



Zinxhiri I Tregtimit të Vajit të Ullirit Extra Vergine dhe Bio





Origjina e Ullirit

--Ka disa teori për origjinën e ullirit:

1. Në lindje të Iranit ose në zonën jugore të Ilirisë e quajtur sot Çamëri.
2. Janë gjetur të dhëna 6000 vjetë më parë për prodhimin e ullirit.
3. Vajin e parë nga ullinj të egër e kanë prodhuar vendet e mesdheut.
4. Në Shqipëri gjenden ende ullinjë prodhues të moshës 2500-2600 vjeçarë (në Gjormë, Kurbin dhe Ishëm, Durrës)
5. Në gërmimet arkologjike dhe muzeun e Durrësit janë gjendur amfora qeramike me gryka të gjera për mbajtjen e vajit e verës. Gjithashtu janë gjetur edhe amfora me gryka të ngushta për tu mirëvrndosur dhe për transportin me anije.

Zonat e prodhimit të ullirit

- *Zonat kryesore të prodhimit të ullinjve për vajin e ullirit janë Berati, Fieri, Vlora dhe zona midis Elbasanit dhe Tiranës. Në këto zona, 90% deri 95% e kultivarëve janë për prodhimin e vajit të ullirit.*
- Në Shqipëri ka 350 përpunues të vajit të ullirit.



Kompanitë që prodhojnë vajin e ullirit bio dhe extra vergine në Shqipëri:



Musai



Subashi



Shkalla



Valmi



Borshi

Eksporti I Vajit të Ullirit

Në vitin 2003 filloi eksportimi i vajit të ullirit nga Shqipëria në shtetet e tjera.

Deri në vitin 2020 kemi eksportuar 180 ton me vaji ulliri.

--Vendet ku eksportojmë

- Kosova
- Maqedonia
 - Kenia
- Britania e Madhe
 - Japonia
- Shtetet e Bashkuara të Amerikës
 - Belgjikë
 - Zvicer
 - Hong Kong



Eksperienca e kompanisë Musa Oliv Oil.

- Kjo kompani është biznes familiar prej 32 vitesh. Certifikuar për produkte bio të vajit të ullirit me 2007. Eksporton në Zvicër, Itali, Hong Kong dhe SHBA.
- Përpunon rreth 350 deri në 450 kujtal ullinj të certifikuar.(QTTB Vlor)
- Eksporton dhe vaji ekstra vergjine në Maqedoni, Kosovë, Hungari, Çeki.
- Vaj ekstra vergjine merret nga ullijt Kalinjot.
- Rreth 40% të prodhimit të vajit Extra vergjine e shet në tregun vendas



Musa Olive Oil

- Është ndihmuar nga disa projekte të FAO-së, të BE-së dhe të qeverisë Shqipëtare.
- Ka përfituar eksperience nga projekte të ndryshme
- Ka marrë pjese në panairë kombatare dhe ndërkombetare, ku ka fituar edhe çmime për cilësinë Bio dhe Extra Vergine
- Bashkëpunon me fermerët dhe disa grupe fermerësh për futjen në skemën e çertifikimit të sipërfaqeve të mëdha me pemën e ullirit

GRAN GALÀ
DI PREMIAZIONE
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Sala Cavour

BIOL

INTERNATIONAL PRIZE

THE **BEST**
ORGANIC
EXTRA
VIRGIN
OLIVE OILS

FROM
AROUND
THE **WORLD**



Federata Bujqësore Elbasan (Vaji Valmi)

- Zona e prodhimit
- Zona e prodhimit të vajit të ullirit ekstra të virgjër “VALMI i Elbasanit” përfshin të gjithë territorin administrativ të rrethit të Elbasanit, territoret e të cilit rezultojnë të përshtatshëm për ullishte dhe për të përftuar prodhime me karakteristikat cilësore të parashikuara.
- Metoda e përftimit
- Varieteti – Varietetet autoktone prezente që marrin pjesë në prodhimin e vajit të ullirit Ekstra të Virgjër “VALMI i Elbasanit” janë: MIXAN, KOKERR MADHI I ELBASANIT dhe FRANTOIO.
- Karakteristikat e kultivimit – Kushtet mjedisore dhe kultivuese të ullishtave të destinuara për prodhimin e vajit “VALMI i Elbasanit”, janë ato tradicionale dhe të zakonshme të zonës, dhe në çdo rast, të përshtatshme të prodhojnë ullinj dhe vaj me karakteristikat specifike të cilësisë. Sistemi i impiantit, distancat dhe format e kultivimit dhe sistemet e ujitjes, janë racionalë nga pikpamja agronomike pa modifikuar karakteristikat cilësore të ullinjve dhe të vajit.

Federata Bujqësore Elbasan (Vaji Valmi)

- Federata Bujqësore Elbasan (F.B.E) është një federatë që bashkon një numur të kon- siderueshëm fermerësh të vegjël të kultivimit të ullirit. Fermerë të cilët janë të shpërndarë në disa fshatra të rajonit të Elbasanit të cilët kultivojnë dhe prodhojnë ullinj të varieteteve të përshkruara më lart.

Federata Bujqësore Elbasan (Vaji Valmi)



- Kosulenca dhe mbështetja për prodhimin e vajit ekstra të virgjër ka ardhur nga një bashkëpunim shumë vjeçar me organizata të ndryshme qeveritare dhe jo qeveritare të tilla si Qendra e Shërbimeve Bujqësore Elbasan, CEFA, VIS Albania dhe AgriNet Albania. Falë këtyre bashkëpunimeve F.B.E me produktin e saj kryesor, vajin "VALMI" ka marrë pjesë në panaire kombëtarë si në Torino, Dubrovnik, Sofie si dhe në shumë
- Eventë në të gjithë Shqipërinë. Aktualisht F.B.E vazhdon të konsolidojë bazën e saj me bashkëpunorët e mësipërm si dhe vazhdon të kooperojë me simotrat e saj të ngritura në rajonin e Elbasanit
- Momentalisht, federata eksproton vetëm Extra Vergine dhe jo Bio. Ka hyrë në procesin e çertifikimit në disa zona pranë Belshit dhe 2025 mendon të prodhojë Vaj Extra Vergine Bio.

Tregu I Vajit të Ullirit në Shqipëri

- Sipas traditës shqipëtarët vajnë e ullirit e blejnë gjatë muajit nëntor dhe dhjetor.
- Rreth 60% e blejnë vajnë për konsumin e gjithë vitit direct në fabrikat e përpunimit të vajit.
- Musa Olive Oil dhe Valmi tregëtojnë vajnë e ambalazhuar dhe të pakeluar në shumë supermarket dhe njësi tregëtare në vendin tonë.
- Prespektiva e tregëtimit të vajit në shqipëri tregon një rritje të vazhdueshme.



E Ardhmja e Tregut të Vajit të Ullirit

Avantazhet

- Klima
- Rritja e Sipërfaqeve me Ullishte
- Përdorimi I pakët I Imputeve Buqësore (kryesisht organike)
- Kërkesat e Shumta në Treg përsa I Përket Vajit Extra Vergine

Disavantazhet

- Fuqia Punëtore
- Mungesa e Mekanizmit
- Parcelizimi I vogel
- Cmimi I Lartë për certifiimin individual



Rekomandime

- Edukimi dhe trajnimi I prodhuesve ne drejtim të çertifikimit të ullirit
- Krijimi I sipërsaqeve të mëdha duke iniciuar krijimin e shoqatave për prodhimin e ullirit të çertifikuar.
- Rritja e mekanizimit
- Certifikim në grupe të mëdha për të ulur kostot