

## Aneksi I

### LISTA PRODUKTEVE DHE NËNPRODUKTEVE TË QUMËSHTIT

Kodi Produktit	Përshkrimi
1	Produkte të freskëta
11	Qumësht për konsum
111	Qumështi i papërpunuar
112	Qumësht i plotë
1121	I pasterizuar
1122	I sterilizuar
1123	UHT
113	Qumësht gjysmë i skremuar
1131	I pasterizuar
1132	I sterilizuar
1133	UHT
114	Qumësht i skremuar
1141	I pasterizuar
1142	I sterilizuar
1143	UHT
12	Dhallë
13	Krem me përmbajtje yndyre sipas peshës
131	Jo më shumë se 29%
132	Mbi 29%
14	Qumësht i acidifikuar (Kos, kos të pijshëm dhe të tjera)
141	Me aditivë
142	Pa aditivë
15	Pije me bazë qumështi
16	Produkte të tjera të qumështit (pelte qumështi dhe të tjera)
2	Produkte të prodhuara
21	Qumësht i koncentruar
211	I paëmbëlsuar
212	I ëmbëlsuar
22	Produktet e qumësht pluhur
221	Krem qumështi pluhur
222	Qumësht i plotë pluhur
223	Qumësht i skremuar pjesërisht pluhur
224	Qumësht i skremuar pluhur
225	Dhallë
226	Produkte të tjera pluhur
23	Gjalpë dhe produkte të tjera të qumështit me yndyrë të verdhë
231	Gjalpë
232	Gjalpë dhe vaj i përpunuar

233	Produkte të tjera qumështi me yndyrë të verdhë
24	Djathë
241	Djathë sipas kategorisë së qumështit;
2411	Djathë vetëm nga qumështi i lopës
2412	Djathë vetëm nga qumështi i deleve
2413	Djathë vetëm nga qumështi i dhisë
242	Djathë (të gjithë qumështet) sipas kategorisë:
2421	Djathë i butë
2422	Djathë gjysmë i butë
2423	Djathë gjysmë i fortë
2424	Djathë i fortë
2425	Djathë ekstra i fortë
2426	Djathë i freskët
25	Djathë i përpunuar
26	Kazeina dhe kazeinate
27	Hirrë, total
271	Hirra e dorëzuar në gjendje të lëngshme
272	Hirra e dorëzuar në gjendje të koncentruar
273	Hirrë në pluhur ose bllok
274	Laktoza (sheqer qumështi)
275	Laktalbumina
28	Produkte të tjera të prodhuara

## Aneksi II

### Tabela A

-Tabela A/"Grumbullimi": lënda e parë (në ekuivalentin e qumështit) e dorëzuar në qumështore nga njësitë bujqësore.

-Tabela B/"Disponueshmëritë": krem i ndarë në fermë dhe i dorëzuar në një baxho.

-Tabela A/"Produktet e marra" dhe Tabela B/"Përdorimi":

- i pasterizuar, i sterilizuar ose i UHT;

-përfshin edhe kremin e acidifikuar;

-përfshin edhe kremin në kuti kartoni ose konservë;

### SASIA MUJORE E QUMËSHTIT TË GRUMBULLUAR (QUMËSHTI I LOPËS) DHE NËNPRODUKTET E PRODHUARA

<b>A. GRUMBULLIMI</b>		Sasia (Kg)	Yndyra (%) Mes.	Proteina (%) Mes.
1. Qumësht lope nga fermat:				
2. Krem nga fermat:				
Kodi	B. PRODUKTET E PRODHUARA	(Kg)		
11	Qumësht i pijshëm			
13	Krem			
14	Qumësht i acidifikuar (Kos)			
21	Qumësht i përqëndruar			
221 + 222 + 223	Qumësht pluhur nga kremi, Qumësht pluhur, Qumësht pluhur gjysëm i skremuar			
224	Qumësht pluhur i skremuar			

23	Gjalp			
2411	Djathë i prodhuar vetëm nga qumështi i lopës			

Tabela B

**Prodhimi vjetor dhe përdorimi i qumështit (i gjithë qumështi) në baxho**

A. Disponueshmëritë		Sasia (1000 T)	Përmbajtje e yndyrë (%)	Përmbajtje e Proteine (%)
		1	2	3
I	Qumësht lope nga Fermat			
II	disponueshmëri të tjera të mbledhura			
1	Qumësht Deleje			
2	Qumësht Dhije			
3	Qumësht Bualli			
4	Krem			
5	Qumësht i skremuar dhe dhallë			
6	Produkte të tjera (Specifiko)			
III	Importet dhe ardhjet brenda komunitetit nga baxho jashtë territorit kombëtar			
1	Qumësht i plotë, duke përfshirë qumështin e papërpunuar			
11	Nga të cilat shtetet anëtare			
2	Qumësht i skremuar			
21	Nga të cilat shtetet anëtare			
3	Krem			
31	nga të cilat shtetet anëtare			
4	Produkte të tjera (Specifiko)			
41	nga të cilat shtetet anëtare			

Code	B. Shfrytëzimi	Sasia (1000 T)	Përmbajtja e yndyrë së qumështit (%)	Të dhëna të:	
				Qumësht i plotë (1000 T)	Qum ësht i skre muar (1000 T)
		1	2	3	4
1	Produkte të freskëta				
11	Qumësht për konsum				
111	Qumështi i papërpunuar				
112	Qumësht i plotë				
1121	I pasterizuar				

1122	I sterilizuar				
1123	UHT				
113	Qumësht gjysmë i skremuar				
1131	I pasterizuar				
1132	I sterilizuar				
1133	UHT				
114	Qumësht i skremuar				
1141	I pasterizuar				
1142	I sterilizuar				
1143	UHT				
12	Dhallë				
13	Krem				
	Përmbajtja e yndyrës sipas peshës:				
131	jo më shumë se 29%				
132	Mbi 29%				
14	Qumësht i acidifikuar (Kos për pije dhe të tjera)				
141	Me aditivë				
142	Pa aditivë				
15	Pije me bazë qumështi				
16	Produkte të tjera të freskëta (Pelte qumështi dhe të tjerët)				
2	Produkte të prodhuara				
21	Qumësht i koncentruar				
211	Jo i ëmbëlsuar				
212	I ëmbëlsuar				
22	Produktet e qumështit pluhur				
221	Krem qumështi pluhur				
222	Qumësht i plotë pluhur				
223	Qumësht pluhur gjysëm i skremuar				
224	Qumësht pluhur i skremuar				
225	Dhallë (pluhur)				
226	Produkte të tjera( pluhur)				
23	Gjalpë dhe produkte të tjera të yndyrore				
231	Gjalpë				
232	Gjalpë tradicional				
233	Produkte të tjera yndyrore				
24	Djathë				
241	Djathë sipas kategorisë së qumështit:				
2411	Djathë nga qumështi i lopës				
2412	Djathë nga qumështi i deleve				
2413	Djathë nga qumështi i dhisë				
2414	Të tjera (të përziëra nga qumështi i lopes,deles, dhisë)				

242	Djathë (të gjithë kategoritë e qumështi) sipas kategorisë:				
2421	Djathë i butë				
2422	Djathë gjysëm i butë				
2423	Djathë gjysëm i fortë				
2424	Djathë i fortë				
2425	Djathë shumë i fortë				
2426	Djathë i freskët (gjizë)				
25	Djathë i përpunuar (djath shkrirë)				
26	Kazeina dhe kazeinatet				
27	Hirrë totale				
271	Hirra e dorëzuar në gjendje të lëngshme				
272	Hirra e dorëzuar në gjendje të koncentruar				
273	Hirrë në pluhur				
274	Laktoza (sheqer qumështi)				
275	Laktalbumina(proteina qumështi)				
28	Produkte të tjera të prodhuara (specifiko salcë kosi, specia në ajkë...)				
3	Qumësht i skremuar dhe dhalle të kthyer tek fermtat				
4	Eksperte dhe dërgesa të qumështit dhe krem				
41	E të cilave janë shtete anëtar				
5	Përdorime të tjera ( specifiko....)				
6	Diferencat dhe humbjet				
Total					

**Tabela C**

**Ndërmarrjet sipas vëllimit të grumbullimit vjetor të qumështit**

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të grumbullimit	Numri i Ndërmarrjeve	Grumbullimi në 1000 t
5000 dhe me pak		
5001 deri 20000		
20001 deri 50000		
50001 deri 100000		
100001 deri 300000		
me shume se 300000		
Total		

**TABELA D**

## Qendrat e grumbullimit sipas vëllimit të grumbullimit vjetor të qumështit

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të grumbullimit	Numri	Grumbullimi në 1000 t
1000 ose me pak		
1001 deri 5000		
me shume se 5000		
Total		

### TABELA E

#### Ndërmarrjet sipas vëllimit të qumështit të trajtuar

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të qumështit të trajtuar	Numri i Ndërmarrjeve	Volume në 1000 t
5000 dhe me pak		
5001 deri 20000		
20001 deri 50000		
50001 deri 100000		
100001 deri 300000		
më shumë se 300000		
Total		

### TABELA F.1

#### Ndërmarrjet sipas prodhimit vjetor të grupeve të caktuara të produkteve të qumështit

#### PRODUKT I FRESKET (1)

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të prodhimit	Numri i Ndërmarrjeve	Prodhimi vjetor (në 1000 t)
1000 dhe me pak		
1001 deri 10000		
10001 deri 30000		
30001 deri 50000		
50001 deri 100000		
më shumë se 100000		
Total		

### TABELA F.2

**Ndërmarrjet sipas prodhimit vjetor të grupeve të caktuara të produkteve të qumështit**

**QUMESHT PËR KONSUM (11)**

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të prodhimit	Numri i Ndërmarrjeve	Prodhimi vjetor (në 1000 t)
1000 dhe me pak		
1001 deri 10000		
10001 deri 30000		
30001 deri 100000		
më shumë se 100000		
Total		

**TABELA F.3**

**Ndërmarrjet sipas prodhimit vjetor të grupeve të caktuara të produkteve të qumështit**

**PRODUKTE QUMËSHI PLUHUR (22)**

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të prodhimit	Numri i Ndërmarrjeve	Prodhimi vjetor (në 1000 t)
1000 dhe me pak		
1001 deri 5000		
5001 deri 10000		
më shumë se 10000		
Total		

**TABELA F.4**

**Ndërmarrjet sipas prodhimit vjetor të grupeve të caktuara të produkteve të qumështit**

**GJALPË (23)**

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të prodhimit	Numri i Ndërmarrjeve	Prodhimi vjetor (në 1000 t)
100 dhe me pak		
101 deri 1000		
1001 deri 5000		
5001 deri 10000		
më shumë se 10000		



Total		
-------	--	--

### TABELA F.5

#### Ndërmarrjet sipas prodhimit vjetor të grupeve të caktuara të produkteve të qumështit

#### DJATHË (të gjitha llojet) (24)

Klasat sipas vëllimit (ton/vit) të prodhimit	Numri i Ndërmarrjeve	Prodhimi vjetor (në 1000 t)
100 dhe me pak		
101 deri 1000		
1001 deri 4000		
4001 deri 10000		
më shumë se 10000		
Total		

#### SHËNIME SHPJEGUESE

#### QUMËSHTI PËR KONSUM (11)

Qumësht për konsum: qumësht i papërpunuar, qumësht i plotë, qumësht gjysmë i skremuar dhe qumësht i skremuar që nuk përmban shtesa.

- Ka të bëjë vetëm me qumështin e destinuar drejtpërdrejt për konsum, zakonisht me paketim prej 2 litërsh ose më pak,

Qumësht i papërpunuar (111): qumësht i prodhuar nga sekretimi i gjëndrave të qumështit të një lope qumështore, dele, dhie, i cili nuk është ngrohur më shumë se 40 °C ose nuk i është nënshtruar ndonjë trajtimi që ka një efekt ekuivalent (Direktiva e Këshillit 92/46 /EEC e 16 qershorit 1992, OJ Nr L 268, 14, 9, 1992, f. 3.).

Qumësht i plotë (112): qumësht i cili i është nënshtruar një trajtimi termik ose një trajtimi të autorizuar me efekt ekuivalent nga një përpunues qumështi dhe përmbajtja e yndyrës së të cilit konsiston në ose të paktën është 3,5% në

mënyrë natyrale ose është rritur në të paktën 3,5% (Rregullorja e Këshillit ( EEC) Nr 1411/71 e datës 29 qershor 1971, OJ Nr L 148,3,7.1971, f. 4).

Qumësht gjysmë i skremuar (113): qumësht i cili i është nënshtruar të paktën një trajtimi termik ose një trajtimi të autorizuar me efekt ekuivalent nga një përpunues qumështi dhe përmbajtja e yndyrës së të cilit është rritur në të paktën 1,5% dhe më së shumti 1,80% (CR ( EEC) Nr 1411/71 e datës 29 qershor 1971, OJ Nr L 148,3,7.1971, f. 4)

Qumësht i skremuar (114): qumësht i cili i është nënshtruar të paktën një trajtimi termik ose një trajtimi të autorizuar me efekt ekuivalent nga përpunuesi i qumështit dhe përmbajtja e yndyrës së të cilit është arritur në jo më shumë se 0,30% (CR (EEC) Nr 1411/71 e 29 qershor 1971, OJ Nr L 148,3,7.1971, f. 4)

I pasterizuar: qumështi i pasterizuar duhet të jetë marrë me anë të trajtimit që përfshin një temperaturë të lartë për një kohë të shkurtër (të paktën 71,7 °C për 15 sekonda ose ndonjë kombinim ekuivalent) ose procesi i pasterizimit duke përdorur kombinime të ndryshme të kohës dhe temperaturës për të marrë një efekt ekuivalent (CD 92/46/KEE e 16 qershorit 1992, OJ Nr L 268, 14, 9. 1992, f. 24).

I sterilizuar: qumështi i sterilizuar duhet të:

- jetë ngrohur dhe sterilizuar në ambalazhe ose kontejnerë të mbyllur hermetikisht, vula e të cilit duhet të mbetet e paprekur,

- në rast të marrjes së mostrave të rastësishme, të jetë e ruajtur në mënyrë të tillë që të mos vërehet ndonjë përkeqësim pasi të kenë kaluar 15 ditë në një enë të mbyllur në një temperaturë prej +30 °C (CD 92/46/EEC e 16 qershorit 1992, OJ No L 268, 14, 9. 1992, f.25).

I UHT: qumështi i UHT (ose qumështi UHT) duhet të prodhohet duke aplikuar një rrjedhë të vazhdueshme nxehtësie duke përdorur një temperaturë të lartë për një kohë të shkurtër (jo më pak se 135 °C për jo më pak se 1 sekondë) (CD 92/46/EEC e 16 Qershor 1992, OJ, Nr L 268, 14, 9. 1992, f.24).

- Shtetet anëtare të cilat nuk bëjnë dallime midis qumështit të sterilizuar dhe qumështit të tepërt mund t'i grupojnë ato së bashku.

## Dhallë (12)

Dhallë: Produkti i mbetur (mund të jetë edhe acid ose me fushë aciditeti) i qumështit ose kremit në gjalpë (nga përvëlimi dhe ndarja e vazhdueshme e yndyrave të ngurta).

## Krem (13)

Krem përfshin kremin e drejtpërdrejtë për konsum, që përmban më shumë ose më pak se 29% e yndyrës së qumështit.

Krem me përmbajtje yndyre ndaj peshës që nuk kalon 29% (131)

Krem me përmbajtje yndyre ndaj peshës mbi 29% (132)

## KOS (14)

Qumësht i acidifikuar (Kos, kos i pijshem<sup>14</sup>)

Qumësht i acidifikuar me shtesa (141): me fruta

Qumësht i acidifikuar pa shtesa (142): përfshin gjithashtu kosin me shtimin e sheqerit dhe/ose ëmbëltuesve.

## PIJET ME BAZË QUMËSHTI (15)

Pije me bazë qumështi: produkte të tjera të lëngshme që përmbajnë të paktën 50% produkte qumështi, duke përfshirë produktet e bazuara në hirrë.

- Përfshin qumësht me çokollatë, dhallë me shtesa ose me aromë, etj.

## PRODUKTET TJERA TË FRESKËTA (16)

Ka të bëjë me produkte të freskëta të qumështit jospesifike, 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.

## Qumësht i koncentruar (21)

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.

Qumësht i përqëndruar: një produkt i përfshuar nga eliminimi i pjesës së ujit, vetëm nga qumështi i plotë, gjysmë i skremuar ose i skremuar.

-Përfshin gjithashtu qumështin e avulluar (të trajtuar me nxehtësi) dhe qumështin e koncentruar me sheqer të shtuar,

-Përfshin gjithashtu qumështin e koncentruar që përdoret për "çokollatën e thërrmuar" të prodhuar; produkt i tharë i përbërë nga qumështi, sheqeri dhe pasta e kakaos në përmasat e mëposhtme:

-Yndyra e qumështit: më shumë se 6,5% (përmbajtja ndaj peshës) por më pak se 11% (përmbajtja ndaj peshës),

## PRODUKTET E QUMËSHT PLUHURIT (22)

Produktet e qumështit pluhur: i marrë duke eliminuar ujin nga ajka, qumësht i plotë, qumësht gjysmë i skremuar, qumësht i skremuar, qumështi i dhallës dhe qumështi i acidifikuar.

-Përfshin gjithashtu aditivë në lëndën e parë përpara se produkti të bëhet pluhur,

-Përfshin gjithashtu qumësht pluhur të prodhuar në qumështore dhe që përmbahet në pluhurat për foshnjat dhe ushqimet e kafshëve.

Krem qumështi pluhur (221): qumësht pluhur me një përmbajtje yndyre qumështi jo më pak se 42% ndaj peshës së produktit.

Qumësht i plotë pluhur (222): qumësht pluhur me një përmbajtje yndyre qumështi jo më pak se 26% dhe më pak se 42% ndaj peshës së produktit.

Qumësht i skremuar pjesërisht pluhur (223): pluhur qumështi me përmbajtje yndyre qumështi më shumë se 1.5 % dhe më pak se 26% ndaj peshës së produktit.

Qumësht i skremuar pluhur (224): qumësht pluhur me një përmbajtje maksimale të yndyrës së qumështit 1.5 % ndaj peshës së produktit.

Dhallë pluhur (225): produkt pluhur i bërë nga dhallë.

Produkte të tjera pluhur (226): qumësht dhe krem i thartuar, kefir dhe qumësht dhe krem tjetër i fermentuar, nëse përmbajnë ose jo sheqer ose

lëndë të tjera ëmbëlsuese ose të aromatizuara ose me fruta ose kakao të shtuar.

- Përfshin gjithashtu përzierjet e kremit pluhur, qumështit, dhallës dhe/ose hirrës.

- Gjithashtu përfshin produkte pluhur me bazë proteinash.

#### GJALPË (23)

Gjalpë, produkte qumështi me yndyrë totale dhe produkte të tjera të verdha (23): përfshin gjalpin, gjalpin e grirë dhe vajin e gjalpit, dhe produkte të tjera me yndyrë të verdhë, të shprehura në ekuivalentin e gjalpit me përmbajtje yndyre qumështi të barabartë me 82% ndaj peshës së produktit.

Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë (23) 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%

Gjalpë (231): një produkt me një përmbajtje yndyre qumështi jo më pak se 80% dhe më pak se 90%, me përmbajtje maksimale uji prej 16% dhe një përmbajtje maksimale të materialit qumësht të thatë pa yndyrë prej 2%.

Gjalpë dhe vaj i përpunuar (232):

Gjalpë i përpunuar: gjalpi i përpunuar ka një përmbajtje yndyre qumështi që tejkalon 85% ndaj peshës së produktit.

Produkte të tjera me yndyrë të verdhë (233):

Gjalpë me sasi yndyrë të reduktuar: produkt i ngjashëm me gjalpin me një përmbajtje yndyre qumështi më pak se 80% ndaj peshës (duke përjashtuar të gjitha yndyrat e tjera).

#### DJATH (24)

Djathi përfshin, djath 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 koagular/mpiksuar dhe nga tharja e pjesshme e hirrës që përftohet nga koagulime/mpiksje të tilla.

Djathë i butë (2421): djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është jo më pak se 68 %.

Djathë gjysmë i butë (2422): djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më shumë se 62 % dhe më pak se 68 %.

Djathë gjysmë i fortë (2423): djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është në përgjithësi jo më shumë se 55 % dhe më pak se 62%.

Djathë i fortë (2424): 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 (2425): djathë në të cilin përmbajtja e ujit mbi bazën pa yndyrë pas rafinimit është më pak se 47 %.

Djathë i freskët (2426): 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 (25)

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.

KAZEINË DHE KAZEINAT (26)

Kazeina: është përbërësi kryesor proteinik i qumështit. Përftohet nga qumështi i skremuar me precipitim (gjizë), përgjithësisht me acide ose farë djathi. Kreu mbulon lloje të ndryshme të kazeinës të cilat ndryshojnë sipas metodës së gjizës, p.sh. acid kazeinë dhe farë djathi kazeinë (parakazeinë). (Kazeinatet: (kripërat e kazeinës) përfshijnë kripërat e natriumit dhe amoniumit të njohura si 'kazeina të tretshme'; këto kripëra zakonisht përdoren për të përgatitur ushqime të koncentruara dhe produkte farmaceutike. Kazeinati i kalciumit

përdoret në përgatitjen e produkteve ushqimore ose si ngjitës, në varësi të karakterit të tij.

#### HIRRË (27)

Hirrë: nënprodukt i marrë gjatë prodhimit të djathit ose kazeinës. Në gjendje të lëngshme, hirra përmban përbërës natyralë (mesatarisht 4,8% laktozë, 0,8% proteina dhe 0,2% yndyrna ndaj peshës së produktit) të cilët mbeten kur kazeina dhe pjesa më e madhe e yndyrës janë hequr nga qumështi.

Hirra totale (27): përfshin gjithashtu hirrën e përdorur në qumështore për prodhimin e ushqimeve të kafshëve.

#### PRODUKTET TË TJERA TË PRODHUARA (28)

Ky paragraf lidhet me produktet e qumështit të prodhuar (për t'u specifikuar) që nuk janë përcaktuar diku tjetër, kryesisht laktoferrinat.

Gjithashtu përfshin produktet e prodhuara bujqësore të mbledhura nga njësitë bujqësore dhe të vendosura në treg të pa përpunuara