



OliveOilMedNet

Interreg
Euro-MED



Co-funded by
the European Union

Data: 16/10/2024

**THIRRJE PËR PRODHUESIT VENDOR TË VAJIT TË ULLIRIT DHE
FABRIKAT E PËRPUNIMIT TË VAJIT TË ULLIRIT PËR PJESËMARRJE
NË FAZAT E TESTIMIT TË PROJEKTIT: “OliveOilMedNet”**

Universiteti Bujqësor i Tiranës, si Partner i Projektit me titull: “**Rrjeti Mesdhetar për Promovimin e Qëndrueshmërisë dhe Natyralitetit në Sektorin e Vajit të Ullirit**”, shkurt: “**OliveOilMedNet**,” i bashkëfinancuar nga **programi Euro-MED**, synon të promovojë qëndrueshmërinë dhe natyralitetin në sektorin e vajit të ullirit dhe në të njëjtën kohë të rritë nivelin e bashkëpunimit midis palëve të interesuara dhe përfituesve përkatës.

Më konkretisht, projekti OliveOilMedNet do të testojë “Çertifikimin e natyralitetit” dhe “Metodat e kultivimit/prodhimit ekologjik” në sektorin e vajit të ullirit, të zhvilluara në projektet e mëparshme të BE-së, me qëllim adaptimin dhe zhvillimin e një serie mjetesh shumë inovative dhe të dobishme për prodhuesit e vajit të ullirit si:

- “Banka e të Dhënave për Vajin e Ullirit Autentik” online
- Software dixhital për Çertifikimin e Natyralitetit
- Udhëzues i metodologjisë së demonstrimit të natyralitetit
- Udhëzues i Metodologjisë për Kultivimin dhe Prodhimin e Qëndrueshëm të Vajit të Ullirit
- Udhëzuesi për Vlerësimin Socio-ekonomik dhe Mjedisor të produkteve të vajit të ullirit
- Katalogu i Produkteve Autentike dhe “Të Gjelbra” të Vajit të Ullirit
- Platforma për rrjetëzim elektronik

Bazuar në sa më sipër, Universiteti Bujqësor i Tiranës, fton prodhuesit vendorë të vajit të ullirit dhe fabrikat e përpunimit të vajit të ullirit të marrin pjesë në dy faza testimi:

1. Çertifikimi i natyralitetit të vajrave ekstra të virgjër vendorë, duke kontribuar në mbledhjen e mostrave të vajit të ullirit dhe të dhënave për analizat e tyre kimike dhe çertifikimin e mëtejshëm.
2. Përdorimi i teknikave të kultivimit ekologjik dhe zgjidhjeve teknologjike të qëndrueshme në ullishtet dhe fabrikat e vajit të ullirit, duke kontribuar në testimin e këtyre teknikave dhe mbledhjen e të dhënave përkatëse.

Fazat e mësipërme të testimit do të realizohen me mbështetjen e Laboratorit të Vajit në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit në Universitetin Bujqësor të Tiranës, por edhe në laboratorë respektivë në Greqi dhe Spanjë, gjatë periudhës (Nëntor 2024 - Mars 2026), duke përfshirë dy periudha vjelshesh (2024-2025 dhe 2025-2026).

KRITERET E PËRZGJEDHJES

Në kuadër të kësaj thirrjeje, të paktën 10 prodhues vendorë të vajit të ullirit dhe fabrika përpunimi do të përzgjidhen sipas rendit të dorëzimit të aplikimeve për pjesëmarrje (I PARI APLIKON – I PARI PËRZGJIDHET), për sa kohë që plotësojnë këto tre kriterë:

1. Prodhimi i vajit ekstra të virgjër nga një varietet i vetëm ullinjsh të zonës lokale (varietetet **Kalinjot dhe i Bardhi i Tiranës.**).
2. Ata pranojnë të ofrojnë falas mostrat e vajit të ullirit dhe të dhënat përkatëse nga prodhimi i tyre gjatë periudhave të vjeljes: 2024-25 dhe 2025-26 menjëherë pas prodhimit të tyre.
3. Ata pranojnë të marrin pjesë vullnetarisht në testimin pilot të teknikave të kultivimit ekologjik dhe metodave të prodhimit të prezantuara nga projekti OliveOilMedNet në ullishtet ose fabrikat e tyre.

Pjesëmarrësit do të përfitojnë nga të tjerët duke:

- Marrë FALAS një Raport-analizë zyrtare të analizave kimike nga Laboratori i Vajit të Fakultetit të Bioteknologjisë dhe Ushqimit në Universitetin Bujqësor të Tiranës, gjatë fazës së testimit të projektit.
- Pasur mundësinë të marrin pjesë në të gjitha aktivitetet promovuese për varietetet vendore të vajit të ullirit, të cilat do të organizohen nga projekti.

Nëse jeni të interesuar të merrni pjesë, ju lutemi plotësoni Formularin e Aplikimit bashkangjitur dhe dërgoni Formularin e Aplikimit, deri në datën 10/11/2024, në adresën e e-mail-it të Koordinatorit të projektit:

Prof. Dr. Renata Kongoli,

Email: rkongoli@ubt.edu.al

Për çdo informacion shtesë, mund të kontaktoni personin përgjegjës Prof. Dr. Renata Kongoli,

email: rkongoli@ubt.edu.al, tel: 0696037803 çdo ditë pune nga ora 10:00 e mëngjesit deri në orën 14:00 pasdite.