

QUMËSHTI DHE NËNPRODUKTET E TIJ

2025

Në vitin 2025, sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar në subjektet e grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, në Shqipëri, arriti rreth 101 mijë tonë, duke shënuar një rritje prej 6,9 %, krahasuar me vitin 2024.

Struktura e qumështit, sipas llojit të qumështit të grumbulluar, paraqitet;

- Qumështi i lopës përbën pjesën më të madhe me 84 mijë tonë, me një rritje prej 12,5 %.
- Qumështi i deles arriti në 9 mijë tonë, me një rënie prej 21,1 %.
- Qumështi i dhisë ishte rreth 8 mijë tonë, me një rënie prej 4,3 %.

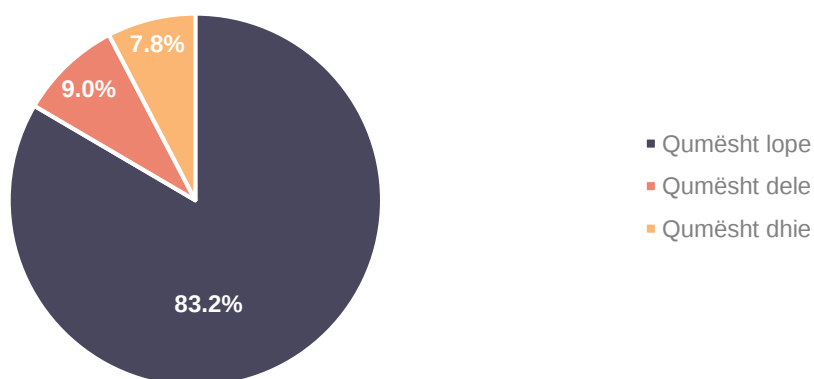
Prodhimi i qumështit për konsum

Nga sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar, rreth 15 mijë tonë u përdorën për prodhimin e qumështit për konsum njerëzor. Pjesa më e madhe shkon për përpunim të mëtejshëm.

Struktura e qumështit për konsum ishte:

- 88,2 % qumësht i plotë i përpunuar
- 7,4 % qumësht gjysmë i skremuar
- 4,0 % qumësht i papërpunuar
- 0,4 % qumësht i skremuar

FIG. 1 STRUKTURA E QUMËSHTIT TË GRUMBULLUAR, SIPAS KATEGORIVE TË KAFSHËVE.



Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Nënproduktet e qumështit:

- Prodhi i djathit u rrit me 1,9 %, duke arritur në 10.688 tonë.
- Djathi i prodhuar nga qumështi i lopës u rrit me 9,9 %, ai nga qumështi i deles ra me 21,8 %, dhe ai nga dhia ra me 1,7 %.

Sipas fortësisë:

- 48,1 % djathë i butë
- 23,1 % djathë gjysmë i fortë
- 16,8 % prodhime të freskëta
- 12,0 % djathë i fortë

Prodhi i gjalpëit arriti në 599 tonë, ku 96,0 % është gjalpë tradicional dhe 4,0 % gjalpë i shkrirë.

TAB. 1 SASIA E QUMËSHTIT, KREMIT DHE KOSIT TË PRODHUAR PËR KONSUM 2023 – 2025, (TONË)

Nr.	Produktet	Vitet		
		2023	2024	2025
1	Qumësht për konsum	12.983	12.319	14.509
1.1	Qumësht i papërpunuar	415	492	575
1.2	Qumësht i përpunuar	11.449	10.864	12.801
1.2.1	I pasterizuar	11.016	10.397	12.244
1.2.2	UHT	397	467	557
1.3	Qumësht gjysëm i skremuar	1.058	905	1.066
1.3.1	I pasterizuar	661	534	620
1.3.2	UHT	397	371	446
1.4	Qumësht i skremuar	62	57	67
1.4.1	I pasterizuar	62	57	67
1.4.2	UHT	-	-	-
2	Krem	292	312	305
2.1	Më pak se 29 %	283	303	296
2.2	Më shumë se 29 %	9	9	9
3	Qumësht i acidifikuar (kos. dhallë. etj)	12.050	11.214	14.878

Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Shënim për përdoruesit: Të dhënat e detajuara mujore dhe vjetore sipas grupeve janë të disponueshme në databazën statistikore të INSTAT: [Qumështi dhe Produktet e tij](https://www.instat.gov.al/)

Metodologjia

Anketa për Qumështin dhe Nënproduktet e tij përfshin të gjitha ndërmarrjet ose subjektet private, aktive për vitin 2025, të cilat ushtrojnë veprimtarinë e grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, , pavarësisht formës së tyre ligjore.

Zgjedhja e kampionit u bazua në Regjistrin Statistikor të Ndërmarrjeve, sipas klasifikimit të Veprimtarive Ekonomike, NACE Rev2, klasa 10.51 – Përpunimi i qumështit dhe prodhimi i djathit, si dhe në informacionet e siguruar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Përkufizimet dhe konceptet metodologjike janë në përputhje me rregulloret legjislacionin e Bashkimit Evropian , konkretisht me Direktivën e Këshillit 96/16/EC(Aneksi 1) dhe Vendimin e Komisionit Nr 97/80/EC.).

Të dhënat e paraqitura në këtë publikim i referohen vetëm sasisë së qumështit të grumbulluar dhe të përpunuar nga industria e përpunimit të qumështit. Kjo sasi përfaqëson vetëm një pjesë të prodhimit të përgjithshëm të qumështit, nga njësitë ekonomike bujqësore..

Prodhimi i përgjithshëm i qumështit shpërndahet në kategoritë e mëposhtme:

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

Burimet e përdorura për përzgjedhjen e kampionit:

- Regjistri Statistikor i Ndërmarrjeve. INSTAT
- Autoriteti Kombëtar i Ushqimit

Periudha referuese: Të dhënat e Anketës për Qumështin dhe Nënproduktet e tij i referohen vitit kalendarik 01 Janar 2025 – 31 Dhjetor 2025.

Mbledhja e të dhënave në terren bëhet përgjatë një muaji dhe të gjitha ndërmarrjet e zgjedhura u anketuan nëpërmjet intervistës së drejtpërdrejtë.

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: 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: 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 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.