

V E N D I M
Nr.475, datë 10.7.2003

PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “PËR KARAKTERISTIKAT E VAJRAVE TË ULLIRIT”

Në mbështetje të nenit 100 të Kushtetutës dhe të nenit 4 të ligjit nr.8944, datë 19.2.2002 “Për prodhimin, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit”, me propozimin e Ministrit të Bujqësisë dhe të Ushqimit, Këshilli i Ministrave

V E N D O S I:

Miratimin e rregullore “Për karakteristikat e vajrave të ullirit”, e cila i bashkëlidhet këtij vendimi.

Ky vendim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

KRYEMINISTRI
Fatos Nano

RREGULLORE
“PËR KARAKTERISTIKAT E VAJRAVE TË ULLIRIT”

KREU I
Neni 1

Objekti i kësaj rregulloreje është përcaktimi i karakteristikave të cilësisë dhe kriterëve të natyrshmërisë së vajrave të ullirit të përkufizuar në nenin 2 të ligjit nr.8944, datë 19.9.2002 “Për prodhimin, emërtimin dhe tregtimin e vajrave të ullirit”.

Neni 2

Kjo rregullore do të zbatohet për vajrat e ullirit, karakteristikat shijore dhe cilësore të të cilave përputhen me përcaktimet e bëra në nenin 2 të ligjit.

Neni 3

Vajrat e ullirit sipas karakteristikave klasifikohen:

1. Vaj ulliri i virgjër i cili ndahet:
 - vaj ulliri i virgjër i cilësisë së lartë
 - vaj ulliri i virgjër
 - vaj ulliri i virgjër i zakonshëm
 - vaj ulliri i virgjër ndriçues
2. Vaj ulliri i rafinuar
3. Vaj ulliri
4. Vaj ulliri i bërsisë së papërpunuar
5. Vaj i bërsisë së ullirit, i rafinuar
6. Vaj i bërsisë së ullirit

KREU II
PËRKUFIZIMET, KARAKTERISTIKAT CILËSORE DHE KRITERET E NATYRSHMËRISË SË

VAJRAVE TË ULLIRIT

Neni 4

Vaj ulliri i virgjër i cilësisë së lartë:

Është vaji i ullirit, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 1 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: Vaj i qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile

- Era: Karakteristike e frutit të freskët të ullirit

- Shija: Pikante e frutit të freskët të ullirit

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti i lirë jo më shumë se 1.0 %

- Vlera e peroksideve jo më shumë se 20 mek O₂/kg

- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV)K₂₃₂ jo më shumë se 2.40

K₂₇₀ jo më shumë se 0.20

Delta K jo më shumë se 0.01

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristik jo më shumë se 0.1

- Acid palmitik 7.5-20.0

- Acid palmitoleik 0.3-3.5

- Acid stearik 0.5-5.0

- Acid oleik 55.0-83.0

- Acid linoleik 3.5-21.0

- Acid linolenik jo më shumë se 1.5

- Acid arahidik jo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Dendësia relative (200 C/ujë në 20°C)0.910-0.916

- Indeksi i refraksionit (n_{20 D})1.4677-1.4705

- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj)184-196

- Numri i jodit (Wijs) 75-94

- Lëndë të pasapapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg

3. Ndotësit

- Lëndët flurore në 1050 celcius ≤ 0.2% m/m

- Papastërtitë e patretshme ≤ 0.1% m/m

- Testi i sapunit negativ

Neni 5

Vaj ulliri i virgjër:

Është vaji i ullirit në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 2g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: Vaj i qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile

- Era: Karakteristike e frutit të ullirit

- Shija: Karakteristike e frutit të ullirit

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti jo më shumë se 2.0%

- Vlera e peroksideve jo më shumë se 20 mek O₂/kg

- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV)K₂₃₂ jo më shumë se 2.60

(UV)K270 jo më shumë se 0.25

Delta K jo më shumë se 01

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në 0%, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1
- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid palmitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0
- Acid linoleik 3.5-21.0
- Acid linolenikjo më shumë se 1.5
- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Dendësia relative (200 C/ujë në 200C) 0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D}) 1.4677-1.4705
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj) 184-196
- Numri i jodit (Wijs) 75-94
- Lëndë të pasapapunifikueshme (në eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg

3. Ndotësit

- Lëndët fluore në 1050 celcius ≤ 0.2% m/m
- Papastërtitë e patretshme ≤ 0.1% m/m
- Testi i sapuniti papërfillshëm

Neni 6

Vaj ulliri i virgjër i zakonshëm:

Është vaj i ullirit i virgjër, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 3.3 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisore

- Ngjyra: Vaj i qartë, me ngjyrë të verdhë në jeshile të çelët
- Era: E lehtë e frutit të ullirit.
- Shija: E frutit të ullirit

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti jo më shumë se 2.0%
- Vlëra e peroksideve jo më shumë se 20 mek O₂/kg
- Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV)K232 jo më shumë se 2.60

K270 jo më shumë se 0.25

Delta K jo më shumë se 0.01

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1
- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid pamitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0

- Acid linoleik 3.5-21.0

- Acid linolenikjo më shumë se 1.5

- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Densiteti relativ (20o C/ujë në 20o C) 0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D}) 1.4677-1.4705
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj) 184-196

- Numri i jodit (Wijs) 75-94
- Lëndë të pasapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg
- 3. Ndotësit
 - Lëndët flurore në 1050 celcius $\leq 0.2\%$ m/m
 - Papastërtitë e patretshme $\leq 0.1\%$ m/m
 - Testi i sapunitnegativ

Neni 7

Vaj ulliri i virgjër ndriçues:

Është vaji i ullirit i virgjër, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik është më shumë se 3.3 g për 100 g vaj. Ky vaj nuk lejohet për konsum njerëzor.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisore

- Ngjyra: E verdhë, e errët
- Era: Aromë dhe shije e papranueshme për konsum njerëzor

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti: $>3.3\%$
- Vlera e peroksideve më shumë se 20 mek O₂/kg
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV)K₂₃₂ jo më shumë se 3.70
- K₂₇₀ >0.25

Delta K-nuk kapet

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1
- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid palmitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0
- Acid linoleik 3.5-21.0
- Acid linolenikjo më shumë se 1.5
- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Dendësia relative (200 C/ujë në 200 C)0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D})1.4677-1.4705
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj)184-196
- Numri i jodit (Wijs)75-94
- Lëndë të pasapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg

3. Ndotësit

- Lëndët flurore në 1050 celcius $\leq 0.2\%$ m/m
- Papastërtitë e patretshme $\leq 0.1\%$ m/m
- Testi i sapunitnegativ

Neni 8

Vaj ulliri i rafinuar:

Është vaj i ullirit i përfituar nga rafinimi i vajit të ullirit të virgjër, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 0.5 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisore

- Ngjyra: E verdhë ose e verdhë në jeshile, vaj i qartë, i rrjedhshëm pa fundërri
- Shija: Pa shije specifike

2.1 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti i lirë jo më shumë se 0.5%
- Vlera e peroksideve: jo më shumë se 10 mek O₂/kg vaj

- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV)

K232 jo më shumë se 3.40

K270 jo më shumë se 1.20

Delta K jo më shumë se 0.16

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristik jo më shumë se 0.1

- Acid palmitik 7.5-20.0

- Acid palmitoleik 0.3-3.5

- Acid stearik 0.5-5.0

- Acid oleik 55.0-83.0

- Acid linoleik 3.5-21.0

- Acid linolenikjo më shumë se 1.5

- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Dendësi relative (20o C/ujë në 20o C)0.910-0.916

- Indeksi i refraksionit (n20 D)1.4680-1.4707

- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj)184-196

- Numri i jodit (Wijs)75-94

- Lëndë të pasapapunifikueshme (në eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg

3. Ndotësit

- Lëndët fluore në 1050 celcius≤ 0.1% m/m

- Papastërtitë e patretshme≤ 0.05% m/m

- Testi i sapunitnegativ

Neni 9

Vaj ulliri:

Është vaji i ullirit i përfutur nga një përzierje e vajit të ullirit të rafinuar dhe të vajit të ullirit të virgjër, pa vajin e ullirit të virgjër ndriçues, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 1.5 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisore

- Ngjyra: E verdhë, në jeshile të lehtë

- Era dhe shija: E lehtë e frutit të ullirit

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti jo më shumë se 1.5%

- Vlera e peroksideve jo më shumë se 15 mek O2/kg

- Koeficienti i përthithjes specifike ultraviolet (UV)K232 jo më shumë se 3.40

K270 jo më shumë se 1.00

Delta K jo më shumë se 0.13

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1

- Acid palmitik 7.5-20.0

- Acid palmitolik 0.3-3.5

- Acid stearik 0.5-5.0

- Acid oleik 55.0-83.0

- Acid linoleik 3.5-21.0

- Acid linolenikjo më shumë se 1.5

- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Treguesit fiziko-kimikë të origjinës:

- Densiteti relativ (20o C/ujë në 20o C) 0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D}) 1.4677-1.4705
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj) 184-196
- Numri i jodit (Wijs) 75-94
- Lëndë të pasapapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg.

3. Ndotësit

- Lëndët flurore në 105o celcius ≤ 0.1% m/m
- Papastërtitë e patretshme ≤ 0.05% m/m
- Testi i sapuniti papërfillshëm

Neni 10

Vaji i bërsisë së ullirit i papërpunuar:

Është vaj i ullirit i përfituar nga trajtimi me tretës i bërsisë së ullirit, i cili nuk përmban vajra të përfituara nga proceset e riesterifikimit ose çdo lloj përzjerjeje me vajra me natyrë tjetër nga ai i ullirit. Ky vaj nuk lejohet për konsum njerëzor.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: E verdhë e errët
- Era: E papranueshme
- Shija: E papranueshme

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti: minimumi 2%
- Vlera e peroksideve: -
- Koeficienti i përthithjes ultraviolet (UV) – i papërfillshëm

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1
- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid palmitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0
- Acid linoleik 3.5-21.0
- Acid linolenikjo më shumë se 1.5
- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

Neni 11

Vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar:

Është vaji i përftuar nga rafinimi i vajit të bërsive të ullirit, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 0.5 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: E verdhë ose e verdhë në kafe
- Era: Pa erë specifike
- Shija: Pa shije specifike

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti jo më shumë se 0.5%
- Vlera e peroksideve jo më shumë se 10 mek O₂/kg
- Koeficienti i përthithjes specifike ultraviolet (UV) K₂₃₂ jo më shumë se 5.50
- K₂₇₀ jo më shumë se 2.50
- Delta K jo më shumë se 0.25

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1

- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid palmitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0
- Acid linoleik 3.5-21.0
- Acid linolenikjo më shumë se 1.5
- Acid arahidikjo më shumë se 0.8
- 2.2 Karakteristikat fiziko-kimike
- Dendësia relative (20o C/ujë në 20o C)0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D})1.4680-1.4707
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj)182-193
- Numri i jodit (Wijs) 75-92
- Lëndë të pasapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 30 g/kg
- 3. Ndotësit
- Lëndët flurore në 105o celcius≤ 0.1% m/m
- Papastërtitë e patretshme≤ 0.1% m/m
- Testi i sapunitnegativ

Neni 12

Vaj i bërsisë së ullirit:

Është vaji i përfutur nga një përzierje e vajit të bërsisë së ullirit të rafinuar dhe të vajrave të ullirit të virgjëra pa vajin e virgjër ndriçues, në të cilin aciditeti i lirë, i shprehur në acid oleik, është jo më shumë se 1.5 g për 100 g vaj.

1. Karakteristikat cilësore:

1.1 Treguesit organo-shqisorë

- Ngjyra: E verdhë e theksuar, e qartë
- Era: Me erë të lehtë karakteristike të ullirit
- Shija: Me shije të lehtë karakteristike të ullirit

1.2 Treguesit fiziko-kimikë

- Aciditeti jo më shumë se 1.5%
- Vlera e peroksideve jo më shumë se 15 mek O₂ aktiv/kg

- Koeficienti i përthithjes ultraviolett (UV) specifike K₂₃₂ jo më shumë se 5.50

K₂₇₀ jo më shumë se 2.00

Delta K jo më shumë se 0.20

2. Kriteret e natyrshmërisë:

2.1 Përbërja e acideve yndyrore në %, e përcaktuar me gazkromatografi, është si më poshtë:

- Acid miristikjo më shumë se 0.1
- Acid palmitik 7.5-20.0
- Acid palmitoleik 0.3-3.5
- Acid stearik 0.5-5.0
- Acid oleik 55.0-83.0
- Acid linoleik 3.5-21.0
- Acid linolenikjo më shumë se 1.5
- Acid arahidikjo më shumë se 0.8

2.2 Karakteristikat fiziko-kimike

- Dendësia relative (20o C/ujë në 20o C)0.910-0.916
- Indeksi i refraksionit (n_{20 D})1.4677-1.4705
- Numri i sapunifikimit (mg KOH/g vaj)184-196
- Numri i jodit (Wijs) 75-94
- Lëndë të pasapunifikueshme (me eterpetrol) jo më shumë se 15 g/kg

3. Ndotësit

- Lëndët flurore në 105o celcius≤ 0.1% m/m

- Papastërtitë e patretshme $\leq 0.05\%$ m/m
- Testi i sapunitnuk aplikohet

KREU III

NENI 13

Metodat e përdorura

1. Për përcaktimin e karakteristikave cilësore dhe kritereve të natyrshmërisë përdoren metodat:
 - SSH (Standard Shqiptar)
 - ISO (Standard Ndërkombëtar)
 - EN (Standard European)
2. Për përcaktimin e treguesve organo-shqisorë të vajrave të ullirit të pranishme në tregun shqiptar të përdoret metoda e PANEL-TEST-it.

Neni 14

1. Ngarkohet Ministria e Bujqësisë dhe Ushqimit të përcaktojë Komisionin e Ekspertëve të vlerësimit organo-shqisor të vajrave të ullirit.
2. Procedurat për funksionimin e Komisionit të përcaktohen me udhëzim të Ministrit të Bujqësisë dhe të Ushqimit.

Neni 15

Kjo rregullore hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.