

Qumështi dhe Nënproduktet e tij

Viti 2024

Tiranë, më 09 Korrik 2025: Në vitin 2024, sasia gjithsej e qumështit të grumbulluar në Shqipëri arriti rreth 95 mijë tonë, duke shënuar një rënie prej 6,6%, krahasuar me vitin 2023.

Struktura e qumështit paraqitet;

- Qumështi i lopës përbën pjesën më të madhe me 75 mijë tonë, me një rënie prej 6,5%.
- Qumështi i deles arriti në 12 mijë tonë, me një rënie prej 9,7%.
- Qumështi i dhisë ishte rreth 8 mijë tonë, me një rënie prej 3,1%.

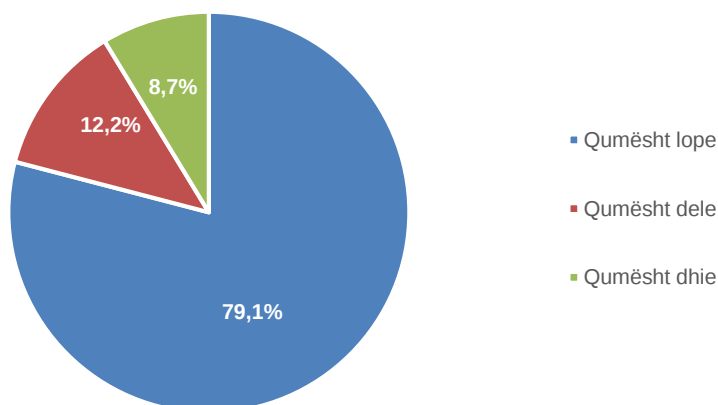
Prodhimi i qumështit për konsum

Nga sasia totale e qumështit të grumbulluar, rreth 12 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
- 7,3% qumësht gjysmë i skremuar
- 4,0% qumësht i papërpunuar
- 0,5% qumësht i skremuar

Fig.1 Struktura e qumështit të grumbulluar sipas kategorive të kafshëve.



Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Për publikim 09/07/2025

Nënproduktet e qumështit:

- Prodhiimi i djathit ra me 9,9%, duke arritur në 10.487 tonë.
- Djathi i prodhuar nga qumështi i lopës ra me 9,9%, ai nga qumështi i deles me 5,9%, dhe ai nga dhia me 16,8%.

Sipas fortësisë:

- o 46,8% djathë i butë
- o 28,0% djathë gjysmë i fortë
- o 15,2% prodhime të freskëta
- o 10,0% djathë i fortë

Prodhiimi i gjalpiti arriti në 657 tonë, ku 96,4% është gjalpë tradicional dhe 3,6% gjalpë i shkrirë.

Tab. 1 Sasia e qumështit, kremit dhe kosit të prodhuar për konsum 2022 – 2024, (tonë)

Nr.	Produktet	Vitet		
		2022	2023	2024
1	Qumësht për konsum	13.100	12.983	12.319
1.1	Qumësht i papërpunuar	404	415	492
1.2	Qumësht i përpunuar	11.244	11.449	10.864
1.2.1	I pasterizuar	10.887	11.016	10.397
1.2.2	UHT	357	397	467
1.3	Qumësht gjysëm i skremuar	1.391	1.058	905
1.3.1	I pasterizuar	941	661	534
1.3.2	UHT	450	397	371
1.4	Qumësht i skremuar	60	62	57
1.4.1	I pasterizuar	60	62	57
1.4.2	UHT	-	-	-
2	Krem	187	292	312
2.1	Më pak se 29 %	176	283	303
2.2	Më shumë se 29 %	11	9	9
3	Qumësht i acidifikuar (kos, dhallë, etj)	12.879	12.050	11.214

Burimi: Anketa e qumështit dhe nënprodukteve të tij, INSTAT

Për më shumë informacion dhe për të parë tabelat e detajuara, vizitoni bazën e të dhënave në faqen zyrtare të INSTAT: [Qumështi dhe Nënproduktet e tij](#)

Për t'u konsultuar me botime të tjera, vizitoni faqen e INSTAT: <https://www.instat.gov.al/>

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 vërtetimit 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 njësive ekonomike bujqësore. Ndërkohë që e gjithë sasia 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 Nënprodukte të tij i referohen vitit kalendarik 01 Janar 2024 – 31 Dhjetor 2024.

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 përfutur 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 përfutur 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 përfutur 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.