



FLETORJA ZYRTARE E REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

Botim i Qendrës së Botimeve Zyrtare

www.qbz.gov.al

Nr. 120

26 korrik

2013

P Ë R M B A J T J A

Vendim i KM

nr. 555, datë 27.6.2013

Për miratimin e rregullores “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”

Faqe

5189

VENDIM
Nr. 555, datë 27.6.2013

PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “PËR KARAKTERISTIKAT E CILËSISË DHE KRITERET E NATYRSHMËRISË SË VAJIT TË ULLIRIT DHE VAJIT TË BËRSIVE TË ULLIRIT”¹

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të nenit 6 pika 1 të ligjit nr. 87/2013, datë 25.2.2013 “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”, me propozimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, Këshilli i Ministrave

VENDOSI:

1. Miratimin e rregullore “Për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë të vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”, sipas tekstit bashkëlidhur këtij vendimi.

2. Kjo rregullore zbatohet për kategoritë e vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit, të përcaktuara në nenin 5 të ligjit nr. 87/2013, datë 25.2.2013 “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”.

3. Marrja e mostrave për kryerjen e analizave dhe metodat e kryerjes së analizave për përcaktimin e karakteristikave të cilësisë, kriterëve të natyrshmërisë dhe të sigurisë përcaktohen me udhëzim të ministrit përgjegjës për ushqimin.

4. Vendimi nr. 475, datë 10.7.2003 i Këshillit të Ministrave “Për miratimin e rregullore “Për karakteristikat e vajrave të ullirit””, dhe udhëzimet e dala në zbatim të tij shfuqizohen.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

KRYEMINISTRI
Sali Berisha

RREGULLORE
PËR KARAKTERISTIKAT E CILËSISË DHE KRITERET E NATYRSHMËRISË TË VAJRAVE TË ULLIRIT

I. KARAKTERISTIKAT E CILËSISË DHE KRITERET E NATYRSHMËRISË

1. “Vaji i ullirit 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 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:

2.1 Karakteristikat e cilësisë:

2.1.1 Treguesit organo-shqisorë

Treguesit organo-shqisorë të përcaktuar me metodën e Panel – Testit:

- Mesatarja e defekteve: Md = 0

- Mesatarja e frutësisë: Mf > 0

2.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditeti i lirë - % ≤ 0.8

- Vlera e peroksideve - mek O₂/kg ≤ 20

- Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV) - (K_{1cm}^{1%}):

• K₂₃₂ ≤ 2.50

• K₂₇₀ ≤ 0.22

• Delta K (ΔK) ≤ 0.01

¹ CELEX 31991R2568, Rregullore e Komisionit Europian (EEC) nr. 2568/91 e datës 11 korrik 1991, e amenduar “Për karakteristikat e vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit dhe metodat përkatëse të kryerjes së analizave”.



- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m	≤ 0.2
- Papastërti të patretshme - % m/m	≤ 0.1
- Gjurmë metalesh mg/kg	
• Hekur	≤ 3.0
• Bakër	≤ 0.1

2.2 Kriteret e natyrshmërisë

2.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere)

- Acid miristik	≤ 0.05
- Acid palmitik	7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik	0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik	≤ 0.3
- Acid heptadekenoik	≤ 0.3
- Acid stearik	0.5 - 5.0
- Acid oleik	55.0 - 83.0
- Acid linoleik	3.5 - 21.0
- Acid linolenik	≤ 1.0
- Acid arakidik	≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic)	≤ 0.4
- Acid behenik	≤ 0.2
- Acid lignocerik	≤ 0.2

2.2.2 Esteret metilike të acideve yndyrore (EMAY) dhe esteret etilike të acideve yndyrore (EEAY):

Shuma EMAY + EEAY ≤ 75 mg/kg ose 75 mg/kg < Shuma EMAY + EEAY ≤ 150 mg/kg dhe (EEAY/MEAY) ≤ 1,5

2.2.3 Përmbajtja e acideve yndyrore trans (% e acideve yndyrore trans):

- Përmbajtja e acidit oleik trans (C18:1 T)	≤ 0.05
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.05

2.2.4 Përbërja e steroleve dhe triterpeneve dialkoolike

Përmbajtja e desmetilsteroleve (% e përgjithshme e steroleve):

- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	≤ 0.1
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	< kampesterol
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0

1.2.4.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg ≥ 1000

1.2.4.3 Përmbajtja e eritrodil dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve) ≤ 4.5

2.2.5 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg ≤ 250

2.2.6 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje) ≤ 0.2

2.2.7 Përmbajtja e stigmastadieneve - mg/kg ≤ 0.10

2.2.8 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate:

≤ 0.9% n.q.s. % totale e acidit palmitik është ≤ 14%

≤ 1.0% n.q.s. % totale e acidit palmitik është > 14%

2.2.9 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg ≤ 15

2.2.10 Numri i jodit – Wijs

75 - 94

2. “Vaji i ullirit i virgjër” është vaji i ullirit i virgjër, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 2 gramë për 100 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:

3.1 Karakteristikat e cilësisë:

3.1.1 Treguesit organo-shqisorë

Treguesit organo-shqisorë të përcaktuar me metodën e Panel – Testit:

- Mesatarja e defekteve $0 < Me \leq 3.5$
- Mesatarja e frutësisë $Mf > 0$

3.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditeti i lirë - % ≤ 2.0
- Vlera e peroksideve - mek O₂/kg ≤ 20
- Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$):
 - K₂₃₂ ≤ 2.60
 - K₂₇₀ ≤ 0.25
 - Delta K (ΔK) ≤ 0.01
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m ≤ 0.2
- Papastërti të patretshme - % m/m ≤ 0.1
- Gjurmë metalesh mg/kg
 - Hekur ≤ 3.0
 - Bakër ≤ 0.1

3.2 Kriteret e natyrshmërisë:

3.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere):

- Acid miristik ≤ 0.05
- Acid palmitik 7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik 0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik ≤ 0.3
- Acid heptadekenoik ≤ 0.3
- Acid stearik 0.5 - 5.0
- Acid oleik 55.0 - 83.0
- Acid linoleik 3.5 - 21.0
- Acid linolenik ≤ 1.0
- Acid arakidik ≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic) ≤ 0.4
- Acid behenik ≤ 0.2
- Acid lignocerik ≤ 0.2

3.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans

(% acideve yndyrore trans):

- Përmbajtja e acidit oleik trans (C18:1 T) ≤ 0.05
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T) ≤ 0.05

3.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialkoolike

3.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsteroleve

(% e përgjithshme e steroleve):

- Kolesterol ≤ 0.5
- Brasikasterol ≤ 0.1
- Kampesterol ≤ 4.0
- Stigmasterol $< \text{kampesterol}$
- Delta-7-stigmastenol ≤ 0.5
- Beta-sitosterol + ≥ 93.0
 - delta-5-avenasterol +
 - delta-5-23-stigmastadienol +
 - klerosterol + sitostanol +



delta 5-24-stigmastadienol

3.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg	≥ 1000
3.2.3.3 Përmbajtja e eritrodiol dhe uvaol	- (% e përgjithshme e steroleve)
	≤ 4.5
3.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg	≤ 250
3.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.2
3.2.6 Përmbajtja e stigmastadieneve - mg/kg	≤ 0.10
3.2.7 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate:	
≤ 0.9% n.q.s % totale e acidit palmitik është	≤ 14%
≤ 1.0% n.q.s % totale e acidit palmitik është	> 14%
3.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 15
3.2.9 Numri i jodit - Wijs	75 - 94

4. Vaji i ullirit i virgjër i zakonshëm është vaji i ullirit i virgjër, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 3.3 gramë për 100 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:

4.1 Karakteristikat e cilësisë:

4.1.1 Treguesit organo-shqisorë

Treguesit organo-shqisorë të përcaktuar me metodën e Panel - Testit:

- Mesatarja e defekteve $3.5 < Me \leq 6.0^2$

4.1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti i lirë - %

≤ 3.3

- Vlera e peroksideve - mek O₂/kg

≤ 20

- Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$):

• K₂₇₀

≤ 0.30

• K₂₃₂

• Delta K (ΔK)

≤ 0.01

- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m

≤ 0.2

- Papastërti të patretshme - % m/m

≤ 0.1

- Gjurmë metalesh - mg/kg

• Hekur

≤ 3.0

• Bakër

≤ 0.1

4.2 Kriteret e natyrshmërisë:

4.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere):

- Acid miristik

≤ 0.05

- Acid palmitik

7.5 - 20.0

- Acid palmitoleik

0.3 - 3.5

- Acid heptadekanoik

≤ 0.3

- Acid heptadekenoik

≤ 0.3

- Acid stearik

0.5 - 5.0

- Acid oleik

55.0 - 83.0

- Acid linoleik

3.5 - 21.0

- Acid linolenik

≤ 1.0

- Acid arakidik

≤ 0.6

- Acid gadoleik (eicosenoic)

≤ 0.4

- Acid behenik

≤ 0.2

² Ose kur mediana e defektit është më e vogël se ose e barabartë me 3.5 dhe mediana e frutësisë është e barabartë me 0.

- Acid lignoceric	≤ 0.2
4.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans	(% acideve yndyrore trans):
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T)	≤ 0.05
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.05
4.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialkoolike	
4.2.3.1 Përmbajtja e desmetiylsterol	(% e përgjithshme e steroleve):
- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	< 0.1
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	< kampesterol
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0
4.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve (mg/kg)	≥ 1000
4.2.3.3 Përmbajtja e eritrodil dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)	≤ 4.5
4.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg	≤ 250
4.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.2
4.2.6 Përmbajtja stigmastadiene - mg/kg	≤ 0.10
4.2.7 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate:	
≤ 0.9% n.q.s % totale e acidit palmitik është	≤ 14%
≤ 1.0% n.q.s % totale e acidit palmitik është	> 14%
4.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 15
4.2.9 Numri i jodit – Wijs	75 - 94
5. <i>Vaji i ullirit i virgjër jo i përshtashëm për konsum njerëzor – vaj ulliri i virgjër lampante është vaji i ullirit i virgjër, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, më shumë se 3.3 gramë për 100 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:</i>	
5.1 Karakteristikat e cilësisë:	
5.1.1 Treguesit organo-shqisorë	
Treguesit organo-shqisorë të përcaktuar me metodën e Panel – Testit:	
- Mesatarja e defekteve	Me > 6
5.1.2 Treguesit fiziko-kimikë	
- Aciditeti i lirë - %	> 3.3
- Vlera e peroksideve	---
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$):	
• K_{270}	---
• K_{270}	---
• Delta K (ΔK)	---
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m	≤ 0.3%
- Papastërti të patretshme - % m/m	≤ 0.2%
- Gjurmë metalesh mg/kg	
• Hekur	≤ 3.0
• Bakër	≤ 0.1
5.2 Kriteret e natyrshmërisë:	
5.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:	
	(% m/m metil estere):



- Acid miristik	≤ 0.05
- Acid palmitik	7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik	0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik	≤ 0.3
- Acid heptadekenoik	≤ 0.3
- Acid stearik	0.5 - 5.0
- Acid oleik	55.0 - 83.0
- Acid linoleik	3.5 - 21.0
- Acid linolenik	≤ 1.0
- Acid arakidik	≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic)	≤ 0.4
- Acid behenik	≤ 0.2
- Acid lignoceri	≤ 0.2
5.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans	(% acideve yndyrore trans):
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T)	≤ 0.1
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.1
5.2.3 Përbërja steroleve dhe triterpene dialkoolike:	
5.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol	(% e përgjithshme e steroleve):
- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	< 0.1
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	$< \text{kampesterol}$
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + kolesterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0
5.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg	≥ 1000
5.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)	$\leq 4.5^3$
5.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg	$\leq 300^2$
5.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.3
5.2.6 Përmbajtja stigmastadiene (mg/kg)	≤ 0.50
5.2.7 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate: $\leq 0.9\%$ n.q.s % totale e acidit palmitik është $\leq 14\%$ $\leq 1.1\%$ n.q.s % totale e acidit palmitik është $> 14\%$	
2.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 15
5.2.9 Numri i jodit - Wijs	75 - 94
6. Vaj ulliri i rafinuar është vaji i ullirit i përftuar nga vajrat e ullirit të virgjër me metodat e rafinimit, të cilat nuk ndryshojnë strukturën fillestare të glicerideve dhe i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0.3 gram për 100 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:	
6.1 Karakteristikat e cilësisë:	
6.1.1 Treguesit organo-shqisorë:	
- Ngjyra:	e verdhë e lehtë
- Era - shija:	e pranueshme

³ Vajrat me përmbajtje dylli midis 300 mg/kg dhe 350 mg/kg konsiderohen vaj ulliri lampante n.q.s. përmbajtja e përgjithshme e alkooleve alifatike ≤ 350 mg/kg ose n.q.s. përmbajtja e eritrodiol dhe uvaol $\leq 3.5\%$.

- Pamja në 20 ⁰ për 24 orë:	e qartë	
6.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:		
- Aciditeti i lirë - %		≤ 0.3%
- Vlera e peroksideve - mek O ₂ /kg		≤ 5
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - (K _{1cm} ^{1%})		
• K ₂₇₀		≤ 1.10
• K ₂₃₂		---
• Delta K (ΔK)		≤ 0.16
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m		≤ 0.1%
- Papastërti të patretshme - % m/m)		≤ 0.05%
- Gjurmë metalesh mg/kg		
• Hekur		≤ 3.0
• Bakër		≤ 0.1
6.2 Kriteret e natyrshmërisë:		
6.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi (% m/m metil estere):		
- Acid miristik		≤ 0.05
- Acid palmitik		7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik		0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik		≤ 0.3
- Acid heptadekenoik		≤ 0.3
- Acid stearik		0.5 - 5.0
- Acid oleik		55.0 - 83.0
- Acid linoleik		3.5 - 21.0
- Acid linolenik		≤ 1.0
- Acid arakidik		≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic)		≤ 0.4
- Acid behenik		≤ 0.2
- Acid lignoceric		≤ 0.2
6.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans:	(% acideve yndyrore trans):	
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T)		≤ 0.2
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)		≤ 0.3
6.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialkoolike		
6.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol (% e përgjithshme e steroleve):		
- Kolesterol		≤ 0.5
- Brasikasterol		< 0.1
- Kampesterol		≤ 4.0
- Stigmasterol	< kampesterol	
- Delta-7-stigmastenol		≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol		≥ 93.0
6.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg		≥ 1000
6.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)		≤ 4.5
6.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg		≤ 350
6.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)		≤ 0.3
6.2.6 Përmbajtja stigmastadiene - mg/kg		---
6.2.7 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate		



$\leq 0.9\%$ n.q.s % totale e acidit palmitik është	$\leq 14\%$
$\leq 1.1\%$ n.q.s % totale e acidit palmitik është	$> 14\%$
6.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 15
6.2.9 Numri i jodit - Wijs	75 - 94
7. <i>Vaj ulliri</i> është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të ullirit të rafinuar me vajra të ullirit të virgjër të përshtatshëm për konsum njerëzor, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1 gram për 100 gramë dhe karakteristikat si më poshtë:	
7.1 Karakteristikat e cilësisë:	
7.1.1 Treguesit organo-shqisorë	
- Ngjyra:	e verdhë, në jeshile të lehtë
- Era - shija:	e mirë
- Pamja në 20 ⁰ për 24 orë:	e qartë
7.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:	
- Aciditeti i lirë - %	$\leq 1.0\%$
- Vlera e peroksideve - mek O ₂ /kg	≤ 15
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$)	
• K ₂₇₀	≤ 0.90
• K ₂₃₂	---
• Delta K (ΔK)	≤ 0.15
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m	≤ 0.1
- Papastërti të patretshme - % m/m	≤ 0.05
- Gjurmë metalesh mg/kg	
• Hekur	≤ 3.0
• Bakër	≤ 0.1
7.2 Kriteret e natyrshmërisë:	
7.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:	
(% m/m metil estere)	
- Acid miristik	≤ 0.05
- Acid palmitik	7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik	0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik	≤ 0.3
- Acid heptadekenoik	≤ 0.3
- Acid stearik	0.5 - 5.0
- Acid oleik	55.0 - 83.0
- Acid linoleik	3.5 - 21.0
- Acid linolenik	≤ 1.0
- Acid arakidik	≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic)	≤ 0.4
- Acid behenik	≤ 0.2
- Acid lignoceric	≤ 0.2
7.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans: (% acideve yndyrore trans):	
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T)	≤ 0.2
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.3
7.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialcoolike	
7.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol (% e përgjithshme e steroleve):	
- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	< 0.1
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	$< \text{kampesterol}$
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5

- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + klorosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0
7.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg	≥ 1000
7.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)	≤ 4.5
7.2.4 Përmbajtja e dyllërave (mg/kg)	≤ 350
7.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.3
7.2.6 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmite: ≤ 0.9% n.q.s. % totale e acidit palmitik është ≤ 14% ≤ 1.1% n.q.s. % totale e acidit palmitik është > 14%	
7.2.7 Përmbajtja stigmastadiene - %	---
7.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 15
7.2.9 Numri i jodit – Wijs	75 - 94

8. *Vaj i bërësive të ullirit i papërpunuar* është vaj i bërësive të ullirit dhe ka karakteristikat si më poshtë:

8.1 Karakteristikat e cilësisë:

8.1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: -
- Era: -
- Shija: -

8.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditeti i lirë - % ---
- Vlera e peroksideve - mek O₂/kg ---
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$)
 - K₂₇₀ ---
 - K₂₃₂ ---
 - Delta K (ΔK) ---
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m ≤ 1.5%
- Papastërti të patretshme ----

8.2 Kriteret e natyrshmërisë:

8.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere)

- Acid miristik ≤ 0.05
 - Acid palmitik 7.5 - 20.0
 - Acid palmitoleik 0.3 - 3.5
 - Acid heptadekanoik ≤ 0.3
 - Acid heptadekenoik ≤ 0.3
 - Acid stearik 0.5 - 5.0
 - Acid oleik 55.0 - 83.0
 - Acid linoleik 3.5 - 21.0
 - Acid linolenik ≤ 1.0
 - Acid arakidik ≤ 0.6
 - Acid gadoleik (eicosenoic) ≤ 0.4
 - Acid behenik ≤ 0.3
 - Acid lignoceric ≤ 0.2
- 8.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans: (% acideve yndyrore trans):
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T) ≤ 0.2
 - Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans



(C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.1
8.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialkoolike:	
8.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol (% e përgjithshme e steroleve)	
- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	< 0.2
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	< kampesterol
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0
8.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg	≥ 2500
8.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)	≤ 4.5 ⁴
8.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg	> 350 ³
8.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.6
8.2.6 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate - %	≤ 1.4
8.2.7 Përmbajtja stigmastadiene - %	---
8.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme (g/kg)	≤ 30
8.2.9 Numri i jodit - Wijs	75 - 92

9. Vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar është vaj i bërsisë të ullirit të papërpunuar, me metodat e rafinimit, të cilat nuk ndryshojnë strukturën fillestare të glicerideve, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0.3 gram për 100 gramë dhe ka karakteristikat si më poshtë:

9.1 Karakteristikat e cilësisë:

9.1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: e verdhë ose e verdhë në kafe, e lehtë
- Era - shija: e pranueshme
- Pamja në 20⁰ për 24 orë: e qartë

9.1.2 Treguesit fiziko-kimikë:

- Aciditeti i lirë - % ≤ 0.3 %
- Vlera e peroksideve - mek O₂/kg ≤ 5
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - ($K_{1cm}^{1\%}$)
 - K₂₇₀ ≤ 2.00
 - K₂₃₂ ---
 - Delta K (ΔK) ≤ 0.20
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m ≤ 0.1
- Papastërti të patretshme - % m/m ≤ 0.05 %
- Gjurmë metalesh mg/kg
 - Hekur ≤ 3.0
 - Bakër ≤ 0.1

9.2 Kriteret e natyrshmërisë:

9.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere):

- Acid miristik ≤ 0.05

⁴ Vajrat me përmbajtje dylli midis 300 mg/kg dhe 350 mg/kg konsiderohen vaj ulliri vaj i bërsisë së ullirit i papërpunuar n.q.s. përmbajtja e përgjithshme e alkooleve alifatike >350mg/kg ose n.q.s. përmbajtja e eritrodiol dhe uvaol >3.5 %.

- Acid palmitik	7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik	0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik	≤ 0.3
- Acid heptadekenoik	≤ 0.3
- Acid stearik	0.5 - 5.0
- Acid oleik	55.0 - 83.0
- Acid linoleik	3.5 - 21.0
- Acid linolenik	≤ 1.0
- Acid arakidik	≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic)	≤ 0.4
- Acid behenik	≤ 0.3
- Acid lignoceric	≤ 0.2
9.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans:	(% acideve yndyrore trans)
- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T)	≤ 0.4
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T)	≤ 0.35
9.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialcoolike:	
9.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol	(% e përgjithshme e steroleve)
- Kolesterol	≤ 0.5
- Brasikasterol	< 0.2
- Kampesterol	≤ 4.0
- Stigmasterol	< kampesterol
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-stigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta 5-24-stigmastadienol	≥ 93.0
9.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve (mg/kg)	≥ 1800
9.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve)	> 4.5
9.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg	> 350
9.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42 (përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42 teorike (përcaktuar me llogaritje)	≤ 0.5
9.2.6 Përmbajtja e 2-gliceril monopalmitate - %	≤ 1.4
9.2.7 Përmbajtja e stigmastadieneve	---
9.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg	≤ 30
9.2.9 Numri i jodit - Wijs	75 - 92

10. Vaj i bërsisë së ullirit është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të bërsisë të ullirit të rafinuar me vajrat e ullirit të përshtatshme për konsum njerëzor, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1 gram për 100 gramë dhe ka karakteristikat si më poshtë:

10.1 Karakteristikat e cilësisë

10.1.1 Treguesit organo-shqisorë:

- Ngjyra: e verdhë në jeshile, e lehtë
- Era - shija: e mirë
- Pamja në 20⁰ për 24 orë: e qartë

10.1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti i lirë - % ≤ 1.0%
- Vlera e peroksiveve - mek O₂/kg ≤ 15
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) - (K_{1cm}^{1%}):
- K₂₇₀ ≤ 1.70
- K₂₃₂ ---



- Delta K (ΔK) ≤ 0.18
- Lagështira dhe lëndë flurore - % m/m ≤ 0.1
- Papastërti të patretshme - % m/m $\leq 0.05\%$
- Gjurme metalesh mg/kg
 - Hekur ≤ 3.0
 - Bakër ≤ 0.1

10.2 Kriteret e natyrshmërisë:

10.2.1 Përbërja e acideve yndyrore e përcaktuar me gazkromatografi:

(% m/m metil estere):

- Acid miristik ≤ 0.05
- Acid palmitik 7.5 - 20.0
- Acid palmitoleik 0.3 - 3.5
- Acid heptadekanoik ≤ 0.3
- Acid heptadekenoik ≤ 0.3
- Acid stearik 0.5 - 5.0
- Acid oleik 55.0 - 83.0
- Acid linoleik 3.5 - 21.0
- Acid linolenik ≤ 1.0
- Acid arakidik ≤ 0.6
- Acid gadoleik (eicosenoic) ≤ 0.4
- Acid behenik ≤ 0.3
- Acid lignocerik ≤ 0.2

10.2.2 Përmbajtja e acideve yndyrore trans:

(% acideve yndyrore trans)

- Përmbajtja e acidit oleic trans (C18:1 T) ≤ 0.4
- Përmbajtja e acidit linoleik + linolenik trans (C18:2 T + C18:3 T) ≤ 0.35

10.2.3 Përbërja e steroleve dhe triterpene dialcoolike

10.2.3.1 Përmbajtja e desmetilsterol

(% e përgjithshme e steroleve)

- Kolesterol ≤ 0.5
- Brasikasterol < 0.2
- Kampesterol ≤ 4.0
- Stigmasterol $< \text{kampesterol}$
- Delta-7-stigmastenol ≤ 0.5
- Beta-sitosterol +
delta-5-avenasterol +
delta-5-23-stigmastadienol +
clerosterol + sitostanol +
delta 5-24-stigmastadienol ≥ 93.0

10.2.3.2 Përmbajtja e përgjithshme e steroleve - mg/kg ≥ 1600

10.2.3.3 Përmbajtja eritrodiol dhe uvaol (% e përgjithshme e steroleve) > 4.5

10.2.4 Përmbajtja e dyllërave - mg/kg > 350

10.2.5 Diferenca maksimale ndërmjet përmbajtjes së tricilglicerol ECN 42

(përcaktuar me HPLC) dhe ECN 42teorike (përcaktuar me llogaritje) ≤ 0.5

10.2.6 Përmbajtja e 2-glyceryl monopalmitate - % ≤ 1.2

10.2.7 Përmbajtja e stigmastadieneve ---

10.2.8 Lëndë të pasaponifikueshme - g/kg ≤ 30

10.2.9 Numri i jodit - Wijs 75 - 92

II. KRITERET E SIGURISË

1. Aditivët ushqimorë

1.1 Në vajrat e ullirit të virgjër dhe vajin e bërsisë së ullirit të papërpunuar nuk lejohen aditivët ushqimorë.

1.2 Në vajin e ullirit të rafinuar, vajin e ullirit, vajin e bërsisë së ullirit të rafinuar dhe vajin e bërsisë së ullirit lejohet shtimi i alfa-tokofenolit për të rikthyer tokoferol-in natyral të humbur gjatë procesit të rafinimit.

Përqendrimi i alfa-tokofenolit në produktin përfundimtar nuk duhet të kalojë nivelin maksimal prej 200 mg/kg.

2. Ndotësit

2.1 Metale të rënda

Përqendrimi maksimal i lejuar:

- Plumb (Pb)	0.1 mg/kg
- Arsenik (As)	0.1 mg/kg

2.2 Mbetje të pesticideve

Ullinjtë e përdorur për përfitim të vajrave të ullirit, të përcaktuar në nenin 5 të ligjit nr. 87/2013, datë 25.2.2013 “Për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsive të ullirit”, duhet të plotësojnë kufijtë e lejuar të mbetjeve të pesticideve të përcaktuara në akte nënligjore.

2.3 Tretësit e halogjenizuar

Limitet e tretësve të halogjenizuar për të gjitha kategoritë e vajrave të ullirit janë si më poshtë:

- përmbajtja maksimale e tretësit të halogjenizuar:	0.1 mg/kg,
- përmbajtja e përgjithshme maksimale e tretësve të halogjenizuar:	0.2 mg/kg.

III. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Kjo rregullore miratohet me vendim të Këshillit të Ministrave.

Abonimet vjetore për Fletoren Zyrtare mund të bëhen pranë Postës Shqiptare ose pranë Qendrës së Botimeve Zyrtare, në adresën: Bulevardi “Gjergj Fishta”, mbrapa ish-eksponitës “Shqipëria Sot”, tel: 04 24 27 007.

Hyri në shtyp më 26.7.2013
Doli nga shtypi më 26.7.2013

	Formati: 61x86/8
--	------------------

Shtypshkronja e Qendrës së Botimeve Zyrtare
Tiranë, 2013

Çmimi 22 lekë