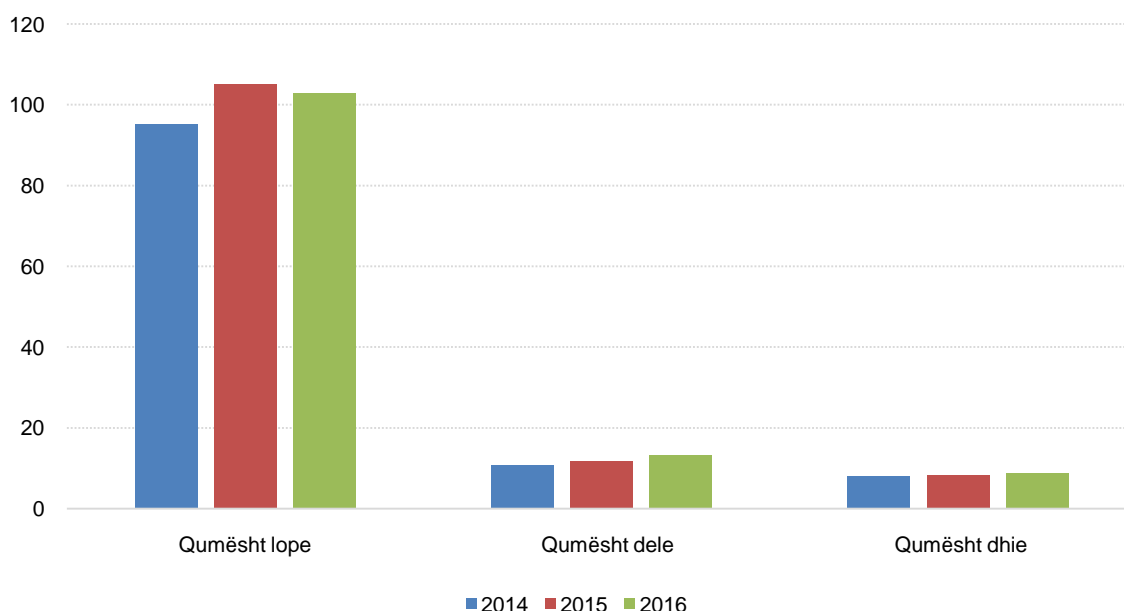


# Qumështi dhe Nënproduktet e tij

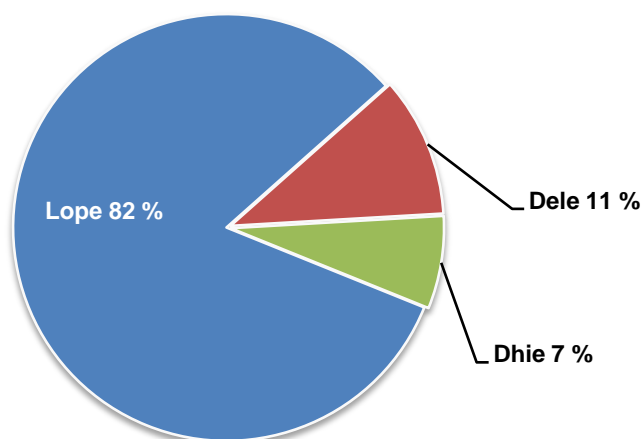
**Tiranë, më 07 Korrik 2017:** Në vitin 2016, sasia e qumështit të grumbulluar është rreth 125 mijë ton duke shënuar rënie me 0,17 %, krahasuar me 2015. Gjatë kësaj periudhe, sasia e qumështit të lopës të grumbulluar është rreth 103 mijë ton duke shënuar një rënie me 2,25 %, krahasuar me 2015. Nga ana tjetër, në vitin 2016 sasia e grumbulluar e qumështit të deles është rreth 13 mijë ton duke shënuar një rritje me 0,12 %, krahasuar me një vit më parë. Sasia e grumbulluar e qumështit nga dhitë është rreth 9 mijë ton duke shënuar një rritje me 0,06 %, krahasuar me vitin 2015.

**Fig.1 Sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar në mijë ton**



Në vitin 2016, sasia e qumështit të prodhuar për konsum është rreth 11 mijë ton, në rënie me 1,13 %, krahasuar me 2015. Ndaj sasisë gjithsej të qumështit të prodhuar në vitin 2016, qumështi gjysëm i skremuar përbënte rreth 35,97 %, qumështi i plotë i përpunuar 58,5 %, qumështi i papërpunuar 4,86 % dhe qumështi i skremuar 0,67 %.

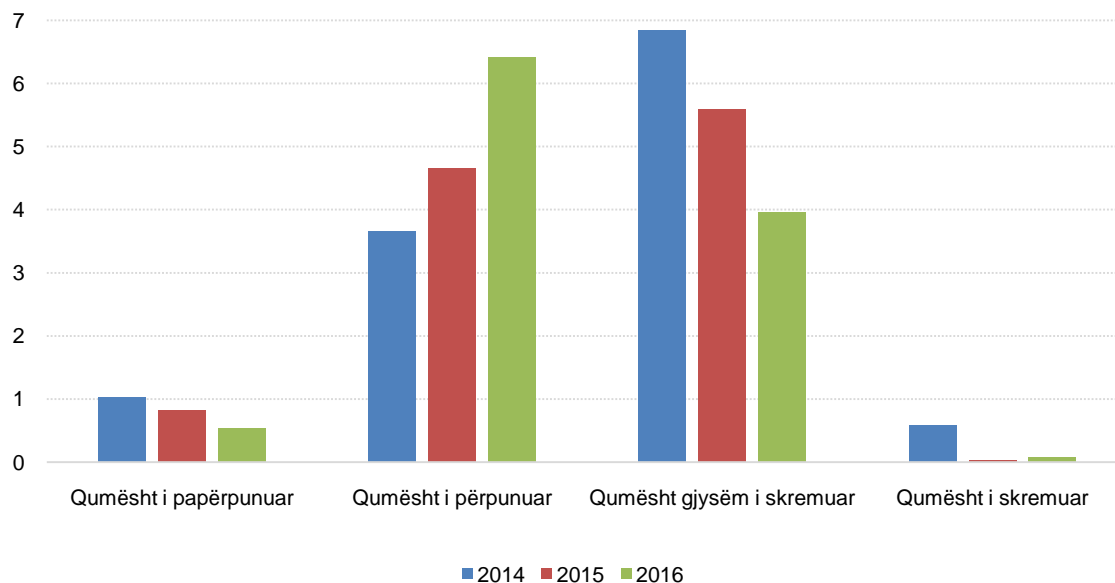
Fig. 2 Struktura e qumështit të grumbulluar, 2016



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

Produktet	Vitet		
	2014	2015	2016
Qumësht për konsum	12.103	11.106	10.983
Qumësht i papërpunuar	1.021	829	533
Qumësht i përpunuar	3.652	4.652	6.424
I pasterizuar	3.621	4.133	6.242
UHT	31	519	182
Qumësht gjysëm i skremuar	6.844	5.591	3.950
I pasterizuar	4.317	5.517	2.967
UHT	2.526	74	983
Qumësht i skremuar	586	35	74
I pasterizuar	1.391	15	74
UHT	21	20	-
Krem	248	22	184
Më pak se 29%	178	10	100
Më shumë se 29%	71	12	84
Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë etj)	14.284	15.652	15.687

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



### Nënproduktet e qumështit

Sasia e prodhuar e djathit sipas origjinës në vitin 2016 u rrit me 5,37 %, krahasuar me një vit më parë. Sasia e djathit të përpunuaru rrit me 9,32 %. Prodhimi i gjalpit të shkrirë ka shënuar një rritje me 56,19 %, ndërsa prodhimi i gjalpit tradicional shënoi një rënie me 15,7 %, krahasuar me një vit më parë.

Tab.2 Nënprodukte të qumështit në ton

Produktet	Vitet		
	2014	2015	2016
Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë	683	936	824
Gjalpë (Tradicional)	668	924	799
Gjalpë i shkrirë	15	11	25
Djathë (sipas origjinës)	11.939	13.533	14.302
Djathë nga qumështi i lopës	8.618	10.207	10.516
Djathë nga qumështi i deles	2.191	2.256	2.647
Djathë nga qumështi i dhisë	1.129	1.069	1.139
Djathra të përpunuar	256	253	279

**Prodhimi i djathit sipas fortësisë**

Në vitin 2016, struktura e prodhimit ishte pëkatësisht djathë i butë 62,5 %, djathë gjysëm i fortë 33,4 % dhe djathë i fortë 4,1 %.

**Tab. 3 Sasia e djathit të prodhuar sipas fortësisë në ton**

Produktet	Vitet		
	2014	2015	2016
Djathë i butë	6.962	8.092	8.101
Djathë gjysëm i fortë	3.608	4.478	4.334
Djathë i fortë	577	284	533
Të tjera prodhime (Gjizë qumështi, Salcë Kosi)	792	679	1.334

# Shënime metodologjike

Objektivi kryesor i vrojtimit 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 angazhuara 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.

## 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.

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