

Rezultatet e Vrojtimit Vjetor të Qumështit dhe Nënprodukteve të tij

Tiranë, më 15 Shtator 2016: Vrojtimi vjetor i qumështit dhe nënprodukteve mbledh të dhëna të detajuara rreth sasisë së qumështit (të gjithë llojet) të grumbulluar/blerë nga fabrikat dhe baxhot gjatë vitit referues (2014-2015), sasisë së nënprodukteve të prodhuara si dhe përmbajtjes mesatare të yndyrnave dhe proteinave për secilin nga nënproduktet.

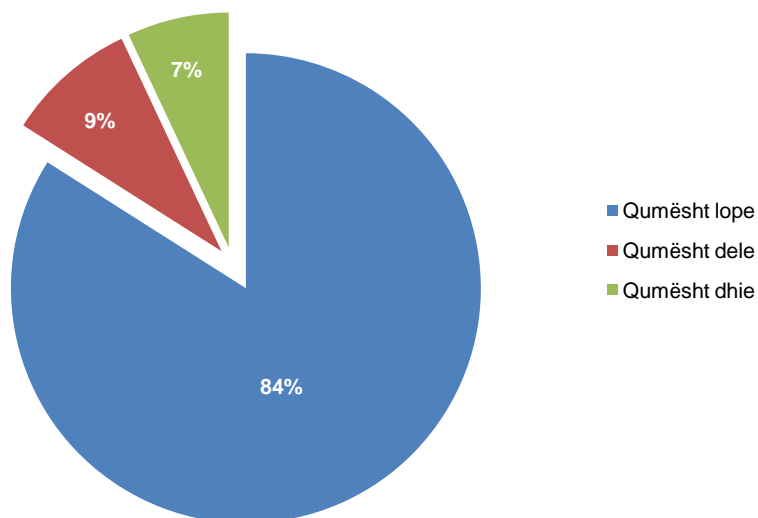
Sasia vjetore e qumështit të grumbulluar ka patur trend në rritje ndër vite. Në vitin 2015 sasia e qumështit të grumbulluar ishte 125.144 ton ndërsa në vitin 2014 sasia e grumbulluar ishte 113.928 ton. E shprehur në përqindje, në vitin 2015 janë grumbulluar nga fabrikat dhe baxhot 9,8 % më shumë qumësht i pa përpunuar nga fermat krahasuar me vitin 2014. Të dhëna më të detajuara për vitin 2014 dhe 2015 jepen në tab.1

Tab. 1 Sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar në ton

Vitet	Gjithsej	Qumësht lope	Qumësht dele	Qumësht dhie
2014	113.928	95.130	10.817	7.981
2015	125.144	105.181	11.671	8.292

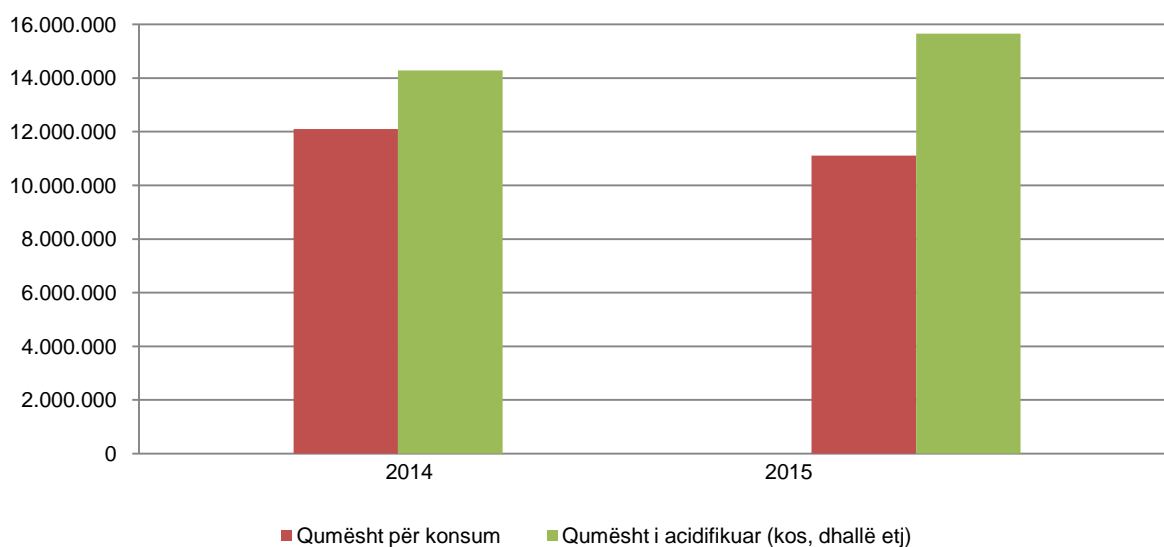
Ndaj sasisë totale të qumështit të grumbulluar zëri kryesor përbëhet nga qumështi i lopës. Të dhëna më të detajuara për vitin 2015 jepen në fig.1

Fig. 1 Sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar në % sipas llojeve nga fermat për vitin 2015



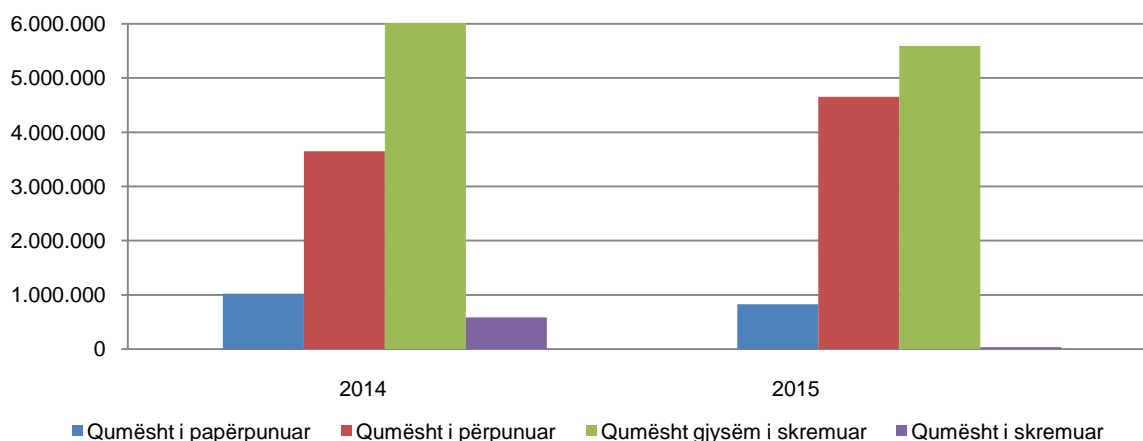
Sasia e qumështit të prodhuar për konsum nga fabrikat përpunuese në vitin 2015 shënoi rënie me 8,23 % krahasuar me një vit më parë. Përkatësisht në vitin 2015 u prodhua 11.106 ton qumësht për konsum ndërsa në vitin 2014 u prodhua 12.103 ton. Ndaj sasisë totale të qumështit të prodhuar në vitin 2015 qumështi gjysëm i skremuar përbënte rreth 50,34 %, qumështi i plotë i përpunuar 41,88 %, qumështi i papërpunuar 7,46 % dhe qumështi i skremuar 0,32 %. Prodhimi i qumështit të acidifikuar ku përfshihet kosi, dhalla etj. në vitin 2015 shënoi rritje me 9,58 % krahasuar me një vit më parë. Të dhëna më të detajuara jepen në tabelën 2.

Fig. 2 Sasia e qumështit dhe kosit të prodhuar për konsum në ton



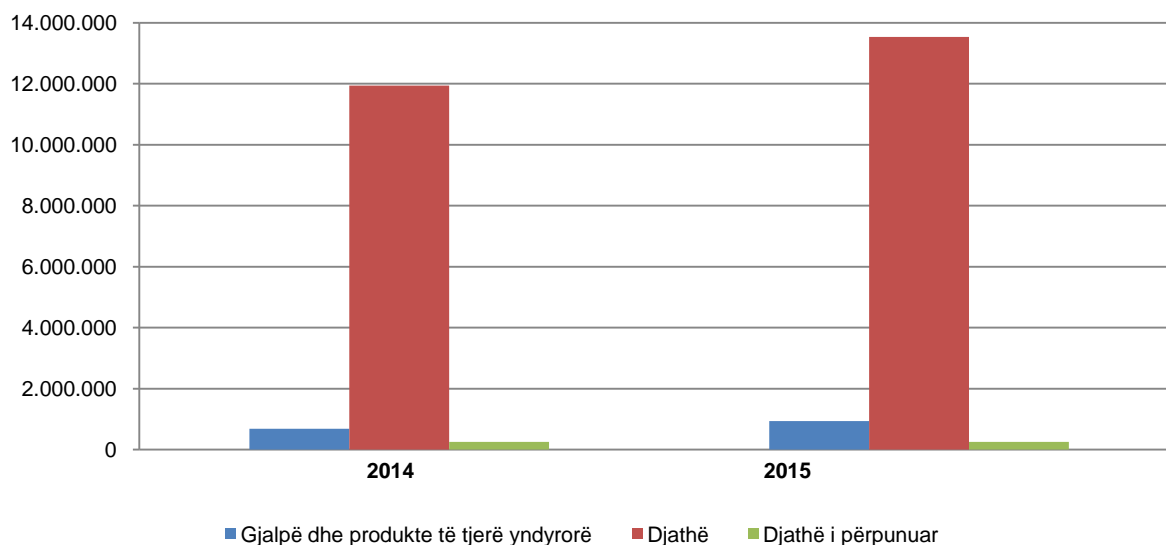
Tab. 2 Sasia e qumështit dhe kosit të prodhuar për konsum në ton

Produktet	Vitet	
	2014	2015
Qumësht për konsum	12.103	11.106
Qumësht i papërpunuar	1.021	829
Qumësht i përpunuar	3.652	4.652
I pasterizuar	3.621	4.133
UHT	31	519
Qumësht gjysëm i skremuar	6.844	5.591
I pasterizuar	4.318	5.517
UHT	2.526	74
Qumësht i skremuar	586	35
I pasterizuar	565	15
UHT	21	20
Krem	248	22
Më pak se 29%	177	10
Më shumë se 29%	71	12
Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë etj)	14.284	15.652
Me shtesa	0	0
Pa shtesa	14.284	15.652

Fig. 3 Struktura e qumështit të prodhuar për konsum në ton

Podhimi i nënprodukteve të tjera të qumështit në vitin 2015 shënoi rritje krahasuar me vitin 2014. Përkatësisht sasia e prodhuar gjalpët në vitin 2015 u rrit me 37 % krahasuar me një vit më parë ndërsa sasia e djathit u rrit me 13 %. Një rënie të lehtë shënoi prodhimi i djathit të përpunuar ku përkatësisht në vitin 2015 u prodhua 253 ton ndërsa në vitin 2014 u prodhua 256 ton. Të dhëna më të detajuara jepen në tabelën 3.

Fig. 4 Nënprodukte të tjera të qumështit në ton

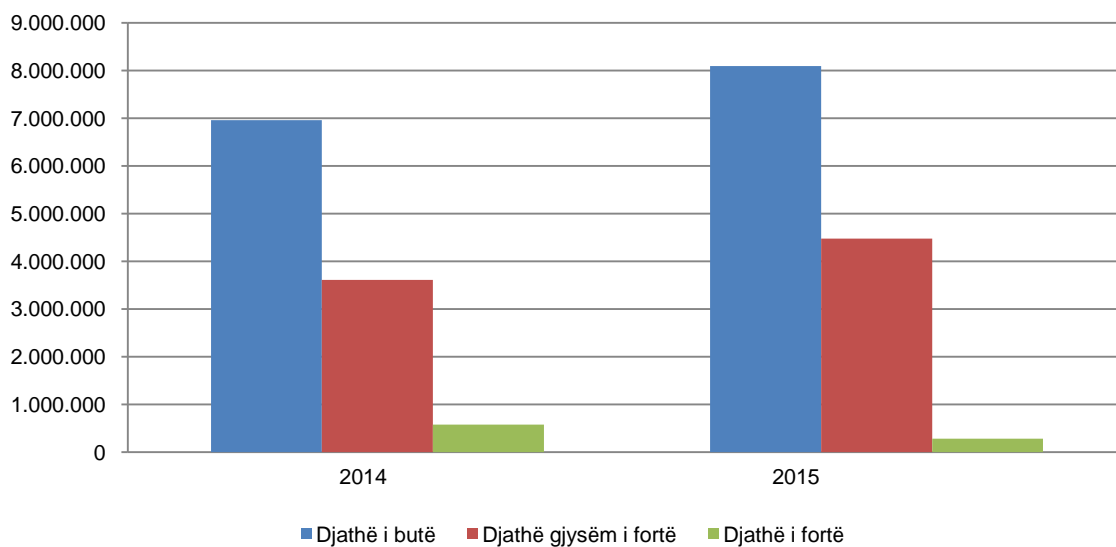


Tab. 3 Nënprodukte të qumështit në ton

Produktet	Vitet	
	2014	2015
Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë	683	936
Gjalpë (Tradicional)	668	925
Gjalpë i shkrirë	15	11
Produkte të tjerë yndyrorë	0	0
Djathë	11.939	13.533
Djathë nga qumështi i lopës	8.618	10.207
Djathë nga qumështi i deles	2.191	2.257
Djathë nga qumështi i dhisë	1.129	1.069
Të tjera prodhime (Gjizë qumështi, Salcë Kosi)	792	679
Djathra të përpunuar	256	253

Prodhimi i djathit sipas fortësisë: Ndaj sasisë totale të djathit të prodhuar zëri kryesor përbëhet nga djathi i butë. Në vitin 2015 struktura e prodhimit ishte pëkatësisht djathë i butë 59,8 %, djathë gjysëm i fortë 33,1 % dhe djathë i fortë 7,1 %. Të dhëna më të detajuara jepen në tabelën 4.

Fig. 5 Struktura e prodhimit të djathit sipas fortësisë në ton



Tab. 4 Sasia e djathit të prodhuar sipas fortësisë në ton

Produktet	Vitet	
	2014	2015
Djathë i butë	6.962	8.092
Djathë gjysëm i fortë	3.608	4.478
Djathë i fortë	577	284

Metodologjia

Objektivi kryesor i vrotjimit vjetor të qumështit është sigurimi i informacionit të plotë dhe të besueshëm për qumështin e grumbulluar (të gjitha llojet e qumështit) nga subjektet që janë të angazhuar në përpunimin e qumështit, prodhimin e nënprodukteve të tij, si dhe harmonizimi i statistikave të qumështit dhe produkteve të qumështit me standardet e BE-së.

Vrojtimi vjetor u krye bazuar në:

- Ligjin kombëtar mbi "Statistikat Zyrtare" Nr.9180 datë 05/02/2004 i ndryshuar, dhe ligjin nr 9441, datë 11/11/2005 "për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe shitjen e qumështit dhe produktet e qumështit".
- Direktiva e Këshillit 96/16/EC e 19 marsit 1996 mbi vrotjimet statistikore të qumështit dhe produkteve të qumështit.
- Vendimi i Komisionit 97/80/EC të datës 18 dhjetor 1996 që parashtron dispozitat për zbatimin e Direktivës së Këshillit 96/16/EC mbi vrotjimet statistikore të qumështit dhe produkteve të tij.

Burimet e përdorura për marrjen e informacionit rreth subjekteve:

- Ministria e Bujqësisë, Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave
- Regjistri Statistikor i Ndërmarrjeve, INSTAT

Njësitë raportuese

Njësitë raportuese janë fabrikat e regjistruara të grubullimit dhe përpunimit të qumështit të lopës, deles dhe dhisë në Shqipëri.

Definicione

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.

Produkte të freskëta (të gjithë llojet e qumështit): përfshijnë qumështin për konsum, kremin, qumështin e acidifikuar, pijet me bazë qumështi (të paktën 50% të përbërë nga qumështi) dhe produkte të tjera të freskëta.

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.

Qumësht i pasterizuar: Qumësht i trajtuar në temperatura të larta 72°C (process teknologjik për të shkatëruar mikroorganizmat dhe për të parandaluar fermentimin)

Qumësht UHT: Qumësht i trajtuar në temperature të larta mbi 135°C . (Sterilizim i plotë i qumështit)

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.

Pije me bazë qumështi: përfshinë produkte të tjera të lëngshme me përmbajtje të paktën 50% qumësht, përfshirë produktet e bazuara në hirrë.

Produkte të tjera të freskëta: ka të bëjë me produkte të freskëta të qumështit jo specifike, kryesisht ëmbëlsira dhe akullore me bazë qumështi prodhuar në ndërmarrjet e raportuara. Gjithashtu përfshin ëmbëlsira dhe produkte të freskëta të mbledhura nga ferma dhe të vendosura në treg ose markete pa përpunuar.

Produktet e prodhuara: qumësht i përqëndruar, produkte qumështi pluhur, gjalpë dhe produkte të tjera yndyrore, djathë, djathë i përpunuar, kazeinë (proteinë e qumështit) dhe kazeinatet e hirrës dhe produkteve të tjera të prodhuara.

Produkte me qumësht të përqëndruar: janë produkte të përfituara nga eliminimi i pjesshëm i ujit, nga i tërë qumështi, gjysëm i skremuar.

Produkte të qumështit (në pluhur): janë produkte të përfutuara nga eliminimi i ujit nga kremi, nga qumështi, qumështi gjysëm i skremuar, qumësht i skremuar dhe qumësht i acidifikuar.

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 agjentëve të tjerë të përshtatshëm të koaguluar/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 mbazën 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 agjentëve të përzier të një apo më shumë llojeve të djathit, me ose pa shtimin e përbërësve të qumështit dhe/apo ushqimeve të tjera.

Kazeine dhe Kazeinate (Proteinë e qumështit): Kazeina është përbërësi kryesor i proteinës së qumështit. Ajo merret nga precipitimi i qumështit të skremuar nga, përgjithësisht me acide ose farë djathi. Kaseinatet përfshijnë natriumin dhe kripërat e amonit njohur si "Kaseinë e tretshme" dhe këto kripëra janë përdorur zakonisht për të përgatitur koncentre, ushqime dhe produkte farmaceutike.

Kazeinati i kalciumit është përdorur në përgatitjen e produkteve ushqimore ose si një ngjitës, në varësi të karakterit të saj.

Hirra: është produkti i nxjerrë gjatë prodhimit të djathit ose kazeinës. Në gjendje të lëngshme hirra e qumështit përmban përbërësit natyrorë (mesatarisht 4,8% laktozë, 0,8% protein dhe 0,2% yndyrë) të cilët mbeten kur kazeina dhe shumica e yndyrës janë hequr nga qumështi.