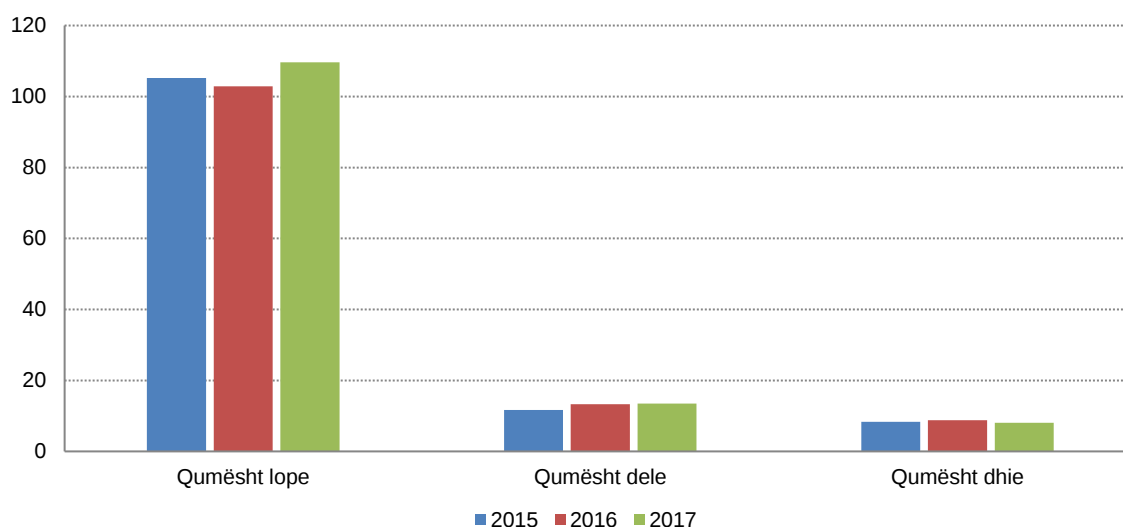


Qumështi dhe Nënproduktet e tij

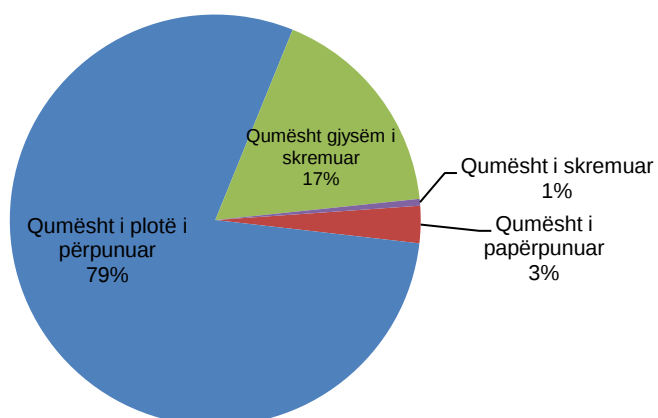
Tiranë, më 05 Korrik 2018: Në vitin 2017, sasia e qumështit të grumbulluar është rreth 131 mijë ton, duke shënuar rritje me 4,99 %, krahasuar me vitin 2016. Gjatë kësaj periudhe, sasia e qumështit të lopës të grumbulluar është rreth 110 mijë ton, duke shënuar një rritje me 6,55 %, krahasuar me 2016. Nga ana tjetër, në vitin 2017, sasia e grumbulluar e qumështit të deles është rreth 13 mijë ton, duke shënuar një rritje me 1,54 %, krahasuar me një vit më parë. Sasia e grumbulluar e qumështit nga dhitë është rreth 9 mijë ton, duke shënuar një rënie me 8,04 %, krahasuar me vitin 2016.

Fig. 1 Sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar (mijë ton)



Në vitin 2017, sasia e qumështit të prodhuar për konsum është rreth 13 mijë ton, në rritje me 21,64 %, krahasuar me 2016. Ndaj sasisë gjithsej të qumështit të prodhuar në vitin 2017, qumështi gjysëm i skremuar përbën rreth 17,20 %, qumështi i plotë i përpunuar 79,34 %, qumështi i papërpunuar 2,92 % dhe qumështi i skremuar 0,54 %.

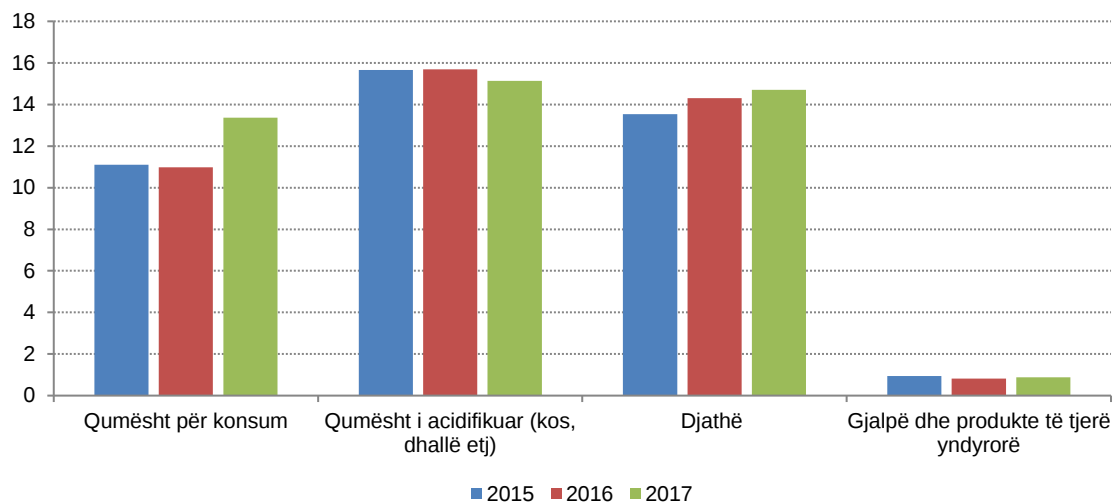
Fig. 2 Struktura e qumështit të prodhuar, 2017



Tab. 1 Sasia e qumështit dhe kosit të prodhuar për konsum (ton)

Produktet	Vitet		
	2015	2016	2017
Qumësht për konsum	11.106	10.983	13.359
Qumësht i papërpunuar	829	533	391
Qumësht i përpunuar	4.652	6.424	10.599
I pasterizuar	4.133	6.242	10.441
UHT	519	182	158
Qumësht gjysëm i skremuar	5.591	3.950	2.298
I pasterizuar	5.517	2.967	1.083
UHT	74	983	1.215
Qumësht i skremuar	35	74	72
I pasterizuar	15	74	72
UHT	20	-	-
Krem	22	184	266
Më pak se 29%	10	100	234
Më shumë se 29%	12	84	32
Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë etj)	15.652	15.687	15.129

Fig. 3 Nënproduktet e qumështit (mijë ton)



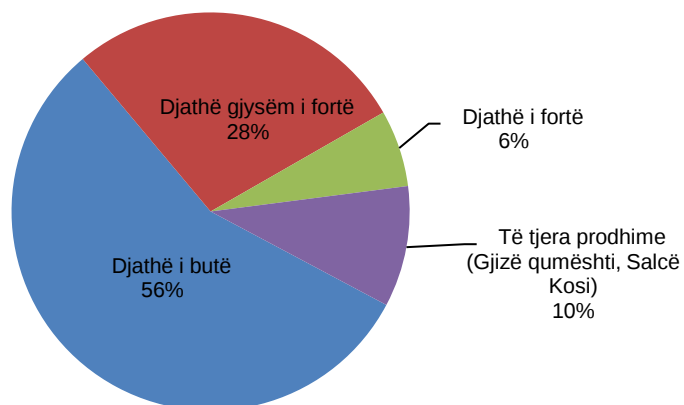
Nënproduktet e qumështit

Sasia e prodhuar e djathit sipas llojit të qumështit në vitin 2017 u rrit me 2,87 %, krahasuar me një vit më parë. Sasia e djathit të përpunuar pësoi një rënie me 24,02 %, ndërsa prodhimi i gjalpës shënoi një rritje me 6,55 %, krahasuar me një vit më parë.

Tab. 2 Nënprodukte të qumështit (ton)

Produktet	Vitet		
	2015	2016	2017
Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë	936	824	878
Gjalpë (Tradicionale)	924	799	868
Gjalpë i shkrirë	11	25	10
Djathë (sipas origjinës)	13.533	14.302	14.712
Djathë nga qumështi i lopës	10.207	10.516	10.895
Djathë nga qumështi i deles	2.256	2.647	2.758
Djathë nga qumështi i dhisë	1.069	1.139	1.059
Djathë i përpunuar	253	279	212

Fig. 4 Struktura e prodhimit të djathit sipas fortësisë (në %)



Tab. 3 Sasia e djathit të prodhuar sipas fortësisë (ton)

Produktet	Vitet		
	2015	2016	2017
Djathë i butë	8.092	8.101	8.256
Djathë gjysëm i fortë	4.478	4.334	4.094
Djathë i fortë	284	533	918
Të tjera prodhime (Gjizë qumështi, Salcë Kosi)	679	1.334	1.445

Shënime metodologjike

Anketa e Qumështit dhe Nënprodukteve të tij është një vrojtim statistikor që kryhet pranë ndërmarrjeve të cilat grumbullojnë dhe përpunojnë qumësht në territorin e Republikës së Shqipërisë. Objektivi kryesor i vrotimit vjetor të qumështit është të japë informacion të plotë për sasinë e qumështit të grumbulluar (të gjitha llojet e qumështit) dhe të nënprodukteve të tij.

Zgjedhja e kampionit u bazua në aktivitetin ekonomik të ndërmarrjes sipas Nomenklaturës së Veprimtarive Ekonomike Rev2. Anketa e Qumështit dhe Nënprodukteve të tij është një vrojtim ku janë të përzgjedhura të gjitha ndërmarrjet që grumbullojnë dhe përpunojnë qumësht.

Burimet e përdorura për përzgjedhjen e kampionit:

- Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural
- Autoriteti Kombëtar i Ushqimit
- Regjistri Statistikor i Ndërmarrjeve, INSTAT

Periudha Referuese: Të dhënat e Anketës për Qumështin dhe Nënproduktet e tij i referohen vitit kalendarik 01 Jana 2017 – 31 Dhjetor 2017.

Mbledhja e të dhënave në terren bëhet përgjatë një muaji dhe të gjitha ndërmarrjet e zgjedhura u anketuan nëpërmjet intervistës së drejtpërdrejtë.

Përkufizimet janë në përputhje me rregulloret dhe vendimet e Eurostat (Vendimi i Komisionit Nr 97/80/EC, Direktiva e Këshillit 96/16/EC, Aneksi 1).

Qumështi i papërpunuar (të gjithë llojet) dhe kremi i mbledhur nga të gjitha fabrikat që blejnë qumësht (të gjithë llojet) dhe krem direkt nga fermerët apo nga prodhimi vet. Përfshinë shumën e mbledhur të qumështit të papërpunuar (të gjithë llojet) në të gjithë territorin e SHQIPËRISË.

Përmbajtja e yndyrës dhe proteinave në qumësht (të gjithë llojet) dhe kremi i cili është mbledhur gjatë vitit referues shfaqet si një përqindje e përmbajtjes mesatare.

Sasitë e prodhuara të produkteve të qumështit. Të dhënat përfaqësojnë shumën e të gjitha produkteve të qumështit të prodhuara gjatë vitit referues.

Qumësht për konsum: është qumështi që prodhohet për konsum në paketim 2L ose më pak.

Përfshin qumështin e papërpunuar, qumështin e përpunuar, qumështin gjysëm të skremuar, qumështin e skremuar.

Dhallë: është produkt i mbetur (mund të jenë acid ose acidifikuar) i përpunimit të qumështit ose kremit në gjalp.

Krem: një shtresë yndyre që formohet në mënyrë natyrale në sipërfaqen e qumështit. Përftohet duke e skremuar nga sipërfaqja e qumështit ose nxirret nga qumështi nëpërmjet procesit të centrifugimit. Kremi ka një përmbajtje të lartë yndyre (zakonisht mbi 10 %). Përfshin kremin e drejtpërdrejtë për konsum, që përmban më shumë ose më pak se 29 % e yndyrës së qumështit.

Produkte të qumështit të acidifikuara: përfshinë kos, kos të pijshëm, qumësht i acidifikuar, qumësht dhe produkte të tjera të acidifikuara.

Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë: janë produkte me një përmbajtje yndyre qumështi barabartë me 82 % të peshës së produktit, përmbajtje uji jo më shumë se 16 % dhe përmbajtje materiali jo yndyror prej 2 %.

Djathë të freskët ose të stazhionuar, të ngurtë apo gjysëm-të ngurtë të përftuar nga koagulimi/mpiksja e qumështit të skremuar, gjysëm të skremuar, kremit, kremit të hirrës veçmas ose në kombinim nga veprimi i farës së djathit ose agentëve të tjerë të përshtatshëm të koagulluar/mpiksuar dhe nga tharja e pjesshme e hirrës që përftohet nga koagulime/mpiksje të tilla.

Djathë i butë: djathë në të cilin përmbajtja e lagështisë mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është jo më pak se 68 %.

Djathë gjysëm i butë: djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më shumë se 62 % dhe më pak se 68 %.

Djathë gjysëm i fortë: djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më shumë se 55 % dhe më pak se 62 %.

Djathë i fortë: djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më shumë se 47 % dhe më pak se 55 %.

Djathë shumë i fortë: djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më pak se 47 %.

Djathë i freskët: produkti i përftuar nga fermentimi i qumështit nga i cili shumica e ujit është hequr. Gjithashtu përfshihet gjiza (përveç në formë pluhuri) më përmbajtje më shumë se 30 % ndaj peshës në formën e sheqerit dhe frutave të shtuara.

— Përfshinë djathë hirre të freskët (përftuar nga përqëndrimi i hirrës dhe duke shtuar qumësht ose yndyrë qumështi).

Djathë i përpunuar: produkti i përftuar nga bluarja, përzierja, shkrirja nën veprimin e nxehtësisë dhe me ndihmën e agjentëve të përzier të një apo më shumë llojeve të djathit, me ose pa shtimin e përbërësve të qumështit dhe/apo ushqimeve të tjera.