

SPECIFIKIME TEKNIKE PER KONTRATEN
“BLERJE PRODUKTE USHQIMORE PER KOPSHTET ,ÇERDHET KONVIKTIN DHE
SHKOLLEN HORIZONT PER VITIN 2024” -LOTIN 1: BLERJE BULMETI DHE
NENPRODUKTET E TIJ

1. GJALP PA KRIPË, I FRESKËT

Bazuar në SSH 1445:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Klasifikimi:

- **Gjalpë pa kripë, i freskët me cilësi të parë**

- **Lloji: Lope**

Kërkesat cilësore:

Treguesit shqisorë:

- *Pamja:* E njëtrajtshme, pa shtresa, në prerje e sipërfaqe të shëndritur pa pika uji dhe mbeturina dhalli.

- *Ngjyra:* Krem deri në të verdhë të çelur.

- *Era dhe shija:* E këndshme, karakteristike e gjalpës të freskët, pa erë dhe shije të huaj.

- *Konsistenca në temperaturë 10-12°C:* gjysmë e fortë.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lagështira në %* ,jo më shumë se 17.

- *Yndyrë në %* ,jo me pak se 81.

- *Lëndët e thatë pa yndyrë në %* ,jo më shumë se 2.

- *Aciditeti i shprehur në gradë Ketshtofer (percaktimi i aciditetit të qumeshtit dhe të nenprodukteve të tij)*jo më shumë se 3.

- *Ngarkesa mikrobike* brenda normave të lejuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Analiza mikrobiologjike (bazuar urdhri nr. 645, dt.23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit. Ambalazhimi të bëhet në letër pergamen ose qese polietileni me vëllime 0.5 kg, sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh me gjalpë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit

- Cilësia

- Peshë neto ose vëllimi i produktit

- Data e prodhimit

- Data e skadencës

- 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.

Paketat e gjalpës vendosen në arka ose kuti kartoni, druri ose plastike dhe mbi secilën prej tyre vihet etiketa në të cilën shënohen të dhënat e mësipërme.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Kërkesat cilësore verifikohen për çdo parti gjalpi. Parti është sasia e gjalpës prodhuar në kushte të njëjta, nga i njëjti prodhues e të njëjtit lloj dhe që dorëzohet njëherësh.

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi. Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Ruajtja dhe transportimi

Gjalpi ruhet në frigorifer. Nuk lejohet ruajtja e gjalpës së bashku me produktet që janë burim infeksioni ose që kanë erë specifike.

Afati i ruajtjes për gjalpin e freskët në temperaturën + 2°C deri në 4°C është 6 ditë.

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

2.VEZË

Bazuar në SSH 325-1 :1993 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Rregulloren nr. 1 datë 25.05.2005 të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe në zbatim të rregullores CEE Nr. 1907/90 të Këshillit për normat e tregtimit për vezët, në udhëzimin Nr. 21 datë 25.11.2010 të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, dhe bazuar në Urdhrin e Ministrisë së Bujqësisë Nr. 645, dt. 23.12.2016, Për zëvendësimin e aneksit I, të Urdhrit nr. 234, datë 20.05.2014, Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.

Klasifikimi

- **Masa në gram:**
 - o **më pak se 53 gr. (S)**
 - o **53 gr e më tepër dhe jo mbi 63 gr. (M)**
 - o **63 gr dhe jo më tepër se 73 gr. (L)**

Kërkesat cilësore

- *Pamja e jashtme:* e pastër dhe pa plasje. Lejohen ndotje të lehta.
- *Dhoma e ajrit (lartesia) mm:* jo më shumë se 9 mm.
- *E bardha e vezës.* E dendur e kulluar dhe e pastër pa njolla gjaku (të kontrolluar në ovoskop).
- *E verdha e vezës.* Kompakte e ndodhur në pozicionin qendror pak e levizshme. Lejohet devijim i vogël nga pozicioni qendror.
- *Era:* pa erë prishje dhe erë tjetër të huaj.
- Ç’do kokërr duhet të jetë e vulosur ku të përmbaje markën dhe datën e sakdencës.

Gjithashtu duhet që çdo parti malli të shoqërohet me raport analizë ku kjo e fundit të përputhet me datën dhe markën e vulës.

Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi dhe etiketimi

Veçet ambalazhohen në kartona fole me kapacitet sipas kërkesave të AK.

Mbi çdo ambalazh vendoset etiketa ku shënohen:

- Emri i ndërmarrjes prodhuese,
- Sasia,

- Data e skadencës.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Produkti duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

3. DJATHË I BARDHË GJYSMË I FORTË

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Klasifikimi

- Lloji: Lope, dele ose dhie, cilësi e parë

Kërkesat cilësore

Treguesit shqisorë:

- *Pamja e jashtme:* E pastër dhe pa të meta në sipërfaqe, në prerje duken sytha teknikë.

Lejohen plasaritje të lehta në sipërfaqe.

- *Era dhe shija:* Të ketë erë dhe shije të këndshme karakteristike e djathit të stazhionuar, pa shije të hidhur dhe djegëse dhe pa shije e aromë të huaj.

- *Forma dhe masa:* Formë sektori, kubi, paralelopipedi. Masa sipas kërkesës së AK.

- *Konsistenca:* Pa shtresa, lehtësisht e ashpër deri në të fortë.

- *Ngjyra:* e bardhë në krem.

Treguesit fiziko-kimik:

- *Lëndët e thata në %* jo më shumë se 48.

- *Yndyra në lëndët e thata në %* jo më shumë se 30.

- *Kripë në %* jo më shumë se 4 ± 1 .

- *Përmbajtja mikrobiale:* Sipas normave të miratuara nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Koha e stazhonimit deri në 45 ditë.

Analiza mikrobiologjike (bazuar në urdhrin nr. 645, datë 23.12.2016).

Ambalazhimi dhe marketimi dhe etiketimi

Ambalazhimi duhet të sigurojë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për qëllimin e përdorimit me masa sipas kërkesave të AK-së.

Mbi çdo ambalazh me djathë vendoset etiketa në të cilën shënohen:

- Emërtimi i prodhuesit

- Emri i produktit

- Cilësia

- Pështet neto ose vëllimi i produktit

- Data e prodhimit

- Data e skadencës

- 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.

Verifikimi i kërkesave cilësore:

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza Fiziko-Kimike duhet të përmbajë treguesit fiziko-kimikë të mësipërm.

Raport analiza Mikrobiologjike duhet të përmbajë treguesit sipas legjislacionit në fuqi.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

Transporti dhe Ruajtja

Të ruhen në temperaturë 3 – 5°C, lagështia relative e ajrit në dhomë 90-92 %. Transporti bëhet me mjete të pastra, frigoriferike, të mbrojtura nga dëmtimet e faktorët e tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.

4.DJATHË KAÇKAVALL

Bazuar në SSH 1492:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në Urdhrin e 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”.

Djath kaçkavall, cilësia e pare (lope)

Pamja e jashtme dhe e brëndshme:

Me kore të formuar mirë dhe të pastër. Lejohen dëmtime të lehta mekanike deri në 5% të sipërfaqes. Nuk lejohen dëmtime biologjike, shenja myku, kalbëzime dhe fryrje.

Djathi kaçkavall të jetë i stazhionuar dhe i perpunuar brenda kushteve teknologjike, prodhuar me qumesht lope, cilesia I.

Forma: Prizem, trekendore faqe anesore cilindrike

Pamja e jashtme: E formuar mire, e paster pa njolla, pa lende te huaja.

Shija dhe era: E kendshme dhe specifike e llojit të djathit të stazhionuar, pa shije te hidhur dhe djegese dhe pa shije dhe ere te huaj.

Treguesit fizioko-kimike (analiza fiziko-kimike):

- *Përmbajtja e lëndëve të thata* në % jo më pak se 57- 60 %.

- *Yndyrnat në lëndët e thata* jo me pak se 32 - 50%

- *Kripe:* Deri ne 3.5% ($\pm 0.5\%$)

Analiza Mikrobiologjike

E-coli 100-1000 cfu/ml

Staphylococci 100-1000 cfu/ml

Ambalazhimi, Etiketimi dhe Marketimi:

Ambalazhimi duhet të jetë brenda kushteve higjieno - sanitare, i ndarë në pesha te vogla nga 0.5- 1 kg, sipas kërkesave të AK.

Djathi duhet të jetë i ambalzhuar në qeska plastike me vakum. Materiali ambalzhues duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse.

Etiketimi: Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit

Cilësia

Masa neto.

Data e skadencës

Kushtet e vecanta 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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet në mënyrë që të mos shkëputet nga ambalazhi.

Ruajtja dhe transporti:

Djathrat e fortë ruhen në frigorifer në temperaturë 2-4 gradëC, me lagështirë relative të ajrit 85-90%. Koha e ruajtjes në frigorifer është deri në 12 muaj.

Gjatë transportit djathi, me paketimet e kërkuara më sipër, duhet të vendoset në arka polisteroli me kapak me peshë jo më shumë se 5 – 10 kg secila.

Transporti bëhet me mjete frigoriferike.

Malli 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.

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

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

5. QUMËSHT ME YNDYRË TË PLOTË I STERIZUAR

Bazuar në SSH 1563:1987 ose ekuivalentin e tij.

Bazuar në SSH 1563/87, Ligjin Nr. 9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregëtimin e qumshtit dhe të produkteve me bazë qumshti”.

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”.

Kërkesat cilësore:

Detyrimisht i pasterizuar dhe i sterilizuar.

Gjate përpunimit dhe tregtimit të zbatohen rregullat higjieno- sanitare e veterinare në fuqi.

Nuk duhet të lejohet përdorimi i lëndëve konservuese, neutralizuese dhe të huaja.

Të plotësojë treguesit organo-leptikë dhe ato fiziko-kimike.

Treguesit cilësorë:

- *Pamja e jashtme:* Të jetë lëng i njëjlojtë (homogjen), pa lëndë të huaja që duken e notojnë ose bien në fund.

- *Ngjyra:* e bardhë, e njëjlojtë me nuance të verdhë të lehtë.

- *Shija:* e këndshme, lehtësisht e ëmbël, me shije të lehtë zierje pa shije dhe erë të huaj.

Treguesit fiziko-kimikë:

- *Dendësia në 20 °C* jo më pak se 1.029 gr/litër.

- *Pika e ngrirjes* jo më e lartë se -0,520°C.

- *Përmbajtja e yndyrës në %*, 3.5 % ± 0.1.

- *Aciditeti në gradë Tjorner:*

▪ *Në periudhën 01 Tetor – 31 Mars:* jo më e lartë se 20.

▪ *Në periudhën 01 Prill – 30 Shtator:* jo më e lartë se 21.

- *Përmbajtja e lëndës së thatë, pa yndyrë,* jo më pak se 8.5 %

- *Prova e pasterizimit (e fosfatazes dhe peroksidazes)* duhet negative.

- *Mikroelementet, mg/l* jo me shume se:

▪ Arseniku: 0.1

▪ Bakri: 0.5

- Plumbi: 0.2
- Zinku: 5

- Pastërtia pa mbetje me sitë mëndafshi apo merlë pambuku dyfishe.

Ambalazhimi dhe etiketimi

Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, në ambalazhim tetrapak, me vëllim sipas kërkesave të AK-së, ku të jenë vendosur:

- Emërtimi i prodhuesit,
- Emri i produktit,
- Pesha neto ose vëllimi i produktit,
- Data e prodhimit,
- Data e skadimit,
- Përqindja e yndyrës,
- Temperatura e ruajtjes së produktit.

Materialet që përdoren për ambalazhet e qumështit duhet të jenë sipas normave teknike dhe higjienosanitare të përcaktuara në standardet përkatëse.

Analiza mikrobiologjike bazuar në Urdherin e Ministrisë të Bujqësisë Nr 645, dt. 23.12.2016

- Aerobe mezofil < 1

Ruajtja dhe transportimi

Kushtet e veçanta të ruajtjes: në temperaturë 2 deri në 8 gradë.

Transportimi i qumështit bëhet me mjete të specializuara, të caktuara për transportimin e qumështit.

Transportimi bëhet sa më shpejtë, në kohë të freskët, natën ose në orët e para dhe të vona të ditës.

Qumështi meret në dorëzim me parti që është sasia e qumështit të një lloji dhe që dorëzohet njëherësh.

Verifikimi i kërkesave cilësore

Malli duhet të shoqërohet me raport analizë të rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe Raport Analiza “Mikrobiologjike” duhet të paraqitet në origjinal, ose fotokopje të noterizuara.

6. GJIZE PA KRIPE

SSH 1424:1987

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”

Lloji: Gjize e fresket dhe pa kripe, cilesia e parë

Pamja: E pastër, me ngjyrë të bardhë, lehtësisht në gri.

Struktura: e njellojte ne te gjithë masen, pa therrime djathi.

Era dhe shija: e kendeshme, karakteristik e gjizes se fresket, lehtesisht ne te embel, pa shije thartire.

Treguesit fiziko kimikë:

1-Lageshtira ne %, jo me shume se 68

2-Yndyrë ne e %, jo me pak se 3.

Analiza mikrobiologjike

Ngarkesa mikrobike brenda normave të lejuara nga Ministria e Shendetesise.

- E-coli 100-1000 cfu/ml

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobiologjike” duhet të paraqiten në origjinal, ose

fotokopje të noterizuara.

Ambalazhimi: Gjiza e fresket ambalazhohet ne vasketa plastike të valezuar me mase 0.5 kg. (sipas kerkeses se entit).

Mbi cdo ambalazh me gjize vendoset etiketa ne të cilen shenohen:

Emërtimi i prodhuesit.

Emri i produktit.

Pesha neto ose vëllimi i produktit.

Data e prodhimit.

Data e skadencës.

Kushtet e vecanta 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.

Etiketa e produktit të ambalazhuar duhet të fiksohet ne menyre që të mos shpëputet nga ambalazhi. Shënimet e detyrueshme të marketimit duhet të jene të qarta, të dukshme mire, të pashlyeshme dhe lehtesisht të lexueshme ne kushtet normale të blerjes dhe përdorimit.

Ruajtja dhe transporti:

Gjiza ruhet ne frigorifer ne temperature 2-4 gradë C,

Transportimi i gjizes behet me mjete frigoriferike.

7. KOS LOPE NATYRAL

STASH 1443-87

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”.

Kërkesat cilësore

Të plotesoje treguesit e cilesise si me poshtë:

- Ngjyra: e bardhe, në sipërfaqe e bardhe lehtesisht në krem. –
- Strukturta: e ngjeshur, pa pore, ne prerje pa shtresa dhe ndarje hirre.
- Era dhe shija: e kendeshme, karakteristike e kosit te embel, lehtesisht e tharte .

Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditi ne grade Tjorner jo më shume se 120
- Yndyra në % 2 ± 0.1
- Ngarkesa mikrobiale sipas normave te miratuara nga Ministria e Shendetesise.

Ambalazhimi, marketimi dhe etiketimi

Kosi ambalazhohet ne paketim tetrapack, shishe qelqi ose plastike, me grykë të gjerë, me mase 1 kg te mbyllur me kapak.

Ambalazhet qe perdoren te jene ne gjendje te mire, te paster, te thata dhe pa ere te huaj.

Meteriali që përdoret për ambalazhim duhet të jetë sipas normave teknike dhe higjenosanitare nga standardet përkatëse.

Shmangiet e lejuara ndaj vellimit nominal te kosit te amabalazhuar jane:

- ± 20 g per ambalazhet 1000 g

Ne cdo paketim vendoset etiketa ku shenohet:

- Emri i ndermarjes prodhuese
- Perqindja e yndyres
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Standarti ne fuqi

Etiketimi i kosit të amabalazhuar ne kuti behet me stampim.

Ruajtja dhe transporti:

Kosi ruhet e tregëtohet në frigorifer në temperaqtura nën 10⁰ C dhe në mungesë të tyre mbahet në mjedis të freskët dhe të ajrosur. Koha e ruajtjes në frigorifer është 24 orë nga koha e prodhimit. Transporti bëhet me mjete të, mbuluara, të pastra ose me mjete frigoriferike.

Analize mikrobiologjike

Enterobacteriaceae < 10 cfu/ml

Malli duhet të shoqerohet me raport analizë te rregullt sipas legjislacionit në fuqi.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

Raport Analiza “Fiziko-Kimike” dhe “Raport Analiza Mikrobilogjike” duhet të paraqiten në original, ose fotokopje të noterizuara.

Shënim:

Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹, do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për ushqimin.

Për artikujt ushqimor të mësipërm, ku kërkohet raport analizë, operatori ekonomik duhet të paraqes raport analizë origjinale ose kopje e noterizuar, lëshuar nga një laborator i referencës ose i akredituar sipas legjislacionit në fuqi. Raport analiza përkatëse (fletë analizë për treguesit e sigurisë dhe cilësisë) duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të lotit dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin. Në raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin.

Produkti kur të lëvrohet duhet të jetë i shoqëruar me certifikatën e origjinës sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.

Produktet ushqimore, objekt i vendimit të këshillit të ministrave nr. 1344 datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe neni 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive. VKM nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushimeve dhe informimin e konsumatorit”, Urdhri nr. 434, datë 11.07.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”.

Mbi ambalazhimin e artikujve ushqimor të zbatohen dispozitat e legjislacionit në fuqi.

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

**DREJTORI
ELISABETA IKONOMI**

**Ekonomati
Mimoza Prifti**

¹Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, I ndryshuar.

