2024



UDHËZUES

PËR PRODHUESIT E VAJIT TË ULLIRIT NË SHQIPËRI

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Agjencia Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim SDC

HELVETAS ALBANIA

RisiAlbania Partner për Zhvillim

RASP

AIDA

Ky material është përgatitur nga Rural Association Support Programme dhe Agjencia Shqiptare e Zhvillimit të Investimeve (AIDA), me mbështetjen e RisiAlbania, një projekt i Agjencisë Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim SDC, zbatuar nga Helvetas. Pikëpamjet dhe opinionet që përmbahen në të nuk përfaqësojnë ato të Qeverisë Zvicerane, as të Agjencisë Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim SDC.

PËRMBAJTJA E LËNDËS

1. Përmbajtja e lëndës 2
2. Hyrje 4
2.1 Sektori i vajit të ullirit në Shqipëri 4
2.2 Tregu i vajit te ullirit 4
2.2.1 Tendencat e tregut evropian 5
2.3 Përshkrimi i produktit - Llojet e vajit të ullirit për eksport 5
3. Lenda e parë (ullinj cilesorë) 7
3.1 Menaxhimi i tokës 7
3.1.1 Kryeni analiza të rregullta të tokës 7
3.1.2 Shtoni lëndë organike 7
3.1.3 Aplikoni mulçe organike 7
3.1.4 Optimizimi i ujitjes 7
3.1.5 Monitoroni dhe rregulloni pH të tokës 8
3.1.6 Aplikoni plehra organike 8
3.1.7 Zbatoni masat e kontrollit të errozionit 8
3.1.8 Siguroni ujë me cilësi të lartë 8
3.1.9 Përfshirja e fertigimit 9
3.1.10 Mirëmbani rregullisht pajisjet e ujitjes 9
3.2 Kontrolli i dëmtuesve dhe sëmundjeve në prodhimin e ullirtit 9
3.2.1 Zbatoni menaxhimin e integruar të dëmtuesve (IPM) 9
3.2.2 Monitoroni rregullisht pemët e ullirit 10
3.2.3 Ruajtja e higjienës së kopshtit 10
3.2.4 Përdorni me maturi pesticidet organike 10
3.2.5 Qarkulloni të korrat dhe përdorni kulturat e kurthit 10
3.3 Krasitja 11
3.4 Vjelja 11
3.4.1 Koha e vjeljes 11
3.4.2 Metoda e Vjeljes 11
3.4.3 Vjelja me dorë 12
3.4.4 Kontejnerët e mbledhjes së ullinjve 12
3.4.5 Shmangni mavijosjet 12
3.5 Transporti i ullinjve në fabrikë 12
3.5.1 Heqja e mbeturinave 13
3.5.2 Kontrolli i temperaturës 13
3.5.3 Përpunimi i shpejtë 13

4. Prodhimi cilesor i vajit të ullirit 14
4.1 Proceset teknologjike të prodhimit të vajit të ullirit 14
4.1.1 Përshkrimi i etapave kryesore të procesit të punës 14
4.2 Kategorizimi i vajit të ullirit sipas ligjit shqiptar 18
4.3 Rregullat e tregtimit 19
4.3.1 Kërkesa të detyrueshme të etiketimit 20
4.3.2 Tregues jo të detyrueshëm të etiketimit 20
5. Marketingu dhe Eksporti 22
5.1 Kërkesat dhe dokumentacioni BE 22
5.1.1 Kërkesat për cilësinë e vajit të ullirit 22
5.1.2 Kërkesat për përbërjen e vajit të ullirit 22
5.1.3 Kërkesat për Paketimin dhe Etiketimin 24
5.1.4 Dokumentacioni 26
6. Eksporti i vajit - Standartet 28
6.1 Gjetja e tregut, Komunikimi me blerësit e mundshëm dhe oferta 28
6.2 Dokumentat për eksport 29
7. Disa këshilla për eksportuesit 32
8. Anneks: Legjislacion evropian/ Rregullore dhe direktiva 33

2. HYRJE

2.1 SEKTORI I VAJIT TË ULLIRIT NË SHQIPËRI

Shqipëria është një vend mesdhetar ku mendohet se e ka origjinën pema e ullirit. Për më shumë se 3000 vjet ullinjtë dhe vaji i ullirit kanë qenë një nga produktet ushqimore më të njohura. Ato përfaqësojnë një burim tradicionalisht të vlerësuar të ushqimit të shëndetshëm.

Sektori i ullirit në Shqipëri, ka një traditë të lashtë me rëndësi të madhe socio-ekonomike dhe të lidhur fort me punësimin dhe me zhvillimin rural në përgjithësi. Po ashtu, ai është i rëndësishëm në aspektin e turizmit rural dhe tregëtisë ndërkombëtare, konsideruar llojet e kultivarëve autoktonë dhe karakteristikat sensoriale specifike të vajrave të prodhuar prej tyre të. Në krahasim me vendet e tjera të Mesdheut, sektori i ullirit në Shqipëri është me pak i zhvilluar, si për nga numri i bimëve për banor (rreth 3.5 bimë për banor, krahasuar me 4-10 bimë për banor në Itali, Spanjë dhe Greqi) ashtu edhe lidhur me rendimentin për bimë dhe për cilësinë e produktit në përgjithësi.

Një vizion i ri për sektorin e ullirit po zhvillohet në Shqipëri, me qëllim shfrytëzimin e potencialit te këtij produkti, për ti dhënë vlerë të shtuar duke e eksportuar atë në tregun evropian apo atë ndërkombëtar. Kjo do të thotë se Shqipëria mund të eksportojë "vaj ulliri organik të çertifikuar me cilësi të lartë".

Vaji i ullirit nga kultivarë lokalë cilësorë dhe nga rajone të veçanta përfaqëson potencialin për të zhvilluar marka rajonale, duke përfshirë Treguesin Gjeografik (GI) ose Emërtimin e Mbrojtur të Origjinës (PDO) duke reflektuar kështu dhe preferencat e konsumatorëve.

Nga viti 2005, kur vaji i ullirit ka filluar të eksportohet me sukses në Zvicër në sasi te vogla 2–3 ton, sot eksportohen rreth 115–120 ton, duke zgjeruar destinacionet në vendet e tjera si: Kosova, Maqedonia e Veriut, UK, SHBA apo Hong Kong.

Jo vetëm rritja e sipërfaqeve të mbjella me ullinj dhe rritja e rendimentit, por investimet në linjat e përpunimit dhe përmirësimi i teknologjisë së nxjerrjes, kushtet e ruajtjes dhe paketimi i produktit përfundimtar, janë disa nga faktorët kryesorë, që kanë sjellë përmirësim në statusin e Shqipërisë në eksportet botërore të vaji i ullirit, që aktualisht dominohet nga Spanja, Italia dhe Greqia, dhe që së bashku kontribuojnë në rreth 78% të prodhimit botëror dhe 98% të atij evropian.

Prodhimi i vajit të ullirit po rritet me shpejtësi në Shqipëri, veçanërisht përgjatë rajonit të bregdetit. Aciditeti i vajit rezulton më pak se 3%. Në total numërohen rreth 12 milionë pemë ulliri, me më shumë se 28 varietete tipike mesdhetare. Për shkak të natyrës dhe strukturës së saj, Shqipëria është shumë e përshtatshme për të prodhuar produkt organik. Në bazë të marrëveshjeve bilaterale dhe MSA-së, që janë në fuqi, Shqipëria mund të eksportojë vaj ulliri në tregjet e Bashkimit Evropian aplikuar pa taksa. Gjithashtu, vaji i ullirit me origjinë nga BE mund të hyjë në Shqipëri, në bazë të kësaj marrëveshjeje, pa doganë.



Burimi: https://www.oliveoiltimes.com/production/kalinjot-monovarietal-places-albanian-olive-oil-on-world-stage/119480

2.2 TREGU I VAJIT TE ULLIRIT

Tregu lokal dominohet nga prodhimi vendas i vajit të ullirit. Pesha e importeve priret të jetë rreth 5% e tregut vendas, por mund të luhatet në bazë të dinamikës së prodhimit vendas. Nga ana tjetër, prodhimi vendas është i destinuar kryesisht për tregun vendor, ndërsa sasiasa për eksport është ende shumë e ulët.

Sa i përket raportit import/eksport, importet janë shumë më të larta se eksportet, me rezultat një deficit tregtar prej rreth 1,000 ton vaj ulliri (Zhllima et al., 2015, Mile, 2018). Vaj ulliri importohet kryesisht nga Italia dhe Greqia (më shumë se 90% së bashku në vitin 2019), ndërsa ullinjtë për konsum nga Greqia.

Përsa i përket eksporteve, partnerët kryesorë janë vendet rajonale dhe ato fqinje. Shqipëria eksporton vaj ulliri kryesisht në Kosovë, Maqedoninë e Veriut, Belgjike, Zvicer, UK, SHBA si dhe ne disa vende te Azise. Vajrat e importuar kanë çmim shumë më të lartë krahasuar me ato të vendit të origjinës dhe shumë më të lartë për të justifikuar taksat e importit. Kjo mund të spjegohet pjesërisht me faktin se konsumatorët vendas shpesh e identifikojnë çmimin e lartë me cilësi më të lartë.

2.2.1 TENDENCAT E TREGUT EVROPIAN

Evropa është rajoni më i madh importues i vajit të ullirit në botë. Në të njëjtën kohë, BE është prodhuesi më i madh në mbarë botën.. Prodhimi është i përqendruar në Spanjë (63%), Itali (17%), Greqi (14%) dhe Portugali (5%), me sasi më të vogla të prodhuara edhe në Francë, Sllloveni, Kroaci, Qipro dhe Maltë. Ndërsa prodhimi në BE u ul midis viteve 2018-2020, ai po rritet në vitet në vazhdim që nga 2021. Në sezonet e prodhimit më të ulët brenda BE-së, prodhuesit jashtë BE-së zakonisht përfitojnë dhe mund të shfrytëzojnë boshllëkun që furnizuesit evropianë lënë në treg.Tendencat e eksportit të vajit të ullirit ekstra të virgjër janë në rritje ne vendet e BE, ndërsa eksportet e vajit të ullirit jo të virgjër janë në rënie. Kjo tregon se vaji i ullirit me cilësi më të lartë po fiton pjesë në tregun europian.
Interesi në rritje i konsumatorëve për vajin e ullirit në Evropë paraqet tre forca kryesore lëvizëse të kombinuara: (i) popullariteti në rritje i dietës mesdhetare, (ii) ndërgjegjësimi në rritje për përfitimet shëndetësore të vajit të ullirit dhe (iii) cilësia e disa llojeve të vajit të ullirit.

Ka mjaft studime që tregojnë përfitimet shëndetësore të dietës mesdhetare (ulin rrezikun e sëmundjeve kardiovaskulare, incidencën e përgjithshme të kancerit, sëmundjet neuro- degjenerative, diabetin dhe vdekjen e hershme) dhe popullariteti në rritje i gatimeve që përdorin vaj ulliri, kanë nxitur konsumin. Projekte të Komisionit Evropian gjithashtu, promovojnë dietën mesdhetare dhe konsumin e vajit të ullirit.

Natyraliteti i vajit të ullirit është një çështje e rëndësishme në tregun evropian, ai lidhet me përbërjen e vajit dhe origjinën e tij. Me rritjen e interesit për vajrat e ullirit të veçanta, mundësitë për vajra ulliri me tregues gjeografik apo që vijnë nga një origjinë/territor specifik po rriten.

Olive Oil Times publikon vazhdimisht informacione mbi prodhimin në mbarë botën. Ndërsa në vitin 2020, prodhimi u ndikua negativisht në disa vende nga kriza e pandemisë dhe bllokimet e lidhura me to, një rrezik shumë më i madh në prodhim përgjithësisht lind nga kushtet klimatike. Ndryshimet klimatike dhe kushtet e rënda të motit ndikojnë gjithnjë e më shpesh në bujqësi dhe mund të çojnë në luhatje të larta në prodhim. Pamundësia për të parashikuar ndikimin e tyre, katualisht mbetet një nga vështirësitë kryesore në kultivimin e vajit të ullirit.

2.3 PËRSHKRIMI I PRODUKTIT - LLOJET E VAJIT TË ULLIRIT PËR EKSPORT

Sipas Marrëveshjes Ndërkombëtare për Vajin e Ullirit, ky është vaji që përftohet nga frutat e pemës së ullirit (Olea europaea L.) nëpërmjet shkëputjes së vajit me anë të zbutësve ose ri-esterifikimit dhe nga çdo përzierje me vajra të llojeve të tjera. Vaji i ullirit për eksport paraqitet në disa lloje:

A. Vajra ulliri të virgjër – janë vajrat e fituar vetëm nga pema e ullirit nëpërmjet mjeteve mekanike dhe fizike në kushte termike të tilla, që nuk lejojnë ndryshimin e vajit si edhe nuk kanë kaluar në trajtime të tjera përveç larjes, dekantimit, centrifugimit dhe filtrimit. Ata ndahen në:

I. Vajra të virgjër ulliri për **konsum:**

a. Vaj ulliri extra i virgjër: është vaji ullirit me acid oleik jo më shumë se 0.8 gram për 100 gram;
b. Vaj ulliri i virgjër: acid oleik jo më shumë se 2 gram për 100 gram;
c. Vaj ulliri i virgjër i zakonshëm: acid oleik jo më shumë se 3.3 gram për 100 gram;

3. LËNDA E PARË (ULLINJ CILËSORË)

3.1 MENAXHIMI I TOKËS

3.1.1 KRYENI ANALIZA TË RREGULLTA TË TOKËS

Analizat e tokës të kryera rregullisht, jane thelbësore pasi sigurojne informacion të vlefshëm në lidhje me nivelet e lëndëve ushqyese, pH dhe shëndetin e përgjithshëm të tokës. Analizat e tokës i ndihmojnë fermerët të kuptojnë statusin aktual të tokës së tyre dhe të identifikojnë çdo mangësi ose çekuilibër që mund të ekzistojë. Duke ditur përmbajtjen e lëndëve ushqyese dhe pH e tokës, fermerët mund të marrin vendime të drejta për llojin dhe sasinë e plehrave të nevojshme për rritjen optimale të kulturës së ullirit. Për më tepër, analizat e tokës mund të zbulojnë çdo problem të mundshëm si: struktura e ngjeshur e tokës ose **kripësia**, duke i lejuar fermerët të ndërmarrin veprime korrigjuese përpara se të ndikojnë në prodhim.

3.1.2 SHTONI LËNDË ORGANIKE

Lënda organike luan një rol jetik në përmirësimin e strukturës së tokës, pjellorisë dhe shëndetit të përgjithshëm. Fermerët mund të shtojnë lëndë organike në tokën e tyre përmes praktikave të ndryshme si: kompostimi, mbjellja e mbulesave te gjelbra dhe përdorimi i plehut organik të gjelbër. Kompostimi përfshin dekompozimin e materialeve organike si mbetjet e kuzhinës, mbeturinat e oborrit dhe mbetjet e të korrave për të krijuar kompost të pasur me lëndë ushqyese që mund të përfshihet në tokë. Mbjellja e mbulesave përfshin mbjelljen e të lashtave posaçërisht për qëllimin e shtimit të lëndës organike në tokë, ndërsa plehrat e gjelbra janë kultura të kultivuara dhe më pas groposen nepermjet punimit në tokë, për të rritur përmbajtjen e saj organike. Këto praktika ndihmojnë në përmirësimin e strukturës së tokës, rritjen e mbajtjes së ujit, rritjen e disponueshmërisë së lëndëve ushqyese dhe stimulimin e aktivitetit mikrobik.

3.1.3 APLIKONI MULÇE ORGANIKE

Mulçe organike, të tilla si: kashta, ashkla të pjekura druri ose kompost, aplikohen mbi sipërfaqen e tokës për të frenuar rritjen e barërave të këqija, për të ruajtur lagështinë e tokës dhe për të rregulluar temperaturën e tokës. Mulçimi ndihmon në krijimin e një pengese mbrojtëse, që parandalon mbirjen e farave të barërave të këqija dhe konkurrencën me bimet për lëndë ushqyese dhe ujë. Përveç kësaj, mulchet reduktojnë avullimin e lagështisë së tokës, duke zvogëluar shpeshtësinë e ujitjes. Duke moderuar temperaturën e tokës, mbulesat organike krijojnë gjithashtu kushte të favorshme për aktivitetin mikrobik dhe rritjen e rrënjëve, duke promovuar përfundimisht shëndetin e përgjithshëm të tokës.

3.1.4 OPTIMIZIMI I UJITJES

Ujitja efikase është thelbësore për maksimizimin e efikasitetit të përdorimit të ujit dhe nxitjen e rritjes së shëndetshme të bimëve. Metodat si: ujitja me pika dhe mikrospërkatja e dërgojnë ujin direkt në zonën e rrënjëve të bimëve, duke minimizuar humbjen e ujit përmes avullimit ose rrjedhjes. Shpërndarja e duhur e ujit siguron që bimët të marrin lagështi të mjaftueshme pa tepricë, duke reduktuar rrezikun e mbytjes me ujë ose stresit të thatësirës. Duke optimizuar praktikat e ujitjes, fermerët mund të ruajnë burimet ujore, të përmirësojnë rendimentet e të korrave dhe të minimizojnë ndikimin mjedisor.
Planifikimi i ujitjes duhet të marrë parasysh faktorë të tillë si kushtet e motit, duke përfshirë temperaturën, lagështinë dhe parashikimet e reshjeve, si dhe fazën e rritjes së pemëve. Gjatë periudhave të nxehta dhe të thata, rritja e ujitjes mund të jetë e nevojshme për të plotësuar kërkesën e rritur për ujë të pemëve dhe për të parandaluar stresin nga lagështia. Në të kundërt, zvogëlimi i ujitjes gjatë periudhave më të ftohta ose fazave të fjetura ndihmon në parandalimin e mbytjes me ujë dhe kalbjes së rrënjëve. Duke përafruar ujitjen me nevojat specifike të pemëve të ullirit gjatë gjithë sezonit të rritjes, fermerët mund të optimizojnë përdorimin e ujit dhe të zbusin rrezikun e çrregullimeve të lidhura me ujin. Monitorimi i rregullt i niveleve të lagështisë së tokës është thelbësor për të përcaktuar se kur dhe sa ujë duhet të aplikohet në pemët e ullirit. Metoda të ndryshme mund të përdoren për të vlerësuar lagështinë e tokës, duke përfshirë sensorët e lagështisë së tokës, tensionimetrat dhe inspektimin vizual.Nxitja e ajrimit të tokës
Ajrimi i tokës është kritik për ruajtjen e kushteve të shëndetshme të tokës dhe mbështetjen e rritjes së bimëve. Toka e ngjeshur kufizon lëvizjen e ajrit, ujit dhe lëndëve ushqyese, duke penguar zhvillimin e rrënjëve dhe aktivitetin mikrobik. Për të nxitur ajrimin e tokës, fermerët duhet të shmangin praktikat që shkaktojnë ngjeshje, të tilla si: **punimi i tepërt ose trafiku i tepërt në fusha**. Përfshirja e lëndës organike në tokë përmirëson strukturën e saj, duke krijuar hapësira dhe pore, që lejojnë lëvizjen më të mirë të ajrit dhe ujit. Ajrimi i duhur i tokës nxit rritjen e rrënjëve, marrjen e lëndëve ushqyese dhe shëndetin e përgjithshëm të tokës.

3.1.5 MONITORONI DHE RREGULLONI PH TË TOKËS

PH i tokës ndikon drejtpërdrejt në disponueshmërinë e lëndëve ushqyese dhe aktivitetin mikrobik në tokë. Shumica e kulturave, duke përfshirë pemët e ullirit, preferojnë tokën pak acide në atë neutrale, me një interval pH prej 6.0 deri në 7.0. Monitorimi i rregullt i pH të tokës i lejon fermerët të zbulojnë çdo devijim nga diapazoni optimal dhe pastaj të ndërmarrin veprime korrigjuese, nëse është e nevojshme. Tokat acide mund të ndryshohen me materiale si: gëlqere për të rritur pH, ndërsa tokat alkaline mund të kërkojnë shtimin e squfurit ose plehrave acidike për të ulur pH. Ruajtja e pH të duhur të tokës siguron që lëndët ushqyese thelbësore të jenë lehtësisht të disponueshme për bimët dhe mbështet rritjen dhe produktivitetin optimal.

3.1.6 APLIKONI PLEHRA ORGANIKE

Plehrat organike ofrojnë lëndë ushqyese thelbësore për bimët duke përmirësuar pjellorinë dhe shëndetin e tokës. Duke aplikuar plehra organike bazuar në rezultatet e testeve të tokës, fermerët mund të përshtatin aplikimet e lëndëve ushqyese për të përmbushur nevojat specifike të kulturave të tyre. Ndryshe nga plehrat sintetike, plehrat organike lëshojnë lëndë ushqyese ngadalë me kalimin e kohës, duke reduktuar rrezikun e kullimit të lëndëve ushqyese dhe ndotjes së mjedisit. Për më tepër, plehrat organike kontribuojnë në grumbullimin e lëndës organike në tokë, duke rritur më tej strukturën e saj dhe kapacitetin mbajtës të lëndëve ushqyese.

3.1.7 ZBATONI MASAT E KONTROLLIT TË ERROZIONIT

Errozioni i tokës është një kërcënim i rëndësishëm për shëndetin e tokës dhe produktivitetin bujqësor. Fermerët mund të zbusin errozionin duke zbatuar masa të tilla si: plugimi me kontur, tarracimi dhe tamponat vegjetative. Plugimi me kontur përfshin plugimin pingul me pjerrësinë e tokës, gjë që ndihmon në ngadalësimin e rrjedhjes së ujit dhe reduktimin e errozionit të tokës. Terracimi krijon zona të nivelit në terrene të pjerrëta, duke bllokuar në mënyrë efektive ujin dhe duke e parandaluar atë që të largojë dheun. Tamponët vegjetativë, të tillë si: shiritat e barit ose gardhe, veprojnë si barriera ndaj errozionit të erës dhe ujit, duke stabilizuar tokën dhe duke parandaluar sedimentimin në trupat ujorë.

Në përmbledhje, praktikat e menaxhimit të tokës janë thelbësore për bujqësinë e qëndrueshme dhe thelbësore për ruajtjen e shëndetit të tokës, optimizimin e produktivitetit të bimeve dhe mbrojtjen e mjedisit. Duke zbatuar këto praktika, fermerët mund të përmirësojnë pjellorinë e tokës, të ruajnë burimet dhe të prodhojnë kultura me cilësi të lartë, si ullinjtë për vaj ulliri ekstra të virgjër.

3.1.8 SIGURONI UJË ME CILËSI TË LARTË

Cilësia e ujit të përdorur për ujitje është kritike për ruajtjen e shëndetit të tokës, vitalitetit të pemëve dhe produktivitetit të përgjithshëm të pemishteve. Uji me cilësi të lartë konsiderohet i tillëkur nuk përmban sasi kripërash, metale të rënda, patogjenë dhe ndotës organikë, që mund të ndikojnë negativisht në strukturën e tokës, rritjen e bimëve dhe cilësinë e frutave.

Uji me cilësi të dobët, mund të çojë në kripësi të tokës, çekuilibër të lëndëve ushqyese dhe stres të bimëve. Për të siguruar ujë vaditës me cilësi të lartë, fermerët duhet të testojnë rregullisht burimet e ujit për pastërtinë dhe përshtatshmërinë për qëllime ujitjeje. Nëse është e nevojshme, teknikat e trajtimit të ujit si: filtrimi, çkripëzimi ose rregullimi i pH, mund të zbatohen për të përmirësuar cilësinë e ujit dhe për të mbrojtur shëndetin e bimës së ullirit.

3.1.9 PËRFSHIRJA E FERTIGIMIT

Fertigimi është praktika e aplikimit të plehrave ose lëndëve ushqyese përmes ujit të ujitjes, duke lejuar shpërndarjen e saktë dhe efikase në zonën rrënjësore të bimëve. Duke përfshirë plehra në ujitje, të njohura si fertigim, fermerët mund të optimizojnë marrjen e lëndëve ushqyese, të nxitin rritjen e ekuilibruar dhe të rritin pjellorinë e përgjithshme të pemishteve. Plehrat e lëngëta, plehrat e tretshme ose shtesat organike mund të injektohen në sistemet e ujitjes dhe të shpërndahen në mënyrë të barabartë në të gjithë zonën e rrënjëve.
Fertigimi u siguron bimëve lëndë ushqyese kur ato janë më të nevojshme, si për shembull gjatë periudhave të rritjes aktive ose zhvillimit të frutave, duke siguruar disponueshmërinë dhe përdorimin optimal të lëndëve ushqyese. Duke integruar fekondimin në praktikat e ujitjes, fermerët mund të thjeshtojnë menaxhimin e lëndëve ushqyese, të reduktojnë mbetjet e plehrave dhe të përmirësojnë rendimentet dhe cilësinë e të korrave.

3.1.10 MIRËMBANI RREGULLISHT PAJISJET E UJITJES

Mirëmbajtja e duhur e pajisjeve të ujitjes është thelbësore për të siguruar furnizim efikas të ujit dhe për të maksimizuar performancën e sistemit. Inspektimi dhe mirëmbajtja e rregullt e aksesorëve të tillë si: tubat, valvulat, filtrat dhe emetuesit, ndihmojnë në parandalimin e bllokimeve, rrjedhjeve dhe keq-funksionimeve, që mund të rrezikojnë shpërndarjen e ujit.

Pastrimi i mbeturinave, riparimi i pjesëve të dëmtuara dhe rregullimi i cilësimeve të sistemit sipas nevojës, sigurojnë aplikim uniform të ujit dhe minimizojnë humbjen e ujit. Detyrat rutinë të mirëmbajtjes duhet të kryhen sipas udhëzimeve të prodhuesit dhe të planifikohen në bazë të përdorimit dhe kërkesave sezonale. Duke investuar kohë dhe përpjekje në mirëmbajtjen e pajisjeve të ujitjes, fermerët mund të zgjasin jetëgjatësinë e sistemit, të minimizojnë kohën e ndërprerjes dhe të optimizojnë efikasitetin e përdorimit të ujit në pemishtet e ullirit.

3.2 KONTROLLI I DËMTUESVE DHE SËMUNDJEVE NË PRODHIMIN E ULLIRTIT

3.2.1 ZBATONI MENAXHIMIN E INTEGRUAR TË DËMTUESVE (IPM)

Menaxhimi i Integruar i Dëmtuesve (IPM) është një qasje gjithëpërfshirëse për kontrollin e dëmtuesve dhe sëmundjeve që kombinon metoda të ndryshme për të minimizuar ndikimin e dëmtuesve duke reduktuar varësinë nga pesticidet kimike. Në prodhimin e ullirit, strategjitë IPM mund të përfshijnë:

Kontrolli biologjik: Futja ose ruajtja e armiqve natyrorë të dëmtuesve si: insektet grabitqare, grerëzat parazitare dhe mikroorganizmat e dobishëm, për të mbajtur nën kontroll popullatat e dëmtuesve.

Kontrolli kulturor: Modifikimi i praktikave bujqësore për të krijuar kushte të pafavorshme për dëmtuesit dhe sëmundjet, për shembull, përzgjedhja e kultivarëve të ullirit rezistentë ndaj dëmtuesve, ndarja e pemëve në mënyrë të përshtatshme për të nxitur qarkullimin e ajrit dhe praktikimi i higjienës së duhur për të reduktuar habitatet e dëmtuesve.

Kontrolli fizik: Përdorimi i barrierave fizike ose kurtheve për të përjashtuar dëmtuesit nga kopshtet e ullirit ose për t'i kapur ato. Kjo mund të përfshijë instalimin e rrjetës për të mbrojtur pemët nga zogjtë ose ngritjen e kurtheve ngjitëse për të kapur insektet fluturuese.

Kontrolli kimik: Përdorimi i pesticideve si mjeti i fundit dhe vetëm kur është e nevojshme. Preferohen pesticidet selektive që synojnë dëmtues të veçantë duke minimizuar dëmin ndaj organizmave të dobishëm dhe mjedisit.

3.2.2 MONITORONI RREGULLISHT PEMËT E ULLIRIT

Monitorimi i rregullt i pemëve të ullirit është thelbësor për zbulimin e hershëm të dëmtuesve, sëmundjeve dhe organizmave të dobishëm. Fermerët duhet të kryejnë inspektime rutinë të pemëve, gjetheve dhe frutave për të identifikuar shenjat e infektimit nga dëmtuesit ose simptomat e sëmundjes. Dëmtuesit e zakonshëm në prodhimin e ullirit përfshijnë mizën e frutave të ullirit, molën e ullirit dhe insektet me luspa, ndërsa sëmundje të tilla si: *breshkeza*, *syri i palloit* dhe verticiliumi mund të ndikojnë gjithashtu në shëndetin e pemës. Duke monitoruar rregullisht pemët, fermerët mund të zbatojnë ndërhyrje në kohë për të parandaluar shpërthimet e dëmtuesve dhe përhapjen e sëmundjeve.

3.2.3 RUAJTJA E HIGJIENËS SË ULLISHTES

Ruajtja e praktikave sanitare të pemishteve ndihmon në minimizimin e presioneve të dëmtuesve dhe sëmundjeve, duke hequr vendet e mundshme të shumimit dhe burimet e sëmundjeve. Veprimet mund të përfshijnë:

Krasitja për qarkullimin e ajrit: Rrallimii gjetheve të dendura dhe heqja e degëve të vdekura ose të sëmura për të përmirësuar rrjedhën e ajrit brenda kurorës, duke reduktuar nivelet e lagështisë dhe duke krijuar kushte më pak të favorshme për zhvillimin e sëmundjes.

Shmangia e ujitjes së tepërt: Ujitja e tepërt mund të krijojë kushte me lagështi që favorizojnë rritjen e patogjenëve mykotikë. Menaxhimi i duhur i ujitjes,ndihmon në uljen e rrezikut të shpërthimit të sëmundjeve.

Pastrimi i mbeturinave të rëna: Heqja e gjetheve, frutave dhe degëve të krasitura nga toka parandalon grumbullimin e habitateve të dëmtuesve dhe sëmundjeve. Frutat e rëna duhet të mblidhen dhe asgjësohen menjëherë për të dekurajuar dëmtuesit si miza e ullirit.

Mjetet dezinfektuese: Dezinfektimi i mjeteve dhe pajisjeve të krasitjes midis pemëve ose pemishteve ndihmon në parandalimin e përhapjes së sëmundjeve nga pemët e infektuara në të shëndetshme.

3.2.4 PËRDORNI ME MATURI PESTICIDET ORGANIKE

Pesticidet organike që rrjedhin nga burimet natyrore mund të përdoren me maturi si pjesë e një qasjeje IPM për të kontrolluar dëmtuesit dhe sëmundjet në prodhimin e ullirit. Përbërjet organike, të tilla si: vaji i neem, sapunët insekticidë dhe ekstraktet bimore, ofrojnë alternativa ndaj kimikateve sintetike, duke minimizuar dëmin ndaj organizmave të dobishëm dhe mjedisit. Përdorimi i tyre bëhet duke ndjekur me kujdes udhëzimet e etiketës dhe duhet t'i aplikoni në kohën e duhur duke synuar dëmtuesit ose sëmundjet specifike dhe duke minimizuar ndikimet në organizmat jo-shënjestër.

3.2.5 QARKULLONI TË KORRAT DHE PËRDORNI KULTURAT E KURTHIT

Qarkullimi i kulturave në ullishte prish ciklet e dëmtuesve dhe sëmundjeve duke dëmtuar disponueshmërinë e vazhdueshme të bimëve pritëse. Alternimi i pemëve të ullirit me kultura jo-pritëse ose kultura mbuluese mund të ndihmojë në reduktimin e popullatave të dëmtuesve dhe sëmundjeve që vijnë nga toka. Për më tepër, mbjellja e kulturave kurth, të tilla si bimë të caktuara me lule ose perime tërheqëse për dëmtuesit, mund t'i largojë dëmtuesit larg pemëve të ullirit dhe të shërbejnë si bimë flijuese. Kurthe feromonike mund të vendosen gjithashtu për të monitoruar dhe kapur dëmtues të veçantë, duke ndihmuar në uljen e numrit të tyre në pemishte.
Duke zbatuar këto masa konkrete të kontrollit të dëmtuesve dhe sëmundjeve, kultivuesit e ullirit mund të menaxhojnë në mënyrë efektive presionet e dëmtuesve, të minimizojnë shpërthimet e sëmundjeve dhe të ruajnë shëndetin dhe produktivitetin e pemishteve të tyre në një mënyrë të qëndrueshme.

3.3 KRASITJA

Krasitja e pemëve te ullirit behet gjatë sezonit të fjetur duke përdorur mjete të pastra dhe të mprehta.

- Hiqen degët e vdekura, të sëmura ose të dëmtuara dhe ato të holla të mbipopulluara.
- Mbahet nje kurore e hapur si tende për ekspozimin ndaj dritës së diellit dhe qarkullimin e ajrit.
- Kontrollohet lartësia e pemëve, rinovohen pemët e vjetra dhe krasiten siç duhet pemët e reja.
- Shkurtohen degët e sëmura menjëherë dhe strategjitë e krasitjes pershtaten bazuar në shëndetin e pemëve.

Duke zbatuar këto praktika, kultivuesit e ullirit mund të optimizojnë prodhimin, të ruajnë shëndetin e pemëve dhe të sigurojnë cilësinë e EVOO-s së tyre duke minimizuar ndikimin mjedisor dhe përdorimin e burimeve.

3.4 VJELJA

Thellohemi në spjegime më të hollësishme të secilit aspekt të vjeljes së ullinjve për vaj ulliri ekstra të virgjër.

3.4.1 KOHA E VJELJES

Vjelja e ullinjve në fazën optimale të pjekurisë është thelbësore për prodhimin e vajit të ullirit ekstra të virgjër me cilësi të lartë. Koha ideale e vjeljes ndryshon në varësi të faktorëve të tillë si: varieteti i ullirit, kushtet e rritjes dhe karakteristikat e dëshiruara të vajit.
Eshte provuar qe per prodhimin e vajit, shumica e varieteteve te ullirit, japin prodhim me te larte kur jane duke ndryshuar ngjyren nga e gjelber ne te zeze, pra jane vjollce ne pjesen me te madhe te cipes se tyre.
Gjate fazes fenologjike te ndryshimit te ngjyres, ullinjte karakterizohen edhe nga prodhimi i vajit te cilesise me te mire te mundshme, persa i perket karakteristikave organoleptike.
Në përgjithësi, ullinjtë mblidhen kur janë ende të gjelbër ose kur kalojnë nga jeshile në vjollcë. Në këtë fazë, ullinjtë përmbajnë nivelet më të larta të polifenoleve dhe antioksidantëve, duke kontribuar në aromën dhe jetëgjatësinë e vajit. **Ullinjtë e pjekur** kanë tendencë të prodhojnë vaj me aciditet më të lartë dhe atribute ndijore më pak të dëshirueshme. Duke zbatuar kohën e saktë të vjeljes, fermerët mund të sigurojnë cilësinë më të mirë të mundshme të vajit dhe profilin e aromë-shijes.

3.4.2 METODA E VJELJES

Ne vendin tone aplikohen tre metoda te vjeljes se ullinjve:

a. Mbledhja e ullinjve te rene, nga toka ose ne rrjetat e vendosura nen peme.
b. Vjelja me dore, e aplikuar kryesisht per varietetet u ullirit te tavolines.
c. Vjelja me goditje apo vibrim te degeve per te rrezuar kokrrat mbi rrjeta te posacme.

Metoda e pare nuk eshte e pershtatshme per te prodhuar vaj ekstra të virgjer, veçanerisht nëse kokrrat mblidhen direkt nga toka. Po ashtu edhe kur ne toke vendosen rrjeta, dhe pritet qe ullinjte te bien vete, pasi ata tejpiqen dhe qendrojne ne toke per nje kohe te gjate.

Metoda me e mire eshte qe ullinjte te rrezohen nepermjet goditjes se degeve apo vibrimit me paisje te posacme. Me kete metode duhet te shtrohen rrjeta ne toke, te cilat mbulojne te gjithe zonen rreth ullinjve. Rekomandohet te perdoren dy shirita rrjete, qe shtrihen ne te dy anet e rreshtit te ullinjve, dhe duke i mbivendosur ne pjesen ku bashkohen.

3.4.3 VJELJA ME DORË

Vjelja me dorë është metoda e preferuar për mbledhjen e ullinjve të destinuar për prodhimin e vajit të ullirit ekstra të virgjër. Vjelja me dorë i lejon vjelësit të zgjedhin me kujdes ullinjtë e pjekur duke lënë fruta të papjekura ose të dëmtuara në pemë. Ky proces selektiv i vjeljes siguron që të mblidhen vetëm ullinjtë e cilësisë më të lartë, duke rezultuar në cilësi superiore të vajit. Vjelja me dorë gjithashtu minimizon dëmtimin e frutave, duke reduktuar mavijosjen dhe oksidimin, të cilat mund të ndikojnë në shijen dhe qëndrueshmërinë e vajit.

Përdorimi i mjeteve të vjeljes
Në situatat kur vjelja me dorë nuk është e realizueshme për shkak të madhësisë së ullishtes ose disponueshmërisë së fuqisë punëtore, mund të përdoren mjete mekanike të vjeljes. Për vjeljen e ullirit zakonisht përdoren grabujë vibruese ose vjelese pneumatike. Këto mjete tundin butësisht pemën e ullirit, duke bërë që fruti i pjekur të bjerë mbi rrjetat e grumbullimit të shtrira poshtë Kurores. Ndërsa vjelja mekanike mund të jetë më efikase sesa vjelja me dorë, është thelbësore të përdoren pajisje të krijuara posaçërisht për ullinjtë, për të minimizuar dëmtimin e frutave. Funksionimi dhe mirëmbajtja e kujdesshme e mjeteve të vjeljes janë të nevojshme për të siguruar cilësi optimale të frutave dhe karakteristikat e vajit.

3.4.4 KONTEJNERËT E MBLEDHJES SE ULLINJVE

Zgjedhja e kontejnerëve të duhur për mbledhjen e ullinjve të vjele është kritike për ruajtjen e cilësisë dhe freskisë së vajit. Për ruajtjen dhe transportimin e ullinjve nga ullishtja në objektin e përpunimit rekomandohen kontejnerë të pastër dhe qe nuk ndërveprojne me produktin, si arkat plastike ose kazanët e madhësive të ndryshme. Është e rëndësishme të shmanget përdorimi i kontejnerëve metalikë, pasi ato mund të bashkëveprojnë me ullinjtë dhe të ndryshojnë shijen dhe ngjyrën e vajit. Kontejnerët duhet të dezinfektohen përpara përdorimit për të parandaluar ndotjen dhe prishjen e frutave të vjela.

3.4.5 SHMANGNI MAVIJOSJET

Trajtimi me kujdes i ullinjve të vjele është thelbësor për të parandaluar mavijosjen dhe për të ruajtur cilësinë e vajit. Mavijosja ndodh kur ullinjtë i nënshtrohen presionit duke çuar në dëmtim të indeve dhe oksidim. Për të minimizuar mavijosjet, ullinjtë e vjele duhet të trajtohen me butësi dhe të mos lejohen të grumbullohen ose të qëndrojnë në diell për periudha të gjata. Praktikat e duhura të trajtimit sigurojnë që ullinjtë të ruajnë freskinë dhe integritetin e tyre, duke rezultuar në vaj me karakteristika ndijore superiore.

3.5 TRANSPORTI I ULLINJVE NE FABRIKE

Disa rekomandime të thjeshta për transportin e ullinjve nga pemishtja në fabrikën e përpunimit janë:

3.5.1 HEQJA E MBETURINAVE

Përpara përpunimit, është thelbësore të hiqet çdo lëndë të huaj si gjethet, degëzat ose mbeturinat nga ullinjtë e vjele. Pastrimi i ullinjve ndihmon në parandalimin e kontaminimit dhe siguron që vetëm frutat me cilësi të lartë të përdoren për prodhimin e vajit. Mbeturinat mund të sjellin shije dhe papastërti në vaj, duke ndikuar në shijen dhe aromën e tij. Duke pastruar tërësisht ullinjtë e vjele, prodhuesit mund të ruajnë pastërtinë e vajit, duke rezultuar në një produkt përfundimtar superior.

3.5.2 KONTROLLI I TEMPERATURËS

Ruajtja e kontrollit të duhur të temperaturës gjatë vjeljes, transportit dhe përpunimit është thelbësor për ruajtjen e cilësisë së vajit. Ullinjtë duhet të mbahen të freskët dhe ne hije për të parandaluar oksidimin e shkaktuar nga nxehtësia dhe degradimin enzimatik. Temperaturat e larta mund të përshpejtojnë ndarjen e lipideve dhe antioksidantëve në ullinj, duke rezultuar në prishje dhe shije të pakëndshme në vaj. Është thelbësore të shmangni ekspozimin e ullinjve të vjele në rrezet direkte te diellit ose ekspozimin e zgjatur në nxehtësi.

Mjediset e ftohjes dhe kontejnerët e transportit të izoluar mund të ndihmojnë në rregullimin e temperaturës dhe mbrojtjen e ullinjve nga stresi i nxehtësisë.

Ullinjte per vaj mund te trasportohen rifuxho, me rimorkio ose mjete te tjera, por ngarkesa e frutit nuk duhet te jete me e larte se 1 metër, ne rastin e ullinjve ne fazen e ndryshimit te ngjyres. Nese jane me te pjekur, atehere lartesia duhet ulur per te shmangur demtimin e frutit dhe fermentimin e mundeshem.

3.5.3 PËRPUNIMI I SHPEJTË

Përpunimi i menjëhershëm i ullinjve të vjele është thelbësor për të ruajtur freskinë dhe cilësinë e vajit të tyre. Përpunimi i vonuar mund të çojë në aktivitet enzimatik dhe fermentim, duke kompromentuar shijen, aromën dhe jetëgjatësinë e vajit. Për të parandaluar përkeqësimin, ullinjtë duhet të transportohen në objektin e përpunimit sa më shpejt të jetë e mundur pas vjeljes. Në mënyrë ideale, përpunimi duhet të ndodhë brenda disa orëve nga vjelja, për të kapur aromën maksimale dhe përmbajtjen ushqyese të ullinjve. Përpunimi i shpejtë siguron që vaji të ruajë ngjyrën e tij të gjallë, aromën e frutave dhe profilin e fortë të shijes rerferuar karakteristikave varietale, duke rritur tërheqjen e tij në treg dhe kënaqësinë e konsumatorit.

4. PRODHIMI CILËSOR I VAJIT TË ULLIRIT

4.1 PROCESET TEKNOLOGJIKE TË PRODHIMIT TË VAJIT TË ULLIRIT

Vaji i ullirit përftohet ekskluzivisht nga nxjerrja mekanike e ftohtë. Nuk i nënshtrohet asnjë trajtimi kimik, por larjes, dekanimit, centrifugimit dhe filtrimit. Këto procese kryhen pa teknika rafinimi, gjë që i bën vajrat e përftuara shumë të vlerësuara nga konsumatorët, falë vlerave ushqyese të pasura, përfitimeve shëndetësore dhe vetive unike organoshqisore.

Shumica e teknikave innovative, të aplikuara në procesin e nxjerrjes mekanike të vajit, kanë për qëllim përmirësimin e cilësisë dhe rendimentit të vajit të ullirit të virgjër. Cilësia e vajit të ullirit ekstra të virgjër bazohet kryesisht në përbërjen cilësore dhe sasiore të acideve yndyrore të pangopura, komponimeve volatile dhe fenolike, që lidhen ngushtësisht me vetitë shëndetësore dhe shqisore të produktit.

Ka dy mënyra të nxjerrjes së vajit të ullirit: duke përdorur mullinjtë tradicionalë të vajit dhe linjat e vazhduara, me dy ose tre faza. Të gjitha mënyrat e përdorura synojnë ndarjen e fazës së vajit të lëngshëm nga përbërësit e tjerë të frutit.

4.1.1 PËRSHKRIMI I ETAPAVE KRYESORE TË PROCESIT TË PUNËS

Procesi i peshimit dhe larjes se ullinjve: Ky proces eshte i njejte ne te tre sistemet e ekstraktimit. Pas mbëritjes ne fabriken e perpunimit, ullinjte jane te perzier me gjethe dhe substanca te tjera te huaja si pluhur, dhe, gure dhe materiale te tjera te ngurta, prandaj kryhen nje seri veprimesh. Keto veprime kryhen nga pajisje automatike, qe largojne gjethet me ventilim. Pastaj ullinjte kalohen ne nje tambur, ne te cilin qarkullon uji qe i lan dhe largon materialet e huaja te mbetura.

Bluarja: Ullinjte e lare bluhen ne mullinj. Gjate bluarjes qelizat e tulit çahen ne menyre qe te ekstraktohet vaji dhe me tej te formohen pikla me te medha, te cilat ndahen nga fazat e tjera. Ne pergjithesi, ullinjte bluhen me mullinj me baze cilindrike graniti e lejuar per 2 ose 3 gure cilindrikëose te prere ne forme konike, qe rrotullohen rreth nje boshti me nje shpejtesi 12-15 rpm.

Homogjenizimi: Pas bluarjes se ullinjve, pasta e perftuar duhet te perzihet ne menyre te vazhdueshme ne perzieres gjysem sferik ose gjysem cilindrik. Ata jane te pajisur dhe me nje sistem ngrohje me qarkullim uji te nxehte; muret e brendshme perbehen prej çeliku inox per te shmangur kontaminimin e mundshem nga metali. Temperaturat e perdorura ne kete proces jane rreth 30-35ºC. Qellimi i ketij prrocesi eshte rritja e madhesise se piklave te vajit, per te lehtesuar ndarjen dhe per te ndaluar emulsionin vaj/uje. Ne rastin e sistemeve te presimit, homogjenizimi zgjat 10–12 min.

Presimi: Presimi eshte metoda me e vjeter per ekstraktimin e vajit te ullirit. Ai bazohet ne parimin qe, kur pasta e ullinjve presohet, çlirohet faza e lenget (vaj + uji i vegjetacionit) e cila ndahet nga faza e ngurte. Presimi aplikon nje presion specifik 120-200 kg/cm2 dhe procesi i ekstraktimit zgjat 1-1.5 ore.

Dekantimi: Pas presimit te pastes se ullinjve, fitohet nje faze e lenget qe permban, vaj ulliri, uje vegjetacioni dhe nje sasi te vogel lende e ngurte qe shpetojne nga presimi. Veprimi i pare qe duhet te kryhet eshte largimi i lendes se ngurte, nepermjet nje site vibruese, qe mban materialin e ngurte, qe permban faza e lenget. Ndarja e dy fazave ne perzierjen e lenget kryhet nepermjet dekantimit. Vaji eshte me i lehte (densiteti ~ 0.91) se sa uji i vegjetacionit (densiteti ~1.01). Kur faza e lenget lihet te qendroje per nje kohe te caktuar, vaji ngrihet ne siperfaqe. Ky proces ndan vajin nga uji. Vaji rrjedh nga nje depozite ne tjetren permes sifoneve te vendosur ne pjesen e siperme te depozites, duke sjelle sedimentimin e ujit. Uji i vegjitacionit qarkullon ne drejtim te kundert me ane te sifoneve ne pjesen e poshtme te depozites, me qellim mbajtjen e nje sasie sa me te madhe te vajit ne siperfaqe.

Sistemi i centrifugimit tre – fazor: Ky proces konsiston ne ekstraktimin e vajit te ullirit me ane te sistemit te centrifugimit. Vaji ndahet veç nga uji i vegjetacionit dhe mbetjet e ngurta. Ky proces kryhet ne nje fabrike me centrifugim te vazhduar.
Shtypja dhe bluarja: Ne fabrikat me centrifugim te vazhduar, per bluarjen e ullinjve perdoren shtypesit metalik. Perparesite e tyre jane se procesi i bluarjes eshte i vazhdueshem, sistemi ka kapacitet te larte per ore dhe shtypesit metalikë kane kosto me te ulet se mullinjte me gure.

Homogjenizimi: Perdorimi i çekiçeve per bluarjen e ullinjve mund te çoje ne formimin e emulsionit midis vajit dhe ujit. Per kete arsye eshte i nevojshem procesi i homogjenizimit, gjate se cilit ndodh rritja e piklave te vajit dhe duhet te behet ne nje temperature mbi ate te dhomes dhe duhet te zgjase jo me pak se 1 ore.
Fabrika duhet te jete e pajisur me 2 ose 3 pajisje homogjenizimi, qe kane vaska te medha ½ cilindrike te pajisura me nje ndarje te jashtme, permes se ciles qarkullon uji i ngrohte. Ritja e temperatures dhe kohes se homogjenizimit rrit rendimentin e ekstraktimit, kur pasta nuk eshte e menaxhueshme, por temperatura me efikase eshte 30-35°C dhe koha 1 ore. Rritja e kohes se homogjenizimit, ndikon negativisht ne cilesine e vajit, pasi sjell uljen e permbajtjes se komponimeve fenolike.

Centrifugimi i pastes: Ne kete proces, fazat e lengshme ndahen nga faza e ngurte nepermjet centrifugimit, i cili rrit diferencen midis densitetit te vajit, ujit te vegjetacionit dhe mases se ngurte. Ky operacion kryhet ne centrifuga horizontale ose siç quhen ndryshe dekanter. Nje diference e lehte midis shpejtesise se rrotullimit te enes dhe zgavres ben qe lenda e ngurte te bjere ne fund te centrifuges, ndersa vaji dhe uji shtyhen ne enen tjeter. Per te fituar nje ndarje me te mire, nevojitet shtimi i ujit ne pasten qe del nga procesi i homogjenizimit. Sasia e ujit te shtuar ne paste ndikon ne rendimentin e ekstraktimit. Ajo varet nga tipi i linjes dhe cilesia e ullinjve: shtimi i nje sasie te madhe ose te vogel ul rendimentin e ekstraktimit. Raporti optimal paste/uje, mund te varioje nga 1:0.7 ne 1:1.2, percaktuar ne menyre empirike nga studimi i karakteristikave te vajit dhe ujit qe dalin nga dekanteri. Dy faza ujore dalin nga dekanteri: e para me ngjyre jeshile e perbere nga vaji dhe nje sasi uji (uje i vegjetacionit + uje i shtuar) dhe tjetra ne vëllim me te madh me ngjyre kafe e perbere nga faza ujore dhe sasi e vogel vaji. Meqenese faza e lenget qe largohet nga dekanteri mund te kete dhe material te ngurte, ato kalohen ne nje site.
Perdorimi i centrifugave ka disa përparësi: eshte nje linje kompakte qe nuk kerkon siperfaqe te madhe, eshte nje proces automatik, perftohet vaji me cilesi me te mire se nga sistemi i presimit dhe harxhohet me pak pune. Të metat e ketij procesi ne krahasim me procesin e presimit jane: kosto më e lartë, kerkon pune me teknike, konsumohet me shume energji dhe uje i ngrohte dhe duhet te largohet nje sasi me e madhe uji.

Centrifugimi i lengut: Dekantimi natyral kerkon hapesire te madhe dhe numer te madh depozitash. Per kete arsye aplikohet ndarja centrifugale, per ndarjen e vajit nga faza e lengshme. Pastaj, faza e lenget i nenshtrohet centrifugimit ne dy centrifuga vertikale me pjata. Ne kete menyre fraksioni i vajit qe shoqeron fazen e lengshme ri përftohet dhe nga shtimi i nje sasie te caktuar uji dhe vajit i largohen papastertite.

Komente per procesin tre-fazor: Cilesia e ullirit dikton sistemin e perdorur per perpunimin e tij. Procesi tre-fazor redukton sasine e antioksidanteve natyrale ne vaj nga uji i shtuar per hollimin e pastes se ullinjve. Problemi me i madh i procesit tre–fazor eshte sasia e madhe e mbetjeve te ujit te procesit. Keto mbetje te ujit shkaktojne nje ndotje te larte te mjedisit. Per kete, zgjidhja e vetme eshte largimi i tij me avullim, qe ka kosto te larte dhe jep probleme shendetësore dhe impakte pamore.
Procesi i centrifugimit dy-fazor: Sasia e madhe e mbetjeve te ujit nga procesi tre-fazor i perpunimit te vajit te ullirit ishte nje problem serioz per industrine e ekstraktimit te vajit, prandaj disa prodhues te pajisjeve te linjave te vajit te ullirit prodhuan nje model te ri te dekantoreve. Keto pajisje ndajne vajin nga pasta e ullinjve pa shtuar uje te ngrohe. Kjo do te thote qe nuk prodhojne mbetje te medha ujore nga procesi me perjashtim te ujit vegjetal nga ullinjte. Dy proceset e para (bluarja dhe homogjenizimi) jane te njejta me ato te sistemit tre–fazor, ndryshimi i vetem eshte ne centrifugimin e pastes dhe fazes se lenget.

Centrifugimi i pastes: Ne kete proces fazat vajore ndahen nga ullinjte (bersi+uje vegjetal) nga forca centrifugale, qe rrit diferencen midis peshes specifike te vajit dhe fazes (bersi+uje vegjetal) ne centrifuga horizontale/dekanter te ngjashme me procesin 3–fazor. Ne kete rast nuk eshte e nevojshme shtimi i ujit te ngrohte, per te pasur nje ndarje me te mire te vajit. Meqenese faza vajore qe del nga dekanteri, mund te permbaje grimca te ngurta, ajo kalohet ne nje site vibrimi per ndarjen e tyre.

Centrifugimi i lengut: Faza vajore i nenshtrohet centrifugimit ne nje centrifuge me pjata. Nepermjet shtimit te nje sasie te caktuar uji, vajrat pastrohen dhe hiqet lageshtia. Uji eshte e vetmja mbetje e lenget qe del nga procesi i ekstraktimit.

Komente per procesin dy–fazor te ekstraktimit: Rendimenti i prodhimit te vajit nga ullinjte eshte me i larte ne procesin e centrifugimit dy–fazor se ne ate tre–fazor. Kjo i atribuohet faktit qe nuk shtohet uje per te holluar pasten dhe shmanget formimi i emulsionit vaj/uje. Procesi i ekstraktimit dy–fazor nuk prodhon mbetje te medha uji, vetem nje sasi te vogel te ujit lares te vajit ne centrifuge. Ky proces menjanon problemet e largimit te ujit te vegjetacionit me avullim dhe kostot e larta. Cilesia e vajit te prodhuar ne kete proces eshte me e mire se ajo e vajit te ekstraktuar nepermjet procesit tre–fazor, sepse permban nje përqëndrim me te madh te polifenoleve dhe orto-difenoleve. Kjo do te thote se ky vaj eshte me i qendrueshem gjate stadit të ruajtjes.

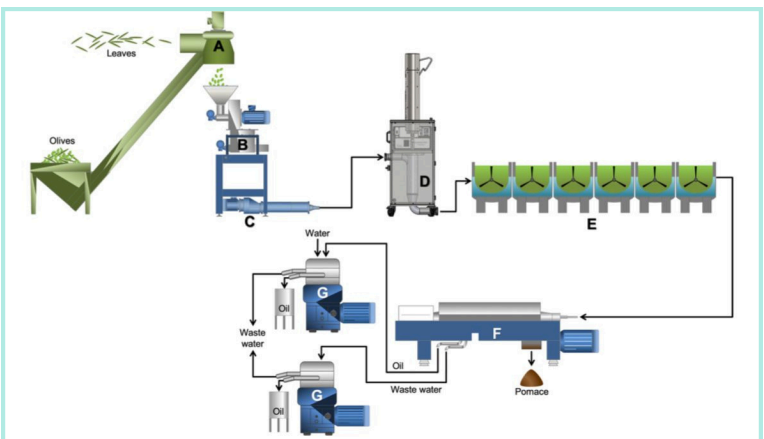


Figura 1. Procesi i ekstraktimit të vajit të ullirit
Burimi: M. Servili et al. 2019; nuk synohet asnjë shkelje e të drejtës së autorit

Ruajtja e vajit te ullirit: Afati i ruajtjes së vajit te ullirit mund të përshkruhet si periudha kohore gjatë të cilës, në kushtet e duhura të ruajtjes, nuk lindin shije apo defekte dhe çdo parametër i cilësisë mbetet brenda kufirit të përcaktuar për kategorinë që i përket vajit.
Vaji i ullirit ka një pozitë unike midis vajrave të ngrënshëm për shkak të shijes delikate, stabilitetit dhe përfitimeve shëndetësore. Ndër faktorët që ndikojnë ndjeshëm në ruajtjen e cilësisë së vajit të ullirit janë **metodat e nxjerrjes**, **kushtet e ruajtjes** dhe **materialet e paketimit**.
Faktorët më domethënës që ndikojnë në cilësinë e vajit të ullirit pas përpunimit dhe gjatë ruajtjes janë: mjedisi, temperatura, ekspozimi ndaj dritës, kontakti me oksigjenin, paketimi.

Procesi oksidativ i vajit të ullirit: Rreziku kryesor i vajrave gjatë ruajtjes është bashkeveprimi i acideve yndyrore me oksigjenin atmosferik. Faktorët që favorizojnë oksidimin e vajrave janë:
Kontakti me ajrin: Prania e oksigjenit shkakton oksidimin e vajit kur ai është në kontakt me të.
Efekti i nxehtësisë: Ambiente me nxehtësi të lart rrit autooksidimin.
Efekti i dritës: Drita ashtu si edhe nxehtësia favorizojnë reaksionet e vajit me oksigjenin
Efekti i pjesëve të metaleve: Prania e metaleve edhe në sasi të vogla ndihmojnë në rritjen e autooksidimit të vajit dhe shfaqjen e shijes metalike të vajit.

Mjediset ku do te mbahet vaji i ullirit duhet te plotesojnë disa kritere si:

- Te kene izolim termik dhe sistem ngrohje dhe ftohje per te ruajtur intervalin e temperaturave 15–18ºC.
- Pllakat e dyshemese te jene material që nuk rrëshqet dhe që lahen me lehtësi.
- Mjedisi të jetë i ndarë nga çdo zonë, e cila mund t'i kalojë vajit aroma të huaja.
- Mjediset te jene te pajisura me një sistem për largimin e ujërave të larjes.

Karakteristikat e depozitave të ruajtjes:
Madhësia: Duhet të jetë e duhura, në varësi te kapaciteteve prodhuese.
Forma: Forma më e rekomanduar është ajo cilindrike pasi është më ekonomike dhe më e lehtë për tu pastruar. Me fund konik ose i prerë për të ndihmuar dekantimin.
Materialet e depozitave: duhet të përbëhen nga materiale inerte.
Materialet më të përdorura janë:
- Pllaka qeramike - janë rezistente dhe inerte.
- Inoks i pa oksidueshëm - janë rezistente ndaj korrozionit.
- Poliestër/fije qelqi - kanë rezistencë ndaj goditjeve.

Gjithashtu eshte e rekomandueshme qe te gjitha rubinetat, valvolat, tubat e linjave duhet të jenë prej çeliku të pa oksidueshëm. Ne pjesen e siperme depozitat pasi mbushen me vajin e prodhuar, duhet te krijohet nje atmosfere inerte, duke përdorur azot.

Disa lloje te dopozitave te perdorura per ruajtjen e vajit te ullirit jane:

Depozitat metalike të hapura - Përdoren kryesisht për vajrat me cilësi te dobet. Këto lloje depozitash nuk lejojnë që vaji të dekantojë mirë për shkak të temperaturës së ulët. Pjesëzat në suspension i japin vajit shije dhe aroma të padëshirueshme.
Depozitat e nëndheshme – Janë më të mira për të ruajtur vajin, por aktualisht nuk ndërtohen më pasi janë shumë të kushtueshme dhe është i vështirë largimi i papastërtive.
Depozitat metalikë të mbyllura - Janë më të përdorura pasi ruajnë vajin për një kohë të gjatë.
Vaji i ullirit i prodhuar, përpara depozitimit duhet ti kryhen analiyat fiziko kimike. Per vajrat ekstra të virgjër qe gjate ruajtjes dekantojnë papastërtitë duhet qe here pas here ti largohen papastërtite e rena ne fund te depozites.

Ambalazhimi i vajit te ullirit: Paketimi dhe ambalazhimi i duhur i vajit të ullirit konsiderohet shumë i rëndësishëm për parandalimin e përkeqësimit të cilësisë së tij përpara kohës së konsumimit. Migrimi është një aspekt i rëndësishëm sigurie që duhet marrë parasysh kur zgjidhni materialet e paketimit të ushqimit. Materialet kryesore të paketimit komercial të përdorura për ruajtjen e cilësisë së vajit të ullirit përfshijnë:
- Plastikë (PET (Polietileni Tereftalati), PVC (poliklorur vinili), HDPE (polietilen me densitet të lartë), LDPE (polietilen me densitet të ulët)
- Qelqi (transparent ose me ngjyre jeshile dhe kafe)
- Metalet (çelik inox, kallaj)
- Karton i veshur (Tetra Brik/Tetra Prisma, me shumë shtresa)

Materiali i ambalazhit duhet te jete inert që nuk përzihet me vajin, të mos lejoj kalimin e lagështisë dhe oksigjenin, të mbroj vajin nga drita dhe ndryshimit të temperatures. Siperfaqet e ambalazhit nuk duhet të jetë poroz, të jene te lëmuara dhe që lahen lehtë. Forma qe duhet te kete ambalazhi duhet te kete presence te bukur, e lehte për tu hapur dhe mbyllur.
Vaji i paketuar ne shishe (PE, PP) duhet te shiten Brenda 4 javesh, ndersa vaji ne shishe PVC mund ta ruajë vajin deri ne 3 muaj pa prekur cilesine e tij.

Mirembajtja e mjediseve te prodhimit: Projektimi dhe ndërtimi i fabrikave duhet bazuar në kërkesat që parashtrojnë programet paraprake refefruar Skemës HACCP.
Ndërtesat: Janë të përmasave, ndërtuara dhe projektuara në mënyre që të lehtësojnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e përditëshme. Vendodhja e linjës së ekstraktimit, projektimi i mjediseve jashtë ndërtesës, muret, dyert, pasjijet dhe makineritë, tanket e ruajtjes kryen në përputhje me kriteret e Këshillit Ndërkombëtar të Ullirit (IOC: Quality management guide for the olive oil industry); mjediset në fabrikë janë fizikisht të ndara: pranimi i ullinjve, larja, ekstraktimi dhe seperimi i vajit, ruajtja dhe paketimi i vajit. Dyshemetë e ndërtesës nuk janë të rëshqitëshme, dhe që kullojnë ujin, të lira nga mbetjet dhe copra

/pjesëza, fabrika ka ndriçim dhe ventilim të mirë. Praktikat e kontrollit të cilësisë dhe plani i tyre janë të aplikueshme dhe regjistrojnë rregullisht temperaturën e ekstraktimit të vajit të ullirit, karakteristikat mikrobiologjike të ujit, që përdoret për ekstraktimin e vajit.

Mirëmbajtja e përgjithshme: Objekti është i mirëmbajtur dhe i riparuar në mënyrë të tillë që minimizon risqet.

Pastrimi: Fabrika pastrohet në mënyrë të vazhdueshme, sipas një grafiku të miratuar, në mënyrë që minimizon risqet.

Kontrolli i dëmtuesve: Procedura të efektshme implementohen për minimizimin e infestimit të produktit (vajit) nga dëmtuesit (brejtësit, insektet dhe zogjtë).

Kimikatet, lubrifikantët, pesticidet, plehrat dhe komponimet pastruese: Ruhen dhe përdoren në mënyrë që minimizojnë riskun e ndotjes dhe në përputhje me legjislacionin dhe rregulloret e miratuara për sektorin e vajit. Këto substanca janë fizikisht të ndara nga mjediset e punës dhe pajisjet që përdoren për përgatitjen dhe ruajtjen e vajit.

Pajisjet: Të gjitha pajisjet janë në madhësi të përshtatshme, të projektuara dhe ndërtuara me precizion dhe saktësi për qëllimin e synuar, duke minimizuar gjithashtu rreziqet; pastrohen dhe inspektohen me lehtësi dhe nuk paraqitin risk për produktin; mirembahen sipas manualeve të përdorimit dhe mirëmbajtjes. Regjistrimet mirëmbahen për më shumë se një vit pune

4.2 KATEGORIZIMI I VAJIT TË ULLIRIT SIPAS LIGJIT SHQIPTAR

Referuar Legjislacionit shqiptar, Nr. 87/2013 "për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit", Vaji i ullirit kategorizohet në:

1. Vaj ulliri i virgjër, vaj ulliri i rafinuar dhe vaj ulliri.

1.1. Vaji i ullirit i virgjër ndahet në vaj të përshtatshëm për konsum dhe vaj të papërshtatshëm për konsum, sipas nënkategorive të mëposhtme:

1.1.1. Vaji i ullirit i virgjër i përshtatshëm për konsum ndahet në:

a) vaj ulliri ekstra i virgjër është vaji i ullirit i virgjër, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0,8 gram për 100 gram vaj;

b) vaj ulliri i virgjër është vaji i ullirit i virgjër, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gram për 100 gram vaj;

c) vaj ulliri i virgjër i zakonshëm është vaji i ullirit, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 3,3 gram për 100 gram vaj;

1.1.2. Vaj i ullirit i virgjër jo i përshtatshëm për konsum njerëzor, i përcaktuar si vaj ulliri i virgjër lampant, është vaji i ullirit, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, më shumë se 3,3 gram për 100 gram vaj. Ky vaj lejohet të përdoret për qëllime teknike dhe duhet të rafinohet nëse përdoret për konsum njerëzor.

1.2. Vaj ulliri i rafinuar është vaj i ullirit i përftuar nga vajrat e ullirit të virgjër me metodat e rafinimit, të cilat nuk ndryshojnë strukturën fillestare të glicerideve. Ai ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0,3 gram për 100 gram.

1.3. Vaj ulliri është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të ullirit të rafinuar me vajra të ullirit të virgjër të përshtatshëm për konsum njerëzor. Ky vaj ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1 gram në 100 gram.

2. Vaj i bërsisë së ullirit kategorizohet në vaj i bërsisë së ullirit i papërpunuar, vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar dhe vaj i bërsisë së ullirit.

2.1. Vaj i bërsisë së ullirit i papërpunuar është vaj i bërsisë së ullirit; ai duhet të rafinohet nëse përdoret për konsum njerëzor ose lejohet për përdorim teknik.

2.2. Vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar është vaji i përftuar nga vaji i bërsisë së ullirit të papërpunuar me metodat e rafinimit, të cilat nuk ndryshojnë strukturën fillestare të glicerideve. Ai ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0,3 gram për 100 gram.

2.3. Vaj i bërsisë së ullirit është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të bërsisë së ullirit të rafinuar me vajrat e ullirit të virgjër, të përshtatshëm për konsum njerëzor. Ai ka një aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1gram në 100 gram. Në asnjë rast, kjo përzierje nuk mund të emërtohet "vaj ulliri".

4.3 RREGULLAT E TREGTIMIT

Tregtimi i vajit të ullirit të kategorive të sipërpërcaktuara, bëhet sipas rregullave të mëposhtme:

a) tregtohet i ambalazhuar dhe i etiketuar, si dhe lejohet të transportohet i pa ambalazhuar vetëm në rastin e marrëdhënies tregtare ndërmjet prodhuesit dhe subjektit ambalazhues;
b) tregtohet te konsumatori i fundit në ambalazhe me kapacitet jo më të madh se 5 litra;
c) ambalazhi duhet të jetë i mbyllur në mënyrë hermetike dhe ky sistem mbyllës të jetë i tillë që nuk mund të rimbyllet përsëri hermetikisht pasi është hapur një herë dhe duhet të etiketohet në përputhje me kërkesat e përgjithshme të etiketimit të produkteve ushqimore, të përcaktuara në legjislacionin për ushqimin dhe etiketimin, si dhe sipas kërkesave të veçanta të përcaktuara në këtë ligj;
ç) në rastet kur vaji i përcaktuar në këtë nen destinohet për konsum në vende, grumbullime, qendra ose institucione të konsumit kolektiv, të tilla si restorante, spitale, mensa etj., mund të ambalazhohet në kapacitete deri në 30 litra.

4.3.1 PËRCAKTIMI I ORIGJINËS

1. Përcaktimi i origjinës dhe i treguesit gjeografik mund të vendoset në etiketë vetëm për kategoritë e vajit të ullirit ekstra të virgjër dhe të vajit të ullirit të virgjër.

2. Kriteret e përcaktimit të origjinës dhe të treguesit gjeografik për vajin e ullirit ekstra të virgjër dhe vajin e ullirit të virgjër, si dhe procedurat e regjistrimit të tyre rregullohen nga legjislacioni përkatës, i cili rregullon çështjet e regjistrimit dhe të mbrojtjes së origjinës dhe treguesve gjeografikë.

4.3.2 KËRKESA TË DETYRUESHME TË ETIKETIMIT

1. Përcaktimet për kategoritë e vajit konsiderohen si "emri" me
të cilin tregtohet vaji.

2. Etiketimi i vajrave përmban, me shkronja të qarta dhe të paeliminueshme, emrin, sipas përcaktimit të bërë në pikën 1 si edhe, jo domosdoshmërish pranë emrit, informacionin për kategorinë e vajit si më poshtë:

a) për vajin me emër "vaj ulliri ekstra i virgjër", informacioni është:
"vaj ulliri i kategorisë më të lartë, i përftuar direkt nga ullinjtë dhe vetëm me mjete mekanike";

b) për vajin me emër "vaj ulliri i virgjër", informacioni është:
"vaj ulliri i përftuar direkt nga ullinjtë dhe vetëm me mjete mekanike";

c) për vajin me emër "vaj ulliri i përbërë nga vajra ulliri të rafinuara dhe vajra ulliri të virgjëra", informacioni është:
"vaj që përmban vetëm vajra ulliri të rafinuara dhe vajra të përftuara direkt nga ullinjtë";

ç) për vajin me emër "vaj i bërsisë së ullirit", informacioni është:
"vaj që përmban vetëm vajra të përftuara nga trajtimi i bërsisë së ullirit (produkteve të përftuara pas ekstraktimit të vajit të ullirit) dhe vajrave të përftuara direkt nga ullinjtë"; ose "vaj që përmban vetëm vajra të përftuara nga përpunimi i vajit të bërsisë së ullirit dhe vajrave të përftuara direkt nga ullinjtë".

4.3.3 TREGUES JO TË DETYRUESHËM TË ETIKETIMIT

Përveç detyrimit për përmbushjen e kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi dhe atyre specifike të etiketimit, të përcaktuara në këtë ligj, etiketa e kategorive të vajit mund të përmbajë dhe treguesit e mëposhtëm:

a) treguesin "vetëm me një presim në të ftohtë", vetëm për vajin e ullirit ekstra të virgjër ose vajin e ullirit të virgjër, të përftuar në temperaturën nën 27°C, me anë të presimit të pare mekanik të brumit të ullirit, me një sistem ekstraktimi tradicional, duke përdorur presa hidraulike;

b) treguesin "ekstraktim në të ftohtë", vetëm për vajin e ullirit ekstra i virgjër ose vajin e ullirit të virgjër, të përftuar në temperaturën nën 27°C, me anë të procesit të filtrimit apo centrifugimit të brumit të ullirit;

c) treguesit e karakteristikave organo-shqisore, vetëm në rast se bazohen në rezultatet e përftuara nga panel-testi;

ç) treguesin e aciditetit apo aciditetit maksimal, vetëm në rast se ai shoqërohet nga treguesi i vlerës së peroksideve, përmbajtjes së dyllit dhe absorbimin ultraviolet, me shkronja të së njëjtës madhësi dhe në të njëjtën fushë pamjeje.

4.3.4 ORGANET KOMPETENTE TË KONTROLLIT

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ushtron kontroll, sipas përcaktimeve të ligjit nr. 9863, date 28.1.2008 "Për ushqimin", të ndryshuar, si dhe në bazë të legjislacionit për inspektimin, për operatorët e biznesit, të cilët ushtrojnë veprimtarinë në fushën e përpunimit, tregtimit dhe transportit të vajit të ullirit dhe të vajit të bërsisë së ullirit, për përmbushjen e gjithe normave teknike, treguesve cilësorë të përcaktuar në këtë ligj.

4.3.5 KUNDËRVAJTJET ADMINISTRATIVE DHE SANKSIONET

1. Konsiderohen si kundërvajtje administrative dhe ndëshkohen nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit me gjobë shkeljet e dispozitave të këtij ligji si më poshtë:

a) moszbatimi ose keqpërdorimi i kategorizimit të vajit, sipas këtij ligji, në masën 100 000 – 200 000 lekë;

b) mospërmbushja e kushteve të veçanta higjienike për prodhimin, përpunimin, ruajtjen dhe tregtimin e vajit, sipas pikës 2 të nenit 4 të këtij ligji, në masën 20 000 - 40 000 lekë;

c) përdorimi ose reklamimi i karakteristikave organo-shqisore të vajit të ullirit të virgjër, që nuk janë përcaktuar sipas nenit 6 të këtij ligji ose janë në kundërshtim me të, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

ç) tregtimi i vajit të ullirit të kategorizuar në nenin 5 të këtij ligji, jashtë parametrave për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

d) mosrespektimi i kushteve të ambalazhimit të përcaktuara në shkronjat "a", "b" dhe "c" të nenit 7 të këtij ligji, në masën 50 000 - 100 000 lekë;

dh) përdorimi i të dhënave gjeografike dhe emërtimeve të vajrave të ullirit, në kundërshtim me dispozitat e nenit 8 të këtij ligji, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

e) etiketimi i vajrave të ullirit në kundërshtim me dispozitat e nenit 9 të këtij ligji, në 100 000-200 000 lekë.

2. Të zbatueshme janë edhe kundërvajtjet administrative, si dhe masat urgjente e dënimet kryesore apo plotësuese, të përcaktuara në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin", të ndryshuar, për aq sa plotësojnë dhe pa rënë në kundërshtim me pikën 1 të këtij neni.

3. Ndarja e të ardhurave nga gjobat administrative bëhet sipas ligjit nr. 10 279, datë 20.5.2010 "Për kundërvajtjet administrative".

4. Ndaj kontrolleve dhe masave administrative të parashikuara në këtë ligj mund të bëhet ankesë, sipas dispozitave të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin", ndryshuar, dhe legjislacionit për inspektimin.

5. MARKETINGU DHE EKSPORTI

5.1 KËRKESAT DHE DOKUMENTACIONI BE

Eksportuesit e vajit të ullirit që duan të hyjnë në tregun evropian duhet te bëjnë teste të rregullta laboratorike dhe shqisore/ndijore per produktet e tyre. Eksportuesi mund të siguroje një avantazh konkurrues ne treg nëse mund të ofroje vaj ulliri me karakteristika superiore ndijore, të lidhura me zona të veçanta prodhimi, të çertifikuar organik ose të mbështetur nga një marketing i mirë.
Vaji i ullirit i eksportuar në BE duhet të jetë në përputhje me standardet e vendosura të sigurisë, përbërjen e produktit dhe një etiketë të qartë të produktit.

- Çfarë kërkesash duhet të plotësojë vaji i ullirit për t'u lejuar në tregun evropian?
  Kërkesat për përbërjen dhe cilësinë e produktit.

5.1.1 KËRKESAT PËR CILËSINË E VAJIT TË ULLIRIT

Kategoritë e ndryshme të vajrave të ullirit klasifikohen sipas parametrave cilësorë që lidhen me veçoritë fiziko-kimike dhe veçoritë organoleptike (shqisore). Vaji i ullirit me cilësi të lartë zakonisht përkufizohet si vaji me aciditet të ulët, përmbajtje të lartë polifenolesh dhe shije të mirë.
Karakteristikat kryesore kimike që lidhen me cilësinë janë niveli i aciditetit, indeksi i peroksidit, niveli i oksidimit, përmbajtja e acideve yndyrore dhe përbërja e steroleve. Përbërja kimike e vajit të ullirit varet kryesisht nga kultivarët e ullirit, rajoni i prodhimit, gjendja shëndetësore e ullirit, freskia dhe procesi i prodhimit. Nivelet e ulëta të aciditetit tregojnë vaj ulliri me cilësi më të lartë. Koha e ruajtjes gjithashtu rrit aciditetin.

Vetëm testet kimike nuk mjaftojnë për të përcaktuar kategorinë e cilësisë në vajin e ullirit. Testimi shtesë ndijor është i nevojshëm për të përcaktuar karakteristika të tilla si embelsia dhe mungesa e defekteve organoleptike. Testet ndijore kërkohen vetëm për vajrat e ullirit të virgjër dhe ato kryhen nga një ekip (grup paneli) prej 8-12 vlerësues të kualifikuar, të cilët marrin pjesë çdo vit në testet e aftësisë për të vërtetuar kompetencën e tyre.

Testet ndijore kryhen duke nuhatur dhe shijuar. Një shije e hidhur lidhet shpesh me vajrat e ullirit të prodhuar nga ullinjtë jeshilë ose ullinjtë që marrin ngjyrë, ndërsa ullinjtë e papjekur janë një burim i mprehtë në vajin e ullirit. Embelsia, hidhësia dhe ashpërsia perceptohen si karakteristika pozitive. Vaji i ullirit ekstra i virgjër nuk duhet të ketë ndonjë defekt shqisor dhe duhet të ketë një atribut mesatar të embelsise mbi zero. Vaji i ullirit i virgjër mund të ketë defekte shqisore midis 0 dhe 3.5.
Vaji ekstra i virgjër i ullirit me origjinë të mbrojtur mund të ketë veti unike shqisore. Për këto vajra dhe për vajrat premium të ullirit, vlerësohen atribute ndijore shtesë, si artiçoka, citrus, lulesh, bimesh mjekesore/aromatike, etj. Sipas standardeve, fermentimi i vajrave të ullirit nuk lejohet.

Rregullorja e Komisionit (EEC) Nr 2568/91 dhe ndryshimet e saj (versioni 01/01/2013) përcakton se cili vaj ulliri mund të shitet në BE dhe cilat jane standardet e IOC.

5.1.2 KËRKESAT PËR PËRBËRJEN E VAJIT TË ULLIRIT

Legjislacioni i BE-së për vajin e ullirit përcakton kategoritë e ndryshme të vajrave të ullirit dhe vajrave të pulpës së ullirit, si dhe metodat përkatëse të analizave, që do të përdoren nga autoritetet e kontrollit të Shteteve Anëtare. Legjislacioni evropian është në përputhje me standardet e Këshillit Ndërkombëtar të Ullirit (IOC). Shitjet e vajit të ullirit të falsifikuar ose të deklaruar në mënyrë të rreme në Evropë parandalohen përmes kontrolleve të rregullta.

Testet e autenticitetit në vajin e ullirit kryhen për të shmangur mashtrimin. Mashtrimet e zakonshme përfshijnë shtimin e vajit vegjetal më të lirë, klasifikimin e rremë të cilësisë, çertifikimin e rremë organik dhe origjinën e rreme gjeografike. Testet e autenticitetit përfshijnë zbulimin e sasisë së dyllit (që zbulon praninë e vajit të pulpës), 2-gliceril-monopalmitat (prania e vajrave të riesterifikuar), stigmastadienet (shtimi i vajit të rafinuar), ECN42 (shtimi i vajit të farës) dhe përbërja e acideve yndyrore (për të zbuluar nëse vaji i ullirit është një përzierje).

Blerësit dhe autoritetet doganore të BE-së mund të refuzojnë produkte me përmbajtje të padeklaruar, të paautorizuar (p.sh. vaj mineral) ose përmbajtje të lartë të materialeve të jashtme.

Mbetjet e pesticideve
Bashkimi Evropian publikon rregullisht një listë të pesticideve të miratuara që janë të autorizuara për përdorim. Megjithëse nivelet e larta të mbetjeve të pesticideve nuk janë shumë të zakonshme në vajin e ullirit, disa importues evropianë kërkojnë një test të detajuar për praninë e mbetjeve të pesticideve.
Disa mbetje të pesticideve të testuara zakonisht në vajin e ullirit përfshijnë piretroide, pesticide organokloro, pesticide organofosforike, bifenile të poliklorur dhe pesticide që përmbajnë azot.

Kontrolli i kontaminuesve

Kontrolli i ndotësve në vajin e ullirit
Një rregullore specifike dhe e përditësuar e Komisionit Evropian përcakton nivelet maksimale për disa ndotës në produktet ushqimore. Përveç kufijve të përgjithshëm të ndotësve të vendosur për produktet ushqimore, ai siguron gjithashtu një numër kufijsh të saktë të ndotësve për produkte specifike, duke përfshirë vajin e ullirit.
Ndotës mikrobiologjikë
Prania e ndotësve mikrobiologjikë është e rrallë në vajin e ullirit, pasi mundësia e rritjes së mikroorganizmave është jashtëzakonisht e ulët pa praninë e ujit. Megjithatë, vaji i ullirit i sapo prodhuar në mënyrë natyrale përmban sasi të vogla uji, duke lejuar zhvillimin e disa mikroorganizmave. Prandaj, disa importues mund të kërkojnë teste standarde mikrobiologjike për vajin e ullirit të importuar, megjithëse nuk është shumë kritik.
Përpunimi i ndotësve
Asnjë ndotës i përpunimit nuk lejohet në prodhimin e vajit të ullirit ekstra të virgjër. Megjithatë, vaji i ullirit lampant duhet të rafinohet për të hequr defektet e tij, kështu që në procesin e rafinimit përdoren mjete ndihmëse përpunuese. Rregullorja evropiane e niveleve maksimale për ndotës të caktuar përcakton nivelet maksimale për 3-monokloropropanediolin, 3 esteret e acideve yndyrore dhe esteret e acideve yndyrore glicidil.
Ndotës të tjerë
Kontrollet e tjera të ndotësve të kërkuara zakonisht për vajin e ullirit lidhen me praninë e metaleve të rënda, rrezatimin dhe hidrokarburet aromatike policiklike (PAH). Metalet e rënda të testuara zakonisht përfshijnë kadmiumin, plumbin dhe merkurin.

5.1.3 KËRKESAT PËR PAKETIMIN DHE ETIKETIMIN

Kërkesat për etiketimin

Për t'u shitur në vendet e BE-se si produkt me shumicë vaji i ullirit duhet të përmbush disa kërkesa në lidhje me etiketimin e tij. Etiketat për produktet me shumicë duhet të përfshijnë:

- Sigurimi i gjurmueshmërisë së pakove (grupeve/paletave) individuale.
- Përdorimi i gjuhes anglisht për qëllime etiketimi, përveç nëse blerësi e kerkon ndryshe
- Etiketat për produktet me shumicë duhet të përfshijnë sa vijon:

1. Emrin dhe klasën e produktit (Sipas Rregullores së Komisionit (EEC) Nr 2568/91 dhe ndryshimeve të saj);
2. Kodin e grupit;
3. Një deklaratë se vaji i ullirit është i destinuar për përdorim në produkte ushqimore;
4. Emrin dhe adresen e eksportuesit;
5. Afatin e skadencës.
6. Pesha neto;
7. Kushtet e rekomanduara të ruajtjes (magazinimit);

Në rast se produkti paketohet si **produkt përfundimtar** (d.m.th. në shishe konsumi) në vendin e origjinës, etiketa per produktet **me pakice** duhet të përmbajë:

- Emrin e produktit dhe klasën e vajit të ullirit: (1) vaj ulliri ekstra i virgjër, (2) vaj ulliri i virgjër, etj.
- Kategoritë (1) vaj ulliri ekstra i virgjër dhe (2) vaj ulliri i virgjër do të kenë emërtime të origjinës sipas nenit 4 të Rregullores (BE) Nr. 29/2012. Terminologjia e mundshme: Atributet pozitive (i ëmbël, i hidhur dhe i athët), sipas intensitetit të perceptimit: intensiv, mesatar dhe i lehtë.
- Indikacione të tjera opsionale qe mund të përfshijnë: (1) shtypjen e parë të ftohtë, (2) nxjerrjen e ftohtë, (3) vetitë organoleptike që i referohen shijes dhe/ose erës, (4) aciditetin ose aciditetin maksimal. Këto tregues duhet të jenë në përputhje me kërkesat e Rregullores (BE).
- Lista e përbërësve.
- Sasia/kategoritë e përbërësve.
- Sasia neto.
- Afati i skadencës.
- Kushtet e veçanta të ruajtjes/përdorimit.
- Deklarimi i substancave alergjike.
- Emri dhe adresa e biznesit.
- Udhëzime per përdorimin;

Produkt organik: Në mënyrë që vaji i ullirit të tregtohet në BE si produkt organik i çertifikuar, ai duhet të përmbajë emri/kodin e organizmit çertifikues, numrin e çertifikimit dhe logon organike të BE-së,. Për të përfshirë logon organike, vaji i ullirit duhet të jetë në përputhje me rregulloren e BE-së për bujqësinë dhe marketingun organik.
Për të tregtuar një produkt si "**organik**" në BE, ky produkt duhet të përputhet me (Rregulloren e Këshillit (EC) Nr 834/2007 dhe Rregulloren e Komisionit (EC) Nr 889/2008 (OJ L-250 18/09/ 2008) për prodhimin organik dhe etiketimin.

Treguesit gjeografikë: Etiketat e vajrave të ullirit të virgjër mund të tregojnë treguesin e tyre gjeografik (vendi, rajoni ose lokaliteti) kur ato janë autorizuar për ta bërë këtë nga vendi i origjinës dhe kur vajra të tillë të virgjër janë prodhuar, paketuar dhe e kanë origjinën ekskluzivisht në vendin, rajonin ose lokalitetin e përmendur.

Etiketat e vajrave të ullirit ekstra të virgjër mund të tregojnë gjithashtu emërtimin e tyre të origjinës (vendi, rajoni ose lokaliteti) kur atyre u është dhënë një emërtim i tillë dhe kur ky vaj ulliri ekstra i virgjër është prodhuar, paketuar dhe e ka origjinën ekskluzivisht në vendin, rajonin ose lokalitetin e përmendur.

Referenca ligjore: Rregullorja Zbatuese e Komisionit (BE) Nr. 29/2012 (ndryshuar me Rregulloren Zbatuese te Komisionit te BE, Nr. 1335/2013) mbi standartin e marketingut, zbatohen standardet mbi kërkesat minimale të Rregullores (BE) Nr. 1169/2011 për dhënien e informacionit ushqimor për konsumatorët.

Kërkesat për Paketimin

Vëllimi dhe materiali i paketimit të vajit të ullirit ndryshon sipas destinacionit. Paketimi me shumicë përfshin madhësi dhe kontejnerë të ndryshëm, të tilla si bateri çeliku, kontejnerë plastikë të ripërdorshme, tanke fleksi dhe cisterna kamionësh. Paketimi me shumicë mund të ndryshojë në madhësi dhe të variojë nga 200 kg (bateri) deri në mbi 20 ton (çisterna fleksi).
Për sektorin e shërbimeve ushqimore, shumica e madhësive të paketimit variojnë nga 5 kg në 25 kg dhe shumë shpesh përdoren kanaçe prej kallaji. Për dyqanet e specializuara të vajit të ullirit dhe sektorin e shërbimeve ushqimore, vaji i ullirit paketohet gjithashtu në paketime të veçanta nga 5 L deri në 15 L, ose në paketim në qese.
Për shitjet me pakicë të vajit të ullirit, kapaciteti maksimal i paketimit nuk duhet të kalojë 5 litra, sipas rregullores evropiane të marketingut të vajit të ullirit. Një paketim i tillë duhet të pajiset me një sistem hapjeje, që nuk mund të mbyllet më pas hapjes së parë. Paketimi mund të jetë më i madh nëse vaji i shitet shërbimit ushqimor (restorante, hotele) ose segmenteve publike (spitale, institucione). Paketimi më i preferuar është një shishe qelqi me ngjyrë të errët që mbron vajin nga drita. Shishet transparente nuk e mbrojnë vajin nga drita, e cila shkakton reaksione oksidimi.

Qelqi është lloji i preferuar i paketimit me pakicë, kryesisht për shkak të preferencave të konsumatorëve dhe imazhit të vajit cilësor të ullirit. Megjithatë, vaji i ullirit mund te jete i paketuar në shumë materiale të tjera për shitje me pakicë, duke përfshirë shishe plastike (të tilla si PET dhe PVC), kanaçe alumini, kanaçe llamarine dhe karton të veshur. Edhe qeramika ndonjehere përdoret për disa vajra ulliri premium.
Një kërkesë tjetër e paketimit është që përmbajtja në paketim të korrespondojë me sasinë e treguar (në peshë ose vëllim) në etiketë. Importuesit kontrollojnë madhësinë dhe peshën e paketimit për të siguruar që produktet e parapaketuara janë brenda kufijve të gabimeve të tolerueshme. Madhësitë më të zakonshme të shisheve të vajit të ullirit në Evropë janë midis 0,5 dhe 1 litër. Vajrat premium të ullirit paketohen kryesisht në përmasa 0,5 L dhe 0,75 L. Ndonjëherë ato paketohen në shishe më të vogla prej 100 ml, 250 ml, madje edhe shishe 20 ml një-përdorimshe për restorante dhe katering.

Referenca ligjore: Rregullorja e Komisionit (BE) 2022/2104 e datës 29 korrik 2022 që plotëson Rregulloren (BE) Nr. 1308/2013 të Parlamentit Evropian dhe Këshillit në lidhje me standardet e marketingut për vajin e ullirit, dhe shfuqizon Rregulloren e Komisionit (EEC) Nr 2568/91 dhe Rregullorja Zbatuese e Komisionit (BE) Nr. 29/2012.

5.1.4 DOKUMENTACIONI

Disa nga dokumentet thelbësore, të cilat zakonisht kërkohen nga importuesit në BE:

- Çertifikata e Analizës
- Fleta e të dhënave teknike (TDS)
- Fleta e të dhënave të sigurisë së materialit (MSDS)
- Certifikata e Origjinës (natyrale kundrejt sintetike, vendase kundrejt importuar dhe natyralizuar)
- Deklarata për alergjenët
- Deklarata CMR (jo kancerogjene, mutagjene ose reprotoksike për riprodhim)
- Deklaratë: pa kontaminues BSE (Encefalopati Spongiforme Gjedhit)/TSE (Encefalopati Spongiforme Transmetuese)
- Pa gluten
- Deklarata për metalet e rënda
- Deklarata e jo nanogrimcave
- Çertifikata të tjera, (nëse ka)

1. Transporti dhe Ruajtja (magazinimi)

Transporti i vajit të ullirit me shumicë mund të kryhet me:

- Bateri (58 gallon/220 litra)
- Ngarkesa (275 gallona/1014 litra)
- Tankera (5,812 gallon/22,000 litra), sipas standardeve ISO 9001:2000
- Tankera për transport të lëngjeve me kontejner të thatë ISO 20'.
- Çanta të projektuara dhe zhvilluara për të transportuar vaj ulliri me shumicë

Para se të transportoni produktin konsultohuni me blerësin tuaj për kërkesat dhe/ose preferencat specifike në lidhje me transportin me shumicë.
Ruajtja e cilësisë së vajit të ullirit gjatë transportit është shumë i rëndesishëm. Në kushte normale transporti, vaji i ullirit është i lëngshëm, kështu që nuk nevojitet ngrohje. Megjithatë, nëse temperatura bie nën 6°C, vaji i ullirit merr një konsistencë gjysmë të lëngshme, me 50% të vajit që precipiton. Në 0°C, vaji i ullirit është i qëndrueshëm si gjalpë. Si i tillë, vaji i ullirit duhet të nxehet për të parandaluar humbjet në cilësi dhe për të arritur pompimin. Temperatura duhet të respektohet sa më shumë që të jetë e mundur gjatë transportit, gjithashtu për të minimizuar proceset e oksidimit.

Masa të tjera për të ruajtur cilësinë e vajit të ullirit përfshijnë edhe:

- Pastrimin dhe tharjen e kazanëve, rezervuarëve, kutive ose qeseve përpara se të ngarkoni vajin.
- Mos ngarkimin e vajit ë ullirit të thartë.
- Mbushja sa më e plotë e rezervuarëve, kutive, qeseve ose baterive në mënyrë që të shmanget ajrimi dhe drita. Ventilimi nuk duhet të kryhet në asnjë rrethanë, pasi do të furnizonte ngarkesën me oksigjen të freskët, gjë që do të nxiste proceset e oksidimit dhe prishjen e parakohshme.

Duhet bërë kujdes që vaji i ullirit organik duhet të mbetet fizikisht i ndarë nga vajrat konvencionale.

Informacion mbi kushtet për transportin e vajit të ullirit mund të gjenden në faqet e internetit websites of **Cargo Handbook: Olive Oil** dhe **Transport Information Service: Olive Oil**.

6. EKSPORTI I VAJIT - STANDARDET

6.1 GJETJA E TREGUT, KOMUNIKIMI ME BLERËSIT E MUNDSHËM DHE OFERTA

Mënyra më e mirë për të gjetur blerës (importues) potencialë është pjesëmarrja në ndonjë panair tregtar për vajin e ullirit. Panairi ofron mundësi për të folur drejtpërdrejt me partnerët e mundshëm për produktin, për të dëgjuar se çfarë kerkojne ata dhe çfarë mund t'u ofrosh atyre. Mund të kuptoni gjithashtu tendencat dhe zhvillimet aktuale për vaj ulliri.

Para se të përfshiheni në eksport është e rëndësishme që paraprakisht:

- Të vlerësoni tregun potencial jashtë vendit për produktin e vajit të ullirit.
- Të mblidhni informacion mbi kërkesat dhe standardet e cilësisë në vendin ku mund të eksportoni.
- Të konstatoni nëse ekzistojnë marrëveshje tregtare të nënshkruara ndermjet shteteve, të cilat ofrojne tarifa preferenciale (pa doganë ose të reduktuara) për të eksportuar në vendin e përzgjedhur.
- Të negocioni dhe bini dakord me importuesin për kushtet e kontratës si sasitë, cilësinë, paketimin, kërkesat e markimit dhe etiketimit, çmimet, kushtet e pagesës, mjetet e transportit dhe pagesën e dërgesës.
- Të siguroni të gjithe dokumentat, licencat dhe çertifikatat e nevojshme për eksport. Këto përfshijnë çertifikatat shëndetësore, testimin e standardeve, çertifikatat veterinare, fitosanitare dhe licencat e eksportit.

Eksporti i vajit të ullirit nga Shqipëria në vendet e BE-së mund të bëhet në dy mënyra:

- Së pari, nëpërmjet eksportit të vajit të ullirit me shumicë për t'u ambalazhuar në një vend në Evropë;
- Së dyti, vaji i ullirit i ambalazhuar në Shqipëri (vendin e origjinës) që mund të eksportohet në ndonjë vend të BE-së.

Mbasi të keni siguruar informacionin e duhur, mund të përgatitni një ofertë potenciale për eksport.

Përgatitja e një oferte për eksport

Oferta përbën një mjet të rëndësishëm marketingu në marredhëniet me klientët potencialë. Një ofertë e shkruar mirë është prova e parë që prezanton efiçencën e kompanisë prandaj është e rëndësishme që blerësi të tërhiqet profesionalisht nga oferta, si nga përmbajtja, edhe nga paraqitja e saj.

Disa nga elementët më të rëndësishëm të ofertës janë:

- produkti: emri, përmasat, pesha, vëllimi, kodi doganor (HS), materiali, ngjyra, sasia (në rast se e keni të kufizuar);
- çmimi: çmimi për njësi, monedha, sasia minimale për porosi me çmimin e deklaruar;
- koha e lëvrimit: të jetë sipas kërkesës së blerësit ose sipas sugjerimit tuaj;
- termat e pagesës: koha, vendi dhe metoda e pagesës;
- Paketimi: lloji i paketimit dhe materialit, peshat neto dhe bruto te produktit, vëllimi kubik, përmasat e paketimit;
- vlefshmëria e ofertës: data e skadencës së ofertës;

Pasi dërgohet oferta, eksportuesi duhet të interesohet nëse oferta i ka mbërritur blerësit. Nëse oferta pranohet, dërgohet një konfirmim pranimi të porosisë nga klienti.

6.2 DOKUMENTAT PËR EKSPORT

Dokumentet bazë të nevojshme për të eksportuar vaj ulliri janë:

1. Çertifikatat e Origjinës
2. Çertifikatat e cilësisë/sigurise ushqimore
3. Dokumentet tregtare
4. Dokumentet e transportit
5. Polica e sigurimit
6. Dokumentet doganore

Çertifikata e origjinës

Është një dokument që vërteton se malli vjen me të vërtetë nga vendi i origjinës. Përdoret për eksporte jashtë Bashkimit Evropian.
Sipas disa marrëveshjeve të tregtisë së lirë, shumica e eksportuesve të vajit të ullirit nga vendet në zhvillim mund të eksportojnë vaj ulliri në Evropë pa paguar detyrime. Për të arritur statusin e taksës zero, eksportuesit duhet të dorëzojnë një çertifikatë origjine që përputhet me rregullat specifike të përcaktuara në marrëveshjet specifike të tregtisë së lirë. Një çertifikatë e origjinës përdoret si dëshmi se vaji i ullirit prodhohet plotësisht brenda vendit eksportues dhe nga ullinj të kultivuar në vend. Shumica e vendeve prodhuese të vajit të ullirit janë anëtarë të marrëveshjes së partneritetit euro-mesdhetar. Shqipëria ka gjithashtu marrëveshje të tregtisë së lirë me BE.

Çertifikatat e cilësisë/sigurise ushqimore

Higjiena e ushqimit (bazuar në metodologjinë HACCP) është një kërkesë ligjore për prodhuesit dhe eksportuesit e vajit të ullirit që hyjnë në tregun evropian. Megjithëse çertifikimi i sigurisë ushqimore nuk është i detyrueshëm sipas legjislacionit evropian, ai është bërë një domosdoshmëri për pothuajse të gjithë importuesit evropianë të ushqimit. Shumica e importuesve evropianë nuk do të punojnë me eksportuesit nëse nuk mund të ofrohet një lloj çertifikimi gjithëpërfshirës i sigurisë ushqimore. Pajtueshmëria me standarde të tilla shtesë mund t'i lejojë eksportuesit te vajit të ullirit të hyjnë në segmente specifike të tregut ose të fitojnë avantazhe konkurruese në krahasim me konkurrentët e tyre.
Çertifikimet me standarde te menaxhimit cilësisë dhe sigurisë ushqimore nga burime të njohura dhe të besueshme tregojnë përkushtimin e eksportuesit për cilësi dhe siguri të lartë dhe të qëndrueshme. Kjo është shumë e rëndësishme për prodhimin dhe trajtimin e vajit të ullirit, veçanërisht për vajin e ullirit në paketimin per konsumatorin.

Dokumenta tregtare

Fatura tregtare: Fatura tregtare është një dokument transaksioni ndërmjet eksportuesit dhe importuesit. Në momentin që mallrat janë gati, eksportuesi lëshon një faturë me qëllimqë t'i tregojë importuesit detyrimin. Fatura përmban informacione bazë në lidhje me trasaksionin dhe gjithnjë kërkohet për çdoganim. Ajo është e ngjashme me një faturë të thjeshtë shitjeje, por me disa informacione shtesë për proçedurën eksport-import.
Të dhënat minimale që duhet të jenë në të janë:

- informacioni mbi eksportuesin dhe importuesin (emridhe adresa);
- numri dhe data e lëshimit të faturës;
- përshkrimi i mallit (emri, cilësia, etj);
- njësia matëse, sasia e mallit, vlera për njësi dhe vlera totale e artikullit;
- vlera totale e faturës dhe monedha e pageses;
- termat e pagesës (metodat dhe data e pagesës, etj);
- mjetet e transportit;

Dokumentat doganore (Deklarata e vlerës doganore)

Deklarata e vlerës doganore është një dokument, i cili duhet të paraqitet pranë autoriteteve doganore ku vlera e mallrave të eksportuar/importuar tejkalon 20 000 euro. Deklarata e vlerës doganore duhet të hartohet në përputhje me formularin DV 1, ekzemplari i së cilës është perfshire në aneksin 8 te Rregullores (BE) 2016/341.
Ky formular duhet të paraqitet së bashku me Dokumentin e Administratës së Vetme (SAD). Qëllimi kryesori kësaj kërkese është të vlerësojë vlerën e transaksionit me qëllim llogaritjen e vlerës doganore të taksueshme për aplikimin e tarifës doganore.
Vlera doganore korrespondon me vlerën e mallrave duke përfshirë të gjitha kostot e bëra (p.sh. çmimi tregtar, transporti, sigurimi) deri në pikën e parë të hyrjes në Bashkimin Evropian. Metoda e zakonshme për të përcaktuar vlerën doganore është përdorimi i vlerës së transaksionit (çmimi i paguar/i pagueshëm për mallrat e importuara).

Deklarata e importit doganor (SAD)

Të gjitha mallrat e importuara në Bashkimin Evropian (BE) duhet të deklarohen pranë autoriteteve doganore të vendit përkatës duke përdorur Dokumentin Unik Administrativ (SAD), i cili është formulari i përbashkët i deklaratës së importit për të gjitha Shtetet Anëtare, i përcaktuar në Doganat e Unionit.
Deklarata duhet të hartohet në një nga gjuhët zyrtare të BE-së, e cila është e pranueshme për autoritetet doganore të shtetit anëtar ku kryhen formalitetet.
SAD-i mund të paraqitet përmes:

- Përdorimit të një sistemi kompjuterik të miratuar të lidhur me autoritetet doganore; ose
- Paraqitjes në ambientet e përcaktuara të zyrës doganore;

Legjislacioni evropian që mbulon këto çështje është:

- Rregullorja (BE) Nr. 952/2013 e Parlamentit Evropian dhe Këshillit, që përcakton Kodin Doganor (OJ L-269 10/10/2013) (CELEX 32013R0952)
- Rregullorja e deleguar e Komisionit (BE) 2016/341 që plotëson Rregulloren (BE) Nr. 952/2013 të PE dhe Këshillit në lidhje me rregullat kalimtare për disa dispozita të Kodit Doganor të EU, ku sistemet përkatëse elektronike nuk janë ende funksionale dhe që ndryshojnë Rregullorja e deleguar (BE) 2015/2446 (OJ L-69 15/03/2016) (CELEX 32016R0341).

Dokumentat e transportit:

Në varësi të mjetit të transportit që përdoret, janë disa dokumenta që duhet të plotësohen dhe paraqiten para autoritetit doganor të vendit anëtar të BE-së në momentin e eksportimit /importimit të mallit me qëllim realizimin e proçesit të çdoganimit të mallit.
Në varësi të mjetit të transportit të përdorur, dokumentet e mëposhtme duhet të plotësohen dhe të paraqiten pranë Autoritetet doganore të vendit ku eksportohet të Bashkimit Evropian (BE) në mënyrë që mallrat të zhdoganohen:

- Fatura e ngarkesës (kur malli transportohet me anije); - Bill of lading
- Fatura e ngarkesës FIATA; - FIATA Bill of Lading
- Faturë Rrugore (CMR)/Faturë ajrore (AWB)/Faturë hekurudhore (CIM)
- ATA Carnet
- TIR Carnet

Siguracioni i transportit:

Siguracioni është një marrëveshje në bazë të së cilës i siguruari dëmshpërblehet në rast dëmesh prej rreziqeve të parashikuara në marrëveshje. Siguracioni është i rëndësishëm në transportin ndërkombëtar të mallrave, për shkak të ekspozimit të madh të mallrave ndaj rreziqeve më të zakonshme gjatë trajtimit, ruajtjes, ngarkimit ose transportit të mallrave, por edhe ndaj rreziqeve të tjera të rralla, si trazirat, sulme apo terrorizëm.
Fatura e siguracionit kërkohet për qëllime çdoganimi vetëm nëse të dhënat e saj (primi i paguar për sigurimin e mallit) nuk paraqiten në faturën tregtare. Standartet për masën e përgjegjësisë së transportuesit jepen në konventat ndërkombëtare, në varësi të llojit të transportit (rrugor, detar, hekurudhor, ajror, etj). Në rastin e transportit rrugor:

Transporti Rrugor - Transporti ndërkombëtar rrugor i mallrave rregullohet nga Konventa për Kontratën e Transportit Ndërkombëtar Rrugor të Mallrave (Konventa CMR) e nënshkruar në Gjenevë në 1956, sipas se ciles, transportuesi rrugor nuk është përgjegjës për humbjet apo dëmet e mallit nëse provon se ato vijnë nga:

- difekte të vetë mallit;
- forcave madhore;
- gabimeve të ngarkuesve ose dorëzuesit;

Nuk ka asnjë rregullore të Bashkimit Evropian në lidhje me dëmshpërblimet për transportin rrugor të mallrave.

Lista e paketimit:

Është një dokument tregtar që shoqëron faturën tregtare dhe dokumentet e transportit dhe jep informacion mbi artikujt e eksportuar dheholllësi për paketimin e çdo dërgese (peshën, përmasat, aspekte të mënyrës se si duhet të lëvizin/transportohen, etj). Të dhënat që përfshin kjo liste janë:

- informacion mbi eksportuesin, importuesin dhe kompaninë transportuese;
- data e lëshimit;
- numri i faturës së transportit;
- lloji i paketimit (kuti, arka, karton, dru, çanta, fuci, etj);
- numri i paketimeve;
- përmbajtja e çdo paketimi(përshkrimi i mallit,numri i artikujvepër çdo paketim);
- markat dhe numrat;
- pesha neto, bruto dhe përmasat e paketimeve;

Lista e paketimit përgatitet nga eksportuesi sipas standarteve të praktikave të biznesit dhe origjinali duhet të jetë i shoqëruar nga një kopje. Normalisht nuk kërkohet të jenë të nënshkruara, por praktikisht edhe origjinali edhe kopja nënshkruhet nga eksportuesit. Ajo mund të përgatitet në çdo lloj gjuhe, por rekomandohet të jetë edhe një kopjenë anglisht.

7. DISA KËSHILLA PËR EKSPORTUESIT

Në aktivitetin tuaj te biznesit eshte e rendesishme te mbani parasysh sa me poshtë:

- Njihuni me tregun e huaj (ku kerkoni te eksportoni) të vajit të ullirit dhe njihuni me konkurrentët tuaj;
- Studioni opsionet e hyrjes në treg për të zgjedhur nga një grup i përshtatshëm blerësish;
- Përdorni panairet dhe ekspozitat tregtare në dispozicion për të promovuar produktin tuaj. Nëse prodhoni vaj ulliri organik, kontrolloni ekspozitat dhe kompanitë (Organic Bio) të specializuara në produkte organikë;
- Merrni parasysh pjesëmarrjen në gara për të arritur një avantazh konkurrues ndaj markave të tjera;
- Promovimi i vajit të ullirit premium me origjinë të vetme, si dhe prodhimi i qëndrueshëm janë aspekte të favorshme për furnitorët;
- Mos harroni se paketimi i produktit tuaj jep përshtypjen e parë për klientin. Promovoni historinë tuaj te biznesit dhe çdo kualifikim të veçantë të vajit tuaj të ullirit, por vetëm ato që mund të vërtetohen me vërtetime;
- Përdorni faqen tuaj te internetit dhe mediat sociale për të promovuar produktin tuaj dhe për të mbajtur klientët tuaj të angazhuar përmes promovimeve dhe videove të dobishme;
- Kur keni të bëni me kompani te huaja, mbani mend dallimet kulturore dhe respektoni mënyrën e tyre të të bërit biznes;

8. ANNEKS: LEGJISLACION EVROPIAN/ RREGULLORE DHE DIREKTIVA

Bashkimi Evropian (BE) ka nxjerrë disa Rregullore dhe Direktiva per tu respektuar ne rastin e eksport/importit te vajit te ullirit. Disa nga keto rregullore të BE-së përfshijnë:

- Rregullorja (BE) Nr. 29/2012 (ndryshuar nga Rregullorja Nr. 1335/2013) mbi standardet e marketingut për vajin e ullirit;
- Rregullorja (BE) Nr. 1169/2011 mbi ofrimin e informacionit ushqimor për konsumatorët.
- Rregullorja (BE) 2022/2104 e datës 29 korrik 2022 që plotëson Rregulloren (BE) Nr. 1308/2013 të PE dhe Këshillit në lidhje me standardet e marketingut për vajin e ullirit (shfuqizon Rregulloren e Komisionit (EEC) Nr 2568/91 dhe Rregulloren (BE) Nr. 29/2012);
- Rregullorja (BE) 2022/2105 e datës 29 korrik 2022 mbi rregullat për kontrollet e konformitetit të standardeve të marketingut për vajin e ullirit dhe metodat e analizës së karakteristikave të vajit të ullirit;
- Aneksi II i Rregullores (BE) Nr. 1169/2011 për dhe një përmbledhje e të gjithë alergjenëve;
- Zgjidhjet e paketimit për vajin e ullirit duhet të jenë në përputhje me Rregulloren Zbatuese të Komisionit (BE) Nr. 29/2012 (ndryshuar nga Rregullorja Zbatuese e Komisionit [BE] Nr. 1335/2013).
- Aneksin I i Rregullores (BE) Nr. 2568/91, (versioni i konsoliduar 01/01/201544) mbi kriteret qe përshkruajnë karakteristikat fiziko-kimike për kategoritë e ndryshme për vajin e ullirit dhe vajin e mbetjeve të ullirit (pomace);
- Rregullorja (KE) Nr. 178/2002 e Parlamentit Evropian dhe e Këshillit e datës 28 janar 2002 që përcakton parimet dhe kërkesat e përgjithshme të ligjit për Sigurine ushqimore, themelimin e Autoritetit Evropian të Sigurisë Ushqimore dhe përcaktimin e procedurave në çështjet e sigurisë ushqimore;
- Neni 4 i Rregullores (BE) nr. 29/2012 mbi emërtimet e origjinës per Kategoritë: (1) vaj ulliri ekstra i virgjër dhe (2) vaj ulliri i virgjër;
- Rregullorja e (BE) Nr. 834/2007 dhe Rregullorja e Komisionit (EC) Nr. 889/2008 (OJ L-250 18/09 /2008) për prodhimin "organik" dhe etiketimin;