



KËRKESAT, STANDARDET DHE PRAKTIKAT E MIRA NË PRODHIMIN BUJQËSOR

Tetor 2018 / Projekti IPESA Shqipëri



This project is funded by
the European Union



IPESA Project



Kärkesat, stammarbet
dne praktikat e mira
me praddhimi
byjressor



This project is funded by
the European Union



IPESA Project



IMPROVEMENT OF THE PERFORMANCE AND QUALITY OF THE PUBLIC EXTENSION SERVICE IN THE LIVESTOCK SECTOR

Ky publikim është realizuar me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian. Përmbajtja e tij është nën përgjegjësinë e projektit "Përmirësimi i performancës dhe cilësisë së shërbimit të ekstensionit publik në sektorin e blegtorisë (IPESA). Ky projekt është i financuar nga BE dhe i zbatuar nga kompania NIRAS IC Sp.z.o.o.. Përmbajtja e publikimit nuk pasqyron domosdoshmërisht mendimet e Bashkimit Evropian.

Ky manual është miratuar nga përfituesi i projektit (Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural).

Tabela e përmbajtjes

Hyrje

1 - Ndërpërputhshmëria (Cross-compliance)	
Kuadri ligjor.....	4

3 - Kërkesat Statutore të Menaxhimit (Statutory Management Requirements - SMR)	
SMR 1 Mbrojtja e ujërave nga ndotja e shkaktuar nga nitratat që përdoren në bujqësi.....	6
SMR 2 Ruajtja e shpendëve të egër.....	11
SMR 3 Ruajtja e habitateve natyrore dhe e florës dhe faunës së egër.....	13

5 - Shëndeti publik, kafshëve dhe bimëve	
SMR 4 Siguria ushqimore.....	14

6 - Gjurmueshmëria. Ruajtja dhe përdorimi i ushqimit për kafshët	
SMR 5 Ndalimi i përdorimit në fermat e kafshëve të disa substancave që kanë veprime hormonale ose tireostatike, ose të beta-agonistëve.....	17
SMR 6 Identifikimi dhe regjistrimi i derrave.....	20
SMR 7 Identifikimi dhe regjistrimi i gjedhit dhe etiketimi i mishit të gjedhit dhe nënprodukteve të tij.....	21
SMR 8 Identifikimi dhe regjistrimi i deleve dhe dhive.....	23
SMR 9 Rregullorja “Për vendosjen e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrënjosjen të disa encefalopative sponzhiforme të transmetueshme”.....	26
SMR 10 Nxjerja në treg e produkteve për mbrojtjen e bimëve.....	27

7 - Mirëqenia e kafshëve	
SMR 11 Standardet minimale për mbrojtjen e viçave.....	29
SMR 12 Standardet minimale për mirëqenien e derrave.....	32
SMR 13 Standarde për mirëqenien e kafshëve.....	36

8 - Standartet GAEC	
GAEC 1 - Krijimi i brezave bimorë përgjatë rrjedhave ujore.....	39
GAEC 2 - Ku uji për vaditje përdoret në bazë të një autorizimi, dhe në përputhje me procedurat e autorizimit.....	40
GAEC 3 - Mbrojtja e ujërave tokësore nga ndotja.....	41
GAEC 4 - Mbulesa minimale e tokës.....	43
GAEC 5 - Menaxhimi minimal i tokës, që pasqyron kushtet e veçanta të zonës për të kufizuar erozionin.....	45
GAEC 6 - Ruajtja e nivelit të lëndës organike të tokës.....	46
GAEC 7 - Ruajtja e karakteristikave të peizazhit.....	47

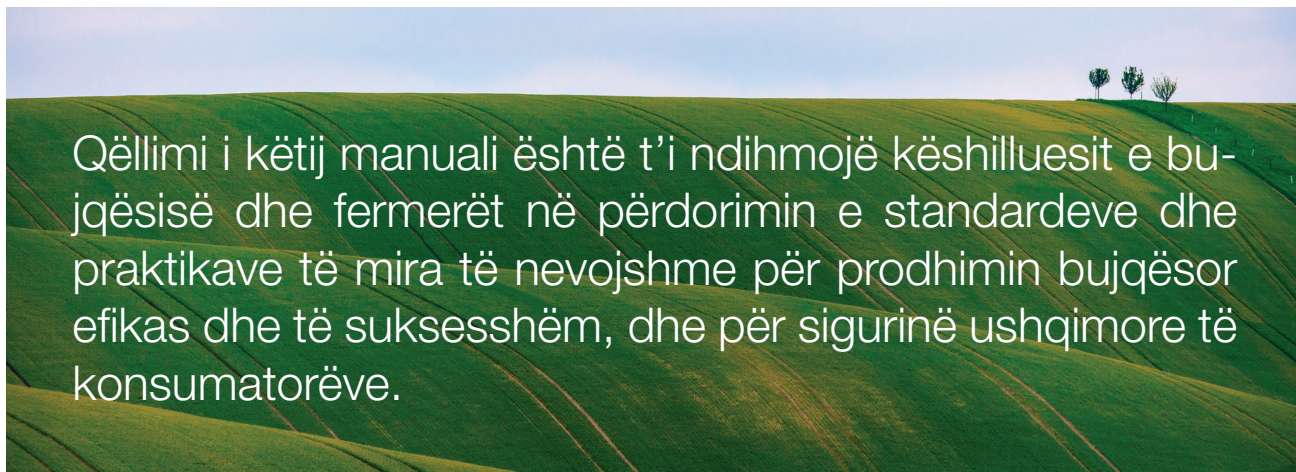
9 - Lista e SMR-ve dhe GAEC-ve.....	49
--	-----------

10 - Standardet në agroushqim	
HCCP.....	53
Global gap.....	55

11 - Disa praktika të mira në prodhim dhe përpunim	
Prodhimi i qumështit si lëndë e parë.....	56
Prodhimi i djathit të bardhë në kushte shtëpie.....	61

12 - Produktet ushqimore tradicionale dhe përcaktimi i origjinës dhe i treguesve gjeografikë të ushqimeve	
Specialitet Tradicional i Garantuar- STG.....	66
Përcaktimi i origjinës së ushqimit dhe treguesve gjeografikë.....	67
Përgatitja e disa produkteve tipike shqiptare.....	68

HYRJE



Qëllimi i këtij manuali është t'i ndihmojë këshilluesit e bujqësisë dhe fermerët në përdorimin e standardeve dhe praktikave të mira të nevojshme për prodhimin bujqësor efikas dhe të suksesshëm, dhe për sigurinë ushqimore të konsumatorëve.

Bujqësia është veprimtari thelbësore e njeriut që prej mijëra vitesh ka ndikim të ndjeshëm në shoqërinë njerëzore. Ajo bën të mundur sigurimin e ushqimit dhe formëson peizazhin tonë. Prodhimi bujqësor prek ndjeshëm të gjithë shoqërinë tonë nëpërmjet ndikimit të tij të rëndësishëm në ekonomi, demografi, dhe rrjedhimisht pothuajse në gjithçka që lidhet me jetën tonë. Ushqimi i prodhuar nga veprimtaritë bujqësore jo vetëm që na mundëson mbijetesën, por edhe na ushqen, dhe nëse prodhohet dhe përgatitet me kujdes, sjell shëndet më të mirë, përparim dhe jetëgjatësi.

Krahas sa u tha më lart, prodhimi ushqimor mund të ketë ndikim negativ në mjedisin tonë. Si shembuj të tillë mund të përmendim erozionin e tokës, humbjen e pjellorisë të tokës, kripëzimin dhe ndotjen e ujit. Gjithashtu, nëse prodhohet dhe përgatitet pa respektuar standardet minimale dhe masat parandaluese, ushqimi mund të dëmtojë shëndetin tonë, dhe prodhimi i tillë pa respektuar të elementet e mësipërme mund të dëmtojë mjedisin.

Kërkesat në rritje për ushqim në shkallë botërore dhe rritja e shpejtë e ndikimit negativ çoi në zhvillimin e mekanizmave të veçanta, si kërkesa dhe standarde që duhet të zbatohen gjatë prodhimit ushqimor për të mbrojtur mjedisin tonë, dhe për të siguruar përshtatshmërinë e ushqimit të prodhuar për konsum nga njerëzit apo kafshët. Zakonisht, kërkesat dhe standardet në bujqësi paraqiten dhe kërkojnë nga organet publike. Megjithatë, ka disa standarde specifike që vendosen nga vetë industria, zinxhirët e shitjes dhe shoqatat.

Vlen të përmendim se zbatimi i standardeve dhe praktikave të mira bujqësore sjell edhe ndikime pozitive në gjendjen ekonomike të familjes. Zbatimi i rregullave dhe procedurave të ndryshme e bën prodhimin më të matshëm, dhe rrjedhimisht përmirëson ndjeshëm ndërgjegjësimin për aspekte të ndryshme të prodhimit



Ndërpërputhshmëria (Cross-compliance)

Politika e Përbashkët Bujqësore e BE-së ka ndërmarrë hapa dhe ndryshime të rëndësishme gjatë dhjetëvjeçarëve të fundit, nga mbështetja e sasisë së produkteve të mbështetja e qëndrueshmërisë dhe shëndetit publik. Paketa e rregullave që përcakton se si duhet të veprojnë fermerët për të mundësuar ndryshimin pozitiv të mësipërm quhet Ndërpërputhshmëri. Me qëllim që të gjithë fermerët të mësojnë për rregullat e Ndërpërputhshmërisë dhe për t'u informuar si duhet, vendet anëtare duhet të organizojnë Sistemin Këshillimor Bujqësor.

Kuadri Ligjor

Rregulloret (BE) Nr. 1306/2013 dhe 1307/2013, Rregulloret e shfuqizuara (KE) Nr. 73/2009, (KE) Nr. 1122/2009, shërbejnë si rregulla të përbashkëta për skema të mbështetjes së drejtpërdrejtë sipas politikës së përbashkët bujqësore, si dhe skema të caktuara mbështetjeje për fermerët.

Një fermer që përfiton pagesa detyrohet të respektojë Kërkesat Statutore të Menaxhimit SMR (Neni 93 dhe Shtojca II e Rregullores (BE) Nr. 1306/2013) dhe të mirëmbajë tokën bujqësore në fjalë në Kushte të Mira Bujqësore dhe Mjedisore GAEC (edhe sipas Nenit 93 dhe Shtojcës II).

Kërkesat Statutore të Menaxhimit (Statutory Management Requirements - SMR)

Kërkesat Statutore të Menaxhimit, (më poshtë referuar si SMR-të) janë standarde bujqësore që përshkruajnë disa veprimtari të menaxhimit të fermave, të cilat mundësojnë prodhimin ushqimor në përputhje me nevojat mjedisore, të njerëzve dhe kafshëve, dhe qëndrueshmërinë e prodhimit.

SMR-të vendosin masa të veçanta për fermerët për mbrojtjen e habitateve dhe jetës së egër, për administrimin e tokës dhe ujit, për kontrollin e përdorimit të plehrave kimike dhe për parandalimin e sëmundjeve të kafshëve. Gjithashtu, ato përcaktojnë rregullat për shëndetin, mirëqenien dhe identifikimin e kafshëve.

Ky udhëzues shpjegon se si fermerët duhet t'i zbatojnë standardet SMR dhe të arrijnë Ndërpërputhshmërinë. Është e rëndësishme të theksojmë se Ndërpërputhshmëria është një parakusht i rëndësishëm për pagesa të ndryshme në kuadër të programeve kombëtare dhe të BE-së, siç janë pagesat e drejtpërdrejta ose programi IPARD për Zhvillimin e Zonave Rurale.



Mjedisi dhe ndryshimet klimatike

MBROJTJA E UJËRAVE NGA NDOTJA E SHKAKTUAR NGA NITRATET QË PËRDOREN NË BUJQËSI

Qëllimi i këtij standardi është pakësimi i ndotjes së ujit të shkaktuar nga nitratat që përdoren në bujqësi, dhe parandalimi i një kontaminimi të tillë në të ardhmen

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 “Për mbrojtjen e mjedisit”
 Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”
 Ligji Nr. 27/2016 “Për menaxhimin e kimikateve”
 Ligji Nr. 64/2013 “Për shërbimin dhe kontrollin e plehrave kimike”

Direktiva e Këshillit 91/676/EEC, e datës 12 dhjetor 1991 “Për mbrojtjen e ujërave nga ndotja e shkaktuar nga nitratat që përdoren në bujqësi”

LEGJISLACIONI I BE-SË

Azoti në plehrat organike dhe kimike është element jetik për rritjen e bimëve. Megjithatë, sasia e tepërt e tij në tokë është burimi kryesor i ndotjes së ujit në BE. Uji i ndotur me azot mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë sëmundje të rënda shëndetësore te njerëzit dhe kafshët. Gjithashtu, uji i ndotur me nitrata ka prirjen të zhvillojë fenomenin e “eutrofikimit”, që nënkupton tejrritjen e bimëve ujore dhe algave, gjë që çon në uljen e oksigjenit dhe në vdekjen e të gjitha organizmave të tjera ujore.

Është e rëndësishme të përmendim se të gjitha rregullat dhe kufizimet në SMR 1 janë në fakt praktika të mira, që mund të ndikojnë ndjeshëm në rezultatet financiare të fermës. Duke qenë se Shqipëria nuk ka legjislacion të posaçëm për direktivën e nitratit dhe tematika të ngjashme, veçanërisht për plehërimin, rekomandimet dhe rregulloret në kapitujt pasardhës janë rrjedhojë e akteve ligjore në vende të tjera. Ato mund të shërbejnë si udhëzues dhe shembull i mirë.



Plehrat organike janë:

- ① Pleh i lëngshëm
- ② Pleh bagëtish
- ③ Llumi i ujërave të zeza
- ④ Pleh i djegur
- ⑤ Mbetje industriale, etj.

Kërkesa të përgjithshme:

- Të gjitha plehrat organike duhet të ruhen në vendgrumbullimin e plehut të kafshëve, gropat e plehut, pirgjet e plehut ose vende të ngjashme të posaçme për qëllim grumbullimi.
- Vendgrumbullimet duhet të jenë të papërshkueshme nga uji për të parandaluar derdhjet, përzierjen me ujë ose rrjedhjet e plehut të lëngshëm në mjedis, si dhe kontaminimin e ujërave tokësore dhe nëntokësore. Plehu i lëngshëm nga kafshët duhet të mbliidhet në gropa të papërshkueshme nga uji, nga të cilat nuk duhen lejuar rrjedhje në ujërat tokësore apo nëntokësore.
- Në varësi të përmasave të tyre, vendgrumbullimet duhet të përmbushin grumbullimin e plehut për një periudhë gjashtëmujore, lidhur me numrin e kafshëve dhe nevojat e tyre.
- Vëllimi i nevojshëm për plehun e ngurtë të kafshëve për LSU (Livestock Surface Unit = njësi e sipërfaqes blegtorale) është të paktën 4 m² e sipërfaqes me lartësi prej 2 m = 8 m³, nëse lartësia e vendgrumbullimit është më e vogël se 2. Për plehun e lëngshëm 2 m³ - për LSU;
- Për grumbullimin e plehut në “laguna”, nevojitet vëllimi prej 10 m³ për LSU



Analiza e tokës dhe plehërimi

- Fermeri duhet të kryejë një analizë kimike të tokës për secilën ngastër prodhuese në fermë, të paktën një herë në çdo katër vjet.
- Rezultatet e analizës kimike do të përdoren për përdorimin e saktë të plehrave, dhe duhet të mbahen në fermë për të paktën katër vjet që nga data e analizës.
- Fermeri duhet të mbajë të dhëna për përdorimin e plehrave në fermën e tij

Përdorimi i plehrave organike dhe kimike (legjislacioni i BE-së dhe përputhshmëri e pjesshme në legjislacionin shqiptar). Vlera kufi për marrjen e azotit gjatë një viti kalendarik në vendet e BE-së është përcaktuar në 2 nivele të mundshme, në varësi të vendimmarrjes së vendit:

- maksimumi 210 kg / ha azot
- maksimumi 170 kg / ha azot

Ndalimi i aplikimit respektohet për të reduktuar humbjet nga rrjedhjet dhe shkarkimet e azotit:

- plehërimi me plehun e kafshëve në të gjitha zonat bujqësore, pavarësisht mbulesës nga 15 nëntor deri në 15 shkurt;
- plehërimi me plehun e lëngshëm dhe plehun e kafshëve të shpërndarë në sipërfaqe, pa depërtuar në tokë, në të gjitha zonat rurale nga 1 maji deri në 1 shtator



Përdorimi i kufizimeve për plehun e kafshëve:

- në toka të ngopura me ujë;
- në toka të mbuluara me një shtresë bore;
- në toka të ngrira;
- në toka të përmytura;
- në toka jobujqësore;
- në distancë prej 3 m nga skaji i jashtëm i basenit ujqor prej 5 ose më shumë metrash;
- në distancë prej 20 m nga skaji i jashtëm i shtratit të liqenit ose ujërave të tjera të ndenjura;
- në terrene të pjerrëta përgjatë rrjedhave ujore, me një pjerrësi më të madhe sesa 10% në distanca më të afërta se 10 m nga skaji i jashtëm i basenit ujqor;
- i përzier me llum mbetjesh;
- nga ferma bujqësore ku patogjenët rezistentë ndaj sëmundjeve iu rezistojnë kushteve në gropën e plehut.

Përdorimi i kufizimeve për plehun e lëngshëm:

- 25 metra larg nga pusi;
- 20 m larg nga liqeni;
- 5 m larg nga rrjedhat e tjera ujore;
- në terrene të pjerrëta përgjatë rrjedhave ujore, me një pjerrësi prej më shumë se 10%
- në distanca më të afërta se 10 m nga rrjedhat ujore.

Ferma bujqësore duhet të grumbullojë tepricën e plehut të bagëtive:

- plehërimi i tokës bujqësore nga fermeri që e ka në përdorim bazuar në kontratë;
- përpunimi i plehut në biogaz, kalbëzim, nënshtresë dhe mënyra të tjera në fermë;
- shitja e plehut, etj.



Përlllogaritja e LSU-së (krerëve)

Eurostat - Zyra Europiane e Statistikave

Gjedhët	Nën 1 vjeç	0,400
	Më të mëdhenj se 1 vjeç dhe më të vegjël se 2	0,700
	Meshkuj, 2 ose më të mëdhenj se 2 vjeç	1,000
	Mëshqerrat, 2 ose më të mëdha se 2 vjeç	0,800
	Lopë qumështi	1,000
	Lopë të tjera, 2 ose më të mëdha se 2 vjeç	0,800
Delet dhe dhitë		0,100
Njëthundrakët		0,800
Derrat	Gicat arrijnë peshë të gjallë nën 20 kg	0,027
	Dosat riprodhuese peshojnë 50 kg ose më shumë	0,500
	Derrat e tjerë	0,300
Shpendët	Zogjtë	0,007
	Killoçkat	0,014
	Strucët	0,350
	Shpendë të tjerë	0,030
Lepuj, femra riprodhuese		0,020

Përqindja e N, P, K në plehun e kafshëve

Lloji i plehut të kafshëve	% N	% P_2O_5	% K_2O	Sasia e përgjithshme e lejuar (N)	Sasia maksimale e lejuar e plehut të kafshëve (të mos kalohen kufijtë e plehrave kimike)	Sasia e plehrave kimike (kg/ha)		
				kg/ha	(t/ha)	Jo	P_2O_5	K_2O
Gjedhë	0.5	0.3	0.5	210	42	210	126	210
				170	34	170	102	170
Kua	0.6	0.3	0.6	210	35	210	105	210
				170	28	170	85	170
Dele	0.8	0.5	0.8	210	26	210	130	) 210
				170	21	170	106	170
Shpendë	1.5	1.3	0.5	210	14	210	182	70
				170	11	170	147	57
Zogj	3.0	3.0	2.0	210	7	210	210	140
				170	5.5	170	170	110



RUAJTJA E SHPENDËVE TË EGËR

Kjo Direktivë lidhet me ruajtjen e të gjitha llojeve të shpendëve të egër. Ajo i referohet mbrojtjes, menaxhimit dhe kontrollit të këtyre gjallesave, si dhe përcakton rregullat për shfrytëzimin e tyre.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10006, datë 23.10.2008 “Për mbrojtjen e faunës së egër”

Direktiva 2009/147/EC e Parlamentit Europian dhe e Këshillit, e datës 30 nëntor 2009 “Për ruajtjen e shpendëve të egër”

LEGJISLACIONI I BE-SË

Numri i llojeve të shpendëve të egër që ndeshen zakonisht në territorin e vendeve anëtare të BE-së është në rënie. Kjo rënie vë seriozisht në rrezik ruajtjen e mjedisit natyror, veçanërisht për shkak se rrezikon prishjen e baraspeshës biologjike. Ruajtja e llojeve të shpendëve të egër, që ndeshen zakonisht në territorin e vendeve anëtare të BE-së, është e nevojshme për arritjen e objektivave të Komunitetit lidhur me përmirësimin e kushteve të jetesës dhe zhvillimin e qëndrueshëm.



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Përdoruesi nuk pakëson apo dëmton habitatin e një popullate shpendësh të egër në atë masë që kjo popullatë bëhet e cenueshme.
- Nëse fermeri planifikon të zbatojë një program apo një projekt për tokën bujqësore, përfituesi është i detyruar të kontaktojë organin përgjegjës për ndërmarrjen e procesit të mbrojtjes së mjedisit.

Ndalohet:

- vrasja ose kapja e qëllimshme për çfarëdo lloj arsyeje;
- shkatërrimi ose dëmtimi i qëllimshëm, apo zhvendosja e çerdheve dhe vezëve të tyre;
- largimi i vezëve të tyre nga habitatit dhe marrja e tyre, edhe nëse ato janë bosh;
- shqetësimi i qëllimshëm i këtyre shpendëve, veçanërisht gjatë periudhës së shumimit dhe rritjes së të vegjëlve, në atë masë që shqetësimi është i ndjeshëm për sa iu përket objektivave të këtij Neni;
- mbajtja e shpendëve për të cilët është e ndaluar zënia me karrem dhe kapja e tyre.



RUAJTJA E HABITATEVE NATYRORE, FLORËS DHE FAUNËS SË EGËR

Këto kërkesa synojnë mbrojtjen e habitateve të rëndësishme dhe të gjallesave të florës dhe faunës (bimë dhe kafshë)

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 9587, datë 20.07.2006 “Për mbrojtjen e biodiversitetit”

Direktiva e Këshillit 92/43/EEC, e datës 21 maj 1992 “Për ruajtjen e habitateve natyrore dhe të faunës dhe florës së egër”



LEGJISLACIONI I BE-SË



Kjo SMR zbatohet për të gjithë fermerët, tokat e të cilëve janë shpallur zona të veçanta për ruajtje. Nën titullin Natura 2000 u krijua një rrjet ekologjik europian koherent i zonave të veçanta të ruajtjes

- Vendet anëtare të BE-së marrin hapat e nevojshme për të shmangur, në zonat e veçanta të ruajtjes, përkeqësimin e habitateve natyrore dhe habitateve të gjallesave, si dhe shqetësimin e gjallesave për të cilat janë shpallur këto direktiva, për aq kohë sa shqetësime të tilla mund të jenë të ndjeshme lidhur me objektivat e kësaj Direktive.
- Nëse planifikon të zbatojë një program apo një projekt për tokën bujqësore, fermeri është i detyruar të kontaktojë organin përgjegjës për ndërmarrjen e procesit të mbrojtjes së mjedisit.

Shëndeti publik i kafshëve dhe bimëve

SIGURIA USHQIMORE

Garanton që prodhimi i ushqimit për konsum nga njerëzit dhe prodhimi i ushqimit ose tagjisë/foragjerës me të cilat ushqehen kafshët për prodhim ushqimor të jetë i sigurt.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 9863/2008 “Për ushqimin”

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”

Ligji Nr. 9426, datë 06.10.2005 “Për mbarështimin e blegtorisë”

Rregullorja (KE) Nr. 178/2002 që përcakton parimet dhe kërkesat e ligjit për ushqimin

Rregullorja (KE) Nr. 852/2004 “Për higjienën ushqimore”

Rregullorja (KE) Nr. 853/2004 “Për rregullat specifike të higjienës për produktet me origjinë shtazore”



LEGJISLACIONI I BE-SË

Ushqimi i pasigurt është ai ushqim që është i dëmshëm për shëndetin e njerëzve ose i papërshtatshëm për konsum nga njerëzit. Ushqimi i pasigurt i kafshëve është ai ushqim që konsiderohet se ka ndikim negativ në shëndetin e njerëzve dhe të kafshëve, i cili e bën ushqimin që vjen nga kafshët për prodhim ushqimor të pasigurt për konsum nga njerëzit.



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

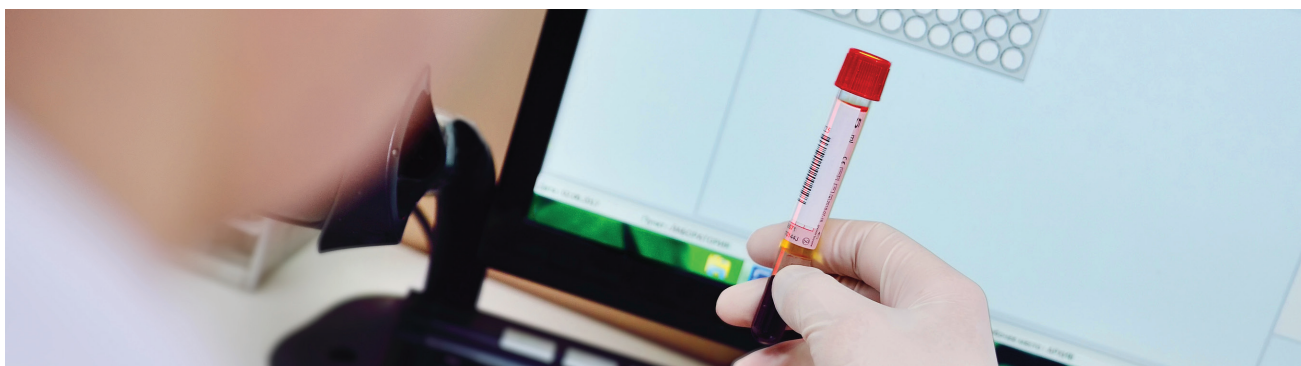
Fermeri nuk duhet:

- të shesë ushqim për njerëzit ose ushqim për kafshët të papërshtatshëm apo të pasigurt;
- t'i ushqejë kafshët me ushqime të pasigurta.

Fermeri duhet të:

- mos përdorë dhe të shkatërrojë ushqimin për njerëzit ose ushqimin e kafshëve nëse ai nuk është i sigurt;
- informojë institucionet e autorizuar dhe konsumatorët për arsyen e tërheqjes;
- informojë autoritetin kompetent nëse ka ushqime që përmbajnë produkte mjekësore veterinare ose aditivë ushqimorë të veçantë në nivele më të larta sesa janë përcaktuar apo autorizuar;
- mbrojtë produktet parësore nga kontaminimi nga ajri, toka, uji, ushqimi për kafshët, plehurat kimike, barnat veterinare, produktet për mbrojtjen e bimëve, grumbullimi i mbetjeve, si dhe të kryejë vlerësime për shëndetin.

Gjurmueshmëria (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):



Fermerët duhet të mbajnë të dhëna për llojin dhe origjinën e:

- ushqimit për kafshët;
- barnave veterinare për trajtimin e kafshëve;
- rezultateve të analizave të kafshëve apo produkteve të tyre;
- sëmundjeve të kafshëve në fermë;
- kampionëve nga të cilat janë nxjerrë rezultatet për produktet parësore ose për produkte të tjera për qëllime diagnostike;
- origjinën dhe sasinë e secilit produkt parësor që përdoret në mjediset e biznesit;
- destinacionin dhe sasinë e ushqimeve që nxirren nga mjediset e biznesit (dërgesat, llojet, sasinë dhe përbërjen e përzierjes ushqimore, llojin dhe sasinë e ushqimit ose foragjerës);
- raportet e inspektimeve të kryera për kafshët.

Ruajtja dhe përdorimi i ushqimit për kafshët



- ruani dhe administroni ushqimin në vend të sigurt;
- mbetjet dhe substancat e rrezikshme ruajini veçmas nga ushqimet, për të parandaluar kontaminimin dhe gabimet në shpërndarje;
- mbajini zonat e ruajtjes dhe kontejnerët të pastër dhe të thatë, si dhe zbatoni masat e duhura për kontrollin e pesticideve, kur është e nevojshme;
- ruajini si duhet farat e trajtuara që të mos arrihen nga kafshët;
- përdorini si duhet aditivët ushqimorë, produktet mjekësore veterinarë dhe biocidet, siç sugjerohet në etiketë ose siç lëshohen me recetë nga veterineri;
- trajtojini veçmas farat mjekësore dhe jomjekësore;
- sigurohuni që sistemi i shpërndarjes së ushqimit në fermë të garantojë se ushqimi i duhur dërgohet në destinacionin e duhur;
- gjatë shpërndarjes dhe ushqyerjes, sigurohuni që të mos kontaminohet ushqimi nga zonat e ruajtjes dhe pajisjet e kontaminuara;
- pastroni rregullisht mjetet e transportit të ushqimit në fermë dhe pajisjet e ushqyerjes kur ato përdoren për dorëzimin dhe shpërndarjen e farave mjekësore.



Fermerët shqiptarë duhet të kenë dijeni për (legjislacioni shqiptar):

- preserve the documents and labels used for 2 years in succession and provide it to the NFA and the Minister of Agriculture and Rural Development upon their request.
- keep the documentations for implementation of the self-control

NDALIMI I PËRDORIMIT TE KAFSHËT BUJQËSORE I DISA SUBSTANCAVE QË KANË VEPRIME HORMONALE OSE TIREOSTATIKE, DHE TË BETA-AG

Ndalohet përdorimi i substancave me ndikime hormonale ose tireostatike dhe e beta-agonistëve te kafshët bujqësore, përveç rasteve të veçanta kur ato përdoren për qëllime terapeutike dhe/ose zooteknike

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/ Kapitulli IV

Direktiva e Këshillit 96/22/EC, e datës 29 prill 1996 “Për ndalimin e përdorimit të kafshët bujqësore të disa substancave që kanë veprime hormonale ose tireostatike, ose të beta-agonistëve”

LEGJISLACIONI I BE-SË

Qëllimi është të ndalimi i përdorimit të paligjshëm të kafshët bujqësore të substancave që kanë veprime hormonale ose tireostatike, dhe të beta-agonistëve, si dhe të parandalojë kalimin e mbetjeve që lënë këto substanca në mish dhe në produkte të tjera ushqimore në zinxhirin ushqimor të njerëzve dhe kafshëve.

Nëse keni përdorur substanca të kufizuara në përputhje me përjashtimet e lejuara, ka disa rregulla që duhen ndjekur.



Substancat e kufizuara përfshijnë (legjislacioni i BE-së)

- substancat tireostatike;
- stilbenet dhe derivatet stilbene, kripërat dhe esteret e tyre;
- estradiolin 17 β dhe derivatet e tij të esterit, si dhe substancat që kanë efekt estrogenik, androgjenik dhe gestagenik;
- beta-agonistët.

Mbetjet e hormoneve në ushqim mund të shkaktojnë:

- fillimin e hershëm të pubertetit;
- shtimin e mundësive për lindje të binjakëve dhe probleme të shëndetit riprodhues;
- kancer të gjirit dhe të qafës së mitrës;
- probleme në zhvillimin e fëmijëve.



Fermerët duhet të jenë të vetëdijshëm për (legjislacioni i BE-së dhe në përputhshmëri të pjesshme me legjislacionin shqiptar):

- substanca tireostatike;
- hormone për rritje si stilbene, derivate stilbene, kripërat dhe esteret e tyre;
- estradiol 17 β dhe derivatet e tij të esterit
- substanca që kanë efekt estrogenik, androgenik ose gestagenik, dhe beta-agonistë;
- fermeri nuk duhet të mbajë në fermë (ose akuakulturë) kafshë që trajtohen me substancat e sipërpërmendura. Nëse kafshët janë në trajtim, ato duhen mbajtur në kontroll zyrtar;
- fermeri nuk duhet nxjerrë në treg kafshë të fermës ose të akuakulturës, dhe produkte të tyre për konsum nga njerëzit, nëse këto kafshë trajtohen me substancat e sipërpërmendura;
- vetëm veterineri përdor (vetëm për qëllime terapeutike) testosteron, progesteron dhe derivatet e tyre, alil-trenbolon dhe beta-agonistë në kafshët e fermave;
- fermeri nuk duhet të mbajë produkte mjekësore veterinare në fermë;



- kuajt e trajtuar me alil-trenbolon ose beta-agonistë si kuaj me vlera të mëdha, në veçanti kuajt e garave, kuajt për konkurse, kuajt për ndërzim, mund të nxirren në treg para përfundimit të periudhës së trajtimit, duke pasur parasysh përmbushjen e kushteve që drejtojnë administrimin dhe shënimin e llojit dhe datës së trajtimit në certifikatën apo pasaportën që i shoqëron këto kafshë;
- mishi dhe produktet e kafshëve që janë trajtuar me efekt estrogenik, androgjenik ose gestagenik, apo me beta-agonistë mund të dalin në treg pas përfundimit të periudhës së trajtimit, sipas udhëzimeve të organit të autorizuar zyrtar.

Fermerët shqiptarë duhet të kenë dijeni se (legjislacionin shqiptar):

- Ushqimet me origjinë shtazore janë të prodhuara nga kafshët e ushqyera, ose tek të cilat është zbuluar prania e ndotësve dhe mbetjeve të PMV-ve mbi kufijtë maksimalë të përcaktuar..
- Lejohet përdorimi i PMV-ve hormonale, beta-agonistëve dhe agonistëve, të miratuara nga Komisioni Europian, vetëm për qëllime terapeutike, zooteknike dhe për kërkime shkencore, nën kontrollin e mjekut veterinar.



IDENTIFIKIMI DHE REGJISTRIMI I DERRAVE

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Rregullore “Standardet për mbarështimin e derrave e pulave pjellëse” datë 4.03.2009
 Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/
 Kapitulli II
 Urdhri i Ministrit Nr. 435, datë 15.8.2016 “Për identifikimin dhe regjistrimin e derrave”

Direktiva 2008/71/EC “Për identifikimin dhe regjistrimin e derrave”

LEGJISLACIONI I BE-SË

Qëllimi kryesor i identifikimit të derrave është të sigurojë gjurmueshmërinë e derrave gjatë lëvizjeve nga një fermë në tjetrën, dhe në thertore.

Sistemi i identifikimit dhe regjistrimit të derrave përfshin elementet e mëposhtme (legjislacioni i BE-së, dhe në përputhshmëri të pjesshme me legjislacionin shqiptar):

- vendosjen, sa më shpejt që të jetë e mundur dhe para se kafshët të largohen nga stalla e tyre e lindjes, e një matrikulli ose shenje dalluese në vesh, që identifikon grupin e derrave për të përcaktuar stallën e lindjes dhe çdo stallë tjetër pas saj;
- mbajtjen e një regjistri për secilën stallë derrash dhe lëvizjet e tyre për të paktën 3 vjet;
- mbajtjen e një baze kompjuterike kombëtare qendrore të dhënash, që përmban të dhëna për stallat e derrave, identifikimin e grupeve të derrave dhe lëvizjet e tyre.

**Kërkesa të përgjithshme**

- Ferma duhet të regjistrohet në Regjistrin Kombëtar të Fermave;
- Fermeri siguron se të gjithë derrat në stallë janë matrikulluar si duhet të paktën para largimit të kafshëve nga stalla. Pas largimit të kafshëve nga ferma, baza e të dhënave duhet mbajtur në fermë për 3 vjet;
- Rritësit e kafshëve duhet mbajnë një regjistër të përditësuar për derrat në stallat e tyre, të paktën para largimit të kafshëve;
- Rritësit e kafshëve sigurojnë se certifikata e lëvizjes është dokument shoqërues i derrave në secilin transferim.

IDENTIFIKIMI DHE REGJISTRIMI I GJEDHIT DHE ETIKETIMI I MISHIT TË GJEDHIT DHE NËNPRODUKTEVE TË TIJ

Në prill të vitit 1997, Këshilli i Bashkimit European zbatoi një sistem për identifikimin e përhershëm të gjedhëve, duke mundësuar gjurmueshmëri të besueshme që nga lindja.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/ Kapitulli II

Urdhri i Ministrit Nr. 8702, datë 01.12.2000 “Për identifikimin e kafshëve dhe regjistrimin e fermave blegtorale”

Rregullorja e Komisionit (KE) Nr. 911/2004, e datës 29 prill 2004 “Për zbatimin e Rregullores së Parlamentit European dhe të Këshillit (KE) Nr. 1760/2000 “Për matrikujt në vesh, kartat individuale dhe regjistrat në stalla”” (Teksti në përputhje me EEA)



LEGJISLACIONI I BE-SË



Qëllimi kryesor i identifikimit të gjedhëve është (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- lokalizimi dhe gjurmimi i kafshëve, që mundësojnë kontrollin e sëmundjeve infektive të tyre;
- gjurmueshmëria e mishit të vëçit për qëllime të mbrojtjes së shëndetit publik;
- menaxhimi dhe mbikëqyrja e çmimeve të blegtorisë si pjesë e organizimit të përbashkët të tregut të mishit të gjedhit dhe të vëçit

Sistemi i identifikimit dhe regjistrimit të gjedhëve individualë përfshin elementet e mëposhtme:

- matrikujt në të dy veshët për secilën kafshë me një numër individual nuk duhet të përmbajnë më shumë se 14 karaktere (2 shkronja përfaqësojnë kodin e shtetit -AL, 2 shifra përfaqësojnë kodin e rrethit, 8 shifra paraqesin kodin unik të kafshës);

- mbajtjen e një regjistri për secilën stallë;
- kartë individuale;
- një bazë të dhënash kompjuterike në nivel kombëtar me ndërveprueshmëri vullnetare në të ardhmen të bazës së të dhënave për gjedhët.

Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Ferma duhet të regjistrohet në Regjistrin Kombëtar të Fermave;
- Fermeri duhet të sigurojë se të gjithë gjedhët në fermë janë matrikulluar si duhet;
- Gjedhët duhet të matrikulohen me matrikuj në vesh, ku secili matrikull do të vendoset në secilin vesh me një numër unik. Të dy matrikujt e veshit duhet të kenë të njëjtin numër që identifikon secilën kafshë dhe fermën ku ajo është lindur;
- Matrikulli në vesh duhet të vendoset brenda një periudhë prej maksimalisht 20 ditësh që nga lindja e kafshëve;
- Rritësit e kafshëve duhet mbajnë një regjistër të përditësuar për kafshët në stallat e tyre;
- Pronari siguron kartën individuale të gjedhit në secilin transferim;
- Gjedhët që përdoren për aktivitete kulturore dhe sportive (me përjashtim të panaireve dhe ekspozitave), në vend të një matrikulli në vesh, mund të identifikohen përmes një sistemi identifikimi që ofron garanci të ngjashme;
- Fermeri është i detyruar të informojë Shërbimin Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune nga ndryshimi, ndërsa Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të matrikullojë gjedhët në fermë me matrikuj në të dy veshët, jo më vonë se 15 ditë;
- Në rast të humbjes së matrikullit të veshit, fermeri është i detyruar të informojë Shërbimin Veterinar Rajonal 5 ditë pas konstatimit të humbjes, ndërsa Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të ofrojë dokumentin identifikues të gjedhëve brenda 10 ditësh pas matrikullimit;
- Fermeri është i detyruar të ketë një dokument identifikues të gjedhit për secilën kafshë në fermë, i cili nevojitet në rast të lëvizjes nga ferma;
- Fermeri i fermës së destinacionit dhe ai i fermës së origjinës janë të detyruar t'i paraqesin dokumentet identifikuese përkatëse të gjedhit në Shërbimin Veterinar Rajonal;
- Në rast se kafsha ngordh në fermë, dokumenti identifikues i gjedhit duhet t'i dërgohet Shërbimit Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune;
- Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të ofrojë dokumentin identifikues të gjedhit brenda 10 ditësh pas matrikullimit;
- Fermeri është i detyruar të ketë një dokument identifikues të gjedhit për secilën kafshë në fermë, i cili nevojitet në rast të lëvizjes së kafshës nga ferma;
- Fermeri i fermës së destinacionit dhe ai i fermës së origjinës janë të detyruar t'i paraqesin dokumentet identifikuese përkatëse të gjedhit në Shërbimin Veterinar Rajonal;

IDENTIFIKIMI DHE REGJISTRIMI I DELEVE DHE DHIVE

Identifikimi i deleve dhe dhive është një hap i rëndësishëm për gjurmueshmëri më të mirë dhe për sigurinë e konsumatorëve.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”- Kapitulli II
Urdhri i Ministrit Nr. 405, datë 28.07.2016 “Për identifikimin dhe regjistrimin e ripërtypësve të vegjël”

Rregullorja e Këshillit (KE) Nr. 21/2004, e datës 17 dhjetor 2003 “Për krijimin e një sistemi të identifikimit dhe regjistrimit të deleve dhe dhive” dhe Rregullorja e ndryshuar (KE) Nr. 1782/2003 dhe Direktivat 92/102/EEC dhe 64/432/EEC



LEGJISLACIONI I BE-SË

Rregullat për identifikimin e të imtave (deleve dhe dhive) bazohen në parimin e gjurmueshmërisë individuale dhe përfshijnë elementet e mëposhtme:

- Identifikuesit e dyfishtë:
 - 1 identifikues elektronik për ripërtypësit ose një matrikull elektronik i veshit,
 - 1 identifikues i dukshëm: një matrikull dallues në vesh me 10 elemente, (2 shkronja përfaqësojnë kodin e shtetit -AL, 2 shifra përfaqësojnë kodin e rrethit, 6 shifra paraqesin kodin unik të kafshës),
 - tatuazh apo shenjë në kyçin e këmbës.
- Mbajtja e një regjistri për secilin segment (fermë, treg, etj.);
- Dokument transferimi për secilën lëvizje të grupeve të kafshëve;
- Një regjistër qendror ose bazë të dhënash kompjuterike për të gjitha fermat dhe lëvizjet e tufave të kafshëve në nivel kombëtar.



Vendet anëtare të BE-së me popullata prej më pak se 600.000 dele dhe dhi, ose më pak se 160.000 dhi mund ta bëjnë vullnetarisht matrikullimin elektronik për mosfutjen e kafshëve në tregtinë brenda këtyre vendeve. Megjithatë, kjo nuk i përjashton ato nga gjurmueshmëria individuale dhe përdorimi i dy matrikujve dallues në vesh.

Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Ferma duhet të regjistrohet në Regjistrin Kombëtar të Fermave;
- Fermeri është i detyruar të mbajë regjistrin e dhive dhe deleve në fermë;
- Fermeri është përgjegjës për matrikullimin e dhive dhe deleve në fermë me matrikull në veshin e djathtë jo më vonë se 180 ditë pas lindjes, ose më herët nëse kafshët largohen nga ferma;
- Në rast të humbjes së matrikullit, fermeri është i detyruar të informojë Shërbimin Veterinar Rajonal brenda një periudhe 5-15 ditore, pas konstatimit të humbjes;
- Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të ofrojë dokumentin identifikues të kafshës brenda 5 ditësh pas aplikimit të fermerit;
- Në rast udhëtimi/lëvizjeje të kafshëve, autoriteti kompetent duhet të lëshojë certifikatën e lëvizjes nga destinacioni ku shitet për në destinacionin ku zhvendoset. Fermeri që merr kafshën duhet ta informojë Shërbimin Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune pas mbërritjes;
- Në rast se kafsha ngordh në fermë, dokumenti identifikues i saj duhet t'i dorëzohet Shërbimit Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune.



Në tabelën me poshtë gjeni një përmbledhje të SMR 6 - Identifikimi dhe regjistrimi i derrave, SMR 7 - Identifikimi dhe regjistrimi i gjedhit, dhe SMR 8 - Identifikimi dhe regjistrimi i bagëtive të imta	SMR 06 DERRI	SMR 07 GJEDHI	SMR 08 TE IMTA
Një matrikull ose tatuazh në vesh, që identifikon grupin në vendin e lindjes para se kafshët të largohen nga stalla e tyre e lindjes.	X		
Pronari siguron se të gjithë derrat në stallë janë matrikulluar si duhet të paktën para largimit nga stalla, dhe dokumentacioni duhet mbajtur në fermë për të paktën 3 vjet	X		
Matrikuj në të dy veshët për secilën kafshë me një numër individual që nuk përmban më shumë se 14 karaktere (2 shkronja përfaqësojnë kodin e shtetit -AL, 2 shifrat e para përfaqësojnë kodin e rrethit, 8 shifra paraqesin kodin unik të kafshës)		X	
Fermeri duhet të sigurojë se të gjithë gjedhët në stallë janë matrikulluar si duhet		X	
Gjedhët duhet të matrikulohen me matrikuj në vesh, ku secili matrikull do të vendoset në secilin vesh me një numër unik. Të dy matrikujt e veshit duhet të kenë të njëjtin numër që identifikon secilën kafshë dhe stallën ku ajo është lindur		X	
Matrikulli në vesh duhet të vendoset brenda një periudhë prej maksimalisht 20 ditësh që nga lindja e kafshës		X	
Gjedhët që përdoren për aktivitete kulturore dhe sportive (me përjashtim të panairëve dhe ekspozitave), në vend të një matrikulli në vesh, mund të identifikohen përmes një sistemi identifikimi të ndryshëm që ofron garanci të ngjashme		X	
Fermeri është përgjegjës për matrikullimin e dhive dhe deleve në fermë me matrikull në veshin e djathtë jo më vonë se 180 ditë pas lindjes ose më herët nëse kafshët largohen nga ferma			X
1 identifikues elektronik: një identifikues elektronik për ripërtypësit ose një matrikull elektronik i veshit, me 10 elemente, (2 shkronja përfaqësojnë kodin e shtetit -AL, 2 shifrat e para përfaqësojnë kodin e rrethit, 6 shifra paraqesin kodin unik të kafshës), tatuazh apo shenjë në kyçin e këmbës			X
Fermeri është i detyruar të informojë Shërbimin Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune nga ndryshimi, ndërsa Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të matrikullojë gjedhët në fermë me matrikuj në të dy veshët, jo më vonë se 15 ditë;		X	
Në rast se kafsha ngordh në fermë, dokumenti identifikues i gjedhit duhet t'i dërgohet Shërbimit Veterinar Rajonal brenda 5 ditësh pune		X	X
Në rast të humbjes së matrikullit, fermeri është i detyruar të informojë Shërbimin Veterinar Rajonal 15 ditë pas konstatimit të humbjes;			X
Shërbimi Veterinar Rajonal është i detyruar të ofrojë dokumentin identifikues të kafshës brenda 5 ditësh pas aplikimit të fermerit			X
Mbajtja e një baze kombëtare të dhënash	X	X	
Ferma duhet të regjistrohet në Regjistrin Kombëtar të Fermave	X	X	X
Mbajtja e regjistrit në fermë		X	X
Mbajtja e një regjistri të përditësuar për secilën stallë derrash dhe lëvizjet e tyre për të paktën 3 vjet	X		
Pronari siguron se certifikata e lëvizjes është dokument shoqërues në secilin transferim.	X	X	X

RREGULLORJA “PËR VENDOSJEN E RREGULLAVE PËR PARANDALIMIN, KONTROLLIN DHE ÇRRËNJOSJEN TË DISA ENCEFALOPATIVE SPONZHIFORME TË TRANSMETUESHME”

Encefalopatitë sponzhiforme të transmetueshme (Transmissible Spongiform Encephalopathies TSE) janë një grup sëmundjesh që prekin trurin dhe sistemin nervor të njerëzve dhe kafshëve.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 9863/2008 “Për ushqimin” (Ligji për ushqimin – Projekti i BE-së 2010 – Mungon)
Rregullorja Nr. 1, datë 04.12.2003 “Për kontrollin e sëmundjes së lopës së çmendur”

Rregullorja e Parlamentit Europian dhe e Këshillit (KE) Nr. 999/2001, e datës 22 maj 2001
“Për vendosjen e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen të disa encefalopative sponzhiforme të transmetueshme”

LEGJISLACIONI I BE-SË



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Kafshët në fermë nuk duhet të ushqehen me proteina shtazore;
- Fermerit i kërkohet t'i raportojë sëmundjet e dyshuara te veterineri që ushtron praktikën veterinare dhe te zyra veterinare;
- Fermeri është i detyruar të zbatojë masat e parashikuara pas konfirmimit të encefalopatisë sponzhiforme.

NXJERRJA NË TREG E PRODUKTEVE PËR MBROJTJEN E BIMËVE

Kjo Direktivë lidhet me autorizimin, nxjerrjen në treg, përdorimin dhe kontrollin brenda Komunitetit të produkteve për mbrojtjen e bimëve dhe të substancave aktive për treg që përdoren për mbrojtjen e bimëve ose produkteve bimore nga organizmat e dëmshëm.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 9362, datë 24.03.2005 “Për mbrojtjen e bimëve” VKM Nr. 335, datë 06.06.2018 “Për miratimin e rregullave për regjistrimin, të procedurës dhe kritereve të vlerësimit të produkteve për mbrojtjen e bimëve” VKM Nr. 532, datë 11.09.2018 “Për tregtinë e PMB-ve” Urdhri i Ministrit Nr. 72, datë 02.03.2017 “Për miratimin e përmbajtjes së PMB-ve

Direktiva 91/414/EEC “Për nxjerrjen në treg të produkteve për mbrojtjen e bimëve”

LEGJISLACIONI I BE-SË



Produktet për Mbrojtjen e Bimëve ose PMB-të (Plant Protection Products - PPP) përdoren për mbrojtjen e të mbjellave nga dëmtimi i shkaktuar nga pesticidet, sëmundjet, barërat e këqija, si dhe për rregullimin e rritjes së tyre, dhe përfshijnë herbicidet, insekticidet, fungicidet, rregullatorët e rritjes së bimëve, dezinfektuesit e farave, pesticidet kundër molusqeve dhe fumigantët.

Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Gjatë përdorimit të PMB-ve, fermerët duhet të zbatojnë masat dhe procedurat në përputhje me udhëzimet, paralajmërimet dhe informacionin në etiketë;
- Gjatë përdorimit të PMB-ve, fermerët duhet të zbatojnë parimet e praktikave të mira bujqësore për të siguruar mbrojtjen e shëndetit të njerëzve, kafshëve dhe mjedisit;

- Mund të përdoren vetëm ato PMB që regjistrohen në autoritetin e duhur në përputhje me rregulloret e veçanta; ato mund të klasifikohen, ambalazhohen, shënjohen, etiketohen dhe të pajisen të dhënat (deklarata) dhe udhëzimet e parashikuara për përdorim në përputhje me vendimin për autorizim apo lejen e lëshuar.

Gjatë përdorimit të PMB-ve, fermerët duhet të kenë parasysh pikat e mëposhtme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

1. Përdorimi gjithmonë i pajisjeve të duhura personale mbrojtëse në përputhje me udhëzimet për etiketimin ose me vendimin për regjistrim;
2. Përdorimi më i mirë i mundshëm i secilës PMB lidhur me substancën e zgjedhur aktive, përzgjedhjen e masës së duhur të përdorimit, numrin, programimin dhe shpeshtësinë e përdorimeve, metodën e përdorimeve, strategjitë për pakësimin e pikave që bien nga spërkatja me pesticide dhe menaxhimin e rezistencës;
3. PMB-të duhet të mbahen në hapësira të ndara dhe të kyçura, ose në dollapë të veçantë në ambalazhin origjinal, larg ushqimit për njerëzit dhe ushqimit të kafshëve, dhe artikujve të tjerë të përdorimit të përgjithshëm, të paarritshme nga fëmijët, brenda kushteve të duhura dhe në përputhje me kushtet e përcaktuara në etiketë;
4. Ambalazhet boshe të kontejnerëve PMB me mbetje të pesticideve, pesticidet që kanë skaduar, ruhen të ndara, derisa të bëhet mbledhja e tyre nga një person i autorizuar në përputhje me rregulloret për menaxhimin e mbetjeve;
5. Në rast të ndonjë incidenti që kërcënon shëndetin e njerëzve, kafshëve apo mjedisin, fermerët duhet të veprojnë në përputhje me udhëzimet në etiketim dhe duhet të njoftojnë menjëherë autoritetet përkatëse;
6. Pajisjet për përdorimin e PMB-ve duhet të kalibrohen dhe të pastrohen rregullisht në përputhje me udhëzimet në etiketën e pesticideve të caktuara;
7. Duhet mbajtur të dhëna për përdorimin e pesticideve, të paktën të dhëna për: emrin tregtar të produktit për mbrojtjen e bimës, datën dhe orën e fillimit dhe përfundimit të trajtimit, sasinë e produkteve të përdorura për mbrojtjen e bimëve (doza, përqendrimi), madhësinë dhe sipërfaqen e kulturës apo produktit të bimës së trajtuar, sipërfaqen e trajtuar, arsyen e trajtimit, etj.



Mirëqenia e kafshëve

STANDARDET MINIMALE PËR MBROJTJEN E VIÇAVE

Kjo Direktivë përcakton standardet minimale për mbrojtjen e viçave, të mbyllur për rritje dhe majmëri.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/ Kapitulli IV Rregullorja Nr. 4, datë 09.09. 2008 “Për standardet e viçave”

Direktiva e Këshillit 91/629/EEC, e datës 19 nëntor 1991 “Për standardet minimale për mbrojtjen e viçave”

LEGJISLACIONI I BE-SË



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Viçi duhet të marrë kulloshtërën e lopës sa më shpejt që të jetë e mundur pas lindjes, dhe në ndonjë rast të caktuar brenda gjashtë orëve të para të jetës;
- Është e detyrueshme që viçat nën 8 javë të mbahen në grupe, përveç rasteve kur:
 - a) fermat kanë më pak se gjashtë viça;
 - b) viçat mbahen bashkë me nënat e tyre për t'u ushqyer me qumësht nga këto të fundit.
- Viçat mund të mbahen në bokse të veçanta, dhe vetëm kur përcaktohet nga veterineri bokset duhet të kenë ndarje ku viçat mund të shihen dhe të preken, dhe nuk duhet të kenë mbetje të ngurta;



- Gjerësia e bokseve individuale për viça duhet të jetë të paktën e barabartë me lartësinë e viçit në shpatulla, e matur kur ai qëndron drejt, ndërsa gjatësia duhet të jetë e barabartë me të paktën gjatësinë e trupit të viçit, e matur nga maja e hundës deri në skajin e gungës së bishtit (kocka e legenit), e shumëzuar me 1,1;
- Fermeri duhet t'i mbajë të gjithë viçat në grup në mënyrë që ata të kenë hapësirën e mjaftueshme për t'u larguar, kthyer, ngritur dhe shtrirë, si dhe duhet të sigurojë sipërfaqen më minimale të dyshemesë së përcaktuar;
- Materiali për bokset ose për vathat duhet të ketë ato karakteristika që e bëjnë më të lehtë mbajtjen e higjienës;
- Sistemi i izolimit, ngrohjes dhe ajrimit duhet të sigurojnë kushtet mikroklimatike që nuk janë të dëmshme për viçat;
- Është e detyrueshme që viçat të mbahen në kushte ku instalimet elektrike janë kryer si duhet, në mënyrë që të parandalohen goditjet elektrike;
- Në rast të ndriçimit natyral, hapjet në mure duhet të zënë të paktën 1/20 e sipërfaqes së dyshemesë;
- Në rast të ndriçimit artificial, të sigurohet dritë prej të paktën 11W/m² gjatë periudhës së duhur të ndriçimit natyral, nga ora 9.00 deri në 17.00;
- Kërkesat për strehimin e viçave janë:

Treguesit	Pesha e gjallë /kg				
	100	200	300	400	500
Gjatësia e shtratit në metër (m)	1.5	1.7	1.95	2.15	2.4
Gjerësia e shtratit në metër	0.55	0.7	0.85	0.95	1.1
Mosha /muaj	deri ne 3	3-6	7-12	13-24	24-36
Sipërfaqe m2/ krerë	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0

- Të gjithë viçat në stallë mbikëqyren të paktën dy herë në ditë. Të gjithë viçat nxirren jashtë stallave, ndërsa viçat e sëmure apo të lënduar duhet të kontrollohen të paktën një herë në ditë;
- Të gjithë viçat mbahen në bokse me sasi të mjaftueshme kashte të thatë dhe të butë;
- Viçat nuk lidhen, përveçse gjatë ushqyerjes me qumësht ose zëvendësues të qumështit, dhe në këtë rast jo më shumë se një orë;
- Bokset, pajisjet dhe takëmet që përdoren për viçat duhet të jenë të pastra, dhe nuk duhet të përmbajnë gjurmë urine, jashtëqitjeje apo ushqimi;
- Është e detyrueshme që një viç mbi tetë javësh të marrë sasinë e mjaftueshme të fibrave, sasi që shtohet nga 50 g në 250 g në ditë për viçat nga tetë deri në 20 javë, si dhe të ushqehen të paktën dy herë në ditë, në të njëjtën kohë.



STANDARDET MINIMALE PËR MIRËQENIEN E DERRAVE

Qëllimi është mbrojtja e derrave në fermë

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/ Kapitulli IV Rregullorja Nr. 1, datë 04.03.2009 “Për standardet MBI për derrat dhe shpendët”

Direktiva e Këshillit 91/630/EEC, e datës 19 nëntor 1991 “Për standardet minimale për mbrojtjen e derrave”

LEGJISLACIONI I BE-SË

Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Stallat duhet të ndërtohen me materiale dhe pajisje që nuk janë të dëmshme për derrat, dhe që mund të pastrohen dhe dezinfektohen lehtësisht;
- Është e detyrueshme që derrat të mbahen në kushte ku instalimet elektrike janë kryer si duhet, në mënyrë që të parandalohen goditjet elektrike;
- Sistemi i izolimit, ngrohjes dhe ajrimit duhet të sigurojnë kushtet mikroklimatike që nuk janë të dëmshme për viçat;
- Të gjitha pajisjet e automatizuara dhe mekanike që lidhen me rritjen e derrave në ferma duhet të inspektohen të paktën një herë në ditë; në rast të gjetjes së defekteve, duhen marrë menjëherë masat e duhura për rregullimin e sistemit ose për parandalimin e dëmtimit të shëndetit të kafshëve;



- Duhet vendosur sistemi i alarmit për ta paralajmëruar fermerin për mosfunksionimin e sistemeve teknike, veçanërisht për sistemin e ajrimit

- Sistemi i alarmit duhet të testohet rregullisht;
- Derrat nuk duhen mbajtur gjithmonë në errësirë, por me ndriçim natyral dhe artificial të përshtatshëm;
- Të gjithë derrat e mbajtur në fermë duhet të ekzaminohen të paktën një herë në ditë;
- Në rast lëndimi, duhen marrë menjëherë masat e duhura; në raste të tilla, kafshët e lënduara apo të sëmura duhet të izoloohen në pjesë të veçanta;
- Fermeri duhet të parandalojë sjelljen agresive të derrave dhe të formojë grupe kafshësh që shkojnë mirë me njëra-tjetrën;
- Strukturat e strehimit të derrave duhet të ndërtohen në atë mënyrë që i lejon derrat të:
 - shtrihen, pushojnë dhe të qëndrojnë në këmbë pa vështirësi,
 - kenë vend të pastër ku të pushojnë,
 - shohin derrat e tjerë.
- Dyshemetë duhet të jenë të përshtatshme për madhësinë dhe peshën e derrave, dhe të formojnë një sipërfaqe të fortë, të sheshtë dhe të qëndrueshme, e cila nuk është e rrëshqitshme;
- Sipërfaqja ku ata shtrihen duhet të jetë e rehatshme, e pastër dhe nuk duhet të ketë ndikim negativ të derrat. Kur vihen në dispozicion shtretër, ata duhet të jenë të pastër, të thatë dhe të padëmshëm për derrat;
- Fermeri duhet t'i ushqejë kafshët të paktën një herë në ditë në të njëjtën kohë, dhe t'u japë ujë kur mbahen në grupe me ushqyerje të kufizuar; ushqimi duhet të përgatitet në përputhje me nevojat e veçanta të moshës së kafshës, gjithmonë me ujë të freskët dhe me higjienën e duhur;
- Për të parandaluar sjelljen agresive dhe kafshimin e bishtit, fermeri duhet të sigurojë se të gjithë derrat kanë materialet ose pajisjet e përshtatshme për të përmbushur nevojat e tyre etologjike, në varësi të mënyrës së mbajtjes së kafshës.

Ferma duhet të ofrojë sipërfaqen minimale të përcaktuar për secilën kafshë sipas rregulloreve:

Për ambientet/stallat për paradosa, dosa, remont dhe harça

- Numri i dosave brenda rrethimit/seksionit jo më shumë se 10 krerë;
- Sipërfaqet e lira për paradosat pas fekondimit 1.64 m²;
- Sipërfaqet e lira për dosat e mbajtura në grup 2.25 m². Numri i krerëve që vendoset nëpër seksione llogaritet:
- Për dosat barrëse merret 50 % e numrit të dosave të prodhimit;
- Për dosat e remontit merret 30 % e numrit të dosave të prodhimit.



Për dosa riprodhuese

- Koeficienti i ndriçimit 1:14;
- Gjerësia e korridorit qendror 1.36 m;
- Gjerësia e kanalit të urinës 0.15 - 0.20 m;

- Fronti i ushqimit për dosat dhe harçin 50 cm/krerë;
- Sipërfaqja e lirë e harçit 6 - 10 m²;
- Sipërfaqja e sallës së ndërzimit 12 m² ose (2 krerë x 9m²);
- Vëllimi për harç/dosë 8m³;
- Sipërfaqja e padokut për harç 5 m² (2 x 2.50 x 1.20).

Boksi Kolektiv (Dosa/pritje/ndërzim)

- Hapësira totale 2.43 m²/krerë;
- Hapësira e nevojshme për lëvizjen e kafshëve 2.25 m²/krerë;
- Hapësira e dyshemesë 1.3 m²/krerë;
- Gjerësia maksimale e pjesës së “plotë/të mbushur” të zgarës së dyshemesë jo më pak se 8 cm; dhe gjerësia e pjesës “bosh” në zgarë 2 cm.

Për maternitet

Sipërfaqja për krerë (dosa riprodhuese) 2.45 m²/krerë

- Koeficienti i ndriçimit 1:12;
- Gjerësia e korridorit qendror 1.36 m;
- Gjerësia e kanalit të urinës 0.15 m;
- Sipërfaqe padoku vetëm për gicat 6 - 7 m²/çdo boks;
- Vëllimi i ndërtimit 7 - 8m³/krerë;
- Sipërfaqe padoku vetëm për gicat 6 - 7 m²/çdo boks.

Për derrkucat në qumësht

- Dendësia mesatare 0.16 - 0.2 m²/krerë.
- 0.15 m² për derrat me peshë 10kg;
- 0.20 m² për derrat me peshë 10 - 20kg;
- 0.30 m² për derrat 20 - 30kg.

Rekomandohet mbajtja në bokse metalike në formë zgare me dendësinë e mësipërme, por jo më shumë se 10 krerë në boks (faza para fillimit të majmërisë).

Për derrat në majmëri

Sipërfaqja e ndërtimit:

- 0.20 m² /krerë për derrat me peshë 10 - 20kg;
- 0.30 m²/krerë për derrat me peshë 20 - 30kg;
- 0.40 m² /krerë për derrat me peshë 30 - 50kg;
- 0.55 m² /krerë për derrat me peshë 50 - 85kg;
- 0.65 m²/krerë për derrat me peshë 85 - 110kg;
- 1 m²/krerë për derrat me peshë 110kg.

Të dhëna teknike për stallën e derrave në majmëri

- Koeficienti i ndriçimit 1:10
- Gjerësia e seksioneve 3.13 m;
- Gjerësia e korridorit qendror 1.2 m;
- Gjerësia e kanalit të urinës 0.15 m;
- Sipërfaqe padoku vetëm për gicat 6-7 m²/çdo boks.

Model stabilimenti për mbarështimin e 50 krerë dosave

1. Materniteti (Sipërfaqja + sipërfaqen e korridoreve), 8 m² / dosë/harç
2. Sipërfaqja e gicave dhe derrave në majmëri, 0.85 m² /krerë
3. Sipërfaqet e padokut
 - Për dosat barrëse dhe remont 1.1 m²/krerë;
 - Për derrat në majmëri, 0.9 m² /krerë.
4. Sipërfaqja e stacionit të ndërzimit 12m²;
5. Rezervuari i ujit 20m²;
6. Klinika e stabilimentit 16m²;
7. Depo dhe punishte ushqimi 30 m²;
8. Ambientet për punonjësit 20 m²;
9. Banjat për dezinfektimin e derrave, kanal me përmasat 17.5 m²;
10. Depo urine dhe plehërishte, 1.5 m² / dosë x 50 krerë = 75 m²;
11. Sipërfaqe rruge 200 m².

DERRAT E EGËR

Bokset e derrave të egër duhet t'iu mundësojnë atyre që të kthehen dhe të dëgjojnë, nuhasin dhe të shohin derrat e tjerë, si dhe të sigurojnë hapësira të pastra pushimi. Hapësira ku ata shtrihen duhet të jetë e thatë dhe e rehatshme.

DOSAT DHE DERRKUCAT

- Dosat barrëse duhet të trajtohen për parazitë dhe të pastrohen para se të hyjnë në stabilimentet e lindjes;
- Dosave duhet t'iu vihen në dispozicion hapësira të pastra, si duhet dhe të rehatshme për t'u shtrirë, dhe nëse është e nevojshme, duhet t'iu vihen në dispozicion materiale të përshtatshme për periudhën e barrës;
- Për lehtësi të lindjes natyrale ose të asistuar, duhet që hapësira pas dosës apo derrkucit mos ketë pengesa;
- Stabilimentet e lindjes ku dosat mbahen të zgjidhura duhet të kenë disa mjete për mbrojtjen e derrkucave, siç janë parmakët e lindjes.

GICAT

- Gicave duhet t'iu vihet në dispozicion sistemi i duhur ngrohës, hapësira e thatë dhe e ngrohtë në stabilimentin e lindjes, larg nga dosa, në mënyrë që ata të qëndrojnë bashkë. Gjithashtu, gicat duhet të kenë hapësirë të mjaftueshme që mundëson ushqyerjen e tyre me gji nga nëna pa vështirësi;
- Tredhja e derrave meshkuj pas katër javësh duhet të kryhet vetëm nën veprimin e anestetikëve të dhënë nga një veteriner apo një person i kualifikuar në përputhje me legjislacionin kombëtar;
- Prerja e bishtit ose heqja e dhëmbëve duhet të kryhet në mënyrë rutinë, por vetëm kur ka nevojë dhe prova të qarta se kjo procedurë do të parandalojë lëndimet e dosave dhe gicave;
- Gicat duhet të zvirdhen të paktën kur janë tre javësh, përveç rasteve kur ka arsye të forta mjekësore për ta shkurtuar këtë periudhë;
- Pas zvjerdhjes, gicat duhet të vendosen në grupe, nëse është e mundur pa i përzierë më vonë.

STANDARDE PËR MIRËQENIEN E KAFSHËVE

Qëllimi është mbrojtja e kafshëve në fermë

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”/
Kapitulli IV Urdhri i Ministrit Nr. 286/2012 “Për mbrojtjen e kafshëve të fermës”
Ligji për mirëqenien e kafshëve (8/2013)

Direktiva e Këshillit 98/58/EC, e datës 20 korrik 1998 “Për mbrojtjen e kafshëve të mbajtura për qëllime blegtorale”

LEGJISLACIONI I BE-SË



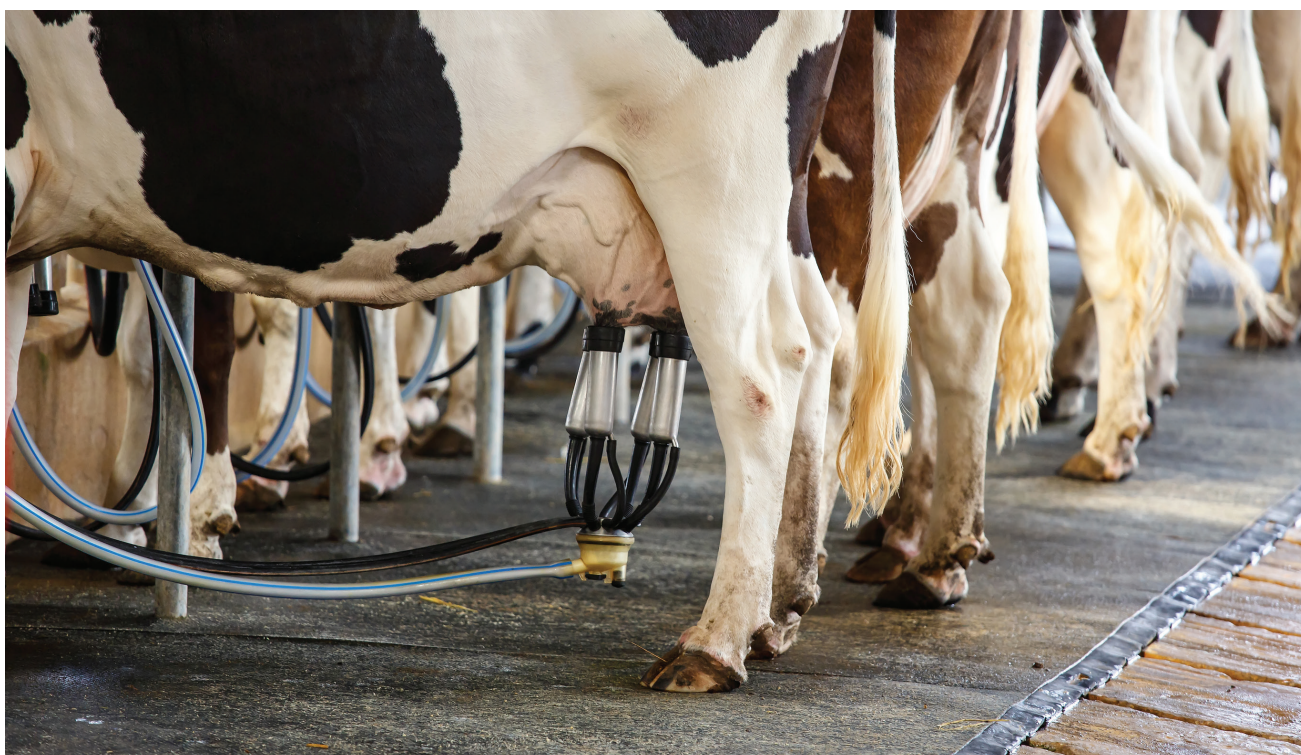
Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

Personeli

- Për kafshët në ferma duhet të kujdesen një numër i mjaftueshëm profesionistësh, ndërsa ato duhet të kontrollohen të paktën një herë ose më shumë në ditë, në varësi të sistemit të prodhimit;
- Nëse një kafshë është e sëmurë apo e lënduar, ajo duhet ndarë në një hapësirë të veçantë me kushte të përshtatshme, dhe i duhet ofruar kujdes i menjëhershëm; nëse kafsha nuk reagon ndaj kujdesit të menjëhershëm, atëherë duhet njoftuar veterineri

Strehimi

- Stallat duhet të ndërtohen me materiale dhe pajisje që nuk janë të dëmshme për kafshët, dhe që mund të pastrohen dhe dezinfektohen lehtësisht;
- Sistemi i izolimit, ngrohjes dhe ajrimit duhet të sigurojnë kushte mikroklimatike që nuk janë të dëmshme për kafshët;
- Kafshët nuk duhen mbajtur gjithmonë në errësirë, por me ndriçim natyral dhe artificial të përshtatshëm;
- Kur kafshët mbahen jashtë stallës, ato duhet të mbrohen nga kushtet e këqija atmosferike, kafshët grabitqare, dhe rreziqe të tjera për shëndetin e tyre.



Pajisjet e automatizuara ose mekanike

- Të gjitha pajisjet e automatizuara ose mekanike që lidhen me rritjen e kafshëve në ferma duhet të inspektohen të paktën një herë në ditë. Në rast të gjetjes së defekteve, duhen marrë menjëherë masat e duhura për rregullimin e sistemit ose për parandalimin e dëmtimit të shëndetit të kafshëve;
- Duhet vendosur sistemi i alarmit për ta paralajmëruar fermerin për mosfunksionimin e sistemeve teknike, veçanërisht për sistemin e ajrimit, i cili duhet të ketë një sistem rezervë të përshtatshëm;
- Sistemi i alarmit duhet të testohet rregullisht;
- Fermeri duhet t'iu ofrojë kafshëve ushqimin e duhur dhe ujin në sasi të mjaftueshme, në varësi të nevojave të tyre fiziologjike, me qëllim ruajtjen e shëndetit dhe gjendjes së tyre fizike;

- Të gjitha kafshët duhet të kenë akses në ujë të freskët;
- Sistemet për ofrimin e ushqimit dhe ujit duhet të projektohen dhe ndërtohen në mënyrë të tillë që të mundësohet mirëmbajtja dhe pastrimi i rregullt i tyre;
- Fermeri duhet kujdeset për kafshët në mënyrë që të mos ketë pasoja të gjymtimit të qëllimshëm të kafshëve (prerje e veshit, bishtit, gjymtyrëve apo pjesëve të gjymtyrëve), përveç rasteve kur kafshët kanë lënduar njëra-tjetrën ose kanë përdredhur veshët për shkak të vendosjes së matrikullit në vesh;
- Fermeri duhet të sigurojë se nuk ka shenja të dukshme të lëndimeve të kafshëve për shkak të mënyrave të papërshtatshme të mbarështimit apo rritjes;
- Asnjë kafshë nuk duhet mbajtur për qëllime blegtorale, përveçse nëse bëhet pa efekte të dëmshme në shëndetin dhe mirëqenien e tyre.



KRIJIMI I BREZAVE BIMORË PËRGJATË RRJEDHAVE UJORE

Qëllimi është mbrojtja e ujit nga ndotja e shkaktuar përmes kullimit të lëndëve ushqyese nga plehrat kimike në rrjedhat ujore.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 “Për mbrojtjen e mjedisit”, Neni 17
 Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)

LEGJISLACIONI I BE-SË

Kjo GAEC ka lidhje me një pjesë të Direktivës 91/676 /EEC (Direktiva për nitratat), e cila parashikon përdorimin e plehrave pranë rrjedhave ujore. **Kjo duhet bërë përmes krijimit të zonave pranë rrjedhave ujore ku nuk lejohet plehërimi i tokave bujqësore.**

- Vendet e BE-së janë të detyruar ta zbatojnë në përputhje me programin e tyre të miratuar të veprimit për mbrojtjen e ujërave nga ndotja e shkaktuar nga nitratat që përdoren në bujqësi, në varësi të specifikave të secilit vend anëtar dhe të zonave që janë shpallur të rrezikuara nga nitratat që përdoren në bujqësi.

Rregulloret për përdorimin e plehrave dhe kimikateve të tjera bujqësore në zonat kufitare me rrjedhat ujore në vendet e BE-së brenda territorit të Mesdheut paraqesin ndryshime në varësi të prodhimit vendas dhe kushteve atmosferike.

- Gjerësia e brezit bimor përreth rrjedhave ujore është: (Legjislacioni i BE-së) 3 – 10 m nga skaji i përroit
- 20 – 50 m nga skaji i lumit
- 20 – 50 m nga skaji i liqenit/pellgut
- 25 – 300 m nga burimi i ujit të pijshëm

Për të parandaluar kalimin e plehrave nga tokat bujqësore të pjerrëta në rrjedhat ujore, vendet anëtare të BE-së përcaktojnë edhe nevojën për të krijuar zonat e brezit bimor në varësi të pjerrësisë së tokës.

Gjerësia dhe pjerrësia e brezit bimor është si më poshtë:

- Për shpatet e pjerrëta me pjerrësi 10 – 15 gradë nevojitet krijimi i një brezi bimor me gjerësi 10 m nga skaji i rrjedhës ujore.

KU UJI PËR VADITJE PËRDORET NË BAZË TË NJË AUTORIZIMI, DHE NË PËRPUTHJE ME PROCEDURAT E AUTORIZIMIT

Qëllimi është garantimi i përdorimit të qëndrueshëm të ujit për vaditje dhe parandalimi i përdorimit të pakontrolluar të ujit në bujqësi.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 6/2018 “Për menaxhimin e integruar të burimeve ujore”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)

LEGJISLACIONI I BE-SË



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Fermeri duhet të pajiset me leje për përdorimin e ujit sipas legjislacionit kombëtar për përdorimin e ujërave nëntokësore, ujit të lumenjve, përrenjve, liqeneve, dhe pellgjeve për vaditjen e zonave bujqësore.
- Përjashtim përbën përdorimi i ujit të grumbulluar nga shirat për vaditje, i cili grumbullohet nga pronari i tokës ose përdoruesi i autorizuar i tokës bujqësore.
- Ndalohet përdorimi i ujit për vaditjen e tokave bujqësore pa u pajisur me leje për përdorimin e ujit, përveç rastit kur për vaditje përdoret uji i shiut, i mbledhur nga pronari i tokës.

MBROJTJA E UJËRAVE TOKËSORE NGA NDOTJA

Qëllimi është garantimi i mbrojtjes së ujërave nëntokësore nga ndotja.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 “Për mbrojtjen e mjedisit”, Neni 17
 Ligji Nr. 10440 “Për Vlerësimin e Ndikimit në Mjedis”, Neni 8

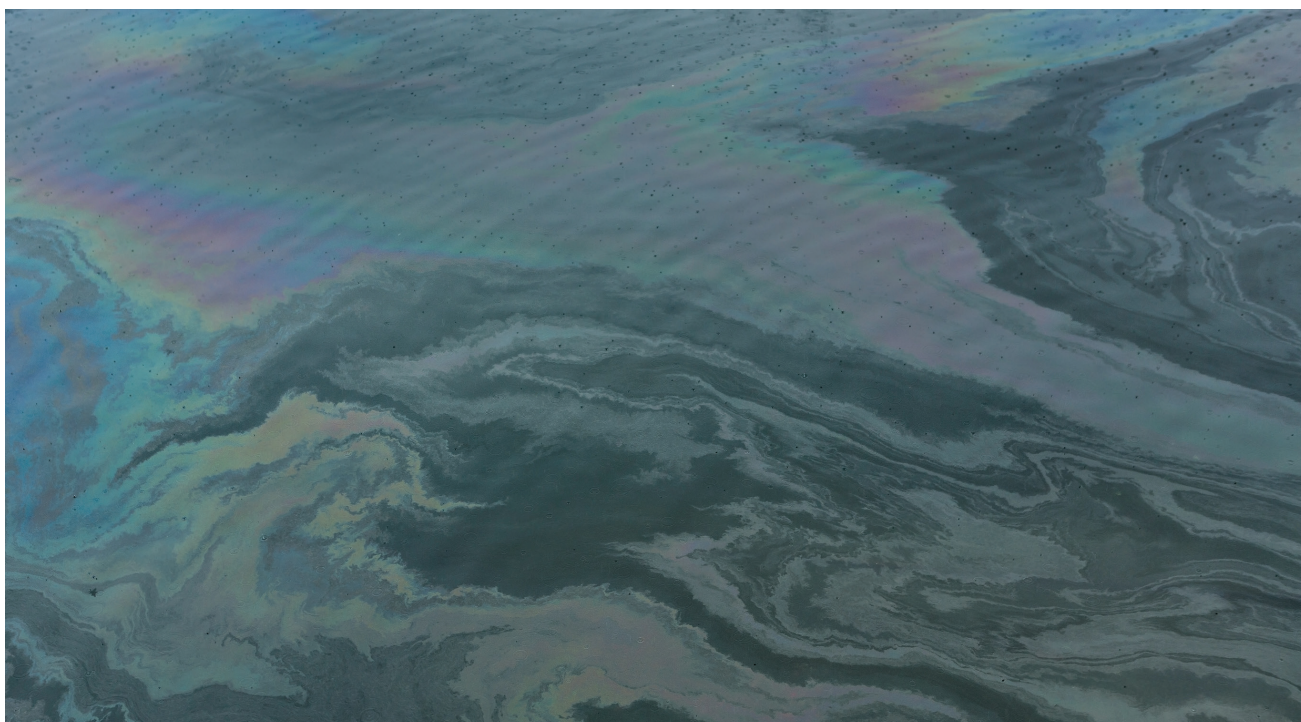
Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)



LEGJISLACIONI I BE-SË

Produktet që gjenden zakonisht në ferma dhe që mund t'i ndotin ujërat nëntokësore janë:

1. Inputet bujqësore (plehrat, pesticidet, herbicidet, fungicidet, detergjentët)
2. Hidrokarburet (nafta, lëngjet hidraulike, lubrifikantët, nafta e ndotur, bateritë)
3. Detergjentët e larjes së enëve të bulmetit dhe kimikatet për dezinfektim deleve
4. Metalet
5. Bateritë dhe akumulatorët

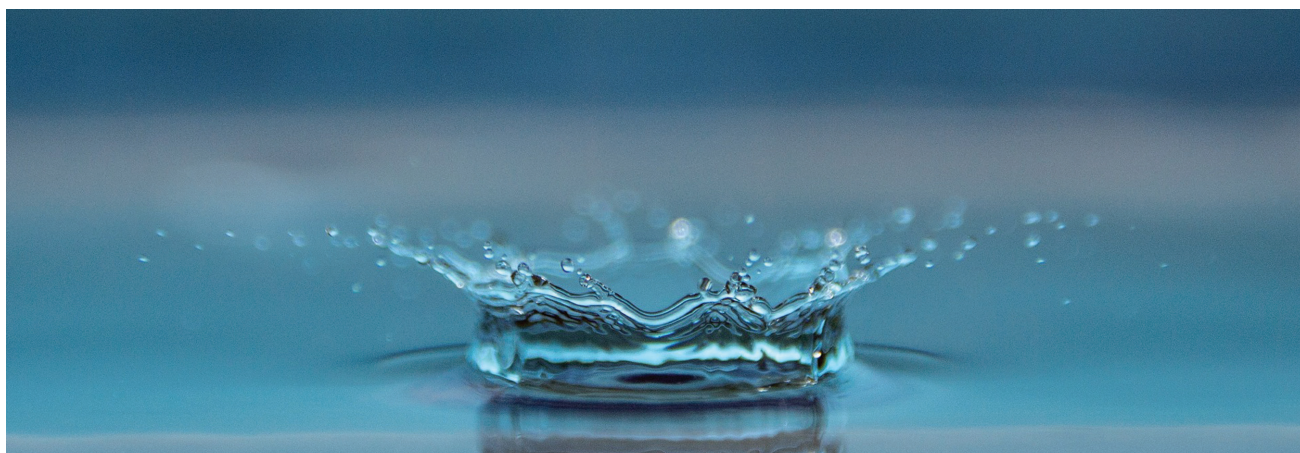


Gjatë menaxhimit, transportimit, ruajtjes së përkohshme të produkteve dhe grumbullimit të përhershëm të ambalazheve dhe mbetjeve të papërdorura të produkteve që përmbajnë ndotës, fermerët duhet të veprojnë në përputhje me praktikën e mira bujqësore dhe sipas udhëzimeve të prodhuesit të renditura në produkt/ambalazh (etiketa, kërkesa teknike, fletë me të dhëna për sigurinë).



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

- Kimikatat ruhen larg kanaleve kulluese, kanaleve ujore dhe sistemeve të furnizimit me ujë të pijshëm;
- Pesticidet ruhen në kabinete të shënuara sigurie;
- Derdhjet e kimikateve nuk duhet të arrijnë në ujërat nëntokësore;
- Cisternat e karburantit pozicionohen dhe ruhen në mënyrë të përshtatshme pa evidencë shkarkimi;
- Karburanti i mbetur dhe bateritë e vjetra asgjësohen në mënyrë të përshtatshme;
- Cisternat për larjen e deleve nuk kanë rrjedhje dhe nuk kanë as rubinet apo valvul në fund të tyre;
- Cisternat për larjen e deleve janë bosh dhe mbulohen në mënyrë të sigurtë kur nuk përdoren.



MBULESA MINIMALE E TOKËS

Qëllimi është parandalimi i erozionit të tokës përmes ruajtjes së mbulesës së të mbjellave.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”
 Ligji Nr. 10263, datë 08.04.2010 “Për përdorimin dhe shfrytëzimin e tokave bujqësore të pakultivuara”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)



LEGJISLACIONI I BE-SË



Kërkesa të përgjithshme (legjislacioni i BE-së)

- Gjatë periudhës së vegjetimit, të gjitha zonat bujqësore duhet të mbulohen nga mbetjet e kulturave bujqësore ose të korrave (pjesa e sipërme e bimës me rrënjë), ose nga mbetjet e bimëve (mulkim), të cilat pakësojnë erozionin e tokës, përveç rastit të përgatitjes për mbjelljet e ardhshme dhe plugimet dimërore.
- Për të mbajtur lagështinë dhe për të parandaluar erozionin, gjatë dimrit tokat bujqësore duhet të mbulohen me bimësi (të mbjellat kryesore dhe të mbjella të ndryshme), ose fermeri do të marrë një nga masat e mëposhtme:

- plugim dimëror me brazda të thella;
- plugimi i mbetjeve të të korrave;
- lënia e mbetjeve të të korrave në tokën bujqësore;
- mbulimi i tokës bujqësore me mbetje të të mbjellave (mulkim).



MENAXHIMI MINIMAL I TOKËS, QË PASQYRON KUSHTET E VEÇANTA TË ZONËS PËR TË KUFIZUAR EROZIONIN

Qëllimi është minimizimi i erozionit të tokës për shkak të prodhimit bujqësor.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)



LEGJISLACIONI I BE-SË

Për të arritur diçka të tillë, fermeri duhet të (legjislacioni shqiptar dhe i BE-së):

1. përdorë praktikat e mbjelljes që minimizojnë erozionin e tokës;
2. shmangë praktikat e menaxhimit të blegtorisë që shkaktojnë mbikullotjen dhe shpërdorimin e kullotave;
3. zbatojë praktikat e punimit të tokës që pakësojnë erozionin e saj;
4. shmangë erozionin e tokës, nëpërmjet përdorimit të makinerive të dhura bujqësore;
5. shmangë dëmtimin e strukturës së tokës nga punimet në kushte të pafavorshme atmosferike.



RUAJTJA E NIVELIT TË LËNDËS ORGANIKE TË TOKËS

Qëllimi është dhënia e kontributit për ruajtjen e nivelit të përshtatshëm të lëndës organike të tokës, që nevojitet për prodhimin bujqësor.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR

Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)

LEGJISLACIONI I BE-SË

Kërkesa të përgjithshme: (legjislacioni i BE-së)

- Për të ruajtur nivelin e lëndës organike të tokës, fermeri mund të plugojë mbetjet dhe/ose të mbjellat që mbeten pas të korrave.
- Ndalohet djegia e mbetjeve dhe/ose të mbjellave pas të korrave, duke qenë se ky proces shtron lëndës organike dhe ndikon në gjendjen e tokës. Djegia e mbetjeve të barërave dhe të kulturave frutore përbën përjashtim në rast kur kufizohet shëndeti i bimëve ose në rast të shpërthimit të insekteve të dëmshme, dhe ndodh me miratimin nga autoritetet përkatëse.



RUAJTJA E KARAKTERISTIKAVE TË PEIZAZHIT

Qëllimi është garantimi i ruajtjes së gardheve bimore, pemëve në vijë të drejtë, pemëve të vetme, mureve prej guri, pellgjeve, kanaleve kulluese dhe livadheve malore.

LEGJISLACIONI SHQIPTAR



Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 “Për mbrojtjen e tokës bujqësore”

Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013 (Politika e Përbashkët Bujqësore)



LEGJISLACIONI I BE-SË



Kërkesa të përgjithshme: (legjislacioni i BE-së)

- Karakteristikat e peizazhit janë të pranueshme për pagesa dhe nuk mund të eliminohen pa miratim.
- Karakteristikat e peizazhit mund të eliminohen nëse gardhi/pemët/kanali kullues janë mbjellë/gërmuar para largimit të karakteristikave ekzistuese të peizazhit.

- Fermerët duhet të ruajnë karakteristikat e peizazhit në përmasat e tyre fillestare, përbërjen dhe pamjen, dhe të mos i dëmtojnë apo eliminojnë ato.

Fermerët nuk duhet të:

1. presin gardhet bimore gjatë sezonit të shumimit të shpendëve të egër (mars–shtator);
2. presin pemë të vetme dhe/ose pemë në vijë të drejtë;
3. shkatërrojnë muret prej guri;
4. lejojnë përhapjen e specieve invazive dhe barërave të dëmshme.



Tabela përmbledhëse e SMR-ve dhe GAEC-ve, kuadri ligjor i Bashkimit European dhe Shqiptar

FUSHA	ÇËSHTJA KRYESORE	SMR/GAEC	Kuadri ligjor i BE-së	Kuadri ligjor i Shqipërisë
MJEDISI, NDRYSHIMI KLIMATIK, KUSHTE TË MIRA BUJQËSORE TË TOKËS	UJI	SMR 1: Mbrojtja e ujërave nga ndotja e shkaktuar nga nitratat në NVZ (zonat në rrezik nga nitratat)	Direktiva e Këshillit 91/676/EEC, e datës 12 dhjetor 1991 "Për mbrojtjen e ujërave nga ndotja e shkaktuar nga nitratat që përdoren në bujqësi"	Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 "Për mbrojtjen e mjedisit" Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore" Ligji Nr. 27/2016 "Për menaxhimin e kimikateve" Ligji Nr. 64/2013 "Për shërbimin dhe kontrollin e plehrave kimike"
		GAEC 1: Brezat bimore	Shtojca II e Rregullores së Këshillit (EC) Nr. 1306/2013	Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 "Për mbrojtjen e mjedisit" Neni 17 Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore"
		GAEC 2: Licenca për nxjerrjen e ujit		Ligji Nr. 6/2018 "Për menaxhimin e integruar të burimeve ujore"
		GAEC 3: Mbrojtja e ujërave nëntokësore		Ligji Nr. 10431, datë 09.06.2011 "Për mbrojtjen e mjedisit", Neni 17 Ligji Nr. 10440 "Për Vlerësimin e Ndikimit në Mjedis", Neni 8
	DHEU	GAEC 4: Mbulesa minimale e dheut		Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore" Ligji Nr. 10263, datë 08.04.2010 "Për përdorimin dhe shfrytëzimin e tokave bujqësore të pakultivuara
		GAEC 5: Parandalimi i erozionit		Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore"
		GAEC 6: Ruajtja e materies organike të dheut		Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore"

	BIODIVERSITETI	SMR 2: Mbrojtja e shpendëve të egër	Direktiva 2009/147/EC e Parlamentit Europian dhe e Këshillit, e datës 30 nëntor 2009 "Për ruajtjen e shpendëve të egër"	Ligji Nr. 10006, datë 23.10.2008 "Për mbrojtjen e faunës së egër"
		SMR 3: Mbrojtja e habitateve natyrore	Direktiva e Këshillit 92/43/EEC, e datës 21 maj 1992 "Për ruajtjen e habitateve natyrore dhe të faunës dhe florës së egër"	Ligji Nr. 9587, datë 20.07.2006 "Për mbrojtjen e biodiversitetit"
	PEIZAZHI, NIVELI MINIMAL I MIRËMBAJTJES	GAEC 7: Ruajtja e karakteristikave të peizazhit		Ligji Nr. 9244, datë 17.06.2004 "Për mbrojtjen e tokës bujqësore"
SHËNDETI I PUBLIKUT, KAFSHËVE DHE BIMËVE	SIGURIA USHQIMORE	SMR 4: Siguria e ushqimit për njerëzit dhe ushqimit për kafshët	Rregullorja (KE) Nr. 178/2002 që përcakton parimet dhe kërkesat e ligjit për ushqimin Rregullorja (KE) Nr. 852/2004 "Për higjienën ushqimore" Rregullorja (KE) Nr. 853/2004 "Për rregullat specifike të higjienës për produktet me origjinë shtazore"	Ligji Nr. 9863/2008 "Për ushqimin" Ligji Nr. 9426, datë 06.10.2005 "Për mbarështimin e blegtorisë" Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"
		SMR 5: Përdorimi i hormoneve	Direktiva e Këshillit 96/22/EC, e datës 29 prill 1996 "Për ndalimin e përdorimit në fermat e kafshëve të disa substancave që kanë veprime hormonale ose tireostatike, ose të beta-agonistëve"	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", Kapitulli IV
	IDENTIFIKIMI I GJEDHIT	SMR 6: Identifikimi dhe regjistrimi i derrave		Rregullore "Standartet për mbarështimin e derrave e pulave pjellëse" datë 4.03.2009 Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë", Kapitulli II Urdhri i Ministrit Nr. 435, datë 01.12.2016 "Për identifikimin dhe regjistrimin e derrave"

		SMR 7: Identifikimi dhe regjistrimi i gjedhit	Rregullorja e Komisionit (KE) Nr. 911/2004, e datës 29 prill 2004 "Për zbatimin e Rregullores së Parlamentit Europian dhe të Këshillit (KE) Nr. 1760/2000 "Për matrikujt në vesh, pasaportat dhe regjistrat në stalla"" (Teksti në përputhje me EEA)	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"/ Kapitulli II Urdhri i Ministrit Nr. 8702, datë 01.12.2000 "Për identifikimin e kafshëve dhe regjistrimin e fermave blegtorale"
		SMR 8: Identifikimi dhe regjistrimi i deleve dhe dhive	Rregullorja e Këshillit (KE) Nr. 21/2004, e datës 17 dhjetor 2003 "Për krijimin e një sistemi të identifikimit dhe regjistrimit të deleve dhe dhive" dhe Rregullorja e ndryshuar (KE) Nr. 1782/2003 dhe Direktivat 92/102/EEC dhe 64/432/EEC	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"- Kapitulli II Urdhri i Ministrit Nr. 405, datë 28.07.2016 "Për identifikimin dhe regjistrimin e ripërtypësve të vegjël"
SËMUNDJET E KAFSHËVE		SMR 9: Parandalimi i encefalopative sponzhiforme të transmetueshme	Rregullorja e Parlamentit Europian dhe e Këshillit (KE) Nr. 999/2001, e datës 22 maj 2001 "Për vendosjen e rregullave për parandalimin, kontrollin dhe çrrënjosjen të disa encefalopative sponzhiforme të transmetueshme"	Ligji Nr. 9863/2008 "Për ushqimin" (Ligji për ushqimin – Projekti i BE-së 2010 – Mungon) Rregullorja Nr. 1, datë 04.12.2003 "Për kontrollin e sëmundjes së lopës së çmendur"
MBROJTJA E BIMËVE		SMR10: Produktet për mbrojtjen e bimëve	Direktiva 91/414/EEC "Për nxjerrjen në treg të produkteve për mbrojtjen e bimëve"	Ligji Nr. 9362, datë 24.03.2005 "Për mbrojtjen e bimëve" VKM Nr. 335, datë 06.06.2018 "Për miratimin e rregullave për regjistrimin, të procedurës dhe kriterëve të vlerësimit të produkteve për mbrojtjen e bimëve" VKM Nr. 532, datë 11.09.2018 "Për tregtinë e PMB-ve" Urdhri i Ministrit Nr. 72, datë 02.03.2017 "Për miratimin e përmbajtjes së PMB-ve"

MIRËQENIA E KAFSHËVE	IDENTIFIKIMI I GJEDHIT	SMR 11: Mirëqenia e kafshëve	Direktiva e Këshillit 2008/119/EEC, e datës 18 Dhjetor 2008 "Për standardet minimale për mbrojtjen e viçave"	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"/ Kapitulli IV Rregullorja Nr. 4, datë 09.09.2008 "Për standardet e viçave"
		SMR 12: Mirëqenia e derrave	Direktiva e Këshillit 2008/119/EEC, e datës 18 Dhjetor 2008 "Për standardet minimale për mbrojtjen e viçave"	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"/ Kapitulli IV Rregullorja Nr. 1, datë 09.09.2009 "Për standardet e derrave dhe shpendëve"
		SMR 13: Mirëqenia e kafshëve të fermës	Direktiva e Këshillit 98/58/EC, e datës 20 korrik 1998 "Për mbrojtjen e kafshëve të mbajtura për qëllime blegtorale"	Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 "Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë"/ Kapitulli IV Urdhri i Ministrit Nr. 286/2012 "Për mbrojtjen e kafshëve të fermës" Ligji për mirëqenien e kafshëve (8/2013)

Standardet në agroushqim

HACCP



HACCP është një sistem menaxhimi që garanton sigurinë ushqimore nëpërmjet analizës dhe kontrollit të rreziqeve biologjike, kimike dhe fizike të materialeve bazë, trajtimit, prodhimit, shpërndarjes dhe konsumit të prodhimit përfundimtar. Ai është një sistem kontrolli i procesit i bazuar në shkencë për prodhimin dhe shpërndarjen e produkteve ushqimore që mundësojnë:

1. Identifikimin dhe vlerësimin e rreziqeve të mundshme, qofshin ato fizike, kimike apo mikrobiologjike në faza të ndryshme;
2. Përcaktimin e masave të nevojshme të parandalimit dhe kontrollit;
3. Marrjen e masave në mënyrë efikase.

Sistemi HACCP përbëhet nga dy elemente bazë:

- Rreziku dhe Analiza - **HA** përfaqëson analizën e rrezikut, si për shembull identifikimin e rreziqeve në secilën fazë të prodhimit ushqimor dhe të vlerësimit të rëndësisë së këtyre rreziqeve për shëndetin e njeriut.
- Pikat Kryesore të Kontrollit - **CCP** janë hapa ose pika që mund ta parandalojnë ose eliminojnë rrezikun e sigurisë ushqimore, ose pakësimin e tij në nivelin e pranueshëm, si dhe kontrollin e tij.

Sistemi HACCP është përshtatur për të gjitha llojet e produkteve ushqimore dhe për të gjitha fazat e prodhimit dhe menaxhimit, “nga ferma në tryezë”.

Cilat degë të industrisë ushqimore duhet të përdorin sistemin HACCP?

- Prodhimi, përpunimi dhe ambalazhimi;
- Magazinimi, transportimi dhe shpërndarja;
- Përgatitja dhe shpërndarja e ushqimit në spitale, institucione të fëmijëve, hotele, restorante, shoqëri fluturimesh, dhe shoqëri të tjera;
- Tregtia, shitjet me pakicë dhe hoteleria;
- Industria ushqimore organike.

Përse përdoret sistemi HACCP?

Qëllimi i HACCP-së është prodhimi i një produkti sa më të sigurt që të jetë e mundur, duke përdorur procedurën më të sigurt. Kjo nënkupton se përdorimi i HACCP-së nuk garanton gjithmonë 100% siguri për përdoruesit, por nënkupton se ushqimin është prodhuar në mënyrën më të mirë dhe më të sigurt të mundshme. Përdorimi i saj është gjerësisht i përhapur në vendet e zhvilluara, ndërsa **në BE përcaktohet me ligj (Direktiva e Këshillit 93/43 / EEC).**

Në mbarë botën, çështja e furnizimit të konsumatorëve me produkte ushqimore të sigurta dhe me cilësi të lartë po bëhet gjithnjë e më e rëndësishme. Për këtë arsye, importuesit nga vendet e BE-së dhe vendet e tjera të zhvilluara (SHBA, Japoni dhe të tjera) kërkojnë që siguria ushqimore nga ferma deri në ambalazhimin përfundimtar të jetë në përputhje me rregulla strikte për higjienën.

Sipas dispozitave të direktivës, kushdo që zotëron, menaxhon ose punon në prodhimin ushqimor të BE-së duhet të zbatojë sistemin e sigurisë së HACCP. Nisur nga pozicioni në treg, prodhuesit dhe importuesit e produkteve ushqimore nga vendet jashtë BE-së, të cilët dëshirojnë t'i hedhin produktet e tyre në tregun e përbashkët të BE-së, duhet të përfshijnë procedurat e sigurisë ushqimore dhe të prezantojnë sistemin HACCP.

Në disa raste, për disa lloje produktesh, si mishi, qumështi dhe produktet e bulmetit, duhet të përmbushen kërkesat shtesë të higjienës lidhur me vijimin e rregullave për biznesin.

Përfitimet nga përdorimi i sistemit HACCP janë:

- Ulja e sëmundjeve të shkaktuara nga ushqimi;
- Garantimi i furnizimit të banorëve me produkte ushqimore të sigurta për shëndetin;
- Mundësimi i përputhshmërisë me kërkesat rregullatore dhe i inspektimit më të efektshëm;
- Mundësimi i punës më të efektshme dhe efikase nga ana e shoqërive ushqimore;
- Rritja e konkurrueshmërisë së shoqërive/kompanive në tregun botëror;
- Heqja e pengesave për tregtinë ndërkombëtare;
- Mundësimi i prezantimit efikas të teknologjive dhe produkteve të reja;
- Rritja e fitimit



GLOBALG.A.P. filloi veprimtarinë në vitin **1997 nën emrin EUREPGAP**. Ajo ishte një nismë e shitësve të ndryshëm me pakicë, të cilët u ndërgjegjësuam për shqetësimet në rritje të konsumatorëve lidhur me sigurinë ushqimore, ndikimin mjedisor dhe shëndetin, sigurinë e mirëqenien e punëtorëve dhe kafshëve.

Zgjidhja e tyre ishte harmonizimi i standardeve dhe procedurave të tyre, dhe krijimi i një **sistemi certifikimi të pavarur për Praktikat e Mira Bujqësore (G.A.P.)**.

Në Përgjithësi, GLOBAL G.A.P. i ndihmon prodhuesit të përmbushin kritere të caktuara për sigurinë ushqimore, metodat e prodhimit të qëndrueshëm, mirëqenien e punonjësve dhe kafshëve, përdorimin e përgjegjshëm të ujit, ushqimin e përbërë për kafshët dhe materialet për shumimin e bimëve.

Sot, GLOBALG.A.P. është **sistemi udhëheqës në botë për sigurinë në ferma**, duke i përkthyer kërkesat e konsumatorëve në Praktikat e Mira Bujqësore në një numër gjithnjë e më të madh vendesh, ku aktualisht numërohen më shumë se 125 vende. GLOBALG.A.P. është një standard i njohur në nivel ndërkombëtar për prodhimin në ferma.

Qëllimi kryesor i GLOBALG.A.P. është prodhimi i sigurt dhe i qëndrueshëm bujqësor në dobi të fermerëve, shitësve me pakicë dhe konsumatorëve në mbarë botën.

GLOBALG.A.P. Certifikimi mbulon:

- Sigurinë ushqimore dhe gjurmueshmërinë
- Mjedisin (duke përfshirë biodiversitetin)
- Shëndetin, sigurinë dhe mirëqenien e punonjësve
- Mirëqenia e kafshëve

GLOBALG.A.P. përfshin Menaxhimin e Integruar të Mbjetave (Integrated Crop Management - ICM), Kontrollin e Integruar të Pesticideve (Integrated Pest Control - IPC), Sistemin e Menaxhimit të Cilësisë (Quality Management System - QMS), dhe Analizën e Rrezikut dhe Pikat Kryesore të Kontrollit (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP).

Për shumë shitës me pakicë, GLOBALG.A.P. është parakushti kryesor për bashkëpunimi me prodhuesit. Prandaj, fermerët në Shqipëri, veçanërisht prodhuesit e frutave dhe perimeve që janë të interesuar për eksportin e produkteve të tyre, duhet të zbatojnë standardin GLOBALG.A.P. në prodhimin e tyre. Këshilluesit bujqësor duhet të ofrojnë ndihmë dhe ta lehtësojnë procesin duke mundësuar të gjithë informacionin e nevojshëm për fermerët e interesuar, si dhe duhet të ndihmojnë në vendosjen e kontakteve me organet certifikuese dhe kontrolluese.

DISA PRAKTIKA TË MIRA NË PRODHIM DHE PËRPUNIM

Prodhimi i qumështit si lëndë e parë

Ligji Nr. 9441, datë 11.11.2005, “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”

Ligji Nr. 9863, 20.1.2008 “Për ushqimin”

Ligji Nr. 10465, datë 19.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”

Prodhues qumështi është një individ apo grup individësh, që ka/kanë nën kontroll prodhimin e të paktën tri lopëve ose të paktën 50 litrave qumësht në ditë, i cili i shitet një qendre grumbullimi a përpunimi.

Qumësht i papërpunuar është qumështi i prodhuar nga sekretimi i gjëndrave të qumështit të kafshëve të fermave që nuk nxeht në temperaturë më të lartë se 40°C ose që nuk i nënshtrohet asnjë trajtimi me efekt të ngjashëm.

Fermerët që prodhojnë qumështin e papërpunuar apo kulloshtër, duhet të garantojnë që kafshët:

- janë në gjendje të përgjithshme të mirë shëndetësore;
- nuk shfaqin shenja sëmundjesh, të cilat mund të sjellin kontaminimin e qumështit ose kulloshtër (në veçanti, të mos vuajnë nga infeksione të aparatit gjenital me rrjedhje, nga sëmundje të aparatit tretës të shoqëruara me diarre dhe temperaturë, ose nga infeksione të dallueshme të gjirit);
- nuk kanë plagë në gji, të cilat mund të ndikojnë negativisht në qumësht ose kulloshtër;
- nuk janë brenda periudhës së parashikuar të trajtimit pas administrimit të produkteve ose substancave të autorizuar;
- nuk janë trajtuar me substanca ose produkte të paautorizuara.



Qumështi i papërpunuar duhet të përftohet prej lopëve, deleve dhe dhive, të cilat u përkasin tufave:

- zyrtarisht të shëndosha nga tuberkulozi;
- të paprekura ose zyrtarisht të paprekura nga bruceloza;
- nuk shfaqin shenja të sëmundjeve ngjitëse, të transmetueshme te njeriu nëpërmjet qumështit;
- nuk transmetojnë në qumësht karakteristika organo-shqisore anormale;
- nuk kanë plagë të gjirit, që mund të ndikojnë negativisht në qumësht;
- në rastin e lopëve, duhet të japin të paktën dy litra qumësht në ditë;
- nuk janë trajtuar me lëndë të rrezikshme ose që njihen si të rrezikshme për shëndetin e njeriut, të afta të kalojnë në qumësht;
- të përftuar nga kafshë të trajtuara ilegalisht me lëndë të papërshtatshme, si dhe kur përmban mbetje lëndësh të përcaktuara mbi nivelin e vlerave të lejuara përcaktuara nga ligji “Për shërbimin Veterinar”.



Nëse tufa ose kopeja është prekur nga sëmundjet, fermeri mund ta shesë qumështin e papërpunuar nga kafshët që nuk janë prekur, vetëm nëse plotësohen pikat e mëposhtme:

- qumështi trajtohet përmes ngrohjes para se të tregtohet për konsum nga njerëzit;
- qumëshi nështrohet trajtim termik nëpërmjet ngrohjes, që sjell menjëherë një reaksion negativ të testit përkatës të miratuar;
- qumëshi i nështrohet termizimit që është ngrohja e qumështit të papërpunuar për 15 minuta në një temperaturë ndërmjet 57°C dhe 68°C;

- qumështi i papërpunuar vjen nga delet ose dhitë (që nuk shfaqin reagim pozitiv ndaj testeve për brucelozën, ose që janë vaksinuar kundër saj) dhe parashikohet për t'u bërë djathë, i cili ka një periudhë maturimi prej të paktën dy muaj, nëse lëshohet autorizimi nga autoriteti kompetent.



Fermeri duhet të garantojë se qumështi i papërpunuar dhe kulloshtira që vjen nga kafshët, të cilat nuk përputhen me këto kërkesa, nuk duhen nxjerrë në treg për konsum nga njerëzit.



Gjithashtu, fermeri duhet të:

- izolojë në mënyrë efikase kafshët që janë infektuar ose dyshohet se janë infektuar me brucelozë apo tuberkulozë, në mënyrë që të mos ketë ndikim negativ te qumështi i kafshëve të tjera;
- garantojë se pajisjet e mjeljes së qumështit dhe mjediset ku ruhet, trajtohet apo ftohet qumështi i papërpunuar dhe kulloshtira pozicionohen dhe krijohen në atë mënyrë që të kufizohet rreziku i kontaminimit të qumështit dhe kulloshtirës;
- garantojë se mjediset e ruajtjes së qumështit të papërpunuar dhe kulloshtirës:
 - mbrohen nga kafshët e prekura nga sëmundjet, duke përfshirë zogjtë dhe çerdhet e tyre, dhe të ndahen në mënyrë të përshtatshme nga mjediset ku strehohen kafshët;
 - kanë pajisje frigoriferike të përshtatshme për të zbatuar rregullat e ftohjes së qumështit pas mjeljes;
- garantojë se sipërfaqet e pajisjeve që kanë kontakt me qumështin e papërpunuar ose kulloshtirën janë të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar (kur është e nevojshme);
- pastrojë (dhe dezinfektoni kur është e nevojshme) sipërfaqet e pajisjeve që kanë kontakt me qumështin e papërpunuar ose kulloshtirën pas çdo përdorimi, dhe t'i mirëmbani pajisjet në gjendje të mirë;
- bëj mjeljen në mënyrë higjienike, duke garantuar në veçanti që:
 - para mjeljes të pastrohen thithat, gjiri dhe pjesët pranë tyre;
 - t'i identifikoni kafshët që i nënshtrohen trajtimit mjekësor, që kanë gjasa t'i transferojnë mbetjet në qumësht ose kulloshtër;
 - qumështi i papërpunuar ose kulloshtira nga kafshët që janë ende brenda periudhës së trajtimit pas marrjes së mjekimit të mos përdoren për konsum nga njerëzit;
- ruaj qumështin e papërpunuar në një vend të pastër, të përcaktuar dhe të pajisur për të shmangur kontaminimin, menjëherë pas mjeljes.



Qumështi duhet të ftohet menjëherë jo më shumë se 6°C nëse milet çdo ditë.

Fermerët duhet të ruajnë kulloshtren në një vend të pastër, të përcaktuar dhe të pajisur për të shmangur kontaminimin, menjëherë pas mjeljes. Kulloshtira duhet të ruhet veçmas dhe të ftohet menjëherë jo më shumë se 6°C nëse milet çdo ditë ose duhet ngrirë.

Qumështi i lopës duhet të ketë:

- i) përmbajtje yndyre jo më të vogël se 3,6 %;
- ii) pikë ngrirjeje jo më të lartë se -0,520°C. Shmangiet nga kjo pikë ngrirjeje lejohen vetëm në rastet kur nga kontrollet e kryera nuk vërehen shtesa uji në qumështin e papërpunuar;
- iii) densitet 1,028 gr/litër, të përcaktuar për qumështin e plotë, në temperaturën 20°C, ose ekuivalente me densitetin e përcaktuar për qumështin plotësisht të skremuar, në 20°C;
- iv) përmbajtja e proteinës të jetë jo më pak se 28 gr/litër, e llogaritur duke shumëzuar me 6,38 përmbajtjen e azotit total të qumështit, shprehur në përqindje;
- v) përmbajtje të lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se 8,5 %.

Prodhuesit i qumështit lejohet të tregtojë qumështin e prodhuar në fermën e tij, në rast se është pajisur paraprakisht me leje tregtimi nga organet kompetente. Qumështi i këtij prodhuesi duhet të plotësojë kërkesat e sipër përmendura.

Qumështi lëndë e parë lejohet të tregtohet vetëm kur i është nënshtruar një përpunimi termik në qendrat e pajisura me leje për këtë qëllim.

Fermerët nuk lejohet të tregtojnë qumështit të papërpunuar nga fermat e prodhimit, pa lejen e tregtimit, të lëshuar nga organet përkatëse.

“Leje për tregtimin e qumështit” është leja për tregtimin e qumështit të papërpunuar nga një fermë e kontrolluar qumështi në qendrat e grumbullimit, të standardizimit dhe të përpunimit.

Një fermë qumështi pajiset me leje tregtimi kur plotëson kërkesat për pranimin e qumështit të papërpunuar në qendrat e përpunimit si më poshtë:

- ferma është e regjistruar;
- ka kushte të plota të strehimit, higjienës, pastërtisë dhe shëndetit të kafshëve;
- ka kushte higjienike të kënaqshme për mjeljen, trajtimin, ftohjen e depozitimin e qumështit.
- lokalet, në të cilat kafshët milen ose ku qumështi ruhet, trajtohet ose ftohet, të vendosen e të pajisen në atë mënyrë, që të përjashtohet çdo rrezik ndotjeje i qumështit. Ambjentet dhe paisjet e mjeljes dhe të ftohjes së qumështit të jenë të pastrueshme e të dezinfektueshme lehtë dhe të plotësojnë kushtet si më poshtë:
 - a) muret dhe dyshemeja të jenë lehtësisht të pastrueshme në zonat që paraqesin rrezik ndotjeje ose infeksioni;
 - b) dyshemeja të jetë shtruar në atë mënyrë që ujërat të rrjedhin pa vështirësi dhe të jetë e mundur një eliminim i rregullt i papastërtive;
 - c) të kenë ventilim dhe ajrim të kënaqshëm;

c) të kenë një impiant furnizimi të përshtatshëm e të mjaftueshëm për ujë të pijshëm për përdorimin gjatë mjeljes, pastrimin e mjeteve dhe pajisjeve;

d) të kenë distanca të mjaftueshme nga vendet e ndotjes, si banja dhe kavaletat e plehut;

dh) të kenë pajisje e mjete që lahen, pastrohen e dezinfektohen lehtë. Përveç kësaj, dhomat e ruajtës së qumështit duhet të kenë pajisjet e nevojshme për ftohjen e qumështit menjëherë pas mjeljes, të jenë të mbrojtura nga insektet dhe të jenë të ndara në mënyrë të mjaftueshme nga strehimet e kafshëve.

Në rast të përdorimit të një pajisjeje mjelëse të lëvizshme, pajisjet duhet:

a) të vendoset në bazament që nuk lejon grumbullimin e ekskrementeve ose të mbeturinave të tjera;

b) të realizojë një mbrojtje të qumështit gjatë përdorimit të saj;

c) të ndërtohet dhe të pajiset në atë mënyrë që sipërfaqet e brendshme të mbahen të pastra

ç) në rast të mbajtjes së lopëve në stallë në gjendje të lirë (të zgjidhura), vendi i mjeljes të jetë i ndarë në mënyrë të mjaftueshme nga stalla;

d) kafshët, të cilat janë prekur nga një sëmundje ose dyshohen të jenë prekur nga një e tillë, të ndahen nga pjesa tjetër e tufës në mënyrë sa më të efektshme;

dh) kafshët e të gjitha llojeve të mbahen larg vendeve ku qumështi ruhet, trajtohet ose ftohet.

Prodhimi i djathit të bardhë në kushte shtëpie

Hapat e procesit të prodhimit të djathit të bardhë janë:



1. Kullimi i qumështit pas mjeljes:

- Është e domosdoshme që menjëherë mbas mjeljes qumështi të kullohet (edhe pse mjelja mund të jetë e rregullt dhe higjienike). Për kullim mund të përdoret një kullësë me rrjetë të imët plastike të dezinfektuar parapakisht me ujë të përvëluar.

- Qumështi i kulluar duhet të qëndrojë në enë të hapur në ambient të pastër, të ajrosur dhe të freskët, afërsisht për 10 minuta me qëllim që të çlirohen prej tij të gjithë gazrat që përmban qumështi.

2. Ftohja dhe ruajtja e qumështit në kushte familjare:

- Kur qumështi nuk përpunohet për djath menjëherë mbas mjeljes, ose kur duhet të bashkojmë sasinë e qumështit të 2 mjeljeve (mëngjes-darkë) ose qumështin e dy ditëve, duhet ta ftohim menjëherë në frigorifer ftohës në temperaturën 2-4°C për të ruajtur freskinë dhe cilësinë e tij në pH 6.6-7. Në këto kushte qumështi mund të ruhet për 48 orë, ndërsa kur cilësia dhe higjiena e tij është shumë e mire, qumështi mund të ruhet deri në 72 orë.

- Në kushtet e pamundësisë së ruajtjes në frigorifer ftohës apo kur sasia e qumështit është e madhe, ftohen e qumështit në kushte familjare mund ta realizojmë duke përdorur shishe plastike uji të ngrirë paraprakisht (shumë të pastra nga jashtë), të cilat futen brenda enës së qumështit herë pas here, duke ulur kështu temperaturën e tij dhe duke e ruajtur këtë temperaturë (më pak se 10°C) për një kohë të gjatë. Kuptohet që në këtë rast qumështi nuk mund të ruhet më shumë se një ditë.

3. Pasterizimi i qumështit për djath:

- Qumështi për djath nuk duhet të përdoret pa u pasterizuar – nxehet në temperaturën 65-68°C (në vartësi të llojit të tij - lopë, dele, dhi) dhe të qëndrojë në këtë temperaturë për 20-15 min. Ky proces bën të mundur shkatërimin e mikroorganizmave patogjene (sëmundjeprurëse), si mikrobet e tuberkulozit, bruçelozes etj, të cilat mund të kalojnë nëpërmjet qumështit nga kafsha qumësht dhënëse tek njeriu.

- Për të kryer pasterizimin në mënyrë të saktë, është i nevojshëm një termometër me alkool për matjen e temperaturës së pasterizimit.

- Ena e qumështit duhet të jetë inoksi (jo alumini) dhe nxehja e qumështit duhet të shoqërohet me përzierje të vazhdueshme deri sa të arrihet temperatura e dëshiruar 65-68°C dhe të qëndrojë në këtë temperaturë për 20-15 min.

- Pas pasterizimit, në po atë enë ku u bë pasterizimi duhet të bëhet dhe ftohja e qumështit deri në temperaturën e mpiksjes 32-34°C, në varësi të stinës.

- Për ruajtjen e cilësisë së qumështit është shumë e rëndësishme që si pasterizimi dhe ftohja e tij të bëhen sa me shpejtë, pra në një kohë sa më të shkurtër.

4. Mpiksja e qumështit për djath:

- Mpiksja e qumështit bëhet me farë djathi të lëngshëm ose pluhur (të cilat gjenden në treg)

- Mpiksja e qumështit për djath mund të realizohet edhe me mullzë të përgatitur në kushte shtëpiake, si më poshtë: merren mullzat (stomakët) e qengjave, viçave të therur, pastrohen dhe thahen në vende të ajrosura.

Mullzat e thara copëtohen dhe hidhen në uthull natyrale rushi me pak kripë deti (të zezë) dhe lihen në enë qelqi për dy javë. Lëngu i përfutur përdoret për mpiksjen e qumështit në sasi të llogaritur në vartësi të sasisë së qumështit për djathë.

- Pas ftohjes së qumështit të pasterizuar në temperaturën 32-34°C, shtohet fara e djathit gradualisht në trajte curile, duke e shoqëruar me përzierje të lehtë. Ndalohet vala e qumështit të krijuar nga përzierja dhe ena mbulohet me kapak ose me një bezë të pastër. Qumështi qëndron në qetësi të mpikset në këtë temperaturë për 30 -35 minuta. Përfundimi i procesit të mpiksjes duket kur masa është e lidhur mirë dhe mbi sipërfaqen e masës së mpiksur duken disa pika hirrë, ose kur vendosim kurrizin e dorës mbi masën e mpiksur dhe nuk merr njollë të bardhë por mbetet e pastër.

5. Perpunimi i masës së mpiksur:

- Me anë të një thike presim masën e mpiksur në kuadrate rreth 4 cm. E lëmë në qetësi për 5 minuta.

- Bëjmë prerjen e dytë në kuadrate me dimensione 2 cm. E lëmë përsëri në qetësi për 10- 15 minuta.

- Vendosim një napë të pastër mbi enën e djathit, ose një kullese plastike dhe largojmë me kujdes hirrën që ka dalë mbi masën e djathit.



6. Formimi i djathit:

- Djathi i bardhë i prodhuar në kushte familjare mund të formohet në napë ose në forma plastike të blera ose të përshtatura vetë. Si forma mund të përdoren enë plastike me formë rrethore apo katërkëndëshe të shpuara me bira (vrime). Shpimi mund të realizohet me gozhdë ose shtizë të nxehura nga brenda enës plastike, në vrime të regullta të barazlanguara nga njëra tjetra në distancë 3-4 cm në drejtim horizontal dhe vertikal, ose në forme guri shahu.

- Me anë të një garuzhe apo lugë të madhe plastike apo inoksi masa e djathit hidhet me ngadalë në enën e djathit, duke i lenë asaj mundësi të kullojë hirrën nga vrimat e formave apo napës.

- Hirra e djathit duhet të mblidhet pasi mund të përdoret më vonë për prodhimin e gjizës nga hirra me nxehje.

- Kur forma e djathit mbushet plotë me masën e djathit, lihet në qetësi disa orë që të kullojë sasinë e tepërt të hirrës (2-4 orë, në vartësi të sasisë së masës së djathit, llojit të qumështit dhe temperaturës së ambientit).

- Gjatë kohës së kullimit, forma mbulohet me kapak (i cili ka vrima gjithashtu), dhe përmbyset herë pas here për të ndihmuar kullimin e djathit dhe për t'u vetëpresuar.

- Temperatura e ambientit ku bëhet formimi dhe kullimi i djathit duhet të jetë e freskët 14-16 °C. Mirë është që temperatura e këtij ambienti mos të kalojë mbi 20°C.



7. Kripja dhe stazhionimi i djathit të bardhë :

- Djathi i bardhë (feta), mund të përdoret i njomë ose të kripet dhe të stazhionohet.

- Kripja e djathit të bardhë në kushte shtëpiake mund të bëhet me shëllirë.

- Shëllira e djathit përgatitet me ujë të zier dhe kripë të zezë, si më poshtë:

Zihet fillimisht uji dhe kur temperatura të jetë e lartë hidhet kripa e llogaritur në mënyrë të tillë që për 1 litër ujë përdoret 1-2 lugë.

- Largojmë shkumën e krijuar nga kripa dhe pas ftohjes së shëllirës kullojmë shëllirën.

- Shëllira mund të përgatitet edhe me hirrën e nxjerrë nga kullimi i gjizës së prodhuar nga hirra e djathit.

- Djathi futet në shëllirë kur ajo është ftohur paraprakisht në temperaturën jo më të lartë se 20°C në verë, dhe jo më të ulët se 16-18°C në dimër.

- Mirë është që djathi të zhytet në shëllirë gjatë procesit të kripjes së tij.

- Format e djathit duhet të jenë të lirshme në shëllirë që të mos deformohen.

- Kripja dhe stazhionimi i djathit të bardhë në shëllirë mund të kryhet brenda 13 ditësh, duke përmirësuar kështu shijen dhe aromën e tij .

- Mbas 13-15 ditësh, shëllira duhet ndryshuar dhe djathi futet në shëllirë të re në rast se djathin duam ta stazhionojmë më gjatë për të përfutur një djath më cilësor.

- Në këtë rast mund të shtojmë dhe sasinë e kripës në shëllirë.

8. Ruajtja e djathit të bardhë në kushte shtëpiake:

- Ruajtja e djathit të bardhë, bëhet në shëllirë dhe në ambiente të freskëta në temperatura jo më shumë se 10°C.
- Për këtë qëllim mund të përdoren bodrumet e shtëpisë, pusët dhe ambientet e freskëta të shtëpisë.
- Gjatë kohës së ruajtjes, djathi duhet të kontrollohet herë pas here për të verifikuar cilësinë e tij.
- Duhet pasur parasysh që, gjatë ruajtjes, djathi duhet të jetë plotësisht i zhytur në shëllirë.
- Djathi i bardhë ruhet për 1 vit, por kjo kohë varet nga kushtet e ruajtjes dhe zakonisht në kushte shtëpiake, kur nuk kemi frigorifer ftohës në kapacitetin e mjaftueshëm për ruajtjen e sasisë së djathit që kemi prodhuar kjo kohë është shumë më e shkurtër.

PRODUKTET USHQIMORE TRADICIONALE DHE PËRCAKTIMI I ORIGJINËS DHE I TREGUESVE GJEOGRAFIKË TË USHQIMEVE

Ligji Nr. 9863, 2008 “Për ushqimin”

Projet ligj “Skemat e cilësisë së produkteve bujqësore dhe ushqimor”, 2018

Ligji “Për pronësinë industriale”, Nr.9947, datë 7.7.2008

Konsumatorët shqiptarë kanë prirje të fortë për produktet tradicionale, veçanërisht të mishit, por edhe për produktet e bëra nga qumështi, frutat dhe perimet. Tregjet ekzistuese lokale kanë potencial të madh për zhvillim të mëtijshëm, nëse objektet dhe pajisjet modernizohen dhe prodhuesit fillojnë të promovojnë dhe shpërndajnë produktet e tyre me një qasje profesionale, duke i dhënë vlerë avantazhit të tyre konkurrues. Ka mundësi për të zhvilluar skemat e cilësisë, bazuar në origjinën gjeografike dhe specialitetet tradicionale, duke rritur në këtë mënyrë vlerën e shtuar.

Disa ushqime të prodhuara dhe të përpunuara sipas standateve të përcaktuara pajisen me treguesin “Produkt ushqimor tradicional” nëse është prodhuar nëpërmjet përdorimit të materialeve të papërpunuara tradicionale, ka një përbërje tradicionale, është prodhuar ose përpunuar në mënyrë tradicionale dhe dallohet për karakteristika të veçanta nga ushqimet e së njëjtës kategori. Në etiketë shënohet **“Produkt ushqimor tradicional”**. Prodhuesit e përpunuesit dhe shoqatat e prodhuesve dhe/ose të përpunuesve kanë të drejtë të aplikojnë për marrjen e treguesit “Produkt ushqimor tradicional”, pavarësisht nga forma ligjore apo përbërja e shoqatës, e cila e prodhon ose e përpunon këtë ushqim.

Ministria e Bujqësisë, Ushqimit dhe Zhvillimit Rural, përcakton me udhëzim, kushtet, procedurën për njohjen e karakterit të veçantë të ushqimit, përmbajtjen e specifikimit dhe emëron një komision për dhënien e treguesit “Produkt ushqimor tradicional”. Aplikuesit duhet të paraqesin kërkesën dhe specifikimin e produktit ushqimor pranë komisionit të posacëm në Ministrinë e Bujqësisë, Ushqimit dhe Zhvillimit Rural. Ministri i Bujqësisë, Ushqimit dhe Zhvillimit Rural miraton, me urdhër, vendimin e komisionit për regjistrimin në regjistr të ushqimit me tregues “Produkt ushqimor tradicional”. Gjithashtu, Ministri me propozimin e komisionit, urdhëron me shkrim regjistrimin nga regjistri të ushqimit me tregues “Produkt ushqimor tradicional”, kur ai nuk plotëson kushtet e përcaktuara më lart.

Specialitet Tradicional i Garantuar- STG

Në bazë të projekt ligjit “Skemat e cilësisë së produkteve bujqësore dhe ushqimore”,¹ Specialitet Tradicional i Garantuar- STG, emërtohet përdorimi i provuar i një produkti në tregun e brendshëm për një periudhë kohe që lejon transmetim ndërmjet brezave, e cila të jetë të paktën 30 vjet, si dhe është prodhuar nga lëndë të para ose përbërës që janë përdorur tradicionalisht.

Produkti/specialiteti që të regjistrohet si STG, duhet të:

- a) jetë përdorur tradicionalisht për t’iu referuar produktit të veçantë;
- b) identifikojë karakterin tradicional apo të veçantë të produktit.

Specifikimet e produktit përfshijnë:

1. emrin që do të regjistrohet si emërtim STG, ashtu siç përdoret në treg ose në gjuhën e zakonshme;
2. një përshkrim të produktit, përfshirë karakteristikat e tij kryesore fizike, kimike, mikrobiologjike apo organoleptike, që tregojnë karakterin e veçantë të produktit;
3. një përshkrim të metodës së prodhimit, që prodhuesit duhet të ndjekin, duke përfshirë, kur është e përshtatshme, natyrën dhe karakteristikat e lëndëve të para ose përbërësve të përdorur apo mënyrën e veçantë të prodhimit të tyre;
4. vetitë kryesore, që krijojnë karakterin tradicional të produktit.

Aplikimi për regjistrimin e një emërtimi STG paraqitet në Ministri dhe bëhet vetëm për një emërtim STG dhe vetëm për një produkt bujqësor ose ushqimor.

Aplikimi përfshin emrin dhe adresën e grupit të prodhuesve ose të personit që vepron në emër të grupit.

Specifikimet e produktit, përfshijnë:

- emrin që do të regjistrohet si emërtim STG, ashtu siç përdoret në treg ose në gjuhën e zakonshme;
 - një përshkrim të produktit, përfshirë karakteristikat e tij kryesore fizike, kimike, mikrobiologjike apo organoleptike, që tregojnë karakterin e veçantë të produktit;
 - një përshkrim të metodës së prodhimit, që prodhuesit duhet të ndjekin, duke përfshirë, kur është e përshtatshme, natyrën dhe karakteristikat e lëndëve të para ose përbërësve të përdorur apo mënyrën e veçantë të prodhimit të tyre;
 - vetitë kryesore, që krijojnë karakterin tradicional të produktit;
 - kategorinë e produktit bujqësor ose ushqimor;
- informacionin mbi procedurën dhe shpeshtësinë e kontrollit për përputhshmërinë e produktit me specifikimet;
- një përmbledhje të specifikimeve të produktit.

Struktura përgjegjëse, pas marrjes së aplikimit për regjistrim e TGJ-së nga Drejtoria e Përgjithshme e Pronësisë Industriale, lidhur me produktet bujqësore dhe ushqimore, e dërgon atë te komisioni brenda 4 ditëve pune.

Çdo produkt bujqësor ose ushqimor, i certifikuar për përputhshmërinë me specifikimet për emërtimin STG në përputhje me kërkesat ligjore, duhet të etiketohet me shprehjen “Specialitet Tradicional i Garantuar” dhe logon STG.

Logoja kombëtare për produktet STG përcaktohet me vendim të Këshillit të Ministrave.

¹ Ky projekt ligji është përafëruar pjesërisht me Rregulloren (EU) nr.1151/2012, të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit, të datës 21 Nëntor 2012 për skemat e cilësisë për produktet bujqësore dhe ushqimore, të ndryshuar. Numri CELEX: 32012R1151; Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, Seria L Nr.343/1, dt. 14.12.2012, faqe 1-23. Projekt ligji në kohën e botimit të këtij manuali është dërguar në parlament të shqyrtim dhe aprovim, Dhjetor 2018.

Çdo grup, që ka regjistruar në Shqipëri një produkt bujqësor ose ushqimor si STG, mund të paraqesë kërkesë për regjistrim të këtij produkti në Bashkimin Evropian. Kërkesa depozitohet në Ministri dhe duhet të jetë në një nga gjuhët zyrtare të BE-së, sipas formatit të përcaktuar.

Struktura përgjegjëse njofton menjëherë aplikuesin për marrjen nga Komisioni Evropian të:

- a) njoftimit për kundërshtim, të paraqitura nga një vend tjetër;
- b) deklaratës së arsyetuar për kundërshtimin e paraqitur.

Aplikanti, brenda 20 ditëve pune, nga data e marrjes së njoftimit, duhet të paraqesë me shkrim në Ministri qëndrimin e tij për kundërshtimin dhe të deklaratës së arsyetuar të kundërshtimit. Për deklaratën e arsyetuar të kundërshtimit, të parashtruar nga një vend tjetër, komisioni merr vendim për pranueshmërinë ose jo të saj, i cili i dërgohet Ministrit për miratim.

Përcaktimi i origjinës së ushqimit

Përcaktimi i origjinës së ushqimit përmban emrin e rajonit, vendin specifik ose, në raste të veçanta, emrin e vendit të përdorur, për të përshkruar ushqimin:

- a) i cili vjen nga ky rajon, vend specifik ose nga vendi i përdorimit;
- b) cilësia dhe karakteristikat e të cilit janë rrjedhojë e ndikimit të faktorëve natyrorë dhe njerëzorë të një mjedisi gjeografik specifik, si dhe prodhimi, përpunimi dhe përgatitja e tij kryhen në këtë mjedis gjeografik.

Tregues gjeografikë

Me termin “tregues gjeografikë” vlerësojnë emri i rajonit, vendi specifik ose, në raste të veçanta, emri i vendit të përdorur për të përshkruar ushqimin, i cili:

- a) vjen nga ky rajon, vend specifik ose nga vendi i përdorimit;
- b) ka cilësi të veçanta, reputacion ose disa karakteristika të tjera, që janë attribute të origjinës gjeografike të tij dhe prodhimi, përpunimi e përgatitja e tij kryhen në këtë mjedis gjeografik.

Ushqimet me origjinë tregues gjeografikë të përcaktuar, si dhe metodat e kontrollit të tyre përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave, me propozimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Zhvillimit Rural.

Emërtimet e origjinës dhe emërtimet gjeografike

Emërtimet e origjinës dhe emërtimet gjeografike që përdoren në tregti, për të treguar origjinën gjeografike të produkteve, mbrohen nga ligji “Për pronësinë industriale”, Nr.9947, datë 7.7.2008.

Emërtim origjine quhet emri i një rajoni, i një vendi specifik dhe, në raste të veçanta, emri i një shteti, i cili përdoret për të përshkruar një produkt që:

- a) e ka origjinën nga ky rajon, vend specifik ose shtet;
- b) cilësitë ose karakteristikat e të cilit vijnë, ekskluzivisht dhe esencialisht, si rezultat i një mjedisi gjeografik të veçantë, që përfshin faktorët natyrorë dhe njerëzorë, të trashëguar nga ky mjedis, ose si rezultat i prodhimit dhe/ose përpunimit dhe/ose përgatitjes së produkteve në këtë zonë të veçantë gjeografike.

Emërtim gjeografik industrial

Emërtim gjeografik industrial quhet emri i një rajoni, i një vendi specifik dhe, në raste të veçanta, emri i një shteti, i cili përdoret për të përshkruar një produkt që:

- a) e ka origjinën nga ky rajon, vend specifik ose shtet;
- b) zotëron një cilësi, reputacion ose karakteristika të tjera specifike, të cilat vijnë si rezultat i origjinës së tyre gjeografike dhe i prodhimit dhe/ose përpunimit dhe/ose përgatitjes së produkteve në këtë zonë të veçantë gjeografike.

Disa emra gjeografikë trajtohen si emërtime origjine, kur lënda e parë e produktit vjen nga një zonë gjeografike më e gjerë ose e ndryshme nga zona ku përpunohet produkti, me kusht që:

- a) zona e prodhimit të lëndës së parë të jetë e kufizuar;
- b) të ekzistojnë kushte specifike për prodhimin e lëndës së parë;
- c) të ekzistojnë rregullime për inspektimin, që sigurojnë se këto kushte janë përmbushur. Vetëm kafshët e gjalla, mishi dhe qumështi mund të vlerësohen si lëndë e parë.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural ka formuluar një listë, e cila ka fuqi ligjore në aspektin e prioritizimit të produkteve tradicionale të cilat kryesisht përfaqësohen nga kafshë, bimë, gatime dhe veshje. Lista përfshin të gjitha qarqet dhe rajonet e tyre nga Jugu në Veri dhe është përqendruar me disa varietete vendase të kultivimit të rrushit, kumbullës, shëgës, ullirit, arrave, lajthive, mollëve etj. Më tej lista vijon me prodhime autoktone si, djathi, turshia, jufkat, vera, mjalti, oshafi, vaji i ullirit, glikoja etj. Në listë janë përfshirë disa raca dhish si ajo e Hasit, dele, troftë, krapit, etj. Lista përfshin perime dhe zarzavatet, ku spikasin disa lloje vendase si patatja e Shishtavecit, domatja zemër kau, lakra dhe preshi i Kasharit. Lista e produkteve tradicionale zgjerohet edhe në drejtim të bimësisë së egër ku spikasin, boronica, gështenja, thana. Disa gatime tradicionale janë përfshirë gjithashtu, të tilla si, fërliku, byreku me qumësht, fërgesa, flija, mishi i thatë dhe maza e zier, aparashi, tava e krapit, qullmishi etj.

Më poshtë janë disa nga praktikat e mira për përpunimin e prodhimin e disa produkteve specifike tradicionale shqiptare.

Përgatitja e pastërmasë ose mishi i tharë

Rregullat në Shqipëri kërkojnë kontroll të detyrueshëm të mishit me qëllim parandalimin e kalimit të sëmundjeve nga kafshët tek njerëzit. Në ligjin e ushqimit, therja e kafshëve është e detyrueshme të kryhet në thertore që i plotësojnë kushtet e parashikuara nga ligji dhe ndërmarrjet për përpunimin e mishit që punojnë në përputhje me rregullat e higjienës dhe therjes së kafshëve duke eliminuar mundimin e panevojshëm të tyre.

Një ndër produktet tipike tradicionale shqiptare është edhe pastërmaja ose mishi i tharë. Pastërmaja është jo vetëm shumë e shijshme, por ka edhe vlera ushqimore. Zakonisht mishi thahet nëpërmjet kripës, tymosjes, tharjes/terjes.

Mishi i freskët ka një përmbajtje të lartë uji që shkon deri në 60% dhe kjo favorizon zhvillimin e mikroorganizmave. Gjithashtu, mishi ka një mjedis lehtësisht acid deri në 5.5 pas glikolizës, dhe një temperaturë rreth 37 gradë pas therjes që është një mjedis ideal për zhvillimin e mikroorganizmave. Parimi kryesor i procesit të konservimit është inhibimi i proceseve mikrobike, duke krijuar kushte të tilla të ambientit të cilat nuk lejojnë zhvillimin e tyre, dhe si pasojë vonojnë alterimin e produktit. Pra konservimi ka për qëllim ruajtjen e produkteve ushqimore për një kohë sa më të gjatë, gjë e cila vlen edhe për mishin dhe produktet e mishit. Nëpërmjet konservimit veprimtaria e mikroorganizmave në mish dhe produktet e tij reduktohet ndjeshëm.



Më poshtë përshkruet mënyra e tharjes se mishit:

- Zgjedhja e mishit, preferohet mishi i kafshëve të moshës mesatare dhe jo të dhjamosura.
- Heqja e dhjamt dhe kockave (dhjami bën që mishi të priset më shpejt).
- Prerja e mishin në rripa në të njëjtën trashësi dhe gjatësi, por jo më pak se 20 centimetra dhe jo më shumë se 70 centimetra. Trashësia e rripave të mishit përcakton edhe kohën e tharjes së tij. Sa më i trashë të jetë rripi i mishit, aq më shumë kohë do të kërkojë tharja e tij.
- Marinimi i mishit. Mishi duhet kripatur para tharjes. Mund të përdorni kripë të thjeshtë ose shëllirë me 14 % kripë. Të dyja do të parandalojnë zhvillimin e baktereve në sipërfaqen e mishit. Kripasja duhet bërë deri në 5 orë, sepse më pas as kripa nuk bën efekt kundër baktereve. Nëse preferoni shëllirën vendosini rripat e mishit në të, për pesë minuta dhe më pas kullojini në një enë. Gjatë përpunimit duhen mbajtur kushte higjienike të mira. Nëse ndonjë nga rripat bëhet pis, duhet larë me ujë të bollshëm dhe futur sërish në një enë të veçantë me shëllirë.
- Varja e rripave të mishit për tharje. Mënyra tradicionale e varjes së mishit përfshin përdorjen e fijeve të forta, mbërtheckave, ganxhave, stendave etj. Rripat e mishit duhen varur veçmas dhe të ndarë nga njëri tjetri që të ketë qarkullim ajri dhe tharja të jetë uniforme. Kontakti mes tyre duhet shmangur krejtësisht sepse pengon tharjen dhe lejon rritjen e baktereve. Mund të përdorni një napë për të mbuluar mishin dhe mbrojtur atë nga insektet. Kushtet ideale për tharjen e mishit janë: mot i thatë dhe me ndryshime të vogla të temperaturave midis ditës dhe natës.
- Paketimi dhe ruajtja. Paketimi i mishit duhet të jetë i mirë, sepse falë tij mbrohet nga ndotjet e ndryshme. Për paketim sugjerohet përdorimi i qeseve të letrës, alumini dhe napat. Idealja për ruajtjen e këtij produkti është përdorimi i qeseve me vakum.

Përpunimi i frutave të pyllit

Frutat e pyllit janë fruta të cilat rriten në natyrë pa përkujdesjen e dorës së njeriut ato gjenden në natyrë si në zonën fushore edhe në ato malore. Disa nga frutat i gjejmë në formën bimore disa në formën shkuore. Për shkak të shijes dhe aromat që karakterizohen, frutat e pyllit kanë një përdorim të gjerë në ushqime. Ato mund të konsumohen të freskëta por edhe të përpunuara. Frutat e pyllit janë të ndryshme por më të njohurat janë luleshtrydhet, boronicat, manaferrat, mendrat, dredhëzat etj. Ajo çka i bënë frutat e pyllit kaq të dëshiruara për konsum është përbajtja e lartë e antioksidantëve dhe sidomos të vitaminave të cilat mbrojnë shëndetin nga disa sëmundje si ato të zemrës dhe kancerogjene.

Në Shqipëri frutat e pyllit mund ti gjejmë kudo për veç se Boronicat të cilat rriten vetëm në veri të vendit, për shkak të kushteve të caktuara klimaterike që janë të nevojshme për rritjen e tyre.

Frutat e pyllit janë përdorur nga njerëzimi qysh në lashtësi, por duke qenë se ato nuk mund të ruhen për një kohë të gjatë të freskëta ajo janë përpunuar dhe konsumuar në disa forma si : të thara, lëng, reçel, marmelata dhe xheli. Ato mund të përpunohen si fruta më vete ose kombinimi midis tyre. Përpunimi i frutave të pyllit mund të realizohet në kushte industriale dhe në kushte artizanale/shtëpie.

Përgatitja e Reçelrave/glikove me fruta pylli

Skema teknologjike e prodhimit të reçelit në kushtë shtëpie



Vjela e lëndës së parë, frutat

Frutat që përdoren për reçel duhet të jenë të pjekura mirë të jenë të ëmbla të mos jenë të dëmtuara dhe të vrara. Frutat duhet të jenë të shëndetshme. Pasi frutat e pyllit janë vlejë me kujdesë është e këshillueshme që të përpunohen sa më shpjet të jetë e mundur, nëse jo ato duhen të mbahen në vend të freskëta.

Vjela e frutave realizohet me dorë dhe ato duhet të mblidhen në kosha prej druri ose kashte. Nuk është e këshillueshme përdormi i qeseve të plasmasit dhe leckës pasi ato dëmtojnë frutat duke i larguar një pjesë të mirë të lëngut.

Pastrimi dhe larja e frutave

Frutat e vjela përpara se të përpunohen duhet të pastrohen nga gjethet dhe kërcëjtë që janë marr gjatë vjeljes. Gjatë këtij procesi realizohet edhe seleksionimi i frutave të pa pjekura dhe të dëmtuara. Larja e frutave realizohet me ujë të rrjedhshëm, në një enë të mbushur me ujë i hidhet sodë buke për të dezinfektuar frutat dhe lihen disa minuta më pas ato shpëlahen me ujë të rrjedhshëm dhe përgatiten për tu zierë.

Prerja ose shtypja e frutave

Frutat e pastruar dhe të lara priten në copëza të vogla dhe hidhen në kazanin ku do zihen. Frutat e vogla shtypen ndërsa frutat më të mëdha priten në fillim në copa të vogla dhe më pas shtypen me ndihmën e një piruni, luge apo me një mjet të ngjashëm.

Shtimi i sheqeri dhe shtesave të tjera

Pasi frutat janë prerë dhe lëngu ka dal mbi sipërfaqe shtohet sheqeri sipas dozave, pektinat ose lëng molle të përgatitur më parë (merren një 1 kg mollë dhe i shtohet ujë deri sa ti mbuloj dhe zihen për 1 orë, pas ato kullohen tërë natën, lëngu që përftohet është i turbulltë, është e këshillueshme që mollët të mos jenë shumë të pjekura) dhe lëngu i limonit. Ato përzihen mirë deri sa të treten dhe vihen në zjarr për të proceduar më tej. Shtimi i pektinave ka si qëllim që të jap konsistencë lëngut ndërsa shtimi i lëngut të limonit e ruan reçelin dhe nuk e karamelizon gjatë zierjes.

Proçesi i zierjes së frutave

Frutat zihen në një kazan të thellë është e këshillueshme që kazani të jetë prej inoksi dhe zjarri të jetë i ngadaltë. Është e këshillueshme që të trazohet herë pas here pasi sheqeri ngjitet në fund të kazanit dhe jep aroma dhe shije të padëshirueshme reçelit. Zakonisht përzierësi është në formën e lugës dhe duhet të jetë prej druri. Në momentin që fillon zierja vihet re formimi i shkumës e cila fillon dhe shtohet në fillim dhe më pas ul intensitetin e saj. Në këtë moment duhet që përzierjet të jenë më të shpeshta.

Kohëzgjatja e zierjes së reçelrave zgjat nga 30 minuta deri në 1 orë, në varësi të llojit të frutave që do të përdoren për reçel. Frutat me përmasa të vogla dhe ato që kane një përmbajtje më të lartë të ujit kërkojnë një kohe më të vogël se nga frutat me kokrra më të mëdha. Për të parë nëse reçeli ka arritur zierjen e plotë merret pak lëng dhe shikohet trashësia e tij, nëse pika e lëngut nuk rreshket kjo tregon që reçeli është përfunduar. Nëse lëngu është i rrëshqitshëm atëherë lihet edhe disa minuta më shumë në zjarr të avashëm. Gjithashtu, një tregues tjetër është edhe errësimi i ngjyrës së reçelit për shkak të karamelizimit të sheqerit.

Ambalazhimi dhe ruajtja e reçelit

Pasi fiket zjarri reçeli direkt hidhet në kavanoza të pastër dhe mbushet deri afër majës duke lënë

një gisht poshtë grykës dhe mbyllet me kapak. Dhe më pas kthehen përmbys. Për të arritur një mbyllje sa më të mirë dhe të krijohet një vakum kavanozat pasi janë mbushur dhe kthyer përmbys vlohen në një kazan me ujë për gati 5 – 10 minuta, dhe më pas lihen të ftohen.

Reçeli ruhet në ambiente të freskëta pa lagështi dhe të mos jetë në kontakt me dyshemenë.

Përgatitja e enëve për prodhimin e reçelit

Enët që përdoren për përpunimin e reçelit duhet të jenë të pastra dhe të sterilizuara. Tenxheret që përdoren duhet të jenë të lara mirë me detergjente dhe të jenë të shpëlara më ujë të rrjedhshëm. Pasi kushte e papërshtatshme ndikojnë në prishjen e reçelit.

Kavanozat që do të përdoren për ruajtjen e reçelit duhet që të jenë të lara mirë dhe të sterilizohen me ujë të valuar. Për të realizuar sterilizimin e kavanozave dhe kapakët në furnelë vihet një kazan me ujë dhe lihet të vlojë. Kur ka filluar vlimi vendosen kavanozat dhe lihen 5 – 10 minuta të vlojnë. Më pas ato nxirren nga uji dhe lihen të thahen në një vend të pastër.

Edhe vendi ku do të ndahen frutat e shëndetshme me ato të kalbura dhe do të përgatiten frutat duhet të jetë i pastër. Asnjëherë nuk duhet të përdoren frutat të cilat janë prishur pasi ato ndikojnë në prishjen e reçelit.

Një kujdes duhet të kihet parasysh është edhe higjiena e personit që do të përpunoj reçelin, personat duhet të lajnë duart përpara se të filloj përpunimin, nuk duhet të kenë të prera tek duart apo të jetë i sëmurë, pasi mund të kontaminoj produktin.

Përgatitjes së glikove në shtëpi

Shqipëria është e njohur për glikotë e saj të mrekullueshme me fruta, por edhe me perime si patëllxhani apo edhe domatet. Glikoja u ofrohet miqve me të hyrë në shtëpi dhe është një tregues i mikpritjes shqiptare.

Glikotë më popullore janë edhe ato të arrave, rrushit pa fara, manave, kajsive, mollëve, pjeshkave, qershive të ëmbla dhe të tharta, portokalleve e qitrove, limonëve e mandarinave.



Përgatitja e hoshafit

Hoshafi është rezultat i një teknike shumë të veçantë të tharjes së frutave, të cilat ose kanë aciditet të lartë ose janë të vrara e jo plotësisht të ngrënshme. Kumbullat, mollët e egra e shumë fruta të tjera zakonisht bëhen hoshaf. Në disa zona të Shqipërisë, kumbullat pa bërthamë vihen në varg dhe varen pranë vatrës/burimit së zjarrit që të thahen ngadalë, kur nuk është sezon me diell. Pas tharjes, kumbullat mund të hahen siç janë, mund të hidhen në ujë të valuar për t'u njomur ose të bëhen komposto.

Kompostoja e kumbullave të thara, quhet ndyshe edhe hoshaf, pasi emrin e merr nga kumbullat e thata që njihen si hoshafka.



Manuali është përgatitur nga ekipi i projektit IPESA:

Morten Sejersen – Udhëheqësi ekipit
Hrvoje Horvat – Ekspert Kyç
Michael Hegarty – Ekspert Kyç
Ornela Gjika – Eksperte
Jonida Naqellari – Menaxhere Zyre
Idlir Koka – Grafika