal							



<table border="1"> <tr> <td>taste, colour</td> <td></td> </tr> </table>	taste, colour		<table border="1"> <tr> <td>Oddour, taste, colour</td> <td>Normal</td> </tr> </table>	Oddour, taste, colour	Normal	<table border="1"> <tr> <td>taste, colour</td> <td></td> </tr> </table>	taste, colour	
taste, colour								
Oddour, taste, colour	Normal							
taste, colour								
<p>4.1. Dhjami i shkrirë i kafshës i përfituar me temperaturë të ulët ,duke shkrirë dhjamin e freskët të zemrës ,caul ,veshkëve dhe mezenterit të kafshëve të llojit të gjedhit si dhe dhjami ne vendet e coptimit .</p> <p>4.2 Dhjami i shkrirë i kafshës i përfituar nga indet dhjamore të kafshëve të llojit të derrit</p> <p>5. Salca e dedikuar për konsum duhet të ruhet në pajtim me kriteret vijuese të temperaturës:</p> <p>5.1. kur salca shkrihet në temperaturë në jo më te lartë se 70 ° C dhe ka përmbajtje të lagështisë, duhet të ruhet:</p> <p>5.1.1. në temperaturë jo më te lartë se 7 ° C , për një periudhë e cila nuk tejkalon 24 orë ;ose</p> <p>5.1.2. në temperaturë jo më të lartë se minus -18 ° C</p> <p>5.2. kur salca shkrihet në temperaturë, më të lartë se 70 ° C , dhe ka përmbajtje të lagështisë prej 10 % (m/m) ose më shumë, duhet të ruhet:</p> <p>5.2.1. në temperaturë jo më më te lartë se 7 ° C për një periudhë që nuk tejkalon 48 orë ose në temperaturë në përpjestim me kohën dhe që jepgarancione ekuivalente ;ose</p>	<p>4.1.Rendered animal fat obtained by low temperature rendering of fresh fat from the heart ,caul,kidneys,and mesentery of bovine animals ,and fat from cutting rooms .</p> <p>4.2.Rendered animal fat obtained from the adipose tissues of porcine animals.</p> <p>5.Greaves intended for human consumption must be stored in accordance with the following temperature requirements:</p> <p>5.1. When greaves are rendered at a temperature of not more than 70 °C and contains moisture ,they must be stored:</p> <p>5.1.1. at a temperature of not more than 7 °C ,for a period not exceeding 24 hours ;or</p> <p>5.1.2. at a temperature of not more than -18 °C</p> <p>5.2.When greaves are rendered at a temperature of more than 70 °C and have moisture content of less than 10 % (m/m) or more they must be stored:</p> <p>5.2.1. at a temperature of not more than 7 °C for a period not exceeding 48 hours or a time temperature ratio giving an equivalent guarantee ;or</p>	<p>4.1. Utopljena životinjska mast dobijena na niskim temperaturom utopljujući svežu mast srca (caul) , bubrega i mezenterium goveda kao i masti na mestima rasecanja .</p> <p>4.2.Utipljena životinjska mast dobijena od masnih tikiva svinje.</p> <p>5. Čvarci, namenjeni za ljudsku ishranu treba da se čuvaju u skladu sa sledećim kriterima temperature;</p> <p>5.1. kada se masti otopljava u temperaturi ne većoj od 70 ° C, i ima zadržaj vlažnosti, treba da se čuva:</p> <p>5.1.1 na temperaturi ne većoj od 7 °C, za period koji nije duži od 24 cas.ili</p> <p>5.1.2. na temperature ne višoj od minus -18 °C,</p> <p>5.2 kada se čvarci otopljava na temperature višoj od 70 °C, i sadrzi vlažnost od 10% (m/m) ili više, treba da se očuva:</p> <p>5.2.1. na temperaturi koja nije viša od 7 °C za period koji nije duži od 48 čas. ili temperature srazmerno vremenu i daje ekvivalentne garancije; ili</p>						



<p>5.2.2. në temperaturë jo më të larte se minus - 18 ° C.</p> <p>5.3. Kur salca shkrihet në temperaturë më të larte se 70 ° C dhe ka përmbajtje të lagështisë më pak se 10 % (m/m), nuk ekzistojnë kriteret specifike.</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI XIII</p> <p style="text-align: center;">STOMAKËT E TRAJTUAR, FSHIKËZAT DHE ZORRËT</p> <p>Operatorët e biznesit me ushqim të cilët trajtojnë stomakë, fshikëza dhe zorrë, duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret vijuese:</p> <p>1.Zorrët e kafshëve ,fshikëzat dhe stomakët mund të plasohen në treg ,vetëm nëse :</p> <p>1.1. janë nxjerrur nga kafshët të cilat janë therur në thertore dhe të cilat janë të përshtatshme për konsum, pas inspektimit para dhe pas therjes..</p> <p>1.2.janë kriposur ,nxehur ose terur; dhe</p> <p>1.3. pas trajtimit të referuar në paragrafin 1.2, janë marrë masat efektive për parandalimin e rikontaminimit.</p> <p>2.Stomakët, fshikëzat dhe zorrët e trajtuara që nuk mund të mbahen në temperaturën e ambjentit duhet të ruhen të ftohura duke</p>	<p>5.2.2. at a temperature of not more than -18 °C.</p> <p>5.3. When greaves are rendered at a temperature of more than 70 °C and have a moisture content of less than 10 % (m/m) „there are no specific requirements.</p> <p style="text-align: center;">SECTION XIII</p> <p style="text-align: center;">TREATED STOMACHS, BLADDERS AND INTESTINES</p> <p>Food business operators treating stomachs, bladders and intestines must ensure compliance with the following requirements:</p> <p>1. Animal intestines, bladders and stomachs may be placed on the market only if:</p> <p>1.1. They derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse, and which have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection.</p> <p>1.2. They are salted, heated or dried; and</p> <p>1.3.after treatment referred to in paragraf 1.2. ,effective measures are taken to prevent re-contamination.</p> <p>2.Treated stomachs ,bladders and intestines that can not be kept at ambient temperature must be stored chilled using facilities intended for that</p>	<p>5.2.2. u temperaturi koja nije viša od minus -18, °C,</p> <p>5.3. kada se cvarca utopljava nau temperaturi koja nije viša od 70 °C i ima sadržaj vlažnosti manje od 10% (m/m), ne postoje specifični kriteriji.</p> <p style="text-align: center;">ODELJAK XIII</p> <p style="text-align: center;">TRETIRANI ŽELUDCI, BEŠIKE I CREVA</p> <p>Subjekti koji se bave hranom, koji tretiraju želudce, bešike i creva, treba da obezbede usaglašenost sa sledećim kriterijima:</p> <p>1. Želudci, bešike i creva mogu se stavljati na tržište samo ako su:</p> <p>1.1.izvadjene iz životinja koje su klane na klanici i koje posle inspektiranja proizilaze da se može upotrebljavati za ljudsku ishranu,</p> <p>1.2.posoljene, grejane ili osušene, i</p> <p>1.3. posle tretiranja, navedene u stav1.2. preduzete su efektivne mere za sprečavanje ponovne kontaminacije.</p> <p>2.Tretirani želudci, bešike i creva, koje se ne mogu držati na temperaturi okoline, treba distribuirati i čuvati ohladjene,</p>
--	---	---



<p>përdorur hapësirat e dedikuara për atë qëllim deri në dërgim. Në veçanti, produktet të cilat nuk janë të kriposura ose të terura duhet të mbahen në temperaturë jo më të lartë se 3 °C .</p> <p style="text-align: center;">SEKSIONI XIV XHELATINA</p> <p>1.Operatorët e biznesit me ushqim, të cilët prodhojnë xhelatinë duhet të sigurojnë pajtueshmërinë me kriteret e këtij seksioni. 2. Për qëllim të këtij seksioni–nëkupton rexhjen e lëkurave, duke përdorur agjentë nga perimet për rexhje, kripërat e kromit ose substancat e tjera siç janë kripërat e aluminit ,kripërat e hekurit ,kripërat e silicit, aldehidet dhe quinones (të definohet) ose agjentët e tjerë sintetik për rexhje.</p> <p style="text-align: center;">KREU I KRITERET PËR LËNDËT E PARA</p> <p>1.Për prodhimin e xhelatinës e cila dedikohet për përdorim në ushqim ,mund të përdoren lëndët e para si: 1.1 kockat , tjera nga materialet e rrezikshme siç janë percaktuar në Udhëzimin</p>	<p>purpose until their dispatch .In particular ,products that are not salted or dried must be kept at a temperature of not more than 3 °C .</p> <p style="text-align: center;">SECTION XIV GELATINE</p> <p>1.Food business operators manufacturing gelatine must ensure compliance with the requirements of this Section. 2.For the purpose of this Section ,”tanning” means the hardening of hides ,using vegetable tanning agents ,chromium salts or other substances such as aluminium salts ,ferric salts ,silicic salts ,aldehydes and quinines ,or other syntetic hardening agents.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I REQUIREMENTS FOR RAW MATERIALS</p> <p>1.For production of gelatine intended for use in food ,the following raw materials may be used: 1.1. bones,from other rsik material as defined by Administrative Instruction MA-NO 34/2006</p>	<p>upotrebljavajući prostorije koje su za to namenjene. Posebno proizvode koje nisu posoljene ili osušene treba držati na temperaturi, ne višoj od 3 ° C.</p> <p style="text-align: center;">ODELJAK XIV ŽELATINA</p> <p>1.Subjekti koji se bave hranom, koji proizvode želatinu, moraju da obezbede usaglašenost sa kriterima ovog odeljka. 2. Za ciljeve ovog odeljka, štavljenje, podrazumeva štavljenje koži,u potrebljavajući substance od povrća za štavljenje, hromsku so ili ostale substance kao što su aluminijumske soli, soli silicijuma, aldehidi quinones ili druga sintetička sredstva za štavljenje.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I KRITERI ZA SIROVINE</p> <p>1.Za proizvodnju želatine, koja se namenuje za upotrebu na hranu, mogu se upotrebiti sledeće sirovine: 1.1 ostale kosti,od opasnih materia kako su utvrdjene Administrativnom Uputstvom</p>
---	---	--



<p>Administrativ MA-NR. 34/2006 per kontrollin, parandalimin dhe c'rrenjosjen e semundjeve TSE-ve ne Kosove.</p> <p>1.2. gëzofi dhe lëkurat e kafshëve ripërtypëse të fermës; 1.3. lëkura e derrave ; 1.4.lëkura e shpezëve ; 1.5.gilza dhe pejzit , 1.6lëkurat e kafshëve të egra; dhe 1.7. lëkura dhe kockat e peshkut.</p> <p>2.Përdorimi i lëkurave është i ndaluar ,nëse ato u janë nënshtruar ndonjë procesi të rexhjes ,pa marrë parasysh se a është kompletuar ky process apo jo.</p> <p>3. Lëndët e para të cekura në paragraf 1 .1 deri 1.5 duhet të kenë prejardhje nga kafshët të cilat janë therur në thertore dhe të cilat janë të përshtashme për konsum , pas inspektimit para dhe pas therjes ose në rastin e lëkurave nga kafshët e egra ,të cilat janë të përshtatshme për konsum.</p> <p>4.Lëndët e para duhet të vijnë nga ndërmarrjet e regjistruara ose aprovuara sipas Regullores Nr.11/2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore ose në pajtim me këtë rregullore .</p> <p>5.Qendrat grumbulluese dhe fabrikat e lëkurës, gjithashtu mund të furnizojnë lëndë të parë për prodhimin e xhelatinës e cila dedikohet për konsum, nëse autoriteti kompetent në mënyrë specifike i autorizon ato për këtë qëllim dhe i</p>	<p>,for Control ,Prevention and Eradication of TSE's in Kosovo</p> <p>1.2. hides and skins of farmed ruminant animals; 1.3. pig skins; 1.4. poultry skin; 1.5.tendons and sinews 1.6.wild game hides and skins ;and 1.7.fish skin and bones</p> <p>2.The use of hides and skins is prohibited if they have undergone any tanning process ,regardless of whether this process was completed.</p> <p>3.Raw materials listed in paragraf 1.1. to 1.5 must derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcasses have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection or ,in the case of hides and skins from wild game ,found fit for human consumption.</p> <p>4. Raw materials must come from establishments registered or approved under Regulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs, or under this Regulation.</p> <p>5. Collection centres and tanneries may also supply raw material for the production ofgelatine intended for hukman consumption if the competent authority specifically authorizes them for this purpose and they fulfill the</p>	<p>MA-BR.34/2006 O Kontrolli, Spreçavanju i Iskorenjavanju Bolesti TSE-A na Kosovu</p> <p>1.2. krzno i kože od preživača sa farmi, 1.3. svinjska koža, 1.4.koža ptica- peradi 1.5.žila i tetive, 1.6.kože divljači 1.7.koža i riblje kosti.</p> <p>2.Upotreba kože je zabranjeno, ukoliko su one podvrgnute nekom procesu štavljenja bez obzira da li je kompletiran ovaj proces ili ne.</p> <p>3.Sirovine spomenute u stav 1.1 do 1.5 treba da imaju poreklo od životinja koje su klane na klanici i koje se prilikom inspekcije pre i posle klanja rezultirale da se mogu upotrebiti za ljudsku ishranu, ili u slučaju kože divljači koje se mogu upotrebiti za ljudsku ishranu.</p> <p>4.Sirovine treba da dolaze iz preduzeća koje su registrovane ili usvojene po Pravilnika Br.11/2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda ili u skladu sa ovim pravilnikom.</p> <p>5.Sakupljeni centri ili fabrike kože, mogu snabdevati sirovinu za proizvodnju želatine, namenjene za ljudsku ishranu, ukoliko nadležni organ na specifičan način ovlašćuje njih za ovu svrhu i ako</p>
---	---	---



<p>plotësojnë kriteret vijuese :</p> <p>5.1. duhet të posedojnë hapësirat për ruajtje me dysHEME të forta dhe mure të lëmueshme të cilat lehtë pastrohen dhe dezinfektohen, dhe sipas nevojës të jenë të pajisura edhe me hapësira ftohëse</p> <p>5.2. hapësirat e ruajtjes duhet të mbahen në gjendje të kënaqshme të pastërtisë dhe mirëmbajtjes ,në mënyrë që ato të mos jenë burim i kontaminimit për lëndët e para .</p> <p>5.3. nëse lënda e parë që nuk është në pajtim me këtë kriter është ruajtur ose përpunuar në këto objekte ,duhet të ndahet nga lënda e parë e cila është në pajtim me këtë kriter, përgjatë gjithë periudhës së pranimit, ruajtjes, përpunimit dhe dërgimit .</p> <p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORTI DHE RUAJTJA E LËNDËVE TË PARA</p> <p>1.Në vend të shenjës identifikuese e cila është siguruar në Aneksin II ,Seksioni 1 një dokument që tregon origjinën e ndërmarrjes dhe përmban informacionet e cekur në Shtojcën e këtij Aneksi duhet të shoqëroj lëndën e parë gjatë transportit kur dërgohet në qendrën grumbulluese ose fabriken e lëkures dhe kur dërgohet në ndërmarrjen për përpunimin e xhelatinës.</p>	<p>following requirements:</p> <p>5.1. they must have storage rooms with hard floors and smooth walls that are easy to clean and disinfect and, where appropriate, provided with refrigeration facilities</p> <p>5.2. the storage rooms must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair ,so that they do not constitute a source of contamination for the raw materials.</p> <p>5.3. if raw material not in conformity with this Chapter is stored and/or processed in these premises ,it must be segregated from raw material in conformity with this Chapter throughout the period of receipt ,storage ,processing and dispatch.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORT AND STORAGE OF RAW MATERIALS</p> <p>1. In place of the identification mark provided for in Annex II, Section I, a document indicating the establishment of origin and containing the information set out in the Appendix to this Annex must accompany raw materials during transport ,when delivered to a collection centre or tannery and when delivered to the gelatine processing establishment.</p>	<p>ispunjavaju sledeće uslove:</p> <p>5.1. treba da raspolažu prostorije za čuvanje, sa tvrdim podovima i glatkim zidovima, koji se lako čiste i dezinfektiraju, a po potrebi da budu snabdevene i sa prostorijama za hlađenje.</p> <p>5.2. prostorije za čuvanje treba da se održe čiste, kako ne bi bile izvor kontaminacije za sirovine.</p> <p>5.3. ukoliko sirovina koja je u suprotnosti sa ovim poglavljem, je ocuvana ili preradjena na ovim objektima, treba da se odvoji iz sirovine koja je u skladu sa ovim poglavljem i to tokom celog perioda prijema, čuvanja, prerade ili distribuiranja.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">PREVOZ I OČUVANJE SIROVINA</p> <p>1. U mesto identifikacione oznake, koja je obezbedjena u aneksu II, odeljak I, jedan dokumenat koji pokazuje poreklo preduzeća i koji sadrži informacije, koje su navedene u dodatnom delu ovog aneksat treba da bude priložena tokom prevoza, kada se ona distribuira na centru za sakupljanje ili fabrici kože i kada se pošalje u preduzeće za preradu želatine.</p>
---	--	--



<p>2.Lëndët e para duhet të transportohen dhe ruhen të ftohura ose të ngrira ,veç nëse ato përpunohen mbrenda 24 orëve pas nisjes së tyre. Megjithatë, kockat e terura dhe të gërryera ose ossein (të definohet), të kriposur, të terur dhe lëkurat e gëlqerosura dhe lëkurat e trajtuara me alkaline ose acid mund të transportohen dhe të ruhen në temperaturë të ambientit.</p>	<p>2.Raw materials must be transported and stored chilled or frozen unless they are processed within 24 hours after their departure .However ,degreased and dried bones or ossein ,salted ,dried and limed hides and skins treated with alkali or acid may be transported and stored at ambient temperature.</p>	<p>2. Sirovine treba da se prevoze i očuvaju ohladjene ili zamrznute, osim ukoliko one se preradjuju unutar 24 cas. nakon njihovog polaska. Medjutim, suve kosti i abrazije ili posoljeni ossein ,osušene i okrečene kože i one tretirane sa alkalinom ili kiselinom, mogu se prevoziti i očuvati na temperaturi okoline.</p>
<p style="text-align: center;">KREU III</p> <p style="text-align: center;">KRITERET PËR PRODHIMIN E XHELATINËS</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER III</p> <p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF GELATINE</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE III</p> <p style="text-align: center;">KRITERI ZA PROIZVODNJU ŽELATINE</p>
<p>1.Procesi i prodhimit të xhelatines duhet të siguroj se :</p> <p>1.1. materiali nga të gjitha kockat e ripërtpësve, i përfituar nga kafshët të cilat kanë lindur, janë rritur ose therur në vendet ose regjionet me rrezik të kontrolluar apo të papërcaktuar të BSE, në pajtim me legjislacionin e vendit i nënshtrohen procesit i cili siguron se i tërë materiali nga kockat është thërmuar (copëzuar) në mënyrë të përsosur dhe është gërryer me ujë të nxehtë dhe trajtuar me acid klorhidrik të t'holluar (me përqëndrim minimal prej 4 % dhe pH < 1,5) , për një periudhë së paku dy ditë .</p> <p>Ky trajtim përcillet ose me :</p>	<p>1.The Production process for gelatine must ensure that:</p> <p>1.1. all ruminant bone material derived from animals born ,reared or slaughtered in countries or regions classified as having a low incidence of BSE in accordance with Community legislation is subjected to a process which ensures that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and pH < 1,5) ,over a period of at least two days,</p> <p>Followed by an alkaline:</p>	<p>1.Proces proizvodnje želatine treba da obezbedi da:</p> <p>1.1. materijal iz svih kosti preživača, zadobijen iz životinja koje su rodjene ,razvijene ili zaklane na mestima ili regionima sa kontrolisanim ili neutvrđenim rizikom BSE, u skladu sa domaćem zakonodavstvom podvrgavaju se procesu koji obezbedi da celi materijal od kostiju je izdrobljen na usavršen način i abrazivan sa toplom vodom sa razredjenom klorhidričnom kiselinom (sa minimalnom sadžajem od 4% i pH<1,5), za period od najmanje dva dana.</p> <p>Ovo tretiranje prati se sa:</p>
<p>1.1.1.trajtim alkalin ,me solucion të</p>	<p>1.1.1. treatment of saturated lime solution</p>	<p>1.1.1.alkaličnom tretiranjem sa solucijom</p>



<p>ngopjes me gëlqere (pH > 12.5), për një peridhë së paku 20 ditë , me trajtim të nxehtësisë prej 138 °C, minimum së paku gjatë 4 sekondave ; ose</p> <p>1.1.2. trajtim me acid (pH < 3.5) minimum 10 orë me temperaturë të nxehtësisë prej 138 ° C, minimum gjatë katërsekondave, ose</p> <p>1.1.3. proces të nxehtësisë dhe presionit për Së paku 20 minuta me avull prej 133 ° C në më shumë se 3 bar ,ose</p> <p>1.1.4. me ndonjë proces tjetër ekuivalent të aprovuar.</p> <p>1.2. lënda tjetër e parë i është nënshtruar trajtimit me acid ose alkalinë e përcjellur me një ose më shumë shpërlarje. Më pas duhet të rregullohet pH. Xhelatina duhet të ekstrahohet me nxehtësi një ose më shumë herë në seri dhe e përcjellur me pastrim me metodën e filtrimit ose trajtimit me anë të nxehtësisë .</p> <p>2. Operatorët e biznesit me ushqim mund të prodhojnë dhe ruajnë xhelatinë e cila dedikohet për konsum dhe xhelatinë e cila nuk dedikohet për konsum në të njëjtën ndërmarrje duke siguruar se lënda e parë dhe procesi i prodhimit është në pajtim me kriteret që aplikohen për xhelatinën e dedikuar për konsum .</p>	<p>(pH >12.5), for a period of at least 20 days with sterilization step of 138-140 °C ,during four seconds or by any approved equivalent process ;and</p> <p>1.1.2 treatment with acid (pH < 3.5) minimum 10 hours at heat temperature of 138 ° C, minimum for four seconds ,or</p> <p>1.1.3. a heating process and pressure for at least20 minutes with steam of 133 ° C in more than 3 bars,or</p> <p>1.1.4. with any other approved process which is equivalent me ndonjë proces tjetër ekuivalent të aprovuar .</p> <p>1.2. the other raw material has undergone the treatment with acid or alkaline followed with water or more rinses .Then pH must be established .Gelatine must be extracted one or more times in series and followed by purification ,with method of filtration or heat treatment</p> <p>2.Food business operators may manufacture and store gelatine ,intended for human consumption and gelatine which is not intended for human consumption in the same establishment ,providing that the raw material and manufacturing process complies with criteria applied to gelatine intended for consumption.</p>	<p>zasičenom kreču. (pH>12.5) za period od najmanje 20 dana uz primenu toplote od 138 °C minimalno tokom 4 sekundi,ili</p> <p>1.1.2 iranje sa kiselinom (pH<3.5) minimalno 10 časova sa temperaturom toplote od 138 °C minimalno tokom 4 sekundi, ili</p> <p>1.1.3. esom toplote i pritiska za najmanje 20 minuta sa parom od 133 °C u više od 3 bara, ili</p> <p>1.1.4.m usvojenim ekvivalentnim procesom.</p> <p>1.2.ga sirovina je podvrgnuta tretiranju sa kiselinom ili bazom, pratećom sa vodom ili sa više ispiranja Posle toga treba da se reguliše pH. Želatina treba da se ekstrahira sa toplinom jednom ili više puta serijski koja se prati sa čišćenjem sa metodom filtriranja ili tretiranjem sa toplotom.</p> <p>2.Subjekti koji se bave hranom, u stom preduzeću mogu proizvesti želatinu namenjeno za ljudsku shranu i želatinu koja nije namenjeno za ljudsku ishranu, obezbedivši da sirovina i proces proizvodnje je u skladu sa kriterima koji se primenjuju za želatinu namenjeno za ljudsku ishranu.</p>
--	--	---



KREU IV

KRITERET PËR PRODUKTET FINALE

Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se xhelatina është në pajtim me limitet e mbetjeve, të përcaktuara në tabelën vijuese :

Mbetja	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Farmakopea Evropiane)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmakopea Evropiane)	10 ppm

KREU V

ETIKETIMI

Mbështjellja dhe paketimi që përmban xhelatinë, duhet të mbajë fjalët „xhelatinë e përshtatshme për konsum „ dhe duhet të tregoj datën dhe qëndrueshmërinë minimale.

CHAPTER IV

REQUIREMENTS FOR FINISHED PRODUCTS

Food business operators must ensure that gelatine complies with the residue limits set out in the following table :

Residue	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European pharmacopea)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European pharmacopea) 1986 V2 O2	10 ppm

CHAPTER

LABELLING

Wrapping and packaging containing gelatine must bear words „gelatine for human consumption „ and must indicate the date and minimum shelf life .

POGLAVLJE IV

KRITERI ZA FINALNE PROIZVODE

Subjekti koji se bave hranom , treba da obezbede da želatina je u skladu sa limitima rezidua, utverđenim na sledećoj tabeli:

Ostatci	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (European pharmacopea)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European pharmacopea) 1986 V2 O2	10 ppm

POGLAVLJE V

ETIKETIRANJE

Omotavanje i upakovanje koje sadrzi zelatinu treba da drzi reči:”Zelatina povoljna za ljudsku ishranu” I treba da pokazuje datum I minimalnu trajnost.



SEKSIONI XV KOLAGJENI	SECTION XV COLAGEN	ODELJAK XV KOLAGEN
<p>1. Operatorët e biznesit me ushqim, të cilët prodhojnë kolagjen duhet të sigurojnë pajtueshmëri me kriteret e këtij seksioni :</p> <p>2.Për qëllim të këtij seksioni „rexhje„ nënkupton thekjen-rexhjen e lëkurave duke përdorur agjentë nga perimet ,kripëra të kromit ,ose substance të tjera siç janë kripërat e aluminit ,kripërat e hekurit ,kripëra të silicit ,aldehide dhe quinones (të definohet) ose agjent tjerë sintetik për rexhje.</p>	<p>1.Food business operators manufacturing collagen must ensure compliance with the requirements of this Section:</p> <p>2.For the purpose of this Section „tanning” means the hardening of hides ,using vegetable tanning agents ,chromium salts or other substances such as aluminium salts ,ferric salts ,silicic salts ,aldehydes and quinines ,or other synthetic hardening agents .</p>	<p>1.Subjekti koji se bave hranom, koji proizvode kolagen treba da obezbede usaglašenost sa kriterima ovog odeljka.</p> <p>2. Za ciljeve ovog odeljka, štavljenje, podrazumeva štavljenje koži,upotrebljavajući adjente iz povrća za štavljenje, kromske soli ili ostalih substansi kao što su aluminijumske soli,soli silicijuma, aldehidi quinones ili drugi sintetični adjenti za štavljenje.</p>
<p style="text-align: center;">KREU I</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER I</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE I</p>
<p style="text-align: center;">KRITERET PËR LËNDËT E PARA</p>	<p style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR RAW MATERIALS</p>	<p style="text-align: center;">KRITERI ZA SIROVINE</p>
<p>1. Për prodhimin e kolagjenit, i dedikuar për përdorim në ushqim, mund të përdoren materialet vijuese :</p> <p>1.1. kockat ,tjera nga materialet e rrezikshme siç janë percaktuar në Udhezimin Administrativ Nr.34/2006 për kontrollin, parandalimin dhe c’rrenjosjen e semundjeve TSE-ve në Kosovë.</p> <p>1.2.gezofi dhe lëkurat e kafshëve ripërtpëse të fermës ;</p> <p>1.3.lëkurat e derrave dhe kockat ;</p> <p>1.4.lëkurat e shpezëve dhe kockat ;</p> <p>1.5.gilëzat,</p>	<p>1.For the production of collagen intended for use in food ,the following raw materials may be used:</p> <p>1.1. bones, other than specified risk materials as defined by Administrative Instruction No. 34/2006 for Control ,Prevention and Eradication of TSE in Kosovo;</p> <p>1.2. hides and skins of farmed ruminant animals;</p> <p>1.3.pig skins and bones</p> <p>1.4. poultry skin and bones;</p> <p>1.5.tendons</p>	<p>1.Za proizvodnju kolagena, namenjenom za upotrebu na ishranu, mogu se upotrebiti sledeći materijali:</p> <p>1.1.tale koske, iz drugog opasnog materijala kako su utvrdjene Administrativom Uputstvom BR.34/2006 O Kontrolu, Sprečavanju i Iskorenjivanju Bolesti TSE-A na Kosovu.</p> <p>1.2.že i kože od preživača sa farmi;</p> <p>1.3.že i kosti svinja,</p> <p>1.4.že i kocke peradi,</p> <p>1.5.je,</p>



<p>1.6.lëkurat e kafshëve të egra;dhe 1.7.lëkurat dhe kockat e peshqëve.</p> <p>2. Ndalohet përdorimi i lëkurave dhe lëkurave të kafshëve nëse ato u janë nënshtrua procesit të rexhjes, pa marë parasysh nëse ky proces është kompletua .</p> <p>3. Lëndët e para të cekura në paragrafin 1.1 deri 1.4 duhet të përfitohet nga kafshët të cilat janë therur në thertore dhe karkasi i së cilave është deklaruar i përshtatshëm për konsum ,pas inspektimit para dhe pas therjes, ose në rast të lëkurave dhe lëkurave të kafshëve të egra është deklaruar i përshtatshëm për konsum.</p> <p>4.Lëndët e para duhet të vijnë nga ndërmarrjet e regjistruara ose aprovuara sipas Projektregullores Nr.11/2011 për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore ose në pajtim me këtë rregullore .</p> <p>5.Qendrat grumbulluese dhe fabrikat e lëkurës, gjithashtu mund të furnizojnë lëndë të parë për prodhimin e kolagjenit, i dedikuar për konsum, nëse autoriteti kompetent në mënyrë specifike i autorizon ato për këtë qëllim dhenëse i plotësojnë kriteret vijuese :</p> <p>5.1. duhet të posedojnë hapësirat për ruajtje, me dysheme të fortë dhe mure të lëmuara, të cilat lehtë pastrohen dhe dezinfektohen dhe sipas nevojës duhet të posedojnë hapësira të ftohjes.</p> <p>5.2. hapësirat për ruajtje, duhet të mbahen në gjendje të kënaqshme të pastërtisë dhe</p>	<p>1.6.wil game hides and skins;and 1.7.fish skin and bones</p> <p>2.The use of hides and skins is prohibited if they have undergone any tanning process ,regardless of whether this process was completed.</p> <p>3.Raw materials listed in parghraf 1.1 to1.4 must derive from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcasses have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection or ,in the case of hides and skins from wild game ,found fit for human consumption</p> <p>4.Raw materials must come from establishments registered or approved under Draftregulation No.11/2011 on Hygiene of Foodstuffs, or under this regulation .</p> <p>5.Coolection centres and tanneries may also supply raw material for the production of collagen intended for human consumption if the competent authority specifically authorises them for this purpose and they fulfill the following requirements:</p> <p>5.1. They must have storage rooms with hard floors and smooth walls that are easy to clean and disinfect and where appropriate provided with refrigeration facilities.</p> <p>5.2. The storage rooms must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair ,so</p>	<p>1.6.že divljači, 1.7.e i riblje kosti.</p> <p>2. Zabranjuje se upotreba kože i kože životinja ukoliko su one podvrgavane procesu štavljenja bez obzira da li je ovaj proces kompletiran.</p> <p>3.Siovine, pomenute u stav 1.1 do 1.4 treba da se zadobijaju od životinja koje su klane na klanicama i njihova trupa nakon inspekcije pre i posle klanja je deklarirano povoljna za ljudsko ishranu, ili u slučaju koža i kože divljači je deklarirano povoljna za ljudsku ishranu.</p> <p>4. Sirovine treba da dodju iz preduzeća koje su registrovane ili usvojene prema Nacrtpavilnika Br.11./2011 o Higijeni Prehrambenih Proizvoda ili u skladu sa ovim pravilnikom.</p> <p>5.Centri za sakupljanje i fabrike kože, takodje mogu da snabdevaju sirovinu za proizvodnju kolagena, namenjen za ishranu, ukoliko nadležni organ na specifičan način ovlašćuje njih za tu svrhu i ispunjavaju sledeće kriterie:</p> <p>5.1. treba da raspolažu prostorije za čuvanje, sa tvrdim podovima i glatkim zidovima, koji se lako čiste i dezinfektiraju, a po prebi da budu snabdevene i sa prostorijama za hladjenje</p> <p>5.2. prostorije za čuvanje treba da se održe čiste, kako ne bi bile izvor kontaminacije za</p>
---	--	--



<p>mirëmbajtjes, në mënyrë që ato të mos bëhen burim i kontaminimit për lëndët e para.</p> <p>5.3. Nëse lënda e parë nuk është ruajtur në pajtim me këtë kriter, ose është përpunuar në këto objekte, duhet të ndahet nga lënda e parë që është në pajtim me këtë kriter, përgjatë tërë periudhës së pranimit, ruajtjes, përpunimit dhe dërgimit.</p>	<p>that they do not constitute a source of contamination for the raw materials</p> <p>5.3. If raw material not in conformity with this chapter is stored and .or processed in these premises ,it must be segregated from raw material in conformity with this Chapter throughout the period of receipt ,storage ,processing and dispatch.</p>	<p>sirovine.</p> <p>5.3..ukoliko sirovina koja je u suprotnosti saovim poglavljem, je ocuvana ili preradjena na ovim objektima, treba da se odvoji iz sirovine koja je u skladu sa ovim poglavljem i to tokom celog perioda prijema, čuvanja, prerade ili distribuiranja.</p>
<p style="text-align: center;">KREU II</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORTI DHE RUAJTJA E LËNDËVE TË PARA</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER II</p> <p style="text-align: center;">TRANSPORT AND STORAGE OF RAW MATERIALS</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE II</p> <p style="text-align: center;">PREVOZ I OČUVANJE SIROVINA</p>
<p>1.Në vendin e shenjës identifikuese, të siguruar në Aneksin II, Seksioni I, gjatë transportit dokumenti i cili tregon ndërmarrjen e origjinës që përmban informatën e përcaktuar në Shtojcën e këtij aneksi duhet të shoqëroj lëndët e para, kur ato dërgohen nga qendra grumbulluese ose fabrikat e lëkurës dhe kur dërgohen në ndërmarrjen e përpunimit të kolagenit.</p> <p>2.Lëndët e para, duhet të transportohen dhe të ruhen të ftohura ose të ngrira përveç nëse ato përpunohen brenda 24 orëve pas nisjes së tyre. Megjithatë, kockat e gërryera dhe terura ose osseini, të kriposura, të terura dhe lëkurat e gëlqerosura, dhe lëkurat e trajtuara me alkaline ose acid mund të transportohen dhe ruhen në temperaturë të ambientit.</p>	<p>1.In place of the identification mark ,provided for in Annex II ,Section I,a document indicating the establishment of origin and containing the information set out in the Appendix to this Annex must accompany raw materials during transport ,when delivered to a collection centre or tannery and when delivered to the collagen processing establishment .</p> <p>2.Raw materials must be transported and stored chilled or frozen unless they are processed within 24 hours after their departure .However ,degreased and dried bones or ossein ,salted ,dried and limed hides ,and hides and skins treated with alkali or acid may be transported and stored at ambient temperature.</p>	<p>1. U mesto identifikacione oznake, koja je obezbedjena u aneksu II, odeljak I, jedan dokumenat koji pokazuje poreklo preduzeća i koji sadrži informacije, koje su navedene u ovom aneksu treba da isprati sirovinu tokom prevoza, kada se ona distribuiru sa sakupljenog centra ili fabrici kože i kada se pošalje u preduzeće za preradu kolagena.</p> <p>2. Sirovine treba da se prevoze i očuvaju ohladjene ili zamrznute, osim ukoliko one se preraduju unutar 24 čas. nakon njihovog polaska. Medjutim, suve kosti i abrazije ili posoljeni ossein ,osušene i okrečene kože i one tretirane sa alkalinom ili kiselinom, mogu se prevoziti i očuvati na temperaturi okoline.</p>



KREU III	CHAPTER III	POGLAVLJE III
<p data-bbox="247 350 718 418" style="text-align: center;">KRITERET PËR PRODHIMIN E KOLAGJENIT</p> <p data-bbox="178 451 787 521">1.Procesi i prodhimit te kolagjenit duhet te siguroj se:</p> <p data-bbox="178 532 787 1149">1.1. I gjithë materiali I eshtrave te ripertypesve ,te rritur dhe te therrur ne vendet ose regjionet me rrezik te kontrolluar apo te papercaktuar te BSE si eshte e percaktuar ne Udhezimin Administrativ 34/2006 per kontrollin, parandalimin dhe c'rrenjosjen e semundjeve TSE-ve ne Kosove eshte nenshtuar procesit I cili garanton se I tere materiali I eshtrave eshte thermuar dhe gerryer mire me uje te nxehte dhe trajtuar me acidit hidroklorik te zbutur (me trajtim minimal prej 4 % dhe pH < 1,5) per nje periudhe se paku 2 dite; Ky trajtim duhet te percillet me rregullim te pH duke perdorur acid ose baze dhe me nje ose me shume shperlarje, filtrim dhe shtrydhje ose me ndonje process tjeter te aprovuar i cili eshte ekuivalent;</p> <p data-bbox="178 1161 787 1453">1.2.lenda e pare tjeter nga ajo e referuar ne piken 1 duhet t'I nenshtrohet trajtimit duke perfshire larjen ,rregullimin e pH duke perdorur acid ose baze dhe duke vijuar me nje apo me shume shperlarje, filtrim dhe shtrydhje ose me ndonje process tjeter ekuivalent i cili eshte I aprovuar; faza e shtrydhjes mund te mos zbatohet gjate prodhimit te kolagjenit te</p>	<p data-bbox="873 350 1369 418" style="text-align: center;">REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF COLLAGEN</p> <p data-bbox="814 459 1432 529">1.The production process of collagen shall ensure that :</p> <p data-bbox="814 540 1432 1044">1.1. all the bone material of adult ruminants and slaughtered in countries or regions with controlled risk or endefined risk of BSE is laid down by Administrative Instruction 34/2006 For Control .Prevention and eradication of TSE's In Kosovo and it subjected to a process which ensures that all material used is bruised with hot water and treatd by hydrochloric acid or (with a minimum treatment of 4% and pH < 1,5) for a period of 2 days ;Such treatment shall be followed with pH adjustment using acid or alkali and with one or more rinses ,filtration and extrusion or by any other approved equivalent process ;</p> <p data-bbox="814 1157 1432 1450">1.2. the raw material other than those referred to in point 1 shall be subyet to a treatment ,including washing ,pH adjustment ,filtration and extrusion ,or any other approved equivalent process ;the extrusion stage shall be applied during production of low molecular collagen from the raw material derived from ruminants</p>	<p data-bbox="1623 350 1961 418" style="text-align: center;">KRITERI ZA PROIZVODNJU KOLAGENA</p> <p data-bbox="1457 451 2032 521">1.Proces proizvodnje kolagena treba da obezbedi da:</p> <p data-bbox="1457 532 2032 1068">1.1. material kosti preživača uzgojen i zaklani na mestima ili opasnim regionima kontrolisani ili ne utvrdjeni BSE kako je utvrdjeno Administrativom Uputstvom MA-BR. 34/2006 O Kontrolji, Sprečavanju i Iskorenjivanju Bolesti TSE-A na Kosovu, podvrgnut procesu koji garantira da sav material kostiju dobro izdrobljen i izgrehban toplom vodom i tretiran mekšim hidrokloricnim acidom (minimalnim tretiranjem od 4% i pH< 1,5) za 2 dana da se isprati sa regulisanjem pH upotrebljavajući acid ili bazu i sa jednim ili više perenja, filtraciju i cedenje ili sa nekom drugom odobrenom procesu ekvivalentim.</p> <p data-bbox="1457 1157 2032 1482">1.2.ga od onu referisanog u stavu 1. treba podvrgnuti tretiranjem obuhvatajući pranje, regulisanje pH , upotrebivši kiselinu ili alkaline, ispraćeno sa jednom ili više isperanjem , filtraciju i cedjenjem ili nekim usvojenom ekvivalentnim procesu koji je odobren, period cedjenje može da se ne primeni tokom proizvodnje niskog molekularnog kolagena iz sirovine</p>



ulet molekular nga lenda e pare me origjine jo ripertypesve.

2.Pasi t'i jetë nënshtruar procesit të referuar në pikën 1, kolagjeni mund t' neshtrohet procesit të tharjes.

3.Operatorët e biznesit me ushqim mund të prodhojnë dhe ruajnë edhe kolagjen të dedikuar për konsum edhe kolagjeni i cili nuk dedikohet për konsum në të njëjtën ndërmarrje, duke siguruar se lënda e parë dhe procesi i prodhimit është në pajtim me kriteret që aplikohen në kolagjenin e dedikuar për konsum .

KREU IV

KRITERET PËR PRODUKTET FINALE

Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se kolagjeni është në pajtim me limitet e mbetjeve të përcaktuara në tabelën vijuese:

Mbetja	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm

2.After having been subjected to the process referred to in point 1 above ,collagen may undergo a drying process .

3.Food business operators manufacturing collagen complis with the requirements applying to collagen intended for human consumption in respect of all the collagen that it produces ,it may produce and store collagen not intended for human consumption in the same establishment

CHAPTER IV

REQUIREMNTS FOR FINISHED PRODUCTS

Food business operators must ensure thatcollagen complies with the residue limits set out in the following tab

Residue	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm

poreklom iz nepreživača .

2. Nakon što je podvrgnuto procesu spomenutom u stav 1, kolagen može se podvrgavati procesu sušenja.

3.Subjekti koji se bave hranom, u stom preduzeću mogu proizvesti i čuvati kolagen koji nije namenjen za ljudsku shranu i kolagen koji nije namenjen za ljudsku ishranu, obezbedivši da sirovina i proces proizvodnje je u skladu sa kriterima koji se primenjuju za kolagen koji je namenjen za ljudsku ishranu.

POGLAVLJE IV

KRITERI ZA FINALNE PROIZVODE

Subjekti koji se bave hranom, treba da obezbede da kolagen je u skladu sa limitima rezidua, utverdjenim na sledećoj tabeli:

Rezidiju	Limit
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0.5 ppm
Hg	0.15 ppm



Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmakopea Evropiane 1986 (v2O2))	10 ppm

**KREU V
ETIKETIMI**

Mbështjellja dhe paketimi i cili përmban kolagjen duhet të mbajë fjalët: „kolagjen i përshtashëm për konsum“, dhe të tregoj datën e përgatitj

Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European pharmacopea 1986 (v2O2))	10 ppm

**CHAPTER V
LABELLING**

Wrapping and packaging containing collagen must bear the words “collagen fit for human consumption” : and indicate the date of preparation

Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska Farmokopea 1986(v2O2))	10 ppm

**OGLAVLJE V
ETIKETIRANJE**

Omotavanje i upakovanje koje sadrži kolagen, treba da drži reči:”Kolagen povoljan za ljudsku ishranu” i treba da pokazuje datum pripremanja.



<p align="center">SHTOJCË E ANEKSIT III DOKUMENTI MODEL PËR SHOQËRIMIN E LËNDËS SË PARË, I DESTINUAR PËR PRODHIM TË XHELATINËS OSE KOLAGJENIT I DEDIKUAR PËR KONSUM</p>	<p align="center">APPENDIX TO ANNEX III MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED FOR THE PRODUCTION OF GELATINE AND COLLAGEN INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION</p>	<p align="center">DODATAK ANEKSA III DOKUMENAT UZORAK ZA PRIDRUŽENJE SIROVINE NAMENJENA PROIZVODNJU ŽELATINE I KALOGENA, NAMENJENO ZA LJUDSKU ISHRANU</p>
<p>Numri i dokumentit komercial :.....</p>	<p>The number of commercial document :.....</p>	<p>Broj komercijalnog dokumenta :.....</p>
<p>I. Identifikimi i lëndës së parë</p>	<p>I. Identification of raw material</p>	<p>I. Identifikacija sirovine</p>
<p>Natyra e lëndës së parë :.....</p>	<p>The nature of raw material: :.....</p>	<p>Priroda sirovine :.....</p>
<p>Lloji i kafshës :.....</p>	<p>Animal specie :.....</p>	<p>Vrsta životinje :.....</p>
<p>Lloji i paketimit :.....</p>	<p>Type of packaging :.....</p>	<p>Vrsta upakovanja :.....</p>
<p>Numri i paketimeve :.....</p>	<p>Numver of packages :.....</p>	<p>Broj upakovanja: :.....</p>
<p>Pesha neto (kg) :.....</p>	<p>Net wight (kg) :.....</p>	<p>Težina neto (kg) :.....</p>
<p>II .Origjina e lëndës së parë Lloji, emri, adresa dhe numri special i</p>	<p>II .Origin of raw material Type ,name ,address and special number of</p>	<p>II .Poreklo sirovine i poreklo preduzeća: Vrsta, ime, adresa i specijalni broj</p>



aprovimit/regjistrimit autorizimit të ndërmarrjes së origjinës :	approval/registration of the establishment at the place of the origin:	usvajanja/registracije preduzeća
.....
Emri dhe adresa e dërguesit :	Name and address of consignor :	Ime i adresa pošalioca :
.....
III. Destinimi i lëndës së parë :	III. Destination of raw material:	III. Destinacija sirovine :
Lloji, emri, adresa dhe numri special i aprovimit/regjistrimit autorizimit të ndërmarrjes prodhuese të destinimit :	Type ,name ,address and the special number of approval /registration of production establishment at the place of destination:	Vrsta,ime, adresa i specijalni broj asvajanja /registracije ovlasčenja proizvodnog preduzeća destinacije :
.....
Emri dhe adresa e dërguesit :	Name and address of consignor :	Ime i adresa pošalioca :
.....
IV.Mjetet e transportit	IV.Means of transport	IV.Prevozna sredstva
.....
Në; në	Date; on	U; u
.....
(nënshkrimi i operatorit të ndërmarrjes së origjinës ose përfaqësuesi i tij).	(the signature of the establishment at the polace of origin or its representative)	(potpis operatora preduzeća porekla ili njegovog zastupnika)

