



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
BASHKIA PATOS
DREJTORIA E ZHVILLIMIT BUJQËSOR, BLEGTORAL, PYJOR, MJEDISOR DHE KONTROLLIT TË
USHQIMIT
SEKTORI I PYJEVE DHE I MJEDISIT

TEMA: NGRITJA E NJË PIKE GRUMBULLIMI PËR ULLIRIN

QËLLIMI:

Grumbullimi i prodhimit të ullirit të zonave përreth i jep shtysë zhvillimit dhe fuqizimit të fermerëve vendas. Krijimi i një pike grumbullimi nxit tregtimin dhe import/eksportin e produkteve bujqësore brenda dhe jashtë vendit.

OBJEKTIVAT:

1. Të motivojë institucionet financiare për të mbështetur një sektor vital të ekonomisë shqiptare me potencial gjerësisht të pashfrytëzuara – bujqësia dhe agrobizneset.
2. Të japë një panoramë të përgjithshme të sektorit të ullirit dhe vajit të ullirit në territorin e Bashkisë Patos duke analizuar zhvillimet e fundit dhe gjëndjen aktuale duke përfshirë mundësitë, kufizimet dhe vështirësitë, me fokus të veçantë në nevojat/potencialet për investime.
3. Të realizojmë përpjekje të vazhdueshme të konsiderueshme për të përmirësuar teknologjinë bujqësore për plantacionet e reja dhe ullishtat ekzistuese në mënyrë që të nxisim eksportin e vajit të ullirit.
4. Të rrisim investimet në kapacitetet magazinuese të vajit të ullirit të cilat janë një faktor kryesor që ndikon në cilësinë e vajit të ullirit, së bashku me cilësinë e frutit, teknologjinë e përpunimit dhe njohuritë teknike.
5. Të nxisim fermerët e zonës të përfitojnë nga skemat dhe subvencionet në sektorin e ullirit dhe vajit të ullirit si një nga sektorët më të rëndësishëm agroushqimorë.
6. Të ofrojmë një panoramë të përgjithshme të prirjeve kryesore të prodhimit, tendencave ndërkombëtare të tregtisë dhe të tendencave të tregut.

PËRCAKTIMI I PROBLEMIT:

Bujqësia është një nga sektorët kryesorë të ekonomisë shqiptare për sa i përket punësimit dhe konsiderohet si sektor me përparësi nga qeveria shqiptare. Prodhimi i ullirit pothuajse është trefishuar (në rreth 100 000 - 120 000 tonë gjatë 2 viteve të kaluara) krahasuar me fillimin e viteve 2000, por megjithatë, ka luhatje të mëdha nga viti në vit. Edhe prodhimi i vajit të ullirit është rritur ndjeshëm, duke arritur në 20 000 tonë vitin e kaluar - duke qenë se shumica e ullinjve përdoren për vaj ulliri, rritja e prodhimit të vajit të ullirit ka ndjekur tendencën rritëse të prodhimit të ullinjve të papërpunuar. Prodhimi është ende shumë i fragmentizuar dhe rendimenti është mjaft i ulët, pasi fermerët nuk kryejnë shërbimet e duhura agronomike për pemët. Potenciali i tregut është shqyrtuar nga dy këndvështrime: potenciali për eksport dhe potencialet për zëvendësimin e importeve. Potenciali për eksport merr në konsideratë performancën e njohur të eksporteve të kombinuara me kërkesën ndërkombëtare për një produkt të caktuar - kur eksportet rriten me kalimin e kohës dhe kjo përkon me rritjen e kërkesës ndërkombëtare, konsiderohet se ky produkt ka potenciale për eksport. Potencialet për zëvendësimin e importeve shqyrtojnë

potencialet për të përmbushur kërkesën vendase. Zinxhiri i vlerës i vajit të ullirit konsiderohet si sektor me përparësi po të merret parasysh zëvendësimi i importit të tij, por edhe eksporti i vajit të ullirit i cilësisë së lartë. Mbledhja e të dhënave parësore është realizuar nga intervistat e thelluara me informuesit kyç që përfaqësonin aktorë të zinxhirit të vlerës dhe me ekspertë të sektorit. - Prodhimi parësor i ullirit ka qenë përfitues i skemës më të madhe të mbështetjes (kombëtare) nga qeveria. Megjithatë, dobësitë kronike të sektorit, d.m.th. rendimenti i ulët dhe çmimi i lartë i lëndëve të para ende nuk janë zgjidhur. Problemi kryesor i fermerëve qëndron në faktin se ka prodhim, prodhohet vaji i ullirit por nuk kanë ku ta çojnë, për këtë arsye pika e grumbullimit të ullirit dhe vajit të ullirit për tregëti është tepër e domosdoshme për banorët e Bashkisë Patos. Llojet e ullinjve që kultivohen në territorin e Bashkisë Patos janë :

1. Për kripje janë rreth 25.900 rrënjë ulliri.
2. Vajs 101.450 rrënjë ulliri.

Nuk mund të përftohet një vaj ulliri me cilësi të mira organoshqisore kur përpunohet nga ullinj të cilësisë të dobët. Një gjë e tillë nënkupton që nëse dëshirojmë të përftojme një vaj me karakteristika të mira, duhet pasur kujdes në momentin e vjeljes, transportit, kohës së ruajtjes së frutit, përpunimit të tij dhe duhen respektuar kushtet e ruajtjes.

Faktorët që ndikojnë në cilësinë e frutit në fushë janë:

1. Varieteti
2. Koha e vjeljes (Indeksi i pjekurisë)
3. Metodot e vjeljes
4. Trajtimi pas vjeljes së ullirit

Faktorët që ndikonë në procesin e përpunimit të frutit:

1. Lloji i mullirit
2. Menaxhimi i fabrikës
3. Ruajtja e vajit të ullirit

1. **Varieteti**

Varieteti i ullirit ndikon në cilësinë dhe sasinë a vajit të ullirit. Mesatarja e përmbajtjes së vajit në frut me pjekuri të plotë, varion nga 10 deri në 25 % të peshës së freskët. Sasia e antioksidantëve natyralë që gjenden në vajin e ullirit është i ndryshëm në varësi të varietetit.

Varietetet më të rëndësishme të kultivuara në territorin e Bashkisë Patos konkretisht në Njësinë Administrative Ruzhdie janë:

– Kalinjot

– Kokërmadh i Beratit

Më shumë se 80% e sipërfaqes së kultivuar me ullinj është e mbjellë me ullinj për vaj ndërsa pjesa tjetër është e mbjellë me ullinj tavoline.

2. Koha e vjeljes së ullinjve

Koha optimale e vjeljes së ullirit është një diskutim i vazhdueshëm tek ullishtarët, pasi ndikon në rendimentin e prodhimit, aromës dhe cilësisë së vajit, në sasinë e vajit që gjendet në frut si dhe në ngjyrën e tij.

Koha më e mirë është koha kur përftohet sasia më e madhe e vajit me një cilësi të lartë. Momenti i vjeljes së frutit fillon kur ngjyra e frutit të ullirit sapo ka filluar të kalojë nga jeshilja në të zezë.

Në përgjithësi sasia e vajit në frutin e ullirit rritet me rritjen e tij dhe mbetet e qëndrueshme kur fruti arrin madhësinë maksimale. Rendimenti i vajit rritet me rritjen e pjekurisë së frutit për shkak të dehidratimit të ullirit.

Ashtu si çdo pemë frutore, fruti i pjekur i ullirit është më i ëmbël dhe më frutor për shkak të rritjes së disa komponentëve kimikë që gjenden në fruta të tilla si alkooholet, esteret dhe aldehidet.

3. Mënyrat e vjeljes së frutit

Vaji i ullirit në frut gjendet në kushte perfekte por ndryshimet në cilësinë e tij ndodhin gjatë procesit të ekstraktimit.

Ekzistojnë disa metoda të vjeljes së ullirit; metoda tradicionale dhe ajo mekanike

1. Metoda Manuale

Vjelja me dorë e ullinjve është mënyra më e mirë por kjo metodë vjeljeje është shumë e kushtueshme dhe kërkon kohë.

2. Metoda Mekanike

Kjo metodë e vjeljes realizohet më shpejtë dhe brenda një kohe më të shkurtër. Për të patur një vjelje sa më cilësore duhet të merren parasysh këto çështje:

-Të përdoren rrjetat plastike për të evituar çdo kontakt të frutit me tokën;

-Nuk duhet që gjatë vjeljes pema të goditet pasi dëmtohen degët prodhuese të vitit të ardhshëm;

-Nuk duhet asnjëherë që të përzihen frutat e vjela direkt nga pema me ato rreth kurorës, pasi këto të fundit mund të shkaktojnë procese fermentuese negative për cilësinë e vajit.

4. Ruajtja e ullirit pas vjeljes

– Frutat ruhen në kosha ose arka plastike të ajrosura. Duhet të evitohet përdorimi i qeseve , kryesisht i atyre qeseve të mëdha prej najloni;

– Duhet të bisedohet me prodhuesin përpara se të transportohen për të evituar pritjen e gjatë.

– Preferohet që ullinjtë të ruhen në kontenerë plastikë për një kohë jo më shumë se 48 orë.

-Të ruhen në vende të pastra dhe të ajrosura dhe të mos ekspozohen në diell apo në shi.

Vëmendje:

Fermentimi i frutave që nga momenti i vjeljes deri në momentin e bluarjes mund të dëmtojë seriozisht cilësinë e vajit të prodhuar, duke ulur çmimin në treg.

2. Procesi i përpunimit të ullirit

2.1. Lloji i Mullirit

Ekzistojnë dy metoda përpunimi për ekstraktimin e vajit të ullirit:

1. Metoda Tradicionale (Me Presim)

- Avantazhet: Përdorim i ulët i energjisë; nuk kërkon shtesë uji;
- Disavantazhet: Operon me linjë të nderprerë; ka kosto të lartë dhe fuqi punëtore të ulët; vaji është në kontakt me oksigjenin e ambientit (shkakton oksidimin e vajit);
- vështirësi për pastrimin e disqeve filtruese

2. Metoda Moderne (Ekstraktimi i vajit me linjë të vazhduar) përdorimi i dekanterit.

- Avantazhet: Operon me linjë të vazhduar me kosto të ulët pune dhe krah pune me produktivitet të lartë; kërkon hapësirë të vogël; ekstraktimi zhvillohet me kohë të shkurtër dhe kjo ul rrezikun nga oksidimi; pastrohet lehtë; nuk përdoret filtër.
- Disavantazhet: Prodhon ujëra vegetative me sasi të lartë; ul cilësinë e vajit për shkak të shtimit të ujit; ka kosto të lartë; kërkon energji të vazhdueshme.

3. Dekateri me 3-faza (vaji, bërsia, dhe ujrë vegjetative)
 - Avantazhet: Prodhon vaj me cilësi të mirë dhe bërsi relativisht të thatë; ka ekstraktim me rendimet të lartë dhe fleksibilitet të impiantit të ekstraktimit (në aspektin e përdorimit) me cilësi të ndryshme të ullinjve.
 - Disavantazhet: Prodhon ujëra vegjetative me sasi të lartë; ul cilësinë e vajit për shkak të shtimit të ujit.
4. Dekanteri me 2-faza (vaj, bërsi + ujë vegjetativë)
 - Avantazhet: Shtim me sasi të ulët uji ose aspak; prodhon vaj me sasi të lartë të polifenoleve;
 - Disavantazhet: Prodhon bërsi me lagështi; ka fleksibilitet të ulët për cilësi të ndryshme ulliri; rendiment të ulët ekstraktimi.

2.2. Manaxhimi i fabrikës

Një fabrikë duhet të ketë:

- Kanale kulluese në dysheme për të larguar ujërat vegjetative;
- Dysheme të veshura me materiale të posaçme që pengojnë grumbullimin dhe rrjedhjen e vajit;
- Dukshmëri e mirë dhe reduktim të zhurmës.

Hapat e ndryshëm për përpunimin e ullinjve në vaj janë si më poshtë:

- Ndarja e frutit nga gjethet ose pjesët e tjera të huaja, pastrimi dhe larja me ujë (nëse është e nevojshme);
- Bluarja e frutit dhe formimi i pastes, përzierja e ngadaltë, temperaturat e homogjenizimit jo më shumë se 27 °C dhe jo më pak se 20 °C. Koha e homogjenizimit zgjat nga 20 deri në 40 min., në varësi të karakteristikave të frutit të ullirit;
- Ndarja e vajit nga bërsia: Larja e vajit me ujë jo më shumë se 0.1 %, ose sasia e vajit që gjendet në bërsi ose uji vegjetativ duhet të përmbajnë më pak se 0.1% të tij.

Vaji i bërsisë që merret nga procesi i nxjerrjes duhet të ekstrahohet me anë të solventëve duke përdorur nxehtësinë.

Ullinjtë më cilësi të ulët mund të përdoren për prodhimin e sapunëve (rreth 15% e ullinjve total).

2.3. Ruajtja e vajit të ullirit

- Të shmangen enët plastike; Për magazinimin e vajit duhet të përdoren kontenierë prej çeliku inox ose xham i errët, i pastruar mirë, me mbyllje hermetike dhe i mbushur plotësisht. Për marketingun e vajit të ullirit duhet të përdoren shishe qelqi me ngjyrë;

- Vaji ruhet në 12-15°C, në kushte të errëta, në vende pa erë dhe të ventiluar mirë kontenierët duhet të mbushen me azot (gaz inert) në hapësirat e hapura;
- Vaji duhet dekantuar 1 – 3 herë, filtrohet direkt para mbushjes;

2.4. Klasifikimi i vajit të ullirit

- Vaj i ullirit është vaj i cili përftohet vetëm nga frutat e pemës së ullirit (*Olea europea sativa*);
- Vaji i ullirit nuk duhet të përziej asnjëherë me ndonjë lloj vaji tjetër vegjetal. Ai duhet të kalojë analizën shqisore nga një panel i certifikuar i shijuesve dhe të plotësojë kriteret analitike;
- Një nga aspektet më të rëndësishme të klasifikimit të vajit të ullirit është edhe përcaktimi i vlerësimit sensorial;
- Vlerësimi organoshqisor i vajit realizohet nga një panel i kualifikuar degustuesish, I njohur zyrtarisht nga Këshilli Ndërkombëtar i Ullirit (IOOC);
- Vaji i ullirit i Virgjër përftohet vetëm nga proceset mekanike pa përdorur asnjë nga metodat e tjera alternative.

KRITERET DHE STANDARDET E CILËSISË SË VAJIT TË ULLIRIT (IOC&CEE, 2009)

EKSTRA I VIRGJËR VAJ ULLIRI LAMPANT(1)

Karakteristikat Sensoriale (2)

Mesatarja e Defekteve (3) = $0 < 2.5 > 6.0$

Mesatarja Frutore (4) $> 0.0 > 0.0 > 0.0$

Karakteristikat Kimike *

Aciditeti total % (5) $< 0.8 < 2 < 3.3$

Indeksi i Peroksideve (meq. O₂/Kg) (6) $< 20 < 20$ No limit

1. Nuk është për konsum tek njeriu;
2. Karakteristikat sensoriale përcaktohen në bazë të aromave dhe shijeve të vajit;
3. Defektet shkaktohen gjatë vjeljes, përpunimit dhe ruajtjes;

4. Aromat frutore lidhet direkt me cilësinë e ullirit dhe përcaktohet nga pjekuria dhe varieteteti;
5. Aciditeti i lirë mat sasinë e acideve të lira që gjenden në vaj. Sasia e lartë e tij tregon cilësi të ulët të vajit;
6. Indeksi i peroksideve është një indikator që tregon oksidimin fillestar të vajit;

* Një tjetër karakteristike kimike e vajit është edhe absorbanca UV, që është një indikator që tregon oksidimin e vajit. (vlerat për vajin ekstra të virgjër janë: $K_{232} \leq 2.5$; $K_{270} \leq 0.22$; $\Delta K \leq 0.01$)

1. Përcaktimi i Vajit Ekstra të Virgjër

Është lëng natyral që rrjedh nga shtypja e ullinjve me aromë delikate dhe përfitimet shëndetësore nga komponentë antioksidues natyral.

- Atribute pozitive: 7 frutore, hidhësia, jeshile, agrume, erëza, tropikale, frut i pjekur e pikante, të përcaktuara sipas cilësisë së frutit;
- Atributet negative (vlerësimi i defekteve): i vjetëruar, myk, lagështi, drurore, acide dhe uthullore, rancide, metalike;
- Aciditeti i lirë më pak se 0.8%;
- Indeksi i peroksideve jo më shumë se 20 milli equivalent i O₂/kg of oil;
- Ekstraktuar vetëm me metoda mekanike pa solvent dhe nxehje;
- Nuk duhet të përzihet me vajra të tjerë vegjetalë ose kimikate.

ASPEKTET SOCIALE

- Nxiti certifikimin organik të produkteve organike si më të sigurta dhe më të shëndetshme se produktet e tjera (tradicionale). Tregu për ushqimin organik në Shqipëri është ende i vogël, por preferenca e konsumatorëve për ushqim organik paraqet një potencial për zhvillimin e tregut në përgjithësi dhe për vajin e ullirit në veçanti, i cili mund të zhvillohet në të ardhmen me rritjen e të ardhurave dhe ndërgjegjësimin rreth ushqimeve organike (vajin e ullirit).
- Zhvillimi i tregut të brendshëm.
- Nxiti tregtimin e produkteve vendase. Shumica e konsumatorëve i zgjedhin produktet e tyre nga origjina (vendase kundrejt importeve). Përgjithësisht, ka një preferencë të madhe të konsumatorëve për produktet ushqimore vendase. Shumica e konsumatorëve e konsiderojnë rajonin/zonën e origjinës si të rëndësishme ose si shumë të rëndësishme kur vendosin të blejnë produkte shqiptare.
- Inkurajimi i fermerëve të vegjël për rritjen e sipërfaqeve të mbjella me ullinj.
- Sjell zhvillimin ekonomik të vendit.
- Siguron shitjen e produktit në tregun e brendshëm dhe të jashtëm.
- Mbështetja për kapacitetet e ruajtjes së vajit të ullirit dhe rafinimit të vajit të ullirit.

- Rinovimin e teknologjisë së kompanisë ekzistuese me përvojë në vend të investimeve për krijimin e bizneseve të reja.