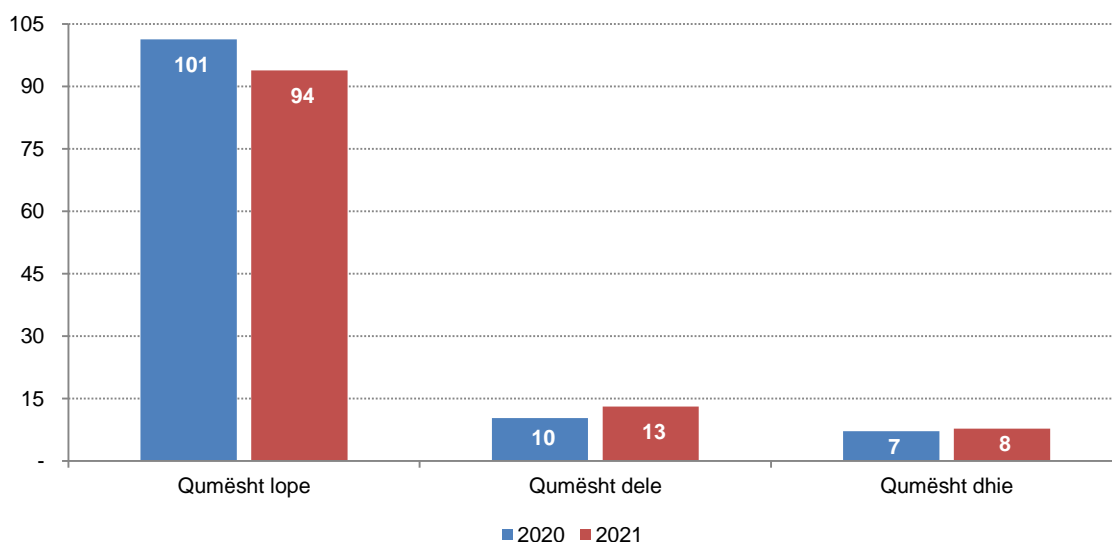


# Qumështi dhe Nënproduktet e tij

## Viti 2021

**Tiranë, më 07 Korrik 2022:** Në vitin 2021, sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar rezulton rreth 115 mijë tonë. Sipas llojit, sasia e grumbulluar e qumështit të lopës është rreth 94 mijë tonë, sasia e grumbulluar e qumështit të deles është 13 mijë tonë dhe sasia e grumbulluar e qumështit të dhisë është rreth 8 mijë tonë. Krahasuar me vitin 2020, sasia e grumbulluar e qumështit të lopës paraqitet me rënie 7,4 %, ndërsa sasia e grumbulluar e qumështit të deles dhe dhisë paraqitet me rritje përkatësisht me 26,3 % dhe 8,0 %.

Fig. 1 Sasia e qumështit të grumbulluar sipas llojeve 2020 – 2021, (mijë tonë)

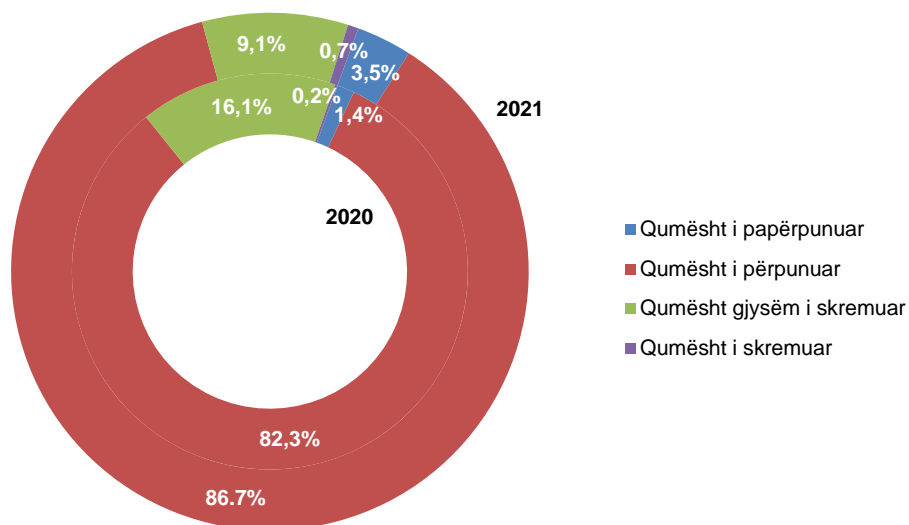


**Burimi:** Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Nga sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar, rreth 14 mijë tonë është përdorur për prodhimin e qumështit për konsum njerëzor, pjesa tjetër shkon për përpunim. Struktura e qumështit të prodhuar për konsum paraqitet si më poshtë: qumështi i plotë i përpunuar 86,7 %, qumështi gjysëm i skremuar 9,1 %, qumështi i papërpunuar 3,5 % dhe qumështi i skremuar 0,7 %.

**Për publikim 07/07/2022**

Fig. 2 Struktura e qumështit të prodhuar për konsum 2020 - 2021, (%)



Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Tab. 1 Sasia e qumështit, kremit dhe kosit të prodhuar për konsum 2021, (tonë)

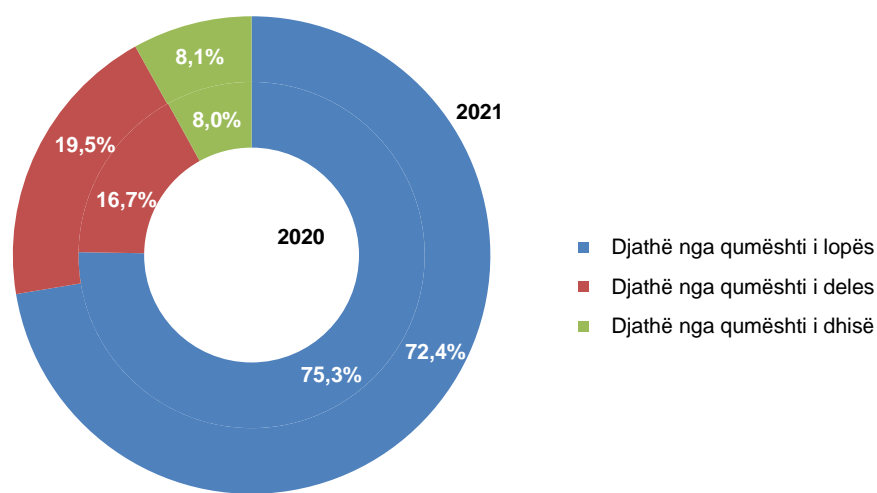
Nr.	Produktet	Viti 2021
<b>1</b>	<b>Qumësht për konsum</b>	<b>13.955</b>
<b>1.1</b>	<b>Qumësht i papërpunuar</b>	<b>484</b>
<b>1.2</b>	<b>Qumësht i përpunuar</b>	<b>12.106</b>
1.2.1	I pasterizuar	11.753
1.2.2	UHT	353
<b>1.3</b>	<b>Qumësht gjysëm i skremuar</b>	<b>1.271</b>
1.3.1	I pasterizuar	722
1.3.2	UHT	549
<b>1.4</b>	<b>Qumësht i skremuar</b>	<b>94</b>
1.4.1	I pasterizuar	94
1.4.2	UHT	-
<b>2</b>	<b>Krem</b>	<b>332</b>
2.1	Më pak se 29 %	322
2.2	Më shumë se 29 %	10
<b>3</b>	<b>Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë, etj)</b>	<b>15.134</b>

Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

### Nënproduktet e qumështit

Sasia e prodhuar e djathit sipas llojit të qumështit pësoi rritje me 12,0 % dhe sasia e prodhuar e gjalpë pësoi rënie me 3,4 %, krahasuar me një vit më parë. Ndërkohë, rënie me 6,1 % shënoi sasia e prodhuar e djathit të përpunuar (djathë i shkrirë), krahasuar me një vit më parë.

Fig. 3 Struktura e djathit të prodhuar sipas llojit të qumështit 2020 – 2021, (%)



Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Tab. 2 Nënprodukte të qumështit 2021, (tonë)

Produktet	Viti
	2021
<b>Gjalpë dhe produkte të tjerë yndyrorë</b>	<b>783</b>
Gjalpë (Tradicional)	763
Gjalpë i shkrirë	20
<b>Djathë (sipas origjinës)</b>	<b>13.114</b>
Djathë nga qumështi i lopës	9.492
Djathë nga qumështi i deles	2.560
Djathë nga qumështi i dhisë	1.062
<b>Djathë i përpunuar</b>	<b>436</b>

Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Struktura e djathit të prodhuar sipas origjinës paraqitet: djathë nga qumështi i lopës 72,4 %, djathë nga qumështi i deles 19,5 % dhe djathë nga qumështi i dhisë 8,1 %, ndërsa struktura e tij sipas fortësisë është: djathë i butë 53,9 %, djathë gjysëm i fortë 22,9 %, të tjera prodhime të freskëta 14,9 % dhe djathë i fortë 8,3 %.

**Tab. 3 Sasia e djathit të prodhuar sipas fortësisë 2021, (tonë)**

Produktet	Viti 2021
Djathë i butë	7.070
Djathë gjysëm i fortë	2.998
Djathë i fortë	1.082
Të tjera prodhime të freskëta (gjizë qumështi, salcë kosi etj.)	1.964

**Burimi:** Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

# Metodologjia

Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij është një vërtetim statistikor që kryhet pranë ndërmarrjeve të cilat grumbullojnë dhe përpunojnë qumësht në territorin e Republikës së Shqipërisë. Objektivi kryesor i vërtimit 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 njësisë 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 vërtetim 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 Nënproduktet e tij i referohen vitit kalendarik 01 Janar 2021 – 31 Dhjetor 2021.

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.