



KLASIFIKIMI I VAJRAVE

*Dr. Nicola Perrucci
Kryetar Paneli -
Pulia*

**PROGRAMI PËR MODERNIZIMIN E BUJQËSISË (PROMAS)
Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Shqipëri
Agjencia Italiane e Bashkëpunimit për Zhvillim
ZHVILLIMI I QËNDRUESHËM I SEKTORIT TË ULLIRIT NË SHQIPËRI – ASDO**

PËRCAKTIME DHE PËRKUFIZIME TË VAJRAVE TË VIRGJËR TË ULLIRIT DHE TË VAJRAVE NGA BËRSITË E ULLIRIT SIPAS NENIT 35 TË LIGJIT CEE 136/66 – I NDRYSHUAR SË FUNDI ME LIGJIN CEE 1513/2001

1) VAJ ULLIRI I VIRGJËR

Vajra të përftuar nga fruti i ullirit vetëm nëpërmjet proceseve mekanike ose proceseve të tjera fizike në kushte të tilla që nuk sjellin ndryshime të natyrshmërisë së vajit, dhe që nuk u janë nënshtruar trajtimeve të tjera përveç larjes, dekantimit, centrifugimit dhe filtrimit, duke përjashtuar vajrat e përftuar nëpërmjet solventëve ose lëndëve ndihmëse me veprim kimik ose biokimik, ose me procese ri-esterifikuese dhe çfarëdo përzierje me vajra me tjetër natyrë.

KLASIFIKIMI I VAJRAVE

SIPAS LIGJIT CE 1513/01

Në fuqi që nga dt. 1 Nëntor 2003

VAJRA ULLIRI TË VIRGJËR QË VIJNË NGA PRODHIMI

VAJ ULLIRI EKSTRA I VIRGJËR (në shishe) ac. 0.80

VAJ ULLIRI I VIRGJËR (në shishe) ac. 2.00

VAJ ULLIRI I VIRGJËR I ZAKONSHËM (në shishe) ac. 3.00

VAJ ULLIRI I VIRGJËR LAMPANT (vetëm për rafineri) ac. > 3.00

KLASIFIKIMI I VAJRAVE NËPËRMJET MESATAREVE TË PANEL TEST

VAJ ULLIRI EKSTRA I VIRGJËR

MESATARJA E FRUTËZIMIT > SE 0 MESATARJA E DIFEKTEVE = 0

VAJ ULLIRI I VIRGJËR

MESATARJA E FRUTËZIMIT > SE 0 MESATARJA E DIFEKTEVE deri
3,50

VAJ ULLIRI I VIRGJËR I ZAKONSHËM

MESATARJA E FRUTËZIMIT > SE 0 MESATARJA E DIFEKTEVE deri
6,00

VAJ ULLIRI I VIRGJËR LAMPANT

MESATARJA E FRUTËZIMIT > SE 0 MESATARJA E DIFEKTEVE > se
6,00

Vaj Ulliri ekstra i virgjër

Procesi i Prodhimit

Aciditeti $\leq 0,8\%$

Procesi Kimik

Perokside ≤ 20
meq O_2 /kg

$K_{232} \leq 2,50$

$K_{270} \leq 0,22$

$\Delta K \leq 0,01$

Vetitë shqisore

Mesatarja e difekteve = 0

Mesatarja e frutëzimit > 0



Vaji i ullirit i virgjër

Procesi i Prodhimit

Aciditeti $\leq 2,0\%$

Procesi Kimik

Perokside ≤ 20
meq O_2 /kg

$K_{232} \leq 2,60$

$K_{270} \leq 0,25$

$\Delta K \leq 0,01$

Vetitë shqisore

Mesatarja e difekteve $\leq 3,5$

Mesatarja e frutëzimit > 0



Vaj ulliri i virgjër lampant

Procesi i
Prodhimit

Aciditeti > 2,0%

Procesi
Kimik

Perokside -

K_{232} -

K_{270} -

ΔK -

Vetitë
shqisore

Mesatarja e
difekteve > 3,5

Mesatarja e
frutëzimit = 0
ose mbi 0



VAJRA QË VIJNË NGA INDUSTRIA E RAFINIMIT

NGA VAJRA ULLIRI LAMPANTE (TË PANGRËNSHËM)

VAJ ULLIRI I RAFINUAR (mbas rafinimit Aciditeti
Max. 0,3%)

VAJ ULLIRI (në shishe për konsum) ac.
1.00

Rafinimi i vajit të ullirit të virgjër lampant

neutralizim

Largim i acideve të lira



Polimeret e triglicerideve dhe transizomeret

shngjyrosje

- **Largim i pigmenteve**
- **Ulje e pjesshme e peroksideve**

**largim i
aromave**

- **Largimi i komponentëve volatilë**
- **Ulje e peroksideve**

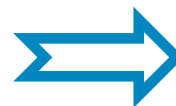
Polifenolet dhe vitaminat



Vaj ulliri i rafinuar



Vaj ulliri i virgjër



Vaj ulliri

**Aciditeti \leq
0.3%**

**Peroksidet \leq 5
meq O₂/kg**

K₂₃₂ -

K₂₇₀ \leq 1.10

Δ K \leq 0.16

Aciditeti \leq 1.0%

**Peroksidet \leq 15
meq O₂/kg**

K₂₃₂ -

K₂₇₀ \leq 0.90

Δ K \leq 0.15



VAJRA QË VIJNË NGA INDUSTRIA E EKSTRAKTIMIT DHE E RAFINIMIT

BËRSI E VIRGJËR

(nënprodukt i ullinjve)

VAJ BËRSIE I PAPËRPUNUAR (KRUDO) (mbas trajtimit me
trielinë)

VAJ BËRSIE I RAFINUAR

(mbas rafinimit
Aciditeti Max. 0,3%)

VAJ BËRSIE ULLIRI

(për konsumatorin në shishe) ac. 1.00

Vaj bërsie ulliri

Bërsi e virgjër ulliri



NORMAT E TREGTIMIT

Vaj ulliri ekstra i virgjër:



PROGRAMA PER LA MODERNIZZAZIONE DEL SETTORE AGRICOLA (PROMAS)
Ministry of Agriculture and Rural Development, Albania
Italian Agency for Development Cooperation
PROGRAMA PER LO SVILUPPO DEL SETTORE DELL'ULIVO IN ALBANIA – ASDO

PROGRAMI PER LA MODERNIZZAZIONE E LO SVILUPPO RURALI (PROMAS)
Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Shqipëri
Agjencia Italiane e Bashkëpunimit për Zhvillim
PROGRAMI QENDRORE TË SEKTORIT TË ULLIRIT NË SHQIPËRI – ASDO

Produktë e certifikuar – çfarë është dhe çfarë garanton

Dr. Michele Digiario
Researcher, Scientific Administrator
CIHEAM Bari

“vaja e virgjër është ajo që është e përftuara drejtpërdrejt nga fryti i ullirit dhe vetëm nga fryti i ullirit”

“vaja e virgjër është ajo që është e përftuara drejtpërdrejt nga fryti i ullirit dhe vetëm nëpërmjet frytit të ullirit”

Vajra ulliri të rafinuar dhe vajra ulliri të virgjër:

“vaja e rafinuar është ajo që është e përftuara nga fryti i ullirit që kanë kaluar procesin e rafinimit dhe vajra të virgjër është ajo që është e përftuara drejtpërdrejt nga fryti i ullirit”

“vaja e ekstra është ajo që është e përftuara nga fryti i ullirit që është e përftuara nga fryti i ullirit që është e përftuara nga fryti i ullirit që është e përftuara nga fryti i ullirit”

ose

“vaja e ekstra është ajo që është e përftuara nga fryti i ullirit që është e përftuara nga fryti i ullirit që është e përftuara nga fryti i ullirit”



KLASIFIKIMI I VAJRAVE

*Dr. Nicola Perrucci
Kryetar Paneli -
Pulia*

PROGRAMME FOR THE MODERNIZATION OF THE AGRICULTURAL SECTOR (PROMAS)

Ministry of Agriculture and Rural Development, Albania

Italian Agency for Development Cooperation

SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE OLIVE SECTOR IN ALBANIA – ASDO

PROGRAMI PËR MODERNIZIMIN E BUJQËSISË (PROMAS)

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Shqipëri

Agjencia Italiane e Bashkëpunimit për Zhvillim

ZHVILLIMI I QËNDRUESHËM I SEKTORIT TË ULLIRIT NË SHQIPËRI – ASDO