

## Loti V: FRUTA ZARZAVATE

*Zarzavate te jene sipas stines duke perfshire te gjitha llojet si:  
Domate, qepe, specat, patllixhana, karrota , preshe ,laker, etj.  
-Amballazhimi me qese, pesha sipas kerkesave te Autoritetit Kontraktor.*

### 1. PATATE

Bazuar ne STASH 1729/88.

#### **Patate verore e dimerore.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme: Të plotat, të fortat, të pastra e të thata , jo jeshile, jo të mbira me ngjyre dhe me sytha tipik të kultivarit.

Pjekuria: Kokrra të pjekura.

Madhesia e kokrres (diametri me i madh ) ne cm mbi:

- per të rrumbullaktat dimerore, 5cm; verore, 4cm.
- per vezaket dimerore dhe verore 4cm.
- per të zgjaturat 3.5cm.

Lejohen:

- a) lehtesisht të gjelbra ne % jo me shume se 3 per dimeroret ; 1 per veroret .
- b) të mbira ne % jo me shume se 1 per dimeroret dhe nuk lejohen per veroret .
- c) lehtesisht të vyshkura ne % jo me shume se 3 per dimeroret dhe 2 per veroret .
- d) të cara , të preta e të plasura nga goditjet ne % nuk lejohen.
- e) të kalbura nga lageshtira vetngrohja, fitoftora, bryma, ngrica, nga semundje e demtues nuk lejohen.
- f) zgjebe me plage deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres ne % jo me shume se 1.
- g) njolla boje hiri e ndryshkur deri ne 1\5 e siperfaqes se kokrres nuk lejohen .
- h) demtime nga krimbi ne % jo me shume se 1 Demtime nga doseza nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimibazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### 2. KARROTA

#### **Karrota.**

Kerkesat cilesore:

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e formetipike të kultivarit, me perkulje të lehte .

Me rrënje te prera.

- Gjatësia te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barërave te tjera.
- Trupi te jene i plote pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkura.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara si pas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

### 3. QEPË E THATË

#### **Qepë e tharë.**

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote. Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit dhe me gjatesi të bishtit deri ne 7 cm.

Diametri ne cm (madhesia e kokrres )

- per ovalet 4-8
- per llojet e tjera 5-10

Demtime mekanike cifla, bishta, semundje, lejohen jo me shume se 1 % e parties me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja ( cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira ,të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi. Qepa e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

#### 4. DOMATE

*Bazuar ne STASH 1726-88*

##### **Domate.**

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme: Të fresketa, me forme tipike të kultivarit, të plotë, të pastra, të pavrara, të pashtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga djegia e diellit, të paprekura nga semundjet dhe demtuesit si dhe të palagura.

Pjekuria dhe ngjyra: Me pjekuri normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht roze dhe jeshile rreth bishtit. Nuk lejohen domate të tejpekura, të zbutura e të vyshkura.

Dëmtime e sëmundje: Nuk lejohen .

Të plasaritura e të vrara lehtësisht: Per llojet e mesme dhe të vona lejohen deri në 5% plasaritje rreth bishtit por pa rrjedhje lëngu (të kalçifikuara).

Madhësia e kokrës (diametri më i madh gjersor), jo më pak se:

Per të hershmet: 5 cm.

Per të mesmet dhe të vonat: 7 cm.

Per të mesmet e të vonat kumbullore (gjatësia 5 cm).

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799/88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik përkatës në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqërohet me etikete ku shënohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferike, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

#### 5. **SPECA**

Specia -bazuar në stash 1756\88

Treguesit cilësorë të specës:

Pamja e jashtme: Me ngjyrë e formë tipike të kultivarit, të freskta, të pastra dhe me pjekuri teknike.

Dëmtime: Të shtypura, të gervishtura jo më shumë se 3 %

Shija: Karakteristike e kultivarit. Lejohet shije djegëse e lehtë. Nuk lejohet përzierje e specave djegës me ato jo djegës

Gjatësia: Për të gjatat mbi 10 cm. Për të rrumbullaktat mbi 7 cm.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **6. PRESH**

Bazuar në STASH 1759/88.

### **Presh.**

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme të freskët, të pastër, të njome, me ngjyrë të bardhë në jeshile, të pavyshkur dhe të lare me ujë të pijshëm.

Diametri në pjesën më të trashë 2,5-3,5 cm.

Gjatesia e kercellit në 25-45 cm.

Gjatesia e gjethit nga rozeta, jo më shumë se 20cm.

Sistemi rrenjor jo më shumë se 1 cm.

Demtime e semundje. Nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **7. Kungull**

### **Kungull jeshil.**

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyrë e formetipike të kultivarit, me perkulje të lehta .  
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shumë të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure të lemuara.

Madhësi:

Gjeresia (diametri më i madh )deri 3cm.

Gjatesia në cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta në lekura ) jo më shumë se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi i bazuar në standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve në arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates në fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **8. KUNGULL I VERDHË**

### **Kungull I verdhe.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte .  
perberja e brendshme e tulit:

Me tul jo shume të forte. Farat e pa zhvilluara e me lekure te lemuar.

Madhesite:

Gjeresia (diametri me imadh )deri 3cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur ) jo me shume se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuklejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **9. LAKER E BARDHE**

Bazuar ne STASH l758-88

Lloji lakër për treg cilësia e parë.

Pamja e jashtme të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lakra të pangjeshura deri 5% të parties.

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

Demtime të ndryshme mekanike, semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike ,të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma .Me semundje nuk lejohen .

Pesha e kokrres :

- Per lakren e hershme ,jo me pak se 1 kg .
- Per lakren me pjekje të mesme e të vona , jo me pak se 1.5 kg.
- Per lakren tip “Drinishti” hibride etj ,jo me pak se 0.8 kg.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin **1799\88**.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **10.LULELAKËR**

**Lulelaker.**

Kërkesat cilësore:

Pamja e jashtme:Të zhvilluara, me mbeshtjellje fletesh, e forte ne prekje.Lejohen lulelakra të pa ngjeshura deri 5% të partisë.

Pastrimi dhe gjatesia e koçanit:Të jene të pastruara dhe me 2-3 gjethe të gjelbera, të lidhura me koçanin i cili të jete deri ne 3cm.

Demtime të ndryshme mekanike, semundje e të çara të lehta .Lejohen deri ne 5% e parties me demtime të lehta mekanike, të çara lehtesisht e të shperthyera si dhe të demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

Masa e kokrres : Nga 0.5 kg – 1 kg

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## 11. BROKOLI

Te jene te fresket, te pjekur mire, me forme te rregullt, pa demtime mekanike.

Te kene ngjyren karakteristike jeshile te forte te brokolit me permasa mesatare.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

## 12. SPINAQ

### Spinaq.

Spinaq i freskët , i njome, i pastër me ngjyre jeshile te erret, i pa vyshkur dhe i lare me ujë te pastër, i lidhur ne dengje te vogla deri ne 1 (një) kg.

- Me rrënje te prera.
- Gjatësia e kërcellit te mos jete me shume se 5 cm.
- Te mos ketë prani te barerave te tjera.
- Gjethet te jene te plota me gjerësi deri ne 10 cm dhe gjatësi e gjethes deri ne 20 cm.
- Gjethet te jene pa njolla te ngjyrues se ndryshkut, pa dëmtime nga krimbat, pa dëmtime mekanike, te freskëta dhe te pa vyshkuara.

Ambalazhimi dhe etiketimi i bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Llojiiprodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

### 13. **BISHTAJA(MASHURKA)**

Bazuar ne STASH 1491-88

Treguesit cilësorë:

I.Pamja e jashtme

Të freskëta, të shëndosha të pastra, me fije normale për kultivarin dhe me fara që duken lehtë, me formë të drejtë, lehtësisht të deformuara. Me formë prizmi shumëkëndësh që ngushtohet në majë, të padrunjëzuara e pa fije.

Gjatësia në cm

-Bishtaja frutshkurtër deri 6 cm

- Bishtaja frutgjatë deri 8 cm

Dëmtime të ndryshme

(mekanike, sëmundje nga kimikatet)

Lejohet deri në 5% të partisë me vyshkje të lehtë.

Nuk lejohen me sëmundje e dëmtues.

Ngjyra

Tipike për kultivarin. Lejohen deri ne 5% të masës me ngjyrë tjetër, me përjashtim të ngjyrës së zezë.

Ndërtimi i frutit

Fruta të butë me fara të vogla në fazën e qumështit. Lejohen me fruta jo të pjekura deri në 2% të masës.

**Ambalazhimi dhe etiketimi** bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi

Lloji i prodhimit

Cilesia

Masa bruto dhe neto

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimor.

### 14.**BIZELE**

STASH 1713:1988

*Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të*

*Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”*

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

**Bizele (kokërr).**

Treguesit organo-leptike:

Pamja e jashtme : Kokrra te plota, te shendosha, me forme dhe madhesi sipas llojit (ovale , e rrumbullaket, e gjate etj).

Ngjyra: jeshile e theksuar.

Era dhe shija: Pa ere myku dhe çfardo ere tjetër të huaj. Pas zierjes të kete ere të kendshme, pa shije të hidhur ose çfardo ere tjetër të huaj.

Dokumentacioni shoqërues i kërkuar:

Analiza mikrobiologjike.

- E Coli
- Salmonella

Ambalazhimi:

Bilzelet duhet të jenë të ambalazhuara në qeska plastike të përshtatshme për perimet e ngrira (kur është produkt i ngrirë) me masë 0.5 deri në 1 kg.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Masa neto

Data e ngrirjes (kur është produkt i ngrirë)

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Rekomandime për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimorë, këto të dhëna të jepen mbi ambalazh ose mbi etiketë.

N.q.s gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Në rastin kur produkti është i ngrirë, transporti duhet të kryhet me mjete frigoriferikë në temperaturën  $-17^{\circ}\text{C}$ .

Produkti duhet të shoqërohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Mikrobiologjike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

## 15. TRANGULLI (KASTRAVEC)

.Bazuar ne STASH 1754\88 .

**Kastravec.**

Kerkesat cilesore :

Pamja e jashtme:

Të fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit , me perkulje të lehte .

Perberja e brendshme e tulit:

Me tul të forte e të lengshem. Farat e pa zhvilluara e pa kore të forte.

Madhesite:

Gjeresia (diametri me i madh ) deri në 5 cm.

Gjatesia ne cm nuk kerkohet.

Demtime mekanike (gervishtje të lehta ne lekur ) jo me shume se 2%.

Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.

Ambalazhami dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **16.MAJDANOZ**

### **Majdanos i fresket.**

Karkateristika cilësore:

1. Pamja e jashtme: Te jete fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime, pa lende te huaja, pa elemente te kalbur.

2. Demtime të ndryshme mekanike, vyshkje te lehta lejohen deri ne 5%. Me semundje nuk lejohen

.

Mënyra e standardizimit:

Majdanos i kërkohet me lidhje të vogla me peshë 10-20 gr për copë.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## **17. BORZILOK**

### **Borzilok.**

Kërkesat cilësore.

Pamja e jashtme: Te jete i fresket, me ngjyre jeshile te erret, pa demtime, pa lende te huaja, pa elemente te kalbur.

Demtime të ndryshme mekanike vyshkje te lehta lejohen deri ne 5% te partisë. Me semundje nuk lejohen .

Masa e partisë: 10-20 gr.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## 18. SELINO

### **Selino.**

Kërkesat cilësore

Pamja e jashtme i freskët, i pastër, i njome, me ngjyre të bardhe në jeshile , i pavyskur dhe i lare me ujë të pijshëm.

Gjatesia e kercellit deri ne 25-30 cm.

Demtime e semundje-nuk lejohen.

Ambalazhami dhe etiketimi

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Selinokërkohet me lidhje të vogla me peshë30-50 gr përlidhje.

Transporti i perimeve të freskat behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## 19. RIGON

STASH 2420/88

*VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”*

### **Rigon i tharë**

Kerkesat cilesore

Treguesit karakteristike

Pamja: Te jete I thare, I pastruar nga kercelli, me arome dhe shije te kendshme karakteristike te vete bimes.

Ngjyra: Te jete e gjelber e erret. Nuk lejohen te kalbura te nxira, te mykura, dhe papasterti te ndryshme.

Treguesit Fiziko –Kimike (analiza fiziko-kimike):

Lagështia: Jo me shume se: 14%

Lende te huaja: nuk lejohen

Ambalazhimi:

Ne paketime te vogla , te pastra, pa lageshti, pa ere te huaj ,me peshe nga 30gr - 50gr.

Etiketimi:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit .

Masa neto

Data e skadimit.

Kushtet e veçanta të ruajtjes.

N.q.s gjuha në etiketën origjinale nuk është e pranueshme për konsumatorin për të cilin ajo është e destinuar, duhet të përdoret një etikete shtese që përmban informacionin e detyrueshëm në gjuhën shqipe.

Transporti të behet me mjete të pastra të mbrojtura nga faktoret atmosferike duke zbatuar rregullat higjeno-sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

Produkti duhet të shoqerohet me Raport Analiza të kryera nga laboratorë të akredituar, sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analizat e kërkuara:

1. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” e cila duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analizat duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

## 20. HUDHRA

### **Hudhra të thara.**

Pamja e jashtme: Me pjekuri të plote. Me cipe e bisht të thate, të shendosha e të plota. Me ngjyre e forme tipike të kultivarit.

Diametri ne cm (madhesia e kokrres ) - per ovalet 3-5 cm

Demtime mekanike cifla, bishta, semundje,lejohen jo me shume se 1 % e parties me demtime të lehta dhe 1 % lende të huaja (cifla, bishta). Me semundje nuk lejohen.

Të ngrira, të kalbura e të mykura nuk lejohen.

Furnizimi do të kryhet me sasi të standardizuara sipas kërkesës së AK.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Perimet ambalazhohen të ndara sipas kultivarve ne arka të pastra të forta e të thata të prodhuara sipas standartit ose kushtit teknik të perkates ne fuqi.Hudhra e thate ambalazhohet edhe ne thase.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **FRUTAT**

*Frutat të jenë sipas stinës duke përfshirë të gjitha llojet si:  
portokalle, molle, dardhe, rrush, banane etj.  
Ambalazhimi me qese, pesha sipas kërkesave të Entit.*

### **21. MOLLA**

*Bazuar në STASH 1752\88.*

#### **Molle.**

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: pjekuria, era dhe shija: të freskëta, me zhvillim normal ,të shëndosha e me bisht. Me formë ,ngjyrë e shije të kultivarit , pa deformime me 3 pjekuri teknike të njëjtë. Pa ere e shije të huaj.

Madhësia e kokrrës (prerë gjerazi, në diametrin më të madh).

Kultivarët me kokërr të zgjatur jo më pak se 70 mm.

Kultivarët me kokërr të rrumbullakët jo më pak se 80 mm.

Kultivarët me kokërr të vogël jo më pak se 60 mm.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura,të ngrira, njolla nga Monilia (kalbëzimi), lende të huaja nuk lejohen.

Nga krimbi (pa galeri në brendësi ). Nuk lejohen.

Nga fuzikladi (kroma e pikalorja ). Nuk lejohen.

Të gjitha dëmtimet e sipërme. Nuk lejohen .

Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkure .Nuk lejohen.

Gunga (kallo) njolla në lëkure. Nuk lejohen.

Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen.

Përmbajtja e pesëciteteve të jetë sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj frut dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktore të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **22. DARDHA**

### **Dardha.**

Kerkohet me zhvillim normal, të shendosha, me ngjyre karakteristike të kultivarit, me pjekuri teknike dhe me bisht.

- Madhesia e kokrres të jete jo më pak se 45mm për dardhat e rrumbullakta dhe 40 mm për ato të gjata.
- Dëmtime mekanike, lejohen deri në 5 % të partisë së mallit.
- Nuk lejohet të jenë me semundje.
- Dëmtime nga bryma, ngrica, të lagura dhe lende të huaja nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve në arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj fruti dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **23.MANDARINA**

### **Mandarina.**

Kerkesat cilesore:

Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal ,të shendoshe dhe me bisht .

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5% dhe 20 %. Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe në portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel në të atë, pa shije të hidhur.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje në sipërfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagje të sipërfaqes së tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla për kokërr.

Permbajtja e pesëciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shëndetësisë.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## 24. PORTOKALLE

*Bazuar ne STASH 1722\88.*

### **Portokalle.**

Kerkesat cilesore : Pamja e jashtme: të fresket, me zhvillim normal, të shendoshe dhe me bisht.

Para dhe pas 15 Janarit lejohen kokrra pa bisht perkatesisht 5% dhe 20%. Me pjekuri teknike të plote.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të embel ne të athet, pa shije të hidhur.

Madhesia e kokrres (diametri me i madh) jo me pak se 70 mm.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Të prekura nga semundjet dhe insektet nuk lejohen.

Të kalbura, të mykura dhe të fermentuara nuk lejohen.

Lende të huaja nuk lejohen.

Gervishtje ne siperfaqe por pa prekur tulin nuk lejohen.

Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të siperfaqes se tyre nuk lejohen.

Të prekura nga oleooza lejohen 2 – 3 njolla per kokerr.

Permbajtja e pesdiciteteve të jete sipas normave të miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi dhe etiketimi:

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivareve ne arka të prodhuara sipas standarteve dhe kushteve teknike ne fuqi per cdo lloj fruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shenohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrime i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.

## 25.LIMONI

### **Limona.**

Kërkesat cilësore :

Pamja e jashtme: të freskët, me zhvillim normal ,të shëndoshe dhe me bisht.

Ngjyra, shija dhe aroma. Ngjyre karakteristike e kultivarit e verdhe ne portokalli me ere karakteristike dhe shije të ëmbël ne të athet, pa shije të hidhur.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Çdo parti perimesh shoqerohet me etikete ku shenohet:

Prodhuesi .

Lloji I prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i perimeve të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

## 26.BANANE

### **Banane.**

Kerkohen te fresketa , me zhvillim normal , ne tufe , me pjekuri teknike te plote :

Ngjyra te jete jeshile ne te verdhe, me ere dhe arome te kendeshme, karekteristike e ketij kultivari.

Madhesia e kokrres te jete mesatare.

Demtime mekanike nuk lejohen.

Njolla te kafeta qe tregojne tejkalimin e pjekurise nuk lejohen.

Gervishtje te lekures nuk lejohen.

Zbutje te lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Amballazhimi te jete ne kuti kartoni standarte tipike per tregetimin e bananes .

Malli te jete i shoqeruar me etiketen e cilesise.

Çdo parti perimeshshoqerohet me etiketekushenohet:

Prodhuesi.

Lloji i prodhimit.

Cilesia .

Masa bruto dhe neto

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore te tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjeno – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore

## 27.PJEPËR

### **Ker Pjepër.**

Kerkohet qe pjepri te jete me pjekuri te plote teknike, me permasa mesatare.

Nuk lejohen demtime mekanike, demtime nga insektet, te mykur apo te kalbur.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar ne standartin 1799\88.

Frutatambalazhohen të ndarasipaskultivareve ne arka të prodhuarasipasstandarteve dhe kushteveteknike ne fuqi per cdollojfruti dhe të pastra.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

## **28 .PJESHA**

### **Pjeshkë.**

Kerkohet që kokrra të jete e fresket, me zhvillim normal, me ngjyre karakteristike të kultivarit, të pasterta, pa bishta, me shije të embel dhe ere karakteristike të kultivarit.

- Të jete me pjekuri të plote teknike,.
- Madhësia e kokrrës të jete për të hershmet deri në 50 mm, gjysem të hershme deri në 55 mm dhe të vonshme deri në 60 mm.
- Dëmtime të lehta mekanike nuk lejohen.
- Dëmtime nga semundjet, insektet, dielli, ndryshim ngjyre të jete jo më shumë se 5 %.
- Të mykura, të fermentuara, të kalbura dhe lende të huaja nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Frutat ambalazhohen të ndara sipas kultivarëve në arka të prodhuara sipas standardeve dhe kushteve teknike në fuqi për çdo lloj frut dhe të pastra.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohet:

Firma prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilësia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave, të freskat, behet me mjete të pastra të mbrojtura nga dëmtimet e faktore të tjere atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

## **29. Kivi**

### **Kivi.**

Kerkohet, të fresketa, me zhvillim normal, me pjekuri të plote.

Ngjyra të jete kafe në sipërfaqe dhe jeshile në brendësi, me ere dhe arome të këndshme karakteristike të këtij kultivari.

Madhësia e kokrrës të jete mesatare.

Dëmtime mekanike nuk lejohen.

Njolla të errta që tregojnë tejkalimin e pjekurisë nuk lejohen.

Gervishtje të lekures nuk lejohen.

Zbutje të lekures nuk lejohen.

Ambalazhimi dhe etiketimi bazuar në standartin 1799\88.

Ambalazhimi të jete në kuti kartoni standarte, sipas kërkesës së AK.

Mbi cdo ambalazh vendoset etiketë kushenohet:

Firmë prodhuese.

Lloji i prodhimit.

Cilesia.

Masa neto e bruto.

Lëvrimi i produktit do të realizohet në konfeksionet e kërkuara nga Autoriteti Kontraktor.

Transporti i frutave të freskta bëhet me mjete të pastra të mbrojtura nga demtimet e faktore të tjera atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore

### **Shënim:**

**Për të gjitha konfeksionet e frutave dhe perimeve të kërkuara nga AK në masat 1-5 kg, ambalazhimi duhet të kryehet në qeska plastike të cilat plotësojnë standardet në fuqi.**

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

Materiali i ambalazhit duhet të plotësojë standardet e kërkuara për ambalazhimin e produkteve ushqimore, në zbatim të Ligjit nr. 28/2022 “Për disa shtesa dhe ndryshime në Ligjin nr. 10463, datë 22.09.2011 “Për menaxhimin e integruar të mbetjeve” i ndryshuar, VKM nr. 367 datë 30.05.2022 “Për përcaktimin e masave të hollësishme dhe institucioneve përgjegjëse për ndalimin e përdorimit, hedhjes në treg, prodhimit, importimit apo futjes në territorin e RSH të qeseve plastike mbajtëse, si dhe qeseve plastike mbajtëse të oxo-degradueshme apo oxo-biodegradueshme”.

### **Informacion argumentues për hartimin e specifikimeve teknike.**

Për hartimin e specifikimeve teknike është patur parasysh, natyra e përdorimit të produkteve ushqimore si produkte ushqimor në përbërje të menues së miratuar me Urdhërit nr. 76/1, datë 24.01.2018 të Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, dhe Urdhërit nr. 457, datë 13.06.2018, Për një ndryshim të Urdhrit nr. 76/1, datë 24.01.2018 “Për miratimin e ndryshimeve në menutë ushqimore të çerdheve dhe kopshteve për fëmijët 0-6 vjeç”, Hartimi i specifikimeve teknike, nga ana e Komisionit, është kryer duke iu referuar:

- Standardeve Shtetërore në fuqi STASH, respektivisht për çdo artikull.
- Ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar,
- VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”,
- Udhëzimin nr. 5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbulimit dhe përpunimit të produkteve me bazë qumshti”,
- Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.
- Urdhër i Ministrisë së Bujqësisë dhe mbrojtjes së Konsumatorit nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”,

- Urdher i Ministrisë së Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016 “ Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- Ligjin nr. 9308 datë 04.11.2004, “Mbi shërbimin dhe inspektoriatin veterinar”, për normat e tregëtimit të zbatueshëm për vezët,
- Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2002 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit,
- Udhëzimin nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit bazuar në Urdhërin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645 datë 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I të Urdhërit nr. 234, datë 20.05.2014 Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”,
- Ligjin nr. 10465, datë 29.09.2011 “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar dhe Aktin Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregëtimin e mishit të tyre”.
- Ligjin nr. Nr. 87/2013, “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregëtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit”
- Vendim i Këshillit të Ministrave nr. 235, datë 21.3.2017 Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit.
- Udhëzimin nr. 207, datë 31.03.2015 i Ministrit të Bujqësisë Zhvillimit Rural dhe Admnistrimit të Ujrave “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, Shtojca 3.
- Udhëzimin nr. 15, datë 09.09.2021 i Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural “për Kriteret Mikrobilogjike për produktet ushqimore.
- Ligji nr. 9942, datë 26.06.2008 “Për parandalimin e çrregullimeve të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e jodit në organizmin e njeriut”.
- Gjithashtu, specialistë të QEA kanë realizuar takime dhe kanë qenë në bashkëpunim të përhershëm edhe me specialistë të “Sektorit Veterinar dhe mbrojtjes Konsumatorit” , nga ku janë detajuar me korrektesë dhe profesionalizëm kërkesat ligjore për specifikmet teknike dhe kërkesat për sigurinë ushqimore të produkteve ushqimore.

## **GRUPI I SPECIFIKIMEVE TEKNIKE**

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1. Shkelqim Huqi    | Kryetar |
| 2. Elisabeta Ciko   | Anëtar  |
| 3. Lindita Myhedini | Anëtar  |