Dhoma e Biznesit të Diasporës
Rr. “Ibrahim Rugova”, Sky Tower, 13/3, Tiranë
K.P. 1001, Tiranë-Shqipëri
www.adbc.al
e-mail: info@adbc.al

Shoqata Italiane e Kultivuesve
Associazione Italiana Coltivatori (AIC)
Via Torino 95, 00187 Roma-Italia
https://www.aicnazionale.com/
Email: info@aicnazionale.com

Mundësuar nga :

Informacioni dhe pikëpamjet e shprehura në këtë broshurë nuk përfaqësojnë domosdoshmërisht pikëpamjet dhe qëndrimet e IOM Albania.

Angazhimi i Diasporës në transferimin e njohurive bujqësore në Shqipëri



Broshura nr. 1, prill 2021

www.diasporanameson.al



Ulliri (Olea europaea sativa)

Vaji i ullirit

Ullinj tryeze

Praktikat më të mira të kujdesit për të shijuar vaj ulliri të cilësisë së lartë

Cilësia e vajit të ullirit është e kushtëzuar nga mbarëvajtja e gjithë zinxhirit bujqësor që fillon me fidanin për nga varieteti i zgjedhur, kujdesin ndaj tokës ku është mbjellë, ujitjen, llojet dhe sasia e pesticideve, mënyrën e krasitjes, kohën e vjeljes, respektimin e kushteve të ruajtjes dhe transportit, teknologjinë e përpunimit, llojin e materialit të ambalazhimit dhe kushteve të magazinimit. Toka e ullishteve duhet plehëruar sistematikisht dhe plehu i gjelbër (rigoni, levanda, lule basani, hithra etj) sëbashku me atë blegtoral janë burimi natyror më i shëndetshëm organik. Varietet me prodhimtari sasiore dhe prezencë të lartë antioksidantësh janë: kalinjoti, kokërmadhi i Beratit, ulliri i bardhë i Tiranës, ulliri i bardhë i Krujës, frëngu, ulliri i hollë i Himarës, mixani, kotruvsi etj. Koha optimale e vjeljes së ullirit është kur ngjyra e frutit të ullirit sapo ka filluar të kalojë nga jeshilja në të zezë. Duhet evituar goditja e pemës dhe degëve si dhe kontakti i frutit me tokën. Vjelja duhet bërë maksimumi 48 orë para fillimit të procesit të përpunimit në fabrikë. Të domosdoshme janë kosha plastikë me ajrosje, ambjente grumbullimi të freskëta të mbrojtura nga dielli dhe shiu. Procesi i përpunimit ndikon në sasinë dhe cilësinë e vajit dhe varet nga lloji i mullirit (presim apo bluarje), homogjenizimi, centrifugimi dhe dekanteri. Çdo zgjedhje ka avantazhe dhe disavatazhe që përcaktohen nga sasia e ujit që nevojitet, sasia e ujrave vegjetalë që dalin, energjia, fuqia punëtore, kontakti me ajrin, sasia dhe lagështia e bërsive. Ambalazhimi i vajit të përftuar duhet të bëhet me materiale të miratuara metalike ose qelqi të errët (evitimi i kontaktit me ajrin dhe diellin), hapësirat bosh duhen mbushur me azot (gaz inert) për të evituar oksidimin dhe ruajtja kërkon ambjente të errëta, të freskëta, të ajrosura mirë, pa prani erërash të tjera dhe me temperaturë optimale 12-15°C.

Vaj Ulliri Subashi

Vaj ulliri ‘Subashi’ është një kompani shqiptare e krijuar si biznes familjar në vitin 2005, në Marikaj të Tiranës. Subashi fillimisht u fokusua në përpunimin e ullinjve të fermerëve të zonave të Tiranës, Durrësit, Krujës për vaj por krahas këtij shërbimi, familja Subashi ka në pronësi 1200 rrënjë ullinj, nga të cilët prodhohet vaj ulliri shumë cilësor kryesisht për tregun e brendshëm. Edhe pse në sasi të pakët, vaji Subashi është mjaft cilësor dhe ivlerësuar së fundi me Vulën e Cilësisë nga Ministria e Bujqësisë.

Vendi ku prodhohet vaji ulliri Subashi quhet Mal-Subash, lagjia qendrore dhe më e vjetër e Marikajt. Banorët e parë
janë vendosur pikërisht në këtë lagje ku ka jetuar dhe familja Subashi prej vitesh. Përpunimi i ullirit për vaj është një traditë e vjetër e kësaj zone, madje dokumente historike
tregojnë se nga kjo trevë, (Marikaj- Preze-Ndroq-Tiranë), eksportohej vaj në Republikën e Venedikut, Shën Markut
dhe Stamboll.

Ulliri që rritet në këtë zonë, është varieteti kalinjot, një varietet special dhe unik shqiptar, që mbart vlera të mëdha ushqimore e antikancerogjene.

Produktet tregtohen në dyqanet Subashi me të njëjtën logo.

Është eksperimentuar në prodhimin e produkteve kozmetike me bazë vajin e ullirit si dhe në produkte vaji te pasuruara me erëza dhe bimë medicinale të cilat kanë vlera ushqyese dhe kurative.



Motoja e kompanisë *Vaji Ulliri Subashi ‘shije dhe cilësi për tryezat e konsumatorëve tanë”.*

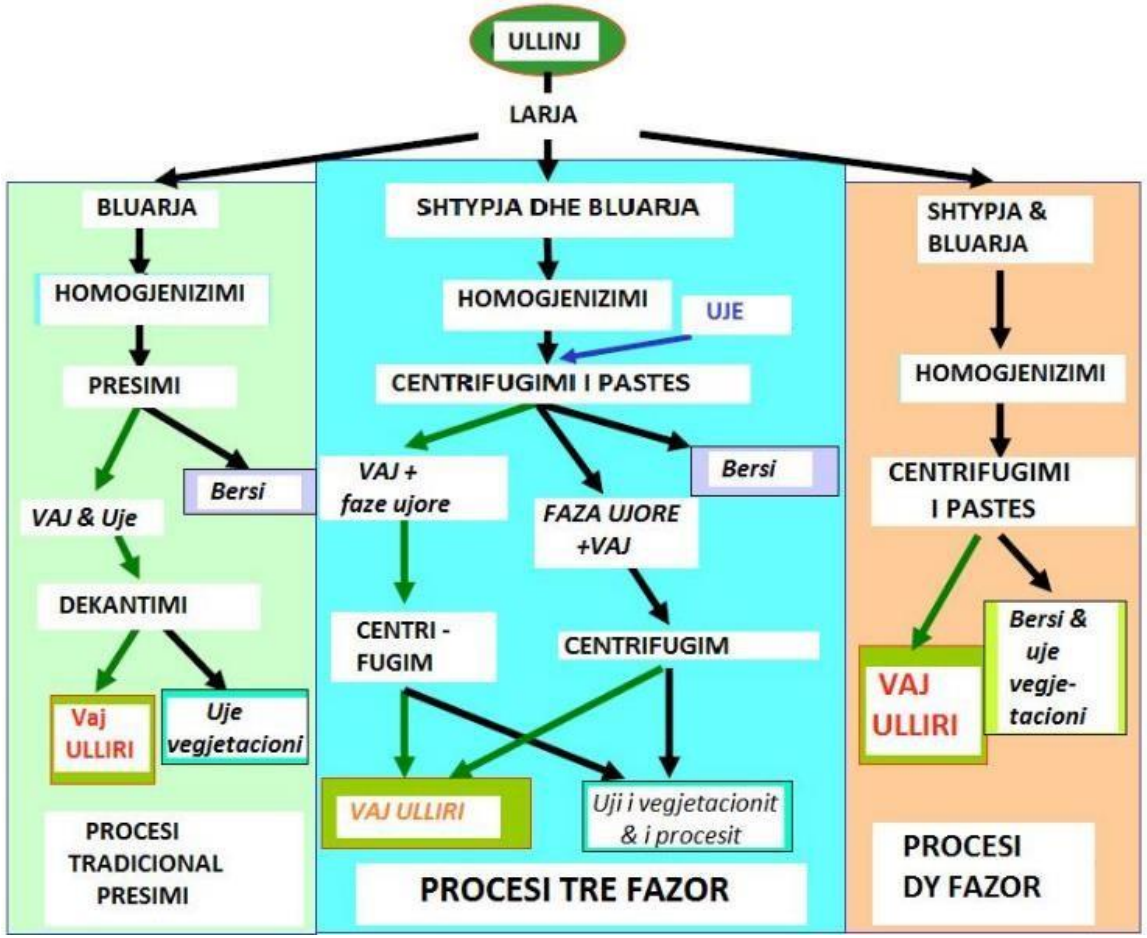
“Musai Olive Oil”



Vaji i ullirit Musai është një nga markat lider të prodhimeve shqiptare. Fabrika e vajit Musai, e cila daton që nga viti 1995, është një biznes familjar me përmasa ndërkombëtare. Vaji i ullirit Musai konkuron denjësisht në tregun vëndas dhe të huaj si produkt i certifikuar bio/organik nga institucionet ndërkombëtare. Fabrika “Musai Olive Oil” është një tjetër model suksesi i sipërmarrjes shqiptare. Një produkt cilësor “Made in Albania” që eksportohet tashmë në Zvicër, New Jork, Bosnjë, e deri në Hong Kong. Kërkesat për këtë vaj ekstra të virgjër vijnë edhe nga Kina dhe Japonia. Vaji Musai është certifikuar organik (bio) nga Bio Inspecta dhe nga USDA Organic. Këto certifikime, garantojnë prodhimin Bio në të gjitha proceset. Dëshmi e suksesit të vajit të ullirit Musai janë 5 medaljet e arit dhe 3 extra ari
në konkurse ndërkombëtare dhe shumë
cmime dhe vlerësime të tjera, brënda dhe jashtë vëndit. Fabrika ndodhet 12 km ne hyrje te Vlorës dhe prodhon vaj nga ullinj Kalinjiot shekullor, me vlera të larta ushqyese, të rritur dhe kultivuar në
mënyrë organike në një nga rajonet më të pasur në vend me ullinj dhe i famshëm për praninë dhe kultivimin e
varietetit autokton “Kalinjot”, unik për cilësitë e pakrahasueshme e të pakonkurrueshme të vajit.



Skema e procesit të prodhimit të vajit të ullirit



INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit (IOC)

Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit është organizata e vetme ndërkombëtare ndërqeveritare në fushën e vajit të ullirit dhe ullinjve të tryezës. Organizata u krijua në Madrid, Spanjë, në 1959, nën kujdesin e Kombeve të Bashkuara me emërtimin Këshilli Ndërkombëtar i Vajit të Ullirit ose IOOC ndërsa në vitin 2006 u quajt Këshillit Ndërkombëtar të Ullirit (IOC). Shqipëria u bë anëtare e e kesaj organizate në 6.03.2019. Këshilli është një lojtar vendimtar me kontribut të drejtpërdrejt në zhvillimin e qëndrueshëm dhe të përgjegjshëm të kultivimit të ullirit dhe shërben si një forum botëror për diskutimin e çështjeve të politikëbërjes dhe trajtimin e sfidave të tanishme dhe të ardhshme. Anëtarët aktualë përfshijnë prodhuesit dhe eksportuesit kryesorë të vajit të ullirit dhe ullinjve të tryezës. Anëtarët prodhues ofrojnë 98% të prodhimit botëror të ullirit, i përqëndruar kryesisht në rajonin e Mesdheut. IOC është e angazhuar për zhvillimin e integruar dhe të qëndrueshëm të kultivimit të ullirit në botë. Përpjekja përkthehet në angazhim të prekshëm për përparimin e vendeve anëtare dhe më e rëndësishmja, për njerëzit e zakonshëm që fitojnë jetesën e tyre nga çdo hallkë e zinxhirit drejt produktit final vaj ulliri dhe ullinj tryeze. Përparimet e teknologjisë dhe përfshirja e tyre në analizën e yndyrnave dhe vajrave janë shoqëruar me një vetëdije në rritje të nevojës për kontroll rigoroz e gjithnjë më efektiv të cilësisë, pastërtisë dhe vërtetësisë së vajrave të ullirit që tregtohen, veçanërisht në tregjet e reja konsumuese të vajit të ullirit. Kjo e shtyu IOC-në të ftonte ekspertë të kimisë së vajit të ullirit nga vendet e tij anëtare për të bashkëpunuar në kërkimin e metodave të reja më të sakta dhe më të besueshme, veçanërisht për të zbuluar dhe mënjanuar mashtrimet,

Kompani shqiptare të prodhimit dhe tregtimit të vajit të ullirit

Disa shembuj kompanish shqiptare dhe diaspore të vlerësuara me medalje nga BIOL:

SHKALLA SH.

Me një eksperiencë 14 vjeçare në fushën e prodhimit të vajit të ullirit, kompania Shkalla Sh. mund të quhet lidere në këtë fushë. Në saj të përpjekjeve të vazhdueshme dhe me asistencën e donatorëve të huaj, Shkalla Sh. sot eksporton vaj ulliri organik ekstra të virgjër në Zvicër si dhe prodhon për tregun vendas. Fabrika e prodhimit të vajit të ullirit të firmës "SHKALLA" ndodhet në Lundër 6 km larg qendrës së Tiranës. Është një biznes familjar. Historia e familjes fillon para 100 vjetësh ku në mullirin e vajit të familjes Ramazan SHKALLA bluheshin ullinjtë e fshatit Farkë. Aktiviteti I ndërpre gjatë periudhës së diktaturës dhe rinisi më vitin 1996 me mbështetjen e GTZ Gjermane. Linja u ble nga firma PIERALISI Itali me kapacitet 400kg ullinj në orë. Në vitin 2005 bëhen investime të reja duke e zëvendesuar këtë linjë me një linjë moderne "MOD PANORAM 3 TG" me kapacitet 900- 1400 kg/orë përsëri nga firma e njohur PERALISI Itali. Firma SHKALLA prodhon vaj të cilësise së lartë. Që prej vitit 2001 ka filluar certifikimin e prodhimit te ullirit bio. Në vitin 2003 ka filluar exportin në Zvicër.



Vaj bio ekstra i virgjër, i paketuar në shishe xhami me ngjyrë të errët Pesha 0.5l

www.diasporanameson.al

Etiketa e vajit të ullirit ekstra të virgjër

Emërtimi i parametrave	Vlera e lejuar dhe shpjegimi
Acide yndyrore të lira	≤ 0.8 sasia e acideve të lira që gjenden në vaj. Sasia e lartë tregon cilësi të ulët të vajit
Treguesi i peroksideve	≤ 20 Indikator që tregon oksidimin fillestar të vajit
Përmbajtja e fenoleve	N/A jo e pranueshme
Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) K 232 (centrifugim-presim)	≤ 2.50
Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) K 270 * (centrifugim-presim)	≤ 0.22
Delta K (ΔK)	0.01 Vaj ulliri i virgjër ≤ 0.01 Vaj ulliri ekstra i virgjër ≥ 0.01 Vaji i ullirit i virgjër jo i përshtashëm për konsum njerëzor vaj ulliri i virgjër lampante/ ndriçues dhe vaj i bërsive të ullirit i papërpunuar
Acidi Oleik (C18:1)	55.0-83.0 Acid yndyror me një lidhje dyfishe omega – 9

BIOL

Çmimi Ndërkombëtar për Vajin e Ullirit Ekstra të Virgjër më të mirë në Botë

Ky çmim ka lindur në Andria, Puglia me iniciativë të Konsorciumit Italian të Programit Biologjik dhe Cilësisë së Ullirit, duke përfaqësuar një aktivitet të rëndësishëm ndërkombëtar të të gjithë aktorëve të zinxhirit të vajit të ullirit ekstra të virgjër.

bazuar në përparimet teknike dhe të dhëna të reja kërkimore shkencore. Që nga viti 1988, kimistët e vendeve të IOC janë takuar dy herë në vit. Puna e tyre ka çuar në adoptimin nga IOC të metodave specifike të analizës së vajit të ullirit për të zbuluar dhe evituar daljen ne treg të vajrave e farës, vajrave të farës së desterolizuar, vajin e bishtit të ullirit ose gjurmët e tretësve të halogjenuar. IOC ka të përfshira standartet e tregëtimit, metodat e analizës kimike të vajrave të ullirit dhe udhëzuesit e praktikave më të mira, të shoqëruara me historikun dhe vendimet përkatëse.
https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and- methods/

Bërsitë e ullirit-Nga mbetje në nënprodukt

Një nga nënproduktet që dalin në procesin e transformimit të frutit të ullirit në vaj është bërsia. Aplikimi i teknologjisë të prodhimit të pastër TPP në prodhimin e vajit të ullirit ekstra të virgjër (sistemi i centrifugimit 3-fazor), siguron përdorimin me efiçencë të burimeve të ujit, energjisë, lëndës së parë, parandalon dhe minimizon, humbjet dhe ndotjen e mjedisit, duke përmirësuar dhe cilësinë dhe sigurinë e produktit. Bërsia e cila më parë konsiderohej si mbetje ose humbje në procesin teknologjik, pavarësisht se pjesërisht ajo përdorej si ushqim i freskët për kafshët, tashmë duke ju nënshtruar përpunimit me tharje dhe presim, përbën një përfitim ekonomik dhe mjedisor mjaft të rëndësishëm. Efiçenca e energjisë nga djegija e bërisë së tharë dhe të presuar e bën atë një lëndë djegëse mjaft të kërkuar në treg ndërsa paketimi me presim ul koston e transportimit dhe eviton manipulimin e saj. Inkurajimi i iniciativave sipermarrëse në fushën e trajtimit të bërsive të ullirit siguron një ndikim mjaft pozitiv në menjanimin e ndotjes së mjedisit për një zhvillim të qëndrueshëm dhe pasurimin e burimeve të energjisë natyrore.

Degustimi i vajit të ullirit

Degustim është vlerësimi organoleptik i vajit të ullirit të virgjër dhe kategorizimi ose etiketimi i tij sipas intensitetit të defekteve, frutësisë dhe karakteristikave të tjera pozitive të perceptuara nga paneli i testimit.

Teknika PANEL- TEST bazohet në aftësinë e një grupi degustatorësh, 8-12 shijues të stërvitur në përcaktimin e karakteristikave organo-shqisore të vajrave të ullirit të virgjëra. Në këtë standard, ngjyra nuk konsiderohet si karakteristikë organoleptike. Vlerësimi kryhet me anë të nuhatjes (aromat: frutësia dhe aroma të frutave të tjera), shijimi (i ëmbël, i hidhur, djegës) Karakteristikat organoleptike të dëshirueshme / pozitive të vajit të ullirit Frutësia/ndjesia e pranisë së frutit. : Aromat, në varësi të varietetit, karakteristikë e vajit të prodhuar nga ullinj të shëndoshë dhe të freskët, të pjekur ose jeshile, i perceptuar drejtpërdrejt dhe / ose nga ana e prapme e hundës. Frutësia cilësohet jeshile n.q.s aromat të kujtojnë frutin jeshil dhe është karakteristikë e vajrave të prodhuar nga ullinj jeshil, ndërsa frutësi e pjekur n.q.s aromat të kujtojnë frutin e pjekur dhe janë karakteristikë e vajrave të prodhuar nga ullinj jeshil dhe të pjekur.

I hidhur: Shija e parë, karakteristikë e vajrave të prodhuar nga ullinj jeshil ose të larosur, që perceptohet nëpërmjet papillave në zonën V, të gjuhës. Djegës: Ndjesi therëse karakteristikë e vajrave të prodhuar në fillim të sezonit, kryesisht nga ullinjtë jeshilë. Perceptohet në të gjithë zgavrën e gojës,veçanërisht në fyt Karakteristikat organoleptike të padëshirueshme /negative të vajit të ullirit i ndezur/llum (precipitat i papastërtive): Erë dhe shije karakteristikë e vajit të përftuar nga ullinj të ruajtur në grumbuj, të cilët kanë pësuar një fazë të avancuar të fermentimit anaerobik ose e vajit që ka qëndruar në kontakt me llumra (precipitate) të dekantuara në rezervuare. i Mykur/i lagësht: Erë dhe shija karakteristike e vajit të përftuar nga ullinj në të cilët janë zhvilluar shumë kërpudha dhe maja si pasojë e ruajtjes së tyre për shumë ditë në mjedise me lagështi. i uthulluar: Erë dhe shije karakteristike, që të kujton verën ose uthullën, që shkaktohet nga fermentimi aerobik i ullinjve ose brumit të ullirit, të mbetur në paisjet e presimit të palara mirë, duke shkaktuar formimin e acidit acetik dhe etanolit. i prishur/i ranciduar: Erë dhe shije karakteristike e vajrave që kanë pësuar procese intensive oksidimi. Dru i lagësht: Erë dhe shije karakteristike e vajrave të përftuar nga ullinj të dëmtuar nga ngrica, madje që në pemë.