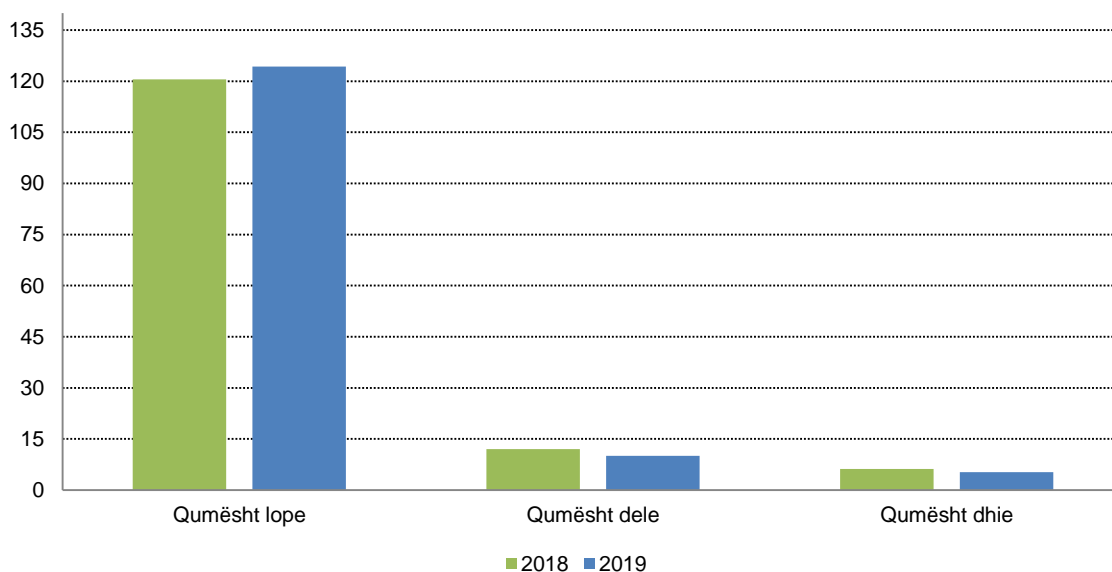


Qumështi dhe Nënproduktet e tij 2019

Tiranë, më 09 Korrik 2020: Në vitin 2019, sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar është rreth 140 mijë tonë, duke shënuar rritje me 0,49 %, krahasuar me vitin 2018. Gjatë kësaj periudhe, sasia e qumështit të lopës të grumbulluar është rreth 124 mijë tonë, duke shënuar rritje me 3,04 %, krahasuar me 2018. Sasia e grumbulluar e qumështit të deles, në vitin 2019 është rreth 10 mijë ton, duke pësuar rënie me 16,78 %, krahasuar me një vit më parë. Ndërkohë, sasia e grumbulluar e qumështit nga dhitë është rreth 5 mijë tonë, duke shënuar rënie me 15,41 %, krahasuar me vitin 2018.

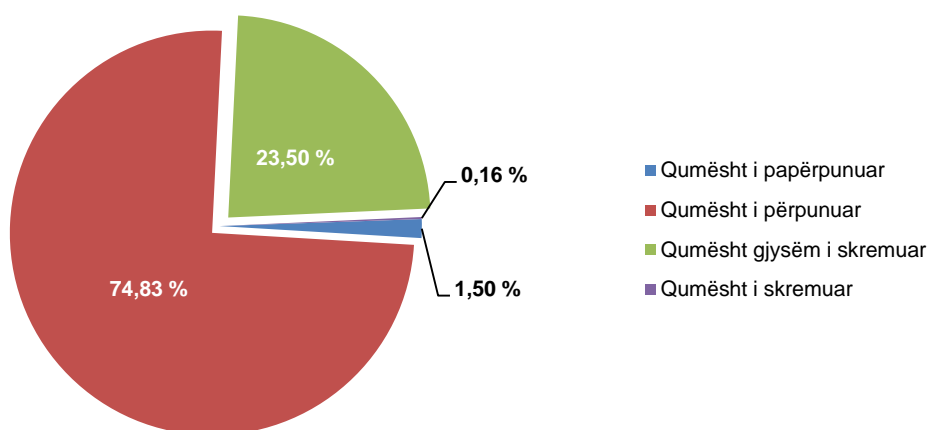
Fig. 1 Sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar (mijë tonë)



Sasia e qumështit të prodhuar për konsum, në vitin 2019 është rreth 18 mijë tonë, duke shënuar një rritje me 22,86 %, krahasuar me 2018. Struktura e qumështit të prodhuar në vitin 2019 paraqitet si më poshtë: qumështi i plotë i përpunuar 74,83 %, qumështi gjysëm i skremuar 23,50 %, qumështi i papërpunuar 1,50 % dhe qumështi i skremuar 0,16 %.

Për publikim 09/07/2020

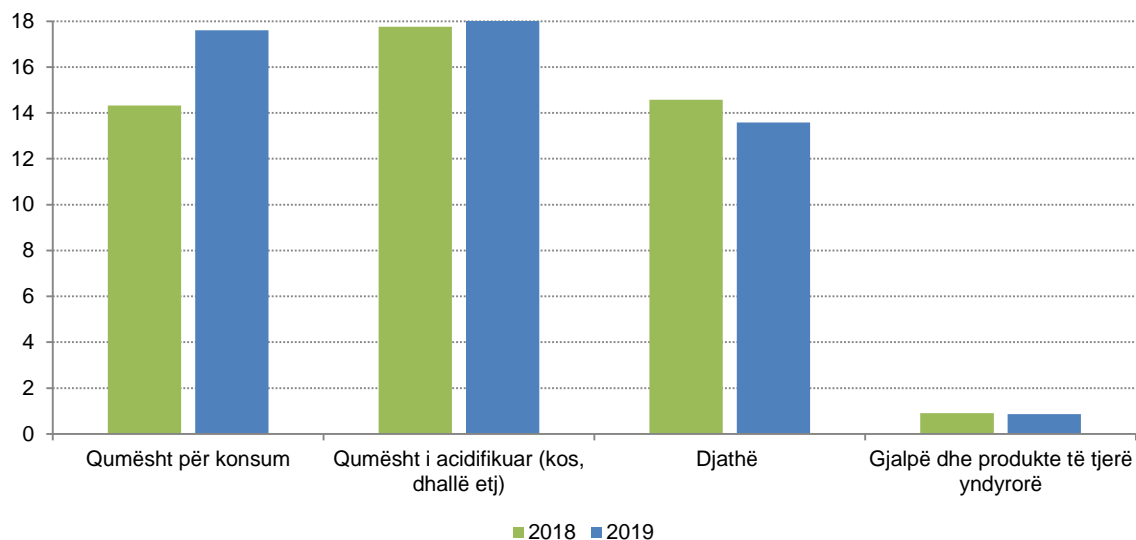
Fig. 2 Struktura e qumështit të prodhuar, 2019



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

Produktet	Vitet		
	2017	2018	2019
Qumësht për konsum	13.359	14.329	17.604
Qumësht i papërpunuar	391	93	265
Qumësht i përpunuar	10.599	11.057	13.174
I pasterizuar	10.441	10.957	12.951
UHT	158	100	223
Qumësht gjysëm i skremuar	2.298	3.151	4.138
I pasterizuar	1.083	2.113	3.325
UHT	1.215	1.038	812
Qumësht i skremuar	72	28	28
I pasterizuar	72	28	28
UHT	0	0	0
Krem	266	327	399
Më pak se 29 %	234	305	395
Më shumë se 29 %	32	22	4
Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë, etj)	15.129	17.763	19.865

Fig. 3 Nënproduktet e qumështit (mijë tonë)



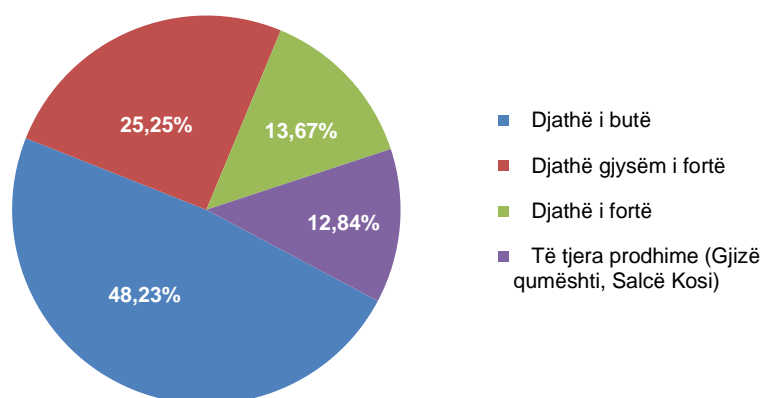
Nënproduktet e qumështit

Sasia e prodhuar e djathit sipas llojit të qumështit në vitin 2019 pësoi rënie me 6,79 %, krahasuar me një vit më parë dhe sasia e prodhuar e gjalpës pësoi rënie me 4,86 %, krahasuar me 2018. Ndërkohë, rritje shënoi sasia e prodhuar e djathit të përpunuar (djathë i shkrirë) me 2,14 % krahasuar me një vit më parë.

Tab. 2 Nënprodukte të qumështit (tonë)

Produktet	Vitet		
	2017	2018	2019
Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë	878	906	862
Gjalpë (Tradicionale)	868	898	838
Gjalpë i shkrirë	10	8	24
Djathë (sipas origjinës)	14.712	14.581	13.590
Djathë nga qumështi i lopës	10.895	11.401	10.955
Djathë nga qumështi i deles	2.758	2.341	1.927
Djathë nga qumështi i dhisë	1.059	839	707
Djathë i përpunuar	212	443	453

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



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

Produktet	Vitet		
	2017	2018	2019
Djathë i butë	8.256	7.765	6.555
Djathë gjysëm i fortë	4.094	3.852	3.432
Djathë i fortë	918	1.352	1.858
Të tjera prodhime të freskëta (gjizë qumështi, salcë kosi etj.)	1.445	1.611	1.745

Metodologjia

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 vrojtimit 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.

Të dhënat për qumështin e grumbulluar dhe nën produktet e prodhuara, objekt i këtij publikimi i përkasin vetëm sasisë që përdoret nga industria e cila zë vetëm një pjesë të prodhimit gjithsej të qumështit të njësisive ekonomike bujqësore. Ndërkohë që e gjithë sasisa e qumështit të prodhuar shpërndahet në disa kategori si më poshtë:

- Ushqim për blegtorinë
- Vetkonsum i freskët (nga fermerët)
- Përpunim në fermë
- Shitje direkt konsumatorit
- **Shitje industrisë**

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 Nënprodukteve të tij i referohen vitit kalendarik 01 Janar 2019 – 31 Dhjetor 2019.

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 përfuar 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 koagular/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.

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.