

**LIGJ**  
**Nr. 87/2013**

**PËR KATEGORIZIMIN E PRODHIMIT, EMËRTIMIN DHE TREGTIMIN E VAJIT TË ULLIRIT DHE VAJIT TË BËRSISË SË ULLIRIT<sup>3</sup>**

Në mbështetje të neneve 78 dhe 83 pika 1 të Kushtetutës, me propozimin e Këshillit të Ministrave,

KUVENDI

I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

VENDOSI:

Neni 1

**Qëllimi**

Ky ligj ka për qëllim të vendosë rregullat për kategorizimin e prodhimit, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit në Republikën e Shqipërisë, me qëllim përshtatjen me kërkesat dhe standardet e tregut ndërkombëtar.

Neni 2

**Fusha e zbatimit**

Ky ligj zbatohet në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, ambalazhimit, ruajtjes dhe tregtimit të vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit.

Neni 3

**Përkufizime**

Në këtë ligj termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:

1. “Ministri” është ministri, i cili mbulon fushën e ushqimit.
2. “Vaj ulliri” është vaji i përftuar vetëm nga fruti i pemës së ullirit të tipit *Olea europaea L.* Nga ky përkufizim përjashtohen vajrat e përftuara duke përdorur tretësit apo proceset e riesterifikimit, si dhe çdo përzierje me vajra të llojeve të tjera.

<sup>3</sup> Ky ligj është përafshuar pjesërisht me:

*Rregulloren e Këshillit (KE) 1234/2007, datë 22 tetor 2007 “Mbi krijimin e një organizmi të përbashkët të tregjeve bujqësore dhe dispozitave të veçanta për disa produkte bujqësore” (Rregullorja e vetme CMO), Numri CELEX: 32007R1234, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Europian, Seria L, Nr. 299, datë 16.11.2007, faqe 1 - 149.*

*Rregulloren implementuese të Komisionit (BE), Nr. 29/2012, datë 13 janar 2012 “Për standardet e marketingut të vajit të ullirit”, Numri CELEX: 32012R0029, Fletorja Zyrtare e Bashkimit Europian, Seria L, Nr. 12, datë 14.1.2012, faqe 14 – 21.*

3. “Vaj ulliri i virgjër” është vaji i ullirit i përftuar vetëm me mjete mekanike ose mënyra të tjera fizike, nën kushte termike, të cilat nuk sjellin ndryshime në të dhe i cili është trajtuar vetëm me proceset e larjes, presimit, centrifugimit, dekantimit dhe filtrimit.

4. “Vaji i bërsisë së ullirit” është vaji i përftuar nga trajtimi i bërsisë së ullirit me tretës ose me trajtime të tjera fizike, me përjashtim të vajit të përftuar me anë të procesit të riesterifikimit, si dhe të çdo vaji të përftuar nga përzierja me vajra të llojeve të tjera dhe karakteristika të tjera, të përcaktuara për këtë kategori, sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji.

5. “Tregtimi me pakicë” është tregtimi i vajrave të konsumatori i fundit.

6. “Panel-test” është një teknikë vlerësimi, e cila bazohet në aftësinë e një grupi degustatorësh shijues, të cilët kanë aftësitë dhe përgatitjen përkatëse për përcaktimin e karakteristikave organo-shqisore të vajrave të ullirit të virgjra.

#### Neni 4

### **Veprimtaria e operatorëve të biznesit**

1. Të gjithë personat fizikë dhe juridikë, vendas dhe të huaj, të cilët ushtrojnë veprimtari në prodhimin dhe/ose tregtimin e vajit të ullirit në territorin e Republikës së Shqipërisë, u nënshtrohen kërkesave të legjislacionit shqiptar për ushqimin dhe etiketimin, si dhe kërkesave të veçanta, të përcaktuara në këtë ligj.

2. Kushtet e veçanta higjienike për prodhimin, përpunimin, ruajtjen dhe tregtimin e vajit përcaktohen me udhëzim të ministrit.

#### Neni 5

### **Kategoritë e vajit të ullirit dhe të vajit të bërsisë së ullirit**

1. Vaji i ullirit kategorizohet në: vaj ulliri i virgjër, vaj ulliri i rafinuar dhe vaj ulliri.

1.1. Vaji i ullirit i virgjër ndahet në vaj të përshtatshëm për konsum dhe vaj të papërshtatshëm për konsum, sipas nënkategorive të mëposhtme:

1.1.1. Vaji i ullirit i virgjër i përshtatshëm për konsum ndahet në:

a) vaj ulliri 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 karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji;

b) vaj ulliri 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 karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji;

c) vaj ulliri i virgjër i zakonshëm është vaji i ullirit, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 3,3 gramë për 100 gramë dhe karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji.

1.1.2. Vaj i ullirit i virgjër jo i përshtatshëm për konsum njerëzor, i përcaktuar si vaj ulliri I virgjër lampante, është vaji i ullirit, i cili ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, më shumë se 3,3 gramë për 100 gramë dhe/ose karakteristika organo-shqisore e karakteristika të tjera të tij, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji. Ky vaj lejohet të përdoret për qëllime teknike dhe duhet të rafinohet nëse përdoret për konsum njerëzor.

1.2. 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. Ai ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0,3 gram për 100 gramë dhe karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji.

1.3. Vaj ulliri është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të ullirit të rafinuar me vajra të ullirit të virgjër të përshtatshëm për konsum njerëzor. Ky vaj ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1 gram në 100 gramë dhe karakteristika të tjera të tij, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji.

2. Vaj i bërsisë së ullirit kategorizohet në vaj i bërsisë së ullirit i papërpunuar, vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar dhe vaj i bërsisë së ullirit.

2.1. Vaj i bërsisë së ullirit i papërpunuar është vaji i bërsisë së ullirit, karakteristikat e të cilit përcaktohen sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji. Ai duhet të rafinohet nëse përdoret për konsum njerëzor ose lejohet për përdorim teknik.

2.2. Vaj i bërsisë së ullirit i rafinuar është vaji i përftuar nga vaji i bërsisë së ullirit të papërpunuar me metodat e rafinimit, të cilat nuk ndryshojnë strukturën fillestare të glicerideve. Ai ka aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 0,3 gram për 100 gramë, dhe karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji.

2.3. Vaj i bërsisë së ullirit është vaji i përbërë nga një përzierje e vajit të bërsisë së ullirit të rafinuar me vajrat e ullirit të virgjër, të përshtatshëm për konsum njerëzor. Ai ka një aciditet të lirë, të shprehur si acid oleik, jo më shumë se 1 gram në 100 gramë, dhe karakteristika të tjera, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji. Në asnjë rast, kjo përzierje nuk mund të emërtohet “vaj ulliri”.

## Neni 6

### **Karakteristikat e vajit të ullirit**

1. Karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë së vajit të ullirit dhe vajit të bërsisë së ullirit, kategorizuar në nenin 5 të këtij ligji, përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave. Analizat e këtyre treguesve bëhen në laboratorë të autorizuar, sipas metodave të përcaktuara me udhëzim të ministrit.

2. Në çdo rast, për vajin e ullirit të virgjër mund të përcaktohen edhe karakteristikat organo-shqisore, të cilat duhet të jenë vlerësuar duke përdorur metodën e panel-testit.

3. Karakteristikat, sipas pikës 2 të këtij neni, përcaktohen nga komisione të përhershme degustimi, ngritja dhe funksionimi i të cilave bëhet me urdhër të ministrit.

## Neni 7

### **Rregullat e tregtimit**

Tregtimi i vajit të ullirit të kategorive të përcaktuara në pikën 1 të nenit 5 të këtij ligji, përveç kategorisë së përcaktuar në pikën 1.1.2, si dhe tregtimi i vajit të bërsisë së ullirit të kategorive të përcaktuara në nenin 5 pikat 2.2 dhe 2.3 të këtij ligji, bëhet sipas rregullave të mëposhtme:

a) tregtohet i ambalazhuar dhe i etiketuar, si dhe lejohet të transportohet i pa ambalazhuar vetëm në rastin e marrëdhënies tregtare ndërmjet prodhuesit dhe subjektit ambalazhues;

b) tregtohet te konsumatori i fundit në ambalazhe me kapacitet jo më të madh se 5 litra;

c) ambalazhi duhet të jetë i mbyllur në mënyrë hermetike dhe ky sistem mbyllës të jetë i tillë që nuk mund të rimbyllet përsëri hermetikisht pasi është hapur një herë dhe duhet të etiketohet në përputhje me kërkesat e përgjithshme të etiketimit të produkteve ushqimore, të përcaktuara në legjislacionin për ushqimin dhe etiketimin, si dhe sipas kërkesave të veçanta të përcaktuara në këtë ligj;

ç) në rastet kur vaji i përcaktuar në këtë nen destinohet për konsum në vende, grumbullime, qendra ose institucione të konsumit kolektiv, të tilla si restorante, spitale, mensa etj., mund të ambalazhohet në kapacitete deri në 30 litra.

## Neni 8

### **Përcaktimi i origjinës**

1. Përcaktimi i origjinës dhe i treguesit gjeografik mund të vendoset në etiketë vetëm për kategoritë e vajit të ullirit ekstra të virgjër dhe të vajit të ullirit të virgjër.

2. Kriteret e përcaktimit të origjinës dhe të treguesit gjeografik për vajin e ullirit ekstra të virgjër dhe vajin e ullirit të virgjër, si dhe procedurat e regjistrimit të tyre rregullohen nga legjislacioni përkatës, i cili rregullon çështjet e regjistrimit dhe të mbrojtjes së origjinës dhe treguesve gjeografikë.

## Neni 9

### **Kërkesa të detyrueshme të etiketimit**

1. Përcaktimet e dhëna në nenin 5 të këtij ligji për kategoritë e vajit konsiderohen si “emri” me të cilin tregtohet vaji.

2. Etiketimi i vajrave të përcaktuara në nenin 7 të këtij ligji përmban, me shkronja të qarta dhe të paeliminueshme, emrin, sipas përcaktimit të bërë në pikën 1 të këtij neni, si edhe, jo domosdoshmërisht pranë emrit, informacionin për kategorinë e vajit si më poshtë:

a) për vajin me emër “vaj ulliri ekstra i virgjër”, informacioni është:

“vaj ulliri i kategorisë më të lartë, i përftuar direkt nga ullinjtë dhe vetëm me mjete mekanike”;

b) për vajin me emër “vaj ulliri i virgjër”, informacioni është:

“vaj ulliri i përftuar direkt nga ullinjtë dhe vetëm me mjete mekanike”;

c) për vajin me emër “vaj ulliri i përbërë nga vajra ulliri të rafinuara dhe vajra ulliri të virgjra”, informacioni është:

“vaj që përmban vetëm vajra ulliri të rafinuara dhe vajra të përftuara direkt nga ullinjtë”;

ç) për vajin me emër “vaj i bërsisë së ullirit”, informacioni është:

“vaj që përmban vetëm vajra të përftuara nga trajtimi i bërsisë së ullirit (produkteve të përftuara pas ekstraktimit të vajit të ullirit) dhe vajrave të përftuara direkt nga ullinjtë”; ose

“vaj që përmban vetëm vajra të përftuara nga përpunimi i vajit të bërsisë së ullirit dhe vajrave të përftuara direkt nga ullinjtë”.

#### Neni 10

### **Tregues jo të detyrueshëm të etiketimit**

Përveç detyrimit për përmbushjen e kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi dhe atyre specifike të etiketimit, të përcaktuara në këtë ligj, etiketa e kategorive të vajit, përcaktuar në nenin 7 të këtij ligji, mund të përmbajë dhe treguesit e mëposhtëm:

a) treguesin “vetëm me një presim në të ftohtë”, vetëm për vajin e ullirit ekstra të virgjër ose vajin e ullirit të virgjër, të përftuar në temperaturën nën 27°C, me anë të presimit të parë mekanik të brumit të ullirit, me një sistem ekstraktimi tradicional, duke përdorur presa hidraulike;

b) treguesin “ekstraktim në të ftohtë”, vetëm për vajin e ullirit ekstra i virgjër ose vajin e ullirit të virgjër, të përftuar në temperaturën nën 27°C, me anë të procesit të filtrimit apo centrifugimit të brumit të ullirit;

c) treguesit e karakteristikave organo-shqisore, vetëm në rast se bazohen në rezultatet e përftuara nga panel-testi;

ç) treguesin e aciditetit apo aciditetit maksimal, vetëm në rast se ai shoqërohet nga treguesi i vlerës së peroksideve, përmbajtjes së dyllit dhe absorbimin ultraviolet, me shkronja të së njëjtës madhësi dhe në të njëjtën fushë pamjeje.

#### Neni 11

### **Organet kompetente të kontrollit**

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ushtron kontroll, sipas përcaktimeve të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, si dhe në bazë të legjislacionit për inspektimin, për operatorët e biznesit, të cilët ushtrojnë veprimtarinë në fushën e përpunimit, tregtimit dhe transportit të vajit të ullirit dhe të vajit të bërsisë së ullirit, për përmbushjen e të gjitha normave teknike dhe treguesve cilësorë të përcaktuar në këtë ligj.

#### Neni 12

### **Kundërvajtjet administrative dhe sanksionet**

1. Konsiderohen si kundërvajtje administrative dhe ndëshkohen nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit me gjobë shkeljet e dispozitave të këtij ligji si më poshtë:

a) moszbatimi ose keqpërdorimi i kategorizimit të vajit, sipas këtij ligji, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

b) mospërmbushja e kushteve të veçanta higjienike për prodhimin, përpunimin, ruajtjen dhe tregtimin e vajit, sipas pikës 2 të nenit 4 të këtij ligji, në masën 20 000 - 40 000 lekë;

c) përdorimi ose reklamimi i karakteristikave organo-shqisore të vajit të ullirit të virgjër, të cilat nuk janë përcaktuar sipas parashikimeve të nenit 6 të këtij ligji ose janë në kundërshtim me të, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

ç) tregtimi i vajit të ullirit të kategorizuar në nenin 5 të këtij ligji, jashtë parametrave për karakteristikat e cilësisë dhe kriteret e natyrshmërisë, të përcaktuara sipas pikës 1 të nenit 6 të këtij ligji, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

d) mosrespektimi i kushteve të ambalazhimit të përcaktuara në shkronjat “a”, “b” dhe “c” të nenit 7 të këtij ligji, në masën 50 000 - 100 000 lekë;

dh) përdorimi i të dhënave gjeografike dhe emërtimeve të vajrave të ullirit, në kundërshtim me dispozitat e nenit 8 të këtij ligji, në masën 100 000 - 200 000 lekë;

e) etiketimi i vajrave të ullirit në kundërshtim me dispozitat e nenit 9 të këtij ligji, në masën 100 000 - 200 000 lekë.

2. Përveç sa parashikohet në pikën 1 të këtij neni, janë të zbatueshme edhe kundërvajtjet administrative, si dhe masat urgjente e dënimet kryesore apo plotësuese, të përcaktuara në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, për aq sa plotësojnë dhe pa rënë në kundërshtim me pikën 1 të këtij neni.

3. Ndarja e të ardhurave nga gjobat administrative bëhet sipas ligjit nr. 10 279, datë 20.5.2010 “Për kundërvajtjet administrative”.

4. Ndaj kontrolleve dhe masave administrative të parashikuara në këtë ligj mund të bëhet ankesë, sipas dispozitave të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të ndryshuar, dhe legjislacionit për inspektimin.

#### Neni 13

#### **Nxjerrja e akteve nënligjore**

1. Ngarkohet Këshilli i Ministrave që, brenda 6 muajve nga hyrja në fuqi e këtij ligji, të nxjerrë aktet nënligjore në zbatim të nenit 6 pika 1 të këtij ligji.

2. Ngarkohet ministri përgjegjës për ushqimin që, brenda 6 muajve nga hyrja në fuqi e këtij ligji, të nxjerrë aktet nënligjore në zbatim të neneve 4 pika 2 dhe 6 pika 3 të këtij ligji.

#### Neni 14

#### **Shfuqizimet**

1. Ligji nr. 8944, datë 19.9.2002 “Për prodhimin, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit”, shfuqizohet.

2. Aktet nënligjore në zbatim të ligjit nr. 8944, datë 19.9.2002 “Për prodhimin, emërtimin dhe tregtimin e vajit të ullirit”, do të vazhdojnë të mbeten në fuqi për aq sa nuk bien në kundërshtim me këtë ligj, deri në daljen e akteve nënligjore, sipas nenit 13 të këtij ligji.

#### Neni 15

#### **Hyrja në fuqi**

Ky ligj hyn në fuqi 15 ditë pas botimit në Fletoren Zyrtare.

Miratuar në datën 14.2.2013

**Shpallur me dekretin nr. 7961, datë 25.2.2013 të Presidentit të Republikës së Shqipërisë, Bujar Nishani**