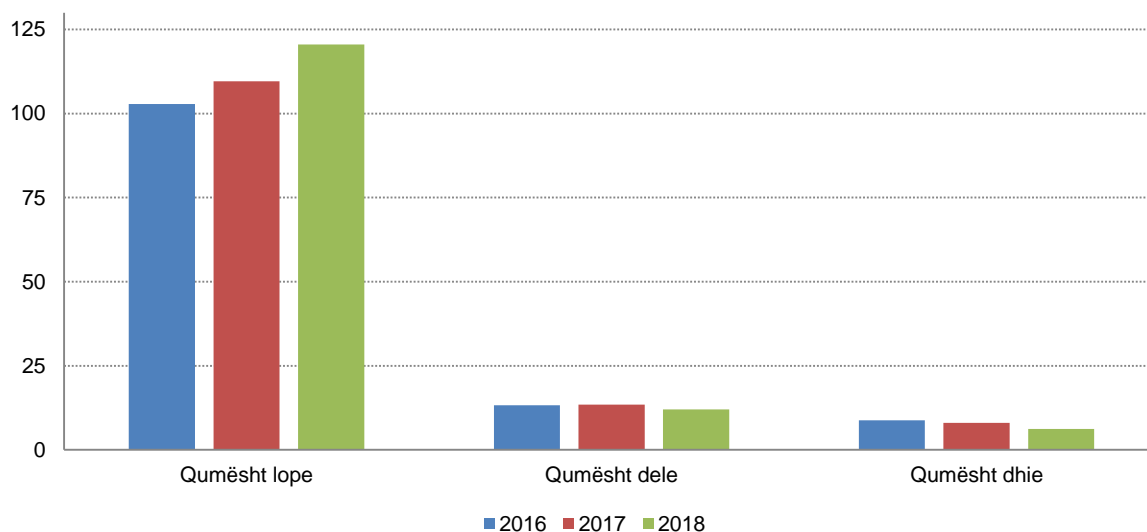


# Qumështi dhe Nënproduktet e tij

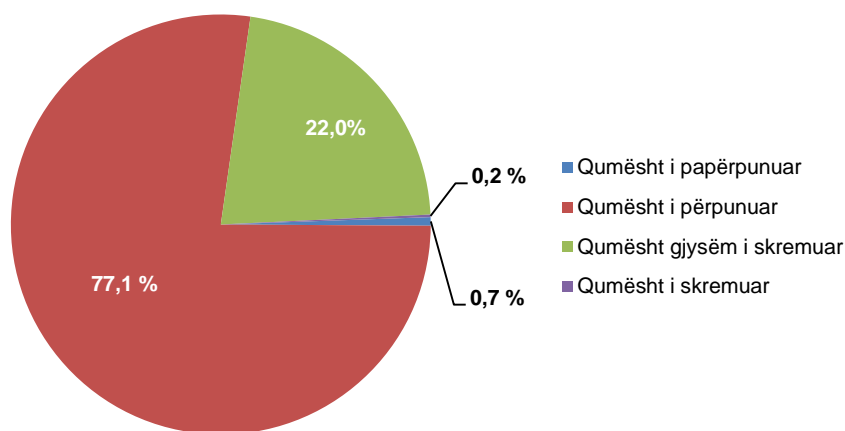
**Tiranë, më 11 Korrik 2019:** Në vitin 2018, sasia e qumështit të grumbulluar është rreth 139 mijë ton, duke shënuar rritje me 5,87 %, krahasuar me vitin 2017. Gjatë kësaj periudhe, sasia e qumështit të lopës të grumbulluar është rreth 120 mijë ton, duke shënuar një rritje me 10,0 %, krahasuar me 2017. Nga ana tjetër, në vitin 2018, sasia e grumbulluar e qumështit të deles është rreth 12 mijë ton, duke shënuar një rënie me 10,52 %, krahasuar me një vit më parë. Sasia e grumbulluar e qumështit nga dhitë është rreth 6 mijë ton, duke shënuar një rënie me 22,95 %, krahasuar me vitin 2017.

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



Në vitin 2018, sasia e qumështit të prodhuar për konsum është rreth 14 mijë ton, në rritje me 7,26 %, krahasuar me 2017. Ndaj sasisë gjithsej të qumështit të prodhuar në vitin 2018, qumështi i plotë i përpunuar përbën 77,1 %, qumështi gjysëm i skremuar 22,0 %, qumështi i papërpunuar 0,7 % dhe qumështi i skremuar 0,2 %.

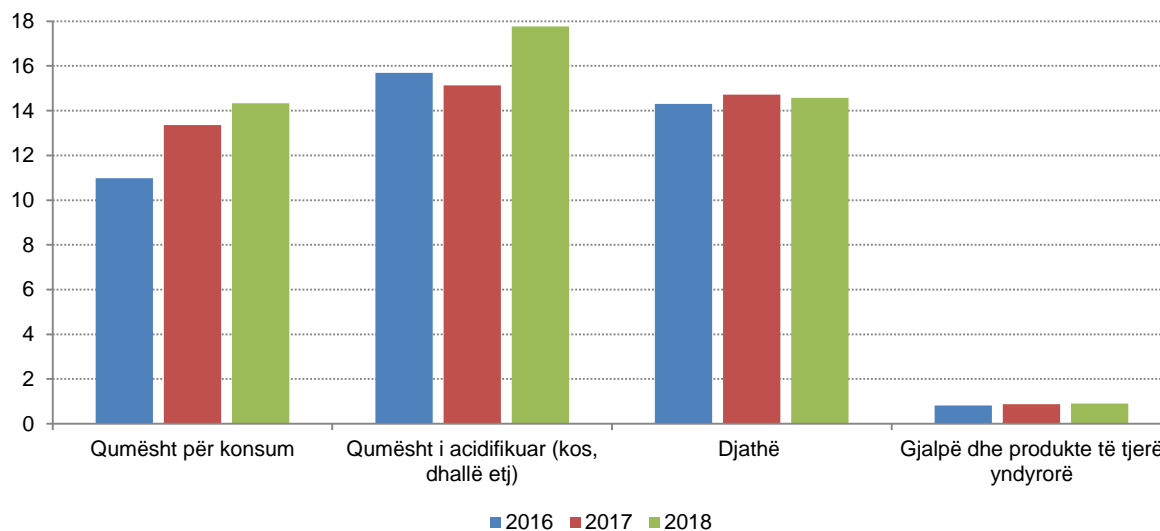
Fig. 2 Struktura e qumështit të prodhuar, 2018



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

Produktet	Vitet		
	2016	2017	2018
<b>Qumësht për konsum</b>	<b>10.983</b>	<b>13.359</b>	<b>14.329</b>
Qumësht i papërpunuar	533	391	93
Qumësht i përpunuar	6.424	10.599	11.057
I pasterizuar	6.242	10.441	10.957
UHT	182	158	100
Qumësht gjysëm i skremuar	3.950	2.298	3.151
I pasterizuar	2.967	1.083	2.113
UHT	983	1.215	1.038
Qumësht i skremuar	74	72	28
I pasterizuar	74	72	28
UHT	-	-	-
<b>Krem</b>	<b>184</b>	<b>266</b>	<b>327</b>
Më pak se 29%	100	234	305
Më shumë se 29%	84	32	22
<b>Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë etj)</b>	<b>15.687</b>	<b>15.129</b>	<b>17.763</b>

Fig. 3 Nënproduktet e qumështit (mijë ton)



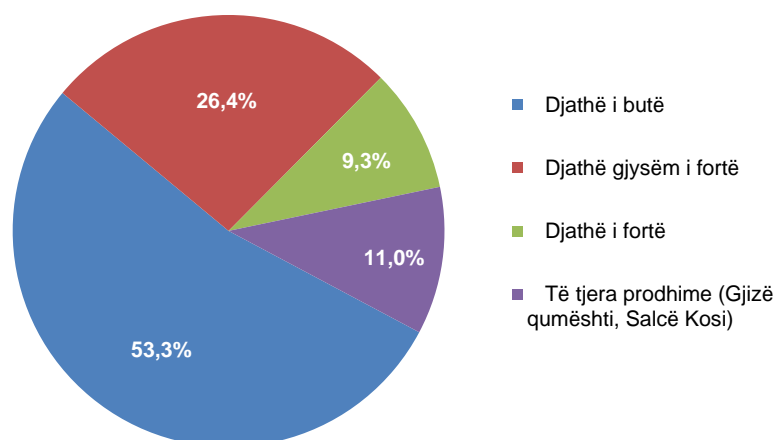
### Nënproduktet e qumështit

Sasia e prodhuar e djathit sipas llojit të qumështit në vitin 2018 pësoi një rënie me 0,9 %, krahasuar me një vit më parë, ndërsa sasia e prodhuar e gjalpës shënoi një rritje me 3,22 %, krahasuar me 2017.

Tab. 2 Nënprodukte të qumështit (ton)

Produktet	Vitet		
	2016	2017	2018
<b>Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë</b>	<b>824</b>	<b>878</b>	<b>906</b>
Gjalpë (Tradicionale)	799	868	898
Gjalpë i shkrirë	25	10	8
<b>Djathë (sipas origjinës)</b>	<b>14.302</b>	<b>14.712</b>	<b>14.581</b>
Djathë nga qumështi i lopës	10.516	10.895	11.401
Djathë nga qumështi i deles	2.647	2.758	2.341
Djathë nga qumështi i dhisë	1.139	1.059	839
<b>Djathë i përpunuar</b>	<b>279</b>	<b>212</b>	<b>443</b>

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



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

Produktet	Vitet		
	2016	2017	2018
Djathë i butë	8.101	8.256	7.765
Djathë gjysëm i fortë	4.334	4.094	3.852
Djathë i fortë	533	918	1.352
Të tjera prodhime (Gjizë qumështi, Salcë Kosi)	1.334	1.445	1.611

# 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

Periodha referuese: Të dhënat e Anketës për Qumështin dhe Nënproduktet e tij i referohen vitit kalendarik 01 Janar 2018 – 31 Dhjetor 2018.

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 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 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 përtuar 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.