



Drini i Bardhë - Beli Drim

**RREGULLORE E PRODHIMIT PËR PROCESIN E PËRPUNIMIT
MISHIT TË DERRIT NË “RAJONIN E DRINIT TË BARDHË”**

**UREDBA O PROIZVODNJI ZA PROCES PRERADA
SVINJSKOG MESA U “REGIONU BELI DRIM”**

RREGULLORE E PRODHIMIT
PËR PROCESIN E PËRPUNIMIT MISHIT TË DERRIT NË
“RAJONIN E DRINIT TË BARDHË”

HYRJE	5
NEN. 1 - DËKLARATA PËR PËRMBUSHJE TË KËRKESAVE ADMINISTRATIVE DHE LIGJORE	5
NEN. 1.1 - PREJARDHJA	5
NEN. 1.2 - PËRKUFIZIMI I ZONËS GJEOGRAFIKE TË PREJARDHJES	6
NEN. 1.3 - EMËRTIMI I PRODUKTEVE	6
NEN. 1.4 - MARKË E PRODUKTEVE	6
NEN. 2 - TEKNIKAT E MBARËSHTIMIT	6
NEN. 2.1 - LLOJET E MBARËSHTIMEVE	6
NEN. 2.2 - USHQIMI	8
NEN. 2.3 - ÇIKLI RIPRODHUES	11
NEN. 2.4 - HIGJIENA, NORMAT DHE TRAJTIMET VETERINARE	11
NEN. 3 - THERJA	12
NEN. 3.1 - DISPOZITAT	12
NEN. 3.2 - INDIVIDUALIZIMI I ORIGINËS DHE THERJES SË DERRAVE	12
NEN. 3.3 - OPERATORËT E BULETINIT	12
NEN. 3.4 - MBIKQYRJA VETERINARE	12
NEN. 3.5 - THERRJA E KRERËVE	12
NEN. 3.6 - MENAXHIMI I MBETJEVE ORGANIKE.....	13
NEN. 4 - LABORATORI I NDARJES SË MISHIT	13
NEN. 4.1 - DISPOZITAT	13
NEN. 4.2 - INDIVIDUALIZIMI I VENDIT TË PËRPUNIMIT	13
NEN. 4.3 - OPERATORËT E BULETINIT	13
NEN. 5 - PËRPUNIMI I MISHIT	13
NEN. 5.1 - ZONA E PËRPUNIMIT TË MISHIT	13
NEN. 5.2 - RUAJTA E MISHRAVE	14
NEN. 6 - PAKETIMI	14
NEN. 6.1 - PAKETIMI	14
NEN. 7 - DISPOZITA PËRFUNDIMTARE	15
NEN. 7.1 - AGJENCIA USHQIMIT DHE VETERINARISË SË KOSOVËS.....	15
NEN. 7.2 - DHOMA E TREGËTISË	15
NEN. 7.3 - ADERIMI NË RREGULLORE	15
ANEKSI 1	16
ANEKSI 2A	17
ANEKSI 2B	18

HYRJE

Rregullorja në fjalë përmbledh normat bazë që aplikohen në fazat e rritjes dhe transformimit gjatë përpunimit të mishit të dërrit në "Rajonin e Drinit të Bardhe".

Dispozitat në fjalë nuk zëvendësojnë por plotësojnë çfarë parashikohet nga normativa në fuqi të Republikës së Kosovës dhe nga rregullat e përshtatura prej Agjencisë Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës.

Rregullorja e paraqitur, nuk ndalon që subjektet e përpunimit - si në formë individuale ashtu edhe të ndërlidhur - të mund të përzgjidhen në mënyrë të pavarur për formë dhe modalitete akoma më shumë kufizuese.

Hyrja në fuqi e normave dhe rregulloreve më kufizuese në përputhje me kushtet e paraqitura më tej, do të çojë në përshtatjen automatike të rregullores së tanishme.

Përditësimi mund të bëhet edhe për zhvillime të mëtejshme që marrin parasysh kërkesa dhe tematika që mund të rrjedhin me përforcimin e aktiviteteve.

Nen. 1 - DËKLARATA PËR PËRMBUSHJE TË KËRKESAVE ADMINISTRATIVE DHE LIGJORE

Është ngarkuar me funksionin mbikëqyrës të fermave një Teknik Veterinar i autorizuar nga Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë e Kosovës.

Respektimi i Rregullorës do të vlerësohen në mënyrë periodike nëpërmjet inspektimeve të planifikuara dhe të rastit nga veterinarit Teknik i lartpërmendur, të paktën dy herë në vit, ku me anë të një forme të studimit do të verifikohen të gjitha parametrat e pritshme.

Kusht paraprak i pazëvendësueshëm për të ushtruar aktivitetin e mbarështimit, është regjistrimi i vetë aktivitetit në regjistrat e Agjencisë Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës.

Duhet ndërkohë të mbahen e plotësohen: regjistri i ngarkim-shkarkimit të kafshëve, regjistri i ndërhyrjeve veterinarë dhe regjistri i trajtimeve.

Mbarështuesi duhet të japë gadishmeri të plotë për verifikimin nga ana e personelit përgjegjës.

Nen. 1.1 - Prejardhja

Për tu paisur me markën e tregëtisë me të cilën do të shitet mishi i prodhuar brenda stallave, derrat e destinuar për trashje duhet të rriten vetëm në brendësi të Rajonit të Drinit të Bardhë. Në të njëjtin territor duhet të bëhet therja, prerja dhe përpunimi i mishrave.

Nen. 1.2 - Përkufizimi i zonës gjeografike të prejardhjes

Emërtimi gjeografik "Rajoni i Drinit të Bardhë" i referohet territoreve të komunave të Istog/Istok, Klinë/Klina, Gjakovë/Đakovica, Pejë/Peć ku kultura e rritjes së derrave është një aktivitet ekonomik dhe tradicional i rrënjësor.

Nen. 1.3 - Emërtimi i produkteve

Treguesi "Drinit të Bardhë" është marka e përshkruar në nen. 1.4 dhe është i rezervuar për prerje anatomike të përftuara nga, nga derrat e rritur, të therur, të copëtuar dhe të përpunuar sipas recetave të rregullores së tanishme, në stallat dhe punëtoritë vepruese mbi territorin e Rajonit të Drinit të Bardhë.

Nen. 1.4 - Markë e produkteve

Marka (Aneksi 1) e nenit. 1.3 është e përbërë nga fotografia bardhë e zi e kokës së derrat, në fund, fjalët: "Drini Bardhë" në gjuhën shqipe dhe serbe, rrethuar nga një kornizë e zezë me një sfond të bardhë brenda shkrimit: "lokale, natyrore, tradicionale, sigurt", në gjuhën shqipe dhe serbe.

Nen. 2 - TEKNIKAT E MBARËSHTIMIT

Mbarështimi mund të përfshijë fazën e riprodhimit, rritjes dhe përfundimit (therjes).

Çdo ndërmarrje bujqësore që ushtron aktivitetin e rritjes së derrave - dhe që ka për qëllim paisjen me marken e tregëtisë në zhvillim e sipër - mund ta kryejë mbarështimin në fjalë në një nga mënyrat e mëposhtme: mbarështim në ambient të mbyllur (në stallë) ose mbarështim në ambient të hapur (të egër ose gjysmë të egër). Çdo gjë bëhet për të mbrojtur si përfundim kalimin thelbësor tek përpunimi dhe për t'i garantuar konsumatorit prejardhjen e mishit.

Nen. 2.1 - Llojet e mbarështimeve

Nen. 2.1.a - Mbarështimi në ambient të mbyllur

Vendndodhja e stallave duhet të jetë në përputhje me normat e rregulloreve të legjislacionit kombëtar dhe të administratës lokale.

Strukturat duhet të garantojnë një temperaturë prej një minimali prej 5 gradë celsius dhe maksimali prej 27 gradë celsius gjatë gjithë vitit. Do të merren masa të veçanta për t' garantuar temperaturat e duhura

për gicat në pjesë të kufizuara të stallave. Ajerosja e ambienteve duhet të garantohet nga një numër i mjaftueshëm i dritareve.

Strukturat duhet të karakterizohen nga një furnizim i vazhdueshëm me ujë të pastër dhe me të paktën një vend për të pirë ujë për çdo tetë krerë.

Dyshemeja, boksi, grazhdat dhe vendet për pirje uji duhet të jenë prodhuar me mënyra e materiale të tilla që nuk lëndojnë kafshët dhe nuk sjellin ndonjë rrezik për punëtorët.

Strukturat duhet të garantojnë një sipërfaqe për derrat të përshtatshme me kërkesat e mirëqënies së kafshëve, sipas asaj çfarë tregohet në tabelën e mëposhtme:

PESHA (Kg)	m²
< 10	0.15
10-20	0.20
20-30	0.30
30-50	0.40
50-85	0.55
85-110	0.65
>110	1.00
Dosa me gicat gjatë ushqimit me gji	4,00

Për çdo parametër tjetër, mbarështimet do t'i referohen rregullores No. 03/2015 të Republikës së Kosovës, mbi standartet minimale për rritjen e derrave dhe do të përshtaten me dispozitat legjislative të mëtejshme të adaptura nga autoritetet kompetente.

Nen. 2.1.b - Mbarështimi në ambient të hapur

Vendndodhja e stallave duhet të jetë në përputhje me normat e rregulloreve të legjislacionit kombëtar dhe të administratës lokale.

Zonat e rrethuara duhet të jenë të specializuara me struktura dhe pajisje për pirje të ujit dhe shpërndarje të ushqimit sipas kërkesave të derrave. Depozitat e ushqimeve dhe të lëndës duhet më parë të jenë të mbrojtura nga brejtës dhe insekte, dhe nga moti i keq.

Stallat duhet të jenë të paisura me elemente që pengojnë kontaktin me kafshë të egra, potenciale për transmetim të sëmundjeve. Për sa kohë gardhet do të jenë të pajisura me tela elektrikë, këto të fundit duhet të sinjalizohen me anë të tabelave të posaçme dhe duhet të mbahen në gjendje të mirë lidhjet elektrike. Gardhet duhet të mbahen në gjendje të mirë.

Duhet të jetë i pranishëm një vend me ujë githmonë të rrjedhshëm.

Gjatë stinës së verës është e detyrueshme prania e zonave me hijëzim natyror ose artificial, me sipërfaqe të përshtatshme me numrin e derrave të pranishëm; si alternativë mund të jetë organizimi i zonave të lagështa që i lejojnë gjithë derrat të lajnë lëkuren.

Nen. 2.2 - Ushqimi

Ushqimi i derrave duhet të bazohet, mundësisht, mbi shfrytëzimin e burimeve lokale. Mbarështimet që i përmbahen rregullores qëndrojnë në vend të parë dhe në pjesën më të madhe me ushqime të vetë-prodhuara në bazë të kulturave tradicionale të zonave gjeografike në fjalë. Baza ushqimore do të jetë e përbërë nga grurë, misër, krunde, elb dhe sojë.

Me qëllim zvogëlimin e impaktit mbi mjedisin e stallave, do të kërkohet, ku është e mundur, të kalohet në nënprodukte të punëtorive lokale të sektorit të drithërave ose depos, pasi që është siguruar përshtatshmëria e ushqimeve me dispozitat e rregullores aktuale.

Ushqimet e përdorura duhet të jenë të cilësisë së mirë, në gjendje të mirë konservimi dhe pa myk.

Është e nevojshme të dokumentohet formulimi i racioneve dhe koha e përdorimit të burimeve të ndryshme të ushqimit të pranishme në ndërmarrje dhe të përfutuara në treg.

Në rastin e mbarështimeve në ambient të hapur (të egër dhe gjysmë të egër), derrat duhet të kenë ushqim foragjerë të freskët ose të konservuar; kjo këshillohet edhe për llojet e tjera të mbarështimeve , ku përshtaten me menaxhimin e ndërmarrjes.

Ushqimi i derrave duhet të ndjekë tabelat e mëposhtme, zëvendësimet e duhura duhet të marrin parasysh vetitë ushqyese të çdo ushqimi.

Dosat gjatë ciklit riprodhues

Periudha Ushqimet	Gjatë pritje së shumimit	Gjatë të qenit barsë	Gjatë ushqimit me qumësht
Sasia tot. e ushqimeve kg/d	nga 3,0 në 4,0 Kg	rreth 3,0 kg	Me dëshirë (ushqehët nga 4,0 në 6,0 kg)
Misër, elb, grurë, kashtë	nga 2,1 në 2,8 Kg	2,1 Kg	nga 2,5 në 4,0 Kg
Krunde, tërfil ushqim të thatë, panxhar	nga 0,5 në 0,6 Kg	0,5 Kg	nga 0,6 në 0,9 Kg
Sojë, bishtaja	nga 0,5 në 0,6 Kg	0,5 Kg	nga 0,7 në 1,1 Kg

Bazë për formulimin e racioneve për gicat

Pesha Ushqimet	Deri në 10 KG	10 – 25 KG
Drithëra (me peta) dhe krunde	30 – 50 %	60 – 70 %
Derivate të qumështit	15 – 25 %	0 – 8 %
Sojë, miell i ekstraktuar ose integral	10 – 18 %	15 – 20 %
Yndyrna	4 – 8 %	3 – 5 %

Derrat në fazë të rritjës dhe të përfundimit të rritjës

Pesha Ushqimet	nga 7 në 30 kg	nga 30 në 60 kg	nga 60 në 100 kg	nga 100 në150 kg
Sasia tot. e ushqimeve kg/d	Me dëshirë (nga 0,5 në 1,5 kg)	nga 1,5 në 2,0 Kg	nga 2,0 në 2,8 Kg	nga 2,8 në 3,2 Kg
Misër, elb, grurë, kashtë	nga 0,3 në 0,9 Kg	nga 0,9 në 1,5 Kg	nga 1,5 në 1,8 Kg	nga 2,0 në 2,2 Kg
Krunde, tërfil ushqim të thatë, panxhar	nga 0,1 në 0,3 Kg	nga 0,3 në 0,4 Kg	nga 0,4 në 0,6 Kg	da 0,5 në a 0,6 Kg
Sojë, bishtaja	nga 0,1 në 0,3 Kg	nga 0,3 në 0,4 Kg	nga 0,3 në 0,4 Kg	0,3 Kg

Është i lejuar përdorimi i ushqimeve industriale me kusht që të respektojnë parametrat e mëparshëm dhe konsultimin me veterinar paraprak.

Nen. 2.3 - Cikli riprodhues

Dosat nuk do të fekondohen para muajit të tetë të jetës.

Dosa barsë duhet të izolohet në një boks të veçantë të paktën shtatë ditë para datës së përcaktuar të lindjes. Stalla e lindjes duhet të ketë një sipërfaqe të paktën katër metra katrorë dhe siguron një zonë të ngrohtë për gicat.

Ushqimi me qumësht duhet të zgjasë nga një minimum prej katër deri në një maksimum prej pesë javësh; mund të zvogëlohet deri në tre javë nëse gicat rehatohen në një boks të veçantë dhe të përshtatshme me kërkesat e tyre. Shkëputja nga gjiri duhet të bëhet gradualisht dhe të sjellë përfshirjen progresive të ushqimit të fortë së bashku me qumështin e nënës.

Me qëllim të dyfishtë për t'i dhënë gicave ushqime plotësuese përpos qumështit dhe për t'i mbrojtur nga shkelmimet aksidentale të nënës, është mirë që zona e ngrohtë të jetë e qasëshme vetëm nga gicat.

Dosa dhe gicat duhet të kenë kashtë të përshtatshme dhe në sasi të mjaftueshme.

Në boks duhet të marrë masat e duhura për të shmangur çiftëzimet e krerëve me lidhje gjaku deri në brezin e katërt.

Nen. 2.4 - Hiqjenat, normat dhe trajtimet veterinarë

Mbarështimi duhet të informojë veterinarin e vet në lidhje me përpunjen me rregulloren aktuale dhe normat e përfshira në të.

Në rastet e futjes së kafshëve të çfarëdo moshe nga jashtë, duhet të parashikohet një periudhë adekuate karantine në zonë të vecantë të vlefshme për minimalisht shtatë ditë.

Stallat duhet të bëjnë trajtimet shëndetësore të detyrueshme sipas normave në fuqi të Kosovës dhe t'i nënshtrohen vaksinimit kundër insekteve klasike të derrave.

Në të gjitha fazat e mbarështimit të derrave, ndalohen prerja e bishtit dhe heqja e dhëmbëve prerës duke pasur verifikim të saj nga Tekniku Veterinar.

Kastrimi duhet të bëhet brenda dy javëve të para të jetës për të zvogëluar efektet negative mbi kafshën.

Injektimi me hekur duhet të bëhet nga veterineri personal brenda ditës së shtatë të jetës, preferohet mbi qafën e kafshës.

Nen. 3 - THERJA

Nen. 3.1 - Dispozitat

Therret e krerëve të nënshtuar ndaj normave të rregullores aktuale duhet të bëhen në kohë të ndryshme nga ato të derrave të tjerë me qëllim shmangien e attributeve të gabuara për prerje të ndryshme.

Nen. 3.2 - Individualizimi i origjinës dhe therjes së derrave

Struktura që respektohet nga therja duhet të respektojë procedurat lidhur me origjinën dhe therjen e mundësuar nga norma në fuqi. Çdo kre i prerë duhet të regjistrohet në regjistrin e dhënë nga Agjencia Ushqimit dhe Veterinarisë Kosovës. Gjysmat dhe prerjet e ruajtura në dhomën frigoriferike përpara fazës së përpunimit të mishit duhet të tregojnë, në pozicion mjaft të dukshëm, vulen me kodin e thertores.

Nen. 3.3 - Operatorët e buletinit

Thertorja duhet të regjistrohet në listën e duhur (buletin i strukturave të therjes) në modalitetet e parashikuara nga Agjencia Ushqimit dhe Veterinarisë e Kosovës.

Nen. 3.4 - Mbikqyrja veterinare

Personeli i thertores duhet të japë një parashikim të posaçëm tek zyra e Agjencisë Ushqimit dhe Veterinarisë Kosovës deri sa të dërgojë një nga përgjegjësit për inspektim të krerëve që duhet të theren, përpara dhe pas therjes.

Nen. 3.5 - Therja e krerëve

Krerët e derrave për të cilët transporti tek impianti i therjes kërkon më shumë se katër orë duhet të ndalojnë në një stallë të posaçme për një periudhë prej gjashtë orësh përpara goditjes.

Therja e derrave duhet të bëhet me anë të tronditjes me pistoletë të posaçme ose me shkarkim elektrik, ndjekur nga prerja e qafës në kohën më të shkurtër të mundshme. Nuk pranohen forma të tjera të therjeve.

Operatorët duhet të respektojnë të gjitha masat për të shmangur vuajtjet e krerëve që do të theren.

Nen. 3.6 - Menaxhimi i mbetjeve organike

Impianti duhet të jetë i pajisur me hapësirat dhe me pajisjet e nevojshme për konservimin dhe për menaxhimin e mbetjeve organike që dalin nga aktiviteti i therjes.

Nen. 4 - LABORATORI I NDARJES SË MISHIT

Nen. 4.1 - Dispozitat

Prerja e mishërave nga derrat e stallave që funksionojnë sipas rregullores, duhet të bëhen në momente të ndryshme nga ato të derrave të tjerë me qëllim të shmangies së attributeve të gabuara për prerje të ndryshme.

Nen. 4.2 - Individualizimi i vendit të përpunimit

Struktura ku bëhet prerja e këtij mishi, duhet të respektojë procedurat lidhur me individualizimin e vendit të përpunimit që do të miratohet në vazhdim. Çdo prerje që del nga impianti duhet të përmbajë vulën e impiantit të therjes ose numrin e vetë impiantit, numrin e javës dhe të vitit të therjes.

Nen. 4.3 - Operatorët e buletinit

Laboratori i ndarjes në seksione duhet të regjistrohet në listën e posaçme (buletin i strukturave të therjes) në modalitetet e parashikuara nga Agjencia Veterinare e Kosovës.

Nen. 5 - PËRPUNIMI I MISHIT

Nen. 5.1 - Zona e përpunimit të mishit

Mishrat duhet të përpunohen në një ambient mundësisht të ndarë nga zona e therjes dhe i izoluar nga jashtë, ku nuk do të pranohet personel nga jashtë impiantit të therjes. Në zonën e përpunimit të mishit duhet të mbahet një temperaturë më e vogël ose e barabartë me 15 gradë celsius.

Impianti do të përshtasë një protokoll HACCP të hartuar sipas kërkesave të përpunimit për të garantuar në fund standarte mjaftueshëm të lartë të higjenes dhe parandalimit të ndotjeve.

Personeli veprues në zonën e punëtorisë duhet gjithashtu të ju përshtatet normave dhe rregulloreve të adaptuara nga autoritetet kompetente për të disiplinuar aktivitetet e përpunimit dhe transformimit të mishit.

Impianti do të pajiset me një përgjegjës për të garantuar respektimin e normave të sipër përmëndura.

Nen. 5.2 - Ruajta e mishrave

Pas therjes, dhe në periudhat që zhvillohen nga një fazë e përpunimit tek tjetra, mishrat duhet të ruhen në frigoriferë të posaçëm, me një temperaturë prej 0 në 2 gradë celsius.

Personeli i impianit do të kontrollojë temperaturën e dhomave në fillim dhe në fund të çdo ndrimi pune dhe do të mbajë shënim në një regjistër të veçantë me qëllim të garantimit të ruajtjes së duhur të mishrave.

Prerjet e mishit të freskët duhet të ruhen veçmas nga mishi i stazhionuar, i pjekur ose i tymosur që të shmangen ndotjet.

Impianti duhet të marrë masat e duhura për të garantuar një furnizim të qëndrueshëm me rrymë elektrike me qëllim të funksionimit korrekt të dhomave frigoriferike.

Nen. 6 - PAKETIMI

Nen. 6.1 - Paketimi

Fazat e prerjes në porcione dhe paketim të prerjeve trupore duhet të sigurojnë mirëmbajtjen e karakteristikave të mishit.

Me aktivitet të paketimit nënkuptohet ekskluzivisht krijimi i njësisë të shitjes të destinuara për tu prezantuar si të tilla tek konsumatorët.

Çdo paketim duhet të ketë patjetër:

- emri i thertorës ose i punëtorisë në të cilin produkti është paketuar; në mënyrë të tillë që të jetë lehtë e indentifikueshme nga konsumatori;
- emrin e prerjes së mishit ose të produktit;
- datën e prodhimit dhe të skadimit të produktit;
- emërtimi "*Drini i Bardhë*".

Nen. 7 - DISPOZITA PËRFUNDIMTARE

Nen. 7.1 - Agjencia Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës

Rregullorja aktuale do t'i nënshtrohet Agjencisë Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës e cila do të miratojë dispozitat në lidhje me mbarështimin e derrave dhe përpunimin e mishit.

Nen. 7.2 - Dhoma e Tregëtisë

Rregullorja aktuale dhe marka e lidhur me të do të regjistrohen tek Dhoma e Tregëtisë së Kosovës.

Nen. 7.3 - Aderimi në Rregullore

Çdokush që dëshiron të aderon në rregulloren në fjalë është e nevojshme për ta miratuar të njëjtën me anë të vetë-deklarimin dhe konform rregullave të njëjta (Aneksi 2a, Aneksi 2b). Paraqitja e deklaratës për aderim ndjek kërkesën për një kontrollim veterinar që verifikon pajtueshmërinë me normat e Rregullorës. Nëse kontrolli veterinar ka rezultate pozitive i jepet e drejta për përdorimin e Markes "Drini të Bardhë" në prodhimet e tyre.

Anëtarët aderues në Rregullore takohen të paktën një herë në vit për të verifikuar respektimin nga të gjithë dhe të vlerësojë çdo ndryshim të propozuar, i cili duhet të miratohet nga një shumicë votash pohuese të dy të tretave të atyre që kanë të drejtë vote. Votimi nuk është i nevojshem nëse nuk janë lëshuar rregullorët e reja ose ligjet më të rrepta, në raste të tilla Rregullorja në fjalë duhet të përshtatet në mënyrë automatike.

Aderuesit janë të lirë të vendosin të pushojnë aplikimin e dispozitave të Rregullorës, duke e informuar Teknikun e Veterinarisë, me pasojë që mishi i prodhuar prej tyre nuk do të sjellë më Marken "Drini i Bardhë" në kohën e shitjes.

Aderuesit të cilët nuk i respektojnë rregullat e përfshira në këtë Rregullore ose nuk përshtaten me modifikime eventuale janë subjekte të cileve do të ju tërhiqet vërejtja. Tërheqja e vërejtjes së tretë për mungesë të respektimit të normave, mospërshtatje të direktktivave, automatikisht kërkohet përjashtimi nga përdorimi i Markes.

ANEKSI 1



ANEKSI 2a

Për Rregulloren e prodhimit për procesin e mishit të derrit në "Rajonin Drini i Bardhë"

Deklaratë konform me Rregulloren e prodhimit të mishit të derrit në "Rajonin Drini i Bardhë"

Emri:

Vendi:

Numri:

I nënshkruari, **fermer** nga Rajoni Drini Bardhë, deklaron së krerët e derrave të tij janë ngritur në përputhje me normat e Rregullorës së prodhimit për procesin e mishit të derrit në "Rajonin e Drinit të Bardhë", e cila mundëson ngjitjen e markës së saj, dhe siguron përputhshmërinë me mbikëqyrje veterinare.

Data:

Nënshkrimi

ANEKSI 2b

Për Rregulloren e prodhimit për procesin e mishit të derrit në "Rajonin Drini i Bardhë"

Deklaratë konform me Rregulloren e prodhimit të mishit të derrit në "Rajonin Drini i Bardhë"

Emri:

Vendi:

Numri:

E nënshkuara, **thertorja** apo **punëtorja e prerjes dhe përpunimit** të mishit të derrit në Rajonin Drini i Bardhë, deklaron se krerët e derrave, që vijnë nga të njëjtat ferma të të njëjtit Rajon janë therë, prerë dhe mishi është përpunuar sipas normave të *Rregullorës së prodhimit për procesin e mishit të derrit në "Rajonin e Drinit të Bardhë"*, e cila mundeson ngjitjen e markës së saj dhe siguron përputhshmërinë me mbikëqyrje veterinare.

Data:

Emri i firmës:

E përfaqësuar nga:

Nënshkrimi

UREDBA O PROIZVODNJI
ZA PROCES PRERADA SVINJSKOG MESA U
“REGIONU BELI DRIM”

UVOD.....	23
ČLAN 1 - IZVEŠTAJ ISPUNJENE ADMINISTRATIVNE I ZAKONSKE ZAHTEVI	23
ČLAN 1.1 - POREKLO	23
ČLAN 1.2 - DEFINICIJA GEOGRAFSKOG PODRUČJA POREKLA	24
ČLAN 1.3 - NAZIVI PROIZVODA	24
ČLAN 1.4 - MARKA PROIZVODA.....	24
ČLAN 2 - TEHNIKE UZGOJA	24
ČLAN 2.1 - VRSTE UZGOJA.....	24
ČLAN 2.2 - ISHRANA	26
ČLAN 2.3 - CIKLUS REPRODUKCIJE.....	28
ČLAN 2.4 - HIGIJENA, STANDARDI I VETERINARSKO TRENIRANJE	29
ČLAN 3 - KLANJE.....	29
ČLAN 3.1 - ODREDBE	29
ČLAN 3.2 - IINDIVIDUALIZACIJA POREKLA I KLANJA SVINJA	29
ČLAN 3.3 - OPERATORI BILTENA	29
ČLAN 3.4 - VETERINARSKI NADZOR	30
ČLAN 3.5 - KLANJE SVINJA.....	30
ČLAN 3.6 - UPRAVLJANJE ORGANSKIM OSTACIMA/OTPADA.....	30
ČLAN 4 - LABORATOR ZA ODVAJANJE MESA	30
ČLAN 4.1 - ODREDBE	30
ČLAN 4.2 - INDIVIDUALIZACIJA RADIONICE PRERADA	30
ČLAN 4.3 - OPERATERI BILTENA.....	30
ČLAN 5 - PRERADA MESA	31
ČLAN 5.1 - ZONA PRERADE MESA	31
ČLAN 5.2 - OČUVANJE MESA	31
ČLAN 6 - PAKOVANJE	31
ČLAN 6.1 - PAKOVANJE	31
ČLAN 7 - ZAVRŠNE ODREDBE	32
ČLAN 7.1 - KOSOVSKA AGENCIJA ZA HRANU I VETERINARSTVO.....	32
ČLAN 7.2 - PRIVREDNA KOMORA	32
ČLAN 7.3 - PIRSTANJE NA UREDBU	32
ANEKS 1	33
ANEKS 2A.....	34
ANEKS 2B.....	35

UVOD

Ova uredba sadrži osnovne standarde koji se primenjuju tokom faze uzgoja i prerade svinjskog mesa u "Regionu Belog Drima".

Ove odredbe ne zamenjuju, već dopunjuju ono što se predviđa važećim propisima Republike Kosova i propisima koje je usvojila Kosovska Agencija za Hranu i Veterinarstvo.

Ova uredba ne sprečava proizvodne subjekte – pojedinačne ili udružene – da nezavisno usvoje još restriktivnije oblike i modalitete.

Stupanje na snagu restriktivnijih propisa i uredbi u skladu sa dole navedenim uslovima, dovelo bi do automatskog usklađivanja postojeće uredbe.

Ažuriranje se može izvršiti za dalje razvoje koji uzimaju u obzir zahteve i teme koji mogu proisteci iz pojačanih aktivnosti.

Član 1 - IZVEŠTAJ ISPUNJENE ADMINISTRATIVNE I ZAKONSKE ZAHTEVI

To je optečeren nadzorne funkcije farmi ovlašćeni Veterinarski Tehničar od Kosovske Agencije za Hranu i Veterinarstvo.

U skladu sa Pravilom će se ocenjivati periodično kroz planirane i slučajnih inspekcije od strane pomenutog tehničkog veterinara najmanje dva puta godišnje, u kojima kroz obliku istraživanja će se verifikovati sve očekivane parametre.

Neophodan preduslov za vršenje delatnosti uzgoja je registracija delatnosti u registar Kosovske agencije za Hranu i Veterinarstvo.

U međuvremenu treba evidentirati i popuniti: evidencija tovara-istovara životinja, evidencija veterinarskih intervencija i evidencija lečenja.

Uzgajivač treba da nadležnom osoblju u potpunosti omogući verifikaciju.

Član 1.1 - Poreklo

Da bi se dobio zaštitni znak pod kojim će se prodavati meso proizvedeno unutar štale, svinje namenjene za tovljenje treba odgajati samo unutar regiona Belog Drima. U istoj regiji treba biti klanja, rezanja i obrade mesa.

Član 1.2 - Definicija geografskog područja porekla

Geografski naziv "Region" Belog Drima obuhvata teritoriju opština Istog/Istok, Klinë/Klina, Gjakovë/Đakovica, Pejë/Peć gde kultura uzgoja svinja predstavlja privrednu i tradicionalno ukorenjenu tradiciju.

Član 1.3 - Nazivi proizvoda

Oznaka "Beli Drim" je marka opisana u članu 1.4 i rezervisana je za anatomske rezanje dobijene od svinja koje su oprasene, uzgojene, zaklane i odabrane na osnovu važeće odredbe, u štalama i radionice koje se nalaze u Regionu Belog Drima.

Član 1.4 - Marka proizvoda

Marka (Aneks 1) člana 1.3 je napravljena od slike glave svinja na belom i crnom, na dnu, reči: "Beli Drim" na albanskom i srpskom jeziku, okružen crnim okvirom sa belom pozadinom u pisanoj formi: "lokalni, prirodni, tradicionalni, sigurno", na albanskom i srpskom jeziku.

Član 2 - TEHNIKE UZGOJA

Uzgoj može da obuhvata fazu reprodukcije, uzgoja i završetka (klanje).

Svako poljoprivredno preduzeće koje se bavi uzgojem svinja – i namerava da dobije zaštitni znak u razvoju – može vršiti uzgoj na jedan od sledećih načina: uzgoj u zatvorenom ambijentu (u štali) ili uzgoj u otvorenoj sredini (divljoj ili poludivljoj). Preduzimaju se sve mere da se zaštiti suštinski prelaz u proizvodnju i da se potrošaču garantuje poreklo mesa.

Član 2.1 - Vrste uzgoja

Član 2.1.a - Uzgoj u zatvorenom ambijentu

Lokacija štala treba da bude u skladu sa standardima propisa iz nacionalnog zakonodavstva i lokalne uprave.

Strukture treba da garantuju optimalnu temperaturu od najmanje 5 stepeni celzijusa i najviše 27 stepeni celzijusa tokom cele godine. Treba preduzeti posebne mere kako bi se obezbedila prikladna temperatura za prasad u ograničenim delovima staje. Ventilacija objekata mora da bude garantovano od jedan dovoljnog broja prozore.

Strukture treba da karakteriše stalno snabdevanje svežom vodom i najmanje po jedno mesto za pojenje na osam svinja.

Pod, kavez, korita i pojilice moraju biti napravljene na način i od materijala da se životinje ne povrede i da ne predstavljaju opasnost za radnike.

Strukture treba da garantuju prikladan prostor za svinje i da ispunjuju zahteve za dobrobit životinja, u skladu sa prikazanom tabelom:

TEŽINA (Kg)	m ²
< 10	0.15
10-20	0.20
20-30	0.30
30-50	0.40
50-85	0.55
85-110	0.65
>110	1.00
Krmača sa prasadi tokom dojenja	4,00

Za svaki drugi parametar će se odnositi propisi uzgoja sa Uredbom br. 03/2015 Republike Kosovo o minimalnim standardima za uzgoj svinja i daljim zakonskim odredbama usvojenim od strane nadležnih organa.

Član 2.1.b - Uzgoj u otvorenoj sredini

Lokacija štali treba da bude u skladu sa standardima propisa iz nacionalnog zakonodavstva i lokalne uprave.

Ograđene površine moraju biti opremljene strukturama i opremom za pojenje i raspodelu hrane u skladu sa potrebama svinja. Hrana i sirovine treba da budu zaštićene od glodara i insekata, kao i od loših vremenskih uslova.

Štale treba da budu izgrađene od elemenata koji sprečavaju kontakt sa divljim životinjama, koje mogu biti prenosnici bolesti. Ukoliko je ograda opremljena električnom žicom, potrebno je označiti je posebnim tabelama i potrebno je održavati električni priključak u dobrom stanju. Ogradu treba održavati u dobrom stanju.

Potrebno je obezbediti mesto sa stalno tekućom vodom.

Tokom leta obavezne su prirodno ili veštački osenčene zone, čija površina odgovara broju prisutnih svinja; kao alternativa mogu se obezbediti vlažne zone u kojima svinje mogu okvasiti kožu.

Član 2.2 - Ishrana

Ishrana svinja treba da, po mogućnosti, bude zasnovana na korišćenju lokalnih resursa. Uzgoji koji su u skladu sa Uredbom oslanjaju se prvobitno i najvećim delom na samoproizvedenu hranu od tradicionalnih kultura datog geografskog područja. Osnova ishrane treba da se sastoji od pšenice, kukuruza, mekinja, ječma i soje.

U cilju smanjenja uticaja na životnu sredinu štala, zahtevaće se da se, kada je to moguće, pređe na proizvode lokalnih radionica iz sektora žitarica ili magacinu, nakon što se obezbedi usklađenost hrane sa odredbama važeće uredbe.

Hrana koja se koristi treba da bude dobrog kvaliteta, dobro upakovana ili konzervirana i da ne sadrži buđ.

Neophodno je dokumentovati sastav obroka i vreme korišćenja raznih izvora hrane prisutne u preduzeću i kupljene.

Pri uzgoju u otvorenoj sredini (divljoj ili poludivljoj), svinje treba hraniti svežim ili konzerviranim krmnim biljem; ovo se savetuje i za druge vrste uzgoja, kada je to moguće za upravu preduzeća.

Ishrana svinja treba da se zasniva na dole prikazanoj tabeli, a prilikom zamene hrane treba uzeti u obzir nutritivne karakteristike svake hrane.

Krmače tokom ciklusa reprodukcije

Period Hrana	Tokom čekanja	Tokom suprasnosti	Tokom dojenja
Ukupna količina hrane kg/d	od 3,0 do 4,0 Kg	oko 3,0 Kg	Po želji (pojeđu od 4,0 do 6,0 kg)
Kukuruz, ječam, pšenica, slama	od 2,1 do 2,8 Kg	2,1 Kg	od 2,5 do 4,0 Kg
Mekinje, detelina, suva hrana, repa	od 0,5 do 0,6 Kg	0,5 Kg	od 0,6 do 0,9 Kg
Soja, mahunarke	od 0,5 do 0,6 Kg	0,5 Kg	od 0,7 do 1,1 Kg

Osnova za sastav obroka za prasad

Težina Hrana	Do 10 KG	10 – 25 KG
Žitarice (rezanci) i mekinje	30 – 50 %	60 – 70 %
Mlečni proizvodi	15 – 25 %	0 – 8 %
Soja, brašno dobijeno ekstrakcijom ili integralno	10 – 18 %	15 – 20 %
Masti	4 – 8 %	3 – 5 %

Svinje u fazi rasta i fazi kraja rasta

Težina Hrana	od 7 do 30 kg	od 30 do 60 kg	od 60 do 100 kg	od 100 do 150 kg
Ukupna količina hrane kg/d	Po želji (od 0,5 do 1,5 kg)	od 1,5 do 2,0 Kg	od 2,0 do 2,8 Kg	od 2,8 do 3,2 Kg
Kukuruz, ječam, pšenica, slama	od 0,3 do 0,9 Kg	od 0,9 do 1,5 Kg	od 1,5 do 1,8 Kg	od 2,0 do 2,2 Kg
Mekinje, detelina, suva hrana, repa	od 0,1 do 0,3 Kg	od 0,3 do 0,4 Kg	od 0,4 do 0,6 Kg	da 0,5 do a 0,6 Kg
Soja, mahunarke Boranije	od 0,1 do 0,3 Kg	od 0,3 do 0,4 Kg	od 0,3 do 0,4 Kg	0,3 Kg

Dozvoljeno je korišćenje industrijske hrane pod uslovom da se poštuju dole navedeni parametri i da se prethodno izvrši konsultacija sa veterinarom.

Član 2.3 - Ciklus reprodukcije

Oplođenje krmača se ne vrši pre osmog meseca života.

Suprasnu krmaču treba izolovati u jednu posebnu boksa najmanje sedam dana pre očekivanog datuma prašenja. Prasilište treba da bude površine od najmanje četiri metra kvadrata i da sadrži toplu zonu za prasad.

Dojenje treba da traje najmanje četiri a najviše pet nedelja; može se skratiti na tri nedelje ukoliko se prasad smeste u jednu posebnu boks koja odgovara njihovim potrebama. Odlučivanje treba da bude postepeno i kroz progresivno uvođenje čvrste hrane uz majčino mleko.

Pristup toploj zoni treba da imaju samo prasad, iz dva razloga, jedan je da se prasadi uz dojenje ponudi dodatna hrana i drugi je da se prasad zaštite od slučajnih udaraca krmače.

Krmači i prasadi treba obezbediti dovoljno prikladne slame.

U boksu treba preduzeti potrebne mere kako bi se izbeglo parenje glava koja su u krvnom srodstvu do četvrtog generaciju.

Član 2.4 - Higijena, standardi i veterinarsko treniranje

Uzgoj treba da pruži podatke veterinaru o njegovoj usklađenosti sa važećom uredbom i normama sadržanim u njoj.

Prilikom uvođenja životinja bilo koje starosti od spolja, treba predvideti određeni period držanja u karantini u jednoj posebnoj zoni najmanje sedam dana.

U štalama treba sprovesti obavezne zdravstvene mere u skladu sa važećim propisima na Kosovu i vakcinaciju protiv klasičnih svinjskih insekata.

Tokom svih faza uzgoja svinja, zabranjeno je sećenje repa i uklanjanje zuba sekutića ukoliko se ima uverenje od veterinarskog tehničara.

Kastriranje se vrši tokom prve dve nedelje života, kako bi se smanjile negativne posledice po životinju.

Injekciju gvožđa treba da dá veterinar do sedmog dana života, i preporučuje na vratu životinje.

Član 3 - KLANJE

Član 3.1 - Odredbe

Klanje svinja koja podležu propisima trenutne uredbe treba izvršiti u vreme kada se ne vrši klanje drugih svinja, kako bi se izbegli loši atributi različitih komada.

Član 3.2 - Individualizacija porekla i klanja svinja

Struktura na osnovu za porekla i klanje treba da bude u skladu sa procedurama koje se odnose na praćenje omogućeno važećim propisima. Svako zaklano svinje treba evidentirati u registar Kosovske Agencije za Hranu e Veterinarstvo. Polutke i komadi koji se čuvaju u rashladnim prostorijama do faze prerade mesa, treba da na vidljivom mestu budu označene pečatom sa šifrom klanice.

Član 3.3 - Operatori biltena

Klanica treba da bude registrovana u odgovarajući spisak (bilten struktura klanja) u skladu sa modalitetima koje određuje Kosovska Agencija za Hranu e Veterinarstvo.

Član 3.4 - Veterinarski nadzor

Osooblje u klanicu, treba da Kosovskoj Agenciji za Hranu e Veterinarstvo obezbedi posebnu procenu pre nego što ona pošalje lice odgovorno za inspekciju svinja koja treba zaklati, pre i nakon klanja.

Član 3.5 - Klanje svinja

Svinja za koja prevoz do klanice zahteva više od četiri sata, treba držati u posebnoj štali šest sati pre klanje.

Klanje svinja treba izvršiti posebnim pištoljem ili električnim naponom, nakon čega se odmah preseće vrat u najkraćem vremenskom roku. Nisu dozvoljene druge vrste klanja.

Operatori treba da poštuju sve mere kako bi se izbeglo nanošenje boli glave koja se kolje.

Član 3.6 - Upravljanje organskim ostacima/otpada

Postrojenje treba biti opremljena prostorijama i opremom neophodnom za konzerviranje/pakovanje i upravljanje organskim ostacima koji ostaju nakon klanja.

Član 4 - LABORATOR ZA ODVAJANJE MESA

Član 4.1 - Odredbe

Izrezanje mesa od svinje iz štale koje funkcionišu u skladu sa uredbom, vrši se odvojeno od prerade mesa drugih svinja kako bi se izbegli loši atributi za različite komade.

Član 4.2 - Individualizacija radionice prerada

Struktura koja vrši izrezanje ovog mesa treba da poštuje procedure koje se odnose na individualizacije radionice prerada koje će se usvojiti. Svaki komad koji izlazi iz postrojenja treba da bude označen pečatom klanice ili šifrom samog postrojenja, i redni broj nedelje i godine klanja.

Član 4.3 - Operateri biltena

Laboratorija za odvajanje komada treba da bude registrovana u poseban spisak (bilten klanica) sa modalitetima koje određuje Kosovska Agencija za Hranu i veterinarstvo.

Član 5 - PRERADA MESA

Član 5.1 - Zona prerade mesa

Prerada mesa treba da se sprovodi u prostoriji koja je odvojena od zone klanja i izolovana od spoljašnjosti, i u koju se ne dozvoljava pristup osoblja van postrojenja. U zoni prerade mesa temperaturu treba održavati na ili ispod 15 stepeni celzijusa.

Postrojenje treba da usvoji protokol HACCP koji je izrađen u skladu sa zahtevima za preradu u cilju garantovanja dovoljno visokih standarda higijene i sprečavanja zagađenja. Osoblje koje radi u zoni radionice takođe treba prilagoditi pravila i propise i uredbe usvojene od strane nadležnih organa, u cilju disciplinovanja delatnosti prerade i obrade mesa.

Postrojenje treba da ima jednu odgovornu osoba koja će garantovati poštovanje gore navedenih propisa.

Član 5.2 - Očuvanje mesa

Nakon klanja, i u periodima između faza obrade, meso treba držati u posebnom hladnjaku, na temperaturi od 0 do 2 stepena celzijusa. Osoblje postrojenja proverava temperaturu prostorija na početku i na kraju svake smene i obeležava ih u poseban registar u cilju garantovanja pravilnog očuvanje mesa.

Sečenje svežeg mesa treba očuvati odvojeno od začinenog mesa, pečenog mesa ili dimljenog mesa, kako bi se izbeglo zagađivanje.

Postrojenje treba da preduzme neophodne mere za garantovanje stabilnog snabdevanja električnom energijom, u cilju pravilnog funkcionisanja rashladnih prostorija.

Član 6 - PAKOVANJE

Član 6.1 - Pakovanje

Faze rasecanja u porcije i pakovanje telesnih komada treba da obezbede očuvanje karakteristika mesa.

Pakovanje podrazumeva isključivo pravljenje prodajnih jedinica koje se kao takve predstavljaju potrošaču.

Svako pakovanje obavezno treba da sadrži:

- naziv klanice ili laboratorije u kojoj je proizvod upakovan, na takav način da je lako identificirati od strane potrošača;

- naziv komada mesa ili proizvoda;
- datum proizvodnje i isteka roka trajanja proizvoda;
- marka "*Beli Drim*".

Član 7 - ZAVRŠNE ODREDBE

Član 7.1 - Kosovska Agencija za Hranu i Veterinarstvo

Trenutna uredba podleže Kosovskoj Agenciji za Hranu i Veterinarstvo, koja će usvojiti odredbe u vezi sa uzgojem svinja i preradom mesa.

Član 7.2 - Privredna komora

Trenutno važeća uredba i marka treba da se registruju u Privrednoj komori Kosova.

Član 7.3 - Pirstanje na Uredbu

Svatko ko želi da se pridruže ovim Uredbom treba odobriti sa izjavom o sukladnosti prema istim pravilima (Aneks 2a, Aneks 2b). Predstavljanje deklaraciji člana slijedi sa jednom zahtjevom sa veterinarske provjere koji potvrđuje usklađenost sa pravilima Uredbe. Ako veterinar provjera sa uspešno rezultatom ste dobili pravo stavljati znaku proizvedeno od svinja uzgojenih i zaklanih u regiji *Beli Drim* na svojim proizvodima.

Članovi Uredbe sastaju se najmanje jednom godišnje kako bi potvrdili usklađenost sve i ocijeniti svaku predloženu izmjenu, koje mora biti odobren od strane većinskog potvrđnim glasovima dvije trećine onih koji imaju pravo na glasanje. Glasanje nije potrebno ako se ne izdaje nove propise ili stržije zakon, u takvim slučajima ova Uredba treba da se automatski prilagoditi.

Članovi su slobodni odlučiti o prekid odredbe ove Udredba, i treba informisati veterinari, s rezultatom da je meso proizvedeno od njih neće donijeti marku pod nazivom Proizvod od svinja uzgojenih i zaklanih u *Beli Drim* regiji u trenutku prodaje.

Članovi koji ne poštuju Pravila, uključene pravila sadašnje Udredbu, ili nisu prilagođeni sa Udredbom za promene biće nazivani sa upozorenje. Treći naziv za upozorenje za nedostatak poštovanja Udredbe stopirat uključuje automatsku isključivanje od upotrebu marku.

ANEKS 1



ANEKS 2a

Za Uredbu proizvodnje za proces svinjetina u "Beli Drim Regije"

Izjava o poštovanje proizvodnje svinjetina u "Beli Drim Regije"

Ime:

Mesto:

Broj:

Potpisani, **odgajivač** u Beloj Drini regionu, izjavljuje da su njegove svinje uzgojene u skladu sa pravilima *Uredbe proizvodnje za proces svinjetina u "Beli Drim Regije"*, koja omogućava stavljanje svog marka, i obezbeđuje njegovo poštovanje sa veterinarskim nadzorom.

Datum:

Potpis

ANEKS 2b

Za Uredbu proizvodnje za proces svinjetina u "Beli Drim Regije"

Izjava o poštovanje proizvodnje svinjetina u "Beli Drim Regije"

Ime:

Mesto:

Broj:

Potpisana, **klanica** ili **radionica sečenje i prerada** svinjskog mesa u Beloj Drim Regionu, izjavljuje da su svinja sa farmi istoj regionu koljeni, secirani i meso prerađeno u skladu sa standardima *Uredbe proizvodnje za proces svinjetina u "Beli Drim Regije"* , koja omogućava stavljanje svog marka i obezbeđuje njegovo poštovanje veterinarskim nadzorom.

Datum:

Naziv Firme:

Predstavljena od:

Potpis



Funded by European Union