



Fushata e EFSA-s kundër Murtajës Afrikane të Derrave po vazhdon për të tretin vit

Faqe 7



Certifikimi me GlobalGAP, rrit aksesin në tregjet ndërkombëtare për produktet shqiptare të frutave dhe perimeve të freskëta

Faqe 2



Koha për një "Patriotizëm të gjelbër"
Bashkëbisedim i gazetarit Enver Shehu me Prof. Ass. dr. Enver Isufi

Faqe 6



AGROBIZNESI

Rr. "Qemal Stafa", P. 9-katësh,
Nr. 70, Kati 2, Pazari i ri, Tiranë.
Tel: +355 4 2 251 910 /911
Email: info@fedinvest.al
kontakt@fedinvest.al
www.fedinvest.al

BOTIM I KESHILLIT TË AGROBIZNESIT SHQIPTAR

Adresa: Rruga "Mine Peza", Pallati 87/3, Hyrja 1, Kati i parë, Tel/ Fax: 2229445
E-mail: infokash@yahoo.com www.kash.org.al

15-ditëshi i dytë i muajit gusht 2022

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 444
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

MENAXHIMI I HALLKAVE TË ZINXHIRIT, TË TREGUT TË GRURIT

KASH APELON QË SHOQATAT E AGROBIZNESIT, MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL TË GJEJNË DHE PËRDORIN ÇDO INSTRUMENT NXITËS, QË LEHTËSON DHE MUNDËSON NË KËTË PERIUDHË TË LIMITUAR KOHE REALIZIMIN E GRUMBULLIMIT TË TEPRICAVE TË PRODHIMIT VENDAS TË GRURIT

KASH vlerëson se mbajtja e tepricave të grurit në magazinë nga fermerët prodhues nuk do ta shtojë vlerën e tij, por përkundrazi do të rrisë kostot e ruajtjes dhe të shërbimit, sepse jo të gjithë fermerët i kanë mundësitë për ta ruajtur prodhimin në kushte optimale

RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Avantazhet e certifikimit me GlobalGAP, të prodhimeve bujqësore shqiptare



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2



GRATE NË SIPËRMARRJE

"La Perle" Bubble Glamping i vetëm në Ballkan realizohet nga një grua!

Faqe 5

Krifca: 1.2 miliardë lekë i shtohen Skemës Kombëtare për kulturën e grurit



Faqe 3

BLEGTORI

Qumështi i lopës nga fermerët rritet 40-50%. Nëse nuk do merren masa, shumë shpejt prodhimi vendas nuk do mbulojë nevojat e fabrikave



Faqe 10

GLOBALGAP

Irjana Gjana - Menaxhere Ekzekutive e trupës certifikuese bio.inspecta

Faqe 4

KËNDI I EKSPERTIT

- Këshilla për fermerët kultivues të misrit Fq.11
- Këshilla për fermerët që kultivojnë bimët aromatike mjekësore (BAM) Fq.11
- Efektet e përdorimit të enzimës silosolve si suplement në silazhet pranverore dhe vjeshtore, një mundësi praktike për ekonomizimin e shfrytëzimit të burimeve ushqimore të fermës Fq.11
- Perimet më të njohura në botë dhe në vendin tonë - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

Avantazhet e certifikimit me GlobalGAP, të prodhimeve bujqësore shqiptare

153 fermerë të certifikuar. Shqipëria e avantazhuar dhe me potencial për t'u eksploruar, në fushën e prodhimit dhe eksportimit të perimeve dhe frutave të freskëta

Prodhuesit shqiptarë hasen me problematika të kultivimit dhe prodhimit të fruta-perimeve të freskëta, konkurrencën e në tregun vendas dhe atë të huaj, etj.

Prodhuesit/grumbulluesit të cilët kanë si synim eksportin, në veçanti, po përballen edhe me problematika dhe kufizime në lidhje me aksesin në tregjet ndërkombëtare. Këto problematika lidhen kryesisht me mosarritjen e përmbushjes së kërkesave komplekse të tregut të huaj për cilësi dhe siguri. Për të menaxhuar këtë situatë të sfiduese, duhet që i gjithë zinxhiri i sektorit të frutave dhe perimeve të freskëta shqiptare, duke filluar që nga fermeri, grumbulluesi, përpunuesi, eksportuesi dhe ekspertët, të kenë njohuri dhe të zbatojnë kërkesat e specifikuar.

Në vitet e fundit, veçanërisht nga viti 2019, me mbështetjen e RisiAlbania, një standard ndërkombëtar mjaft i njohur dhe shumë i kërkuar nga rrjetet e mëdha të supermarketeve në të gjithë Europën, GLOBALG.A.P. është një Markë tregtare dhe Grup Standardesh mbi Praktikën e Mira Bujqësore.

Certifikimi sipas këtij standardi mundëson akses më të mirë në tregjet ndërkombëtare për produktet shqiptare të frutave dhe perimeve të freskëta, pasi produktet e certifikuar GLOBALG.A.P. përmbushin kërkesat e kërkuara nga tregjet e huaja.

Nga kërkimi i tregut realizuar nga EQSC – European

Quality and Safety Control, rezultojnë të dhënat si më poshtë për sa i përket certifikimit sipas GLOBALG.A.P.:

- Në periudhën nga viti 2010 e deri në 2019, në botë janë certifikuar 209,440 prodhues (globalgap.org).

- Ndërkohë që në Shqipëri, në vitin 2018 janë certifikuar rreth 45 Ha dhe në vitin 2021, kjo shifër ka arritur në 386 Ha prej 153 fermerëve të certifikuar. (Albinspekt-bio.inspecta)

Kjo rritje e numrit të fermave që zbatojnë kërkesat e GLOBALG.A.P dhe janë të certifikuar, ka ardhur si rezultat i iniciativave private të suksesshme. Kompanitë e certifikuar GLOBALG.A.P tashmë kanë arritur të aksesojnë tregjet të rëndësishme europiane dhe më gjerë, me një vlerë më të shtuar se eksportet në vendet e Ballkanit apo Europës Lindore.

Duke ndjekur këtë trend, aktualisht në Shqipëri, certifikimi sipas GLOBALG.A.P është përfshirë edhe në skemat mbështetëse për bujqësinë, nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, nga projektet e ndryshme apo edhe iniciativa private të cilat synojnë të mbështesin financiarisht kostot e certifikimit GLOBALG.A.P.

Përveç sa më sipër, në Shqipëri, janë trajnuar dhe kualifikuar një grup ekspertësh, nga të cilët 3 janë edhe të njohur ndërkombëtarisht dhe të regjistruar nga GLOBALG.A.P (shih www.globalgap.org). Kjo ekspertizë mundëson mbështetje në zbatimin e kërkesave të standardit dhe të përgatitjes për certifikim.

Me mbështetjen e RisiAlbania, është ngritur dhe funksionon që nga viti 2021, Grupi Teknik Kombëtar i Punës për GLOBALG.A.P. Ky grup, ndër të tjera, mundëson interpretimin zyrtar për zbatim në kontekstin shqiptar të kërkesave të standardeve të ndryshme, pjesë e GLOBALG.A.P. Grupi, tashmë është i njohur dhe miratuar nga vetë GLOBALG.A.P.

Përfitimet e zbatimit të GLOBALG.A.P për fermerët/grumbulluesit dhe eksportuesit shqiptarë mund t'i përmbledhim në:

- Praktikën bujqësore të sigurt, të qëndrueshme dhe të përgjegjshme, të njohura në mbarë botën.
- Siguria dhe gjurmueshmëria e ushqimit
- Akses në tregje me vlerë të shtuar, pra çmim më të lartë
- Përfitimet Sociale dhe Mjedisore

- Menaxhimin e Integruar të Prodhimit (MIP), Kontrollin e Integruar të Dëmtuesve (KID),
- Sistemi i Menaxhimit të Cilësisë (QMS), dhe Analiza e Rrezikut dhe Pikat Kritike të Kontrollit (HACCP)
- Mundësi për mbështetje financiare nga skemat kombëtare, të BE-së dhe programe të tjera mbështetëse.

2. Cilat janë avantazhet e faktit që së shpejti do të kemi trupa lokale certifikimi në Shqipëri?

Deri më tani, të gjitha certifikimet në Shqipëri sipas GLOBALG.A.P janë realizuar nga trupa të huaja. Ndërkohë që për skema të tjera të certifikimit si certifikimi organik, sipas standardeve ISO, etj., mundësohet nga trupa lokale certifikuese.

Duke konsideruar tendencën në rritje të kërkesës për certifikim sipas këtij standardi, si dhe ekspertizën dhe eksperiencën e trupave certifikuese në Shqipëri, janë ndërmarrë iniciativa për të akredituar trupa shqiptare të certifikimit, në mënyrë që të mundësojnë certifikimin sipas GLOBALG.A.P. Tashmë, EQSC – European Quality and Safety Control është përfshirë në këtë proces dhe së shpejti pritet të ofrojë shërbimin e certifikimit GLOBALG.A.P. për të gjithë të interesuarit në Shqipëri.

Avantazhet e ekzistencës së një trupe certifikimi lokale në Shqipëri për standardin GLOBALG.A.P janë të shumta, ndër të cilat mund të theksojmë:

- Mbështetjen e ekonomisë lokale, pasi të gjithë aktorët e përfshirë në skemën e certifikimit GLOBALG.A.P. gjenërojnë të ardhura të cilat qendrojnë në vend.
- Uljen e kostove të certifikimit GLOBALG.A.P.
- Thjeshtimin e procedurave për procesin të certifikimit
- Përdorimi i gjuhës shqipe dhe njohurive të kontekstit të bujqësisë në Shqipëri, si dhe të legjislacionit vendas nga inspektorët e trupës certifikuese shqiptare.

Sigurisht, tregu ynë tashmë ka një mori prodhuesish të certifikuar jo vetëm me GlobalGAP por edhe standarde të tjera, nëpërmjet të cilave janë hapur tregjet e BE për produktet shqiptare. Këta prodhues/eksportues janë një model suksesi që duhet përhapur më gjerë pasi kërkesa nga tregjet e zhvilluara për produkte bujqësore është gjithmonë në rritje.

3- Kuji i adresohen dhe për çfarë shërbejnë konkluzionet e këtij takimi?

Takimi në radhë të parë i shërben vetë anëtarëve të NTWG për t'u qartësuar mbi rrugën dhe metodologjinë që do të ndiqet për realizimin e 3 pikave më sipër, duke vendosur kështu një strukturë pune me rezultate të prekshme. Gjithashtu, pasja e një pasqyre të qartë midis punës në terren dhe përpilimit të dokumentacionit ndihmon të gjithë faktorët që synojnë të nxisin zhvillimin e bujqësisë në vend.

Deri më tani, të gjitha certifikimet në Shqipëri sipas GLOBALG.A.P janë realizuar nga trupa të huaja. Ndërkohë që për skema të tjera të certifikimit si certifikimi organik, sipas standardeve ISO, etj., mundësohet nga trupa lokale certifikuese.

MSc. Enilda Lama, Kontrolli Evropian i Cilësisë dhe Sigurisë, Trupa Certifikuese e Sistemeve të Menaxhimit, në një intervistë dhënë për gazetën "Agrobiznesi" shpjegoi avantazhet dhe përparësitë e standardit Galobal GAP dhe ecurinë e certifikimit të produkteve bujqësore shqiptare me këtë standard, si një vlerë e shtuar për eksportet dhe ekonominë rurale.

Intervista e plotë

1. Cilat janë zhvillimet e Certifikimit GlobalG.A.P në Shqipëri?

Shqipëria është e njohur për eksportet e saj të perimeve dhe frutave të freskëta në vendet e rajonit të Ballkanit, por edhe më gjerë në Bashkimin Europian dhe vende të tjera.

Me avantazhet e njohura gjeografike: kushtet klimatike, numrin e ditëve me diell, përvojën në kultivimin e perimeve dhe frutave, etj., Shqipëria vazhdon të ketë një potencial, i cili ende mbetet për t'u eksploruar, në fushën e prodhimit dhe eksportimit të perimeve dhe frutave të freskëta.

Sa i përket prodhimit, në vitin 2021, statistikën janë si vijon:

- Prodhim të perimeve 1.295.726 ton; + 2,99 % rritje krahasuar me vitin 2019*

- Nga këto, perimet e freskëta zënë rreth 67,52 % të prodhimit total, ndjekur nga familja e bostanoreve me 23,07 % dhe perimet e thata 9,41 %.

- Prodhimi i frutave 273.749 ton; + 1 % rritje krahasuar me 2019*

- Në periudhën Janar – Korrik 2021, eksportet e frutave dhe perimeve arritën vlerën rreth 63 milion euro; + 8,5 % më tepër se në 2020 dhe 24 % më tepër se në 2019. (INSTAT)

Përveç avantazheve të mësipërme, në sektor hasen edhe problematika të ndryshme.

Linda Bediava, eksperte e cilësisë dhe certifikimit, në një intervistë dhënë për gazetën "Agrobiznesi" shpjegoi disa nga pikat kryesore të punës së grupit teknik për certifikimin GlobalGAP në sektorin e bujqësisë.

Ajo u ndal në sfidat e së ardhmes për sa i takon certifikimit dhe punës së grupit teknik për ndërtimin e një pasqyre të qartë midis punës në terren dhe përpilimit të dokumentacionit që ndihmon të gjithë aktorët e sektorit që synojnë të nxisin zhvillimin e bujqësisë në vend.

1- Kush e organizonte këtë takim dhe cili ishte qëllimi i tij?

NTWG (Grupi Teknik Kombëtar i Punës) është një grupim jo-formal dhe vullnetar, i krijuar nga kompanitë dhe institucionet kryesore në Shqipëri që mbështesin dhe realizojnë certifikimin e produkteve bujqësore me qëllim eksportin në tregun europian e me gjerë. Ky grup është ngritur

Certifikimi me Global GAP, rrit aksesin në tregjet ndërkombëtare për produktet shqiptare të frutave dhe perimeve të freskëta

si rekomandim i GlobalGAP (një nga standardet më të njohura në mbarë botën për certifikimin e produkteve ushqimore), dhe është mbështetur nga RisiAlbania në aktivitetet fillestare. Grupi përbëhet prej 9 anëtarësh, midis të cilëve MB-ZhR, KASH dhe biznese lokale me ekspertizë në certifikim.

Takimi i radhës kishte si qëllim dakordësimin dhe angazhimin e NTWG në:

a) nisjen e një fushate promovuese rreth dobisë së certifikimit, hapave dhe mënyrës më efikase të realizimit të tij. Kjo fushatë do të realizohet në mbi 10 destinacione në Shqipëri me eksportues/grumbullues të fruta-perimeve me qëllim informimin e tyre.

b) krijimin e standardeve lokale për frutat dhe perimet localg.a.p.

Këto standarde do të sillen për herë të parë në mënyrë të strukturuar dhe të aprovuar nga GlobalGAP për tregun shqiptar. Qëllimi i krijimit të standardit lokal localg.a.p. synon që të krijojë për herë të parë në treg një sistem certifikimi ku mundësohet gjurmueshmëria e produktit. Me kërkesën e tregut në rritje për produkte të certifikuar, është momenti që edhe shitësit me pakicë në Shqipëri (supermarket, pika shitjeje të fruta-perimeve etj) të kërkojnë produkt të certifikuar e për rrjedhojë edhe fermerët të nxiten drejt prodhimit të fruta-perimeve me standarde.

c) Krijimi i Udhëzimeve Kombëtare të Interpretimit (NIG) për GlobalGAP.

Realizimi i këtij dokumenti, do të lehtësojë trupat certifikuese

an etj, ka një mori standarde për certifikim, por u dakordësua që ndjekja e standardit GlobalGAP është një hap i rëndësishëm për edukimin e prodhuesve/eksportuesve si dhe hapjen e tyre në tregjet perëndimore.

Me këtë arsyetim, edhe projekti i radhës i mbështetur nga RisiAlbania dhe zbatuar nga IFIBI shpk, do të mundësojë të gjithë hapat e zinxhirit të certifikimit (nga localg.a.p. të IFA v6), për të lehtësuar punën e të gjithë faktorëve.

Një nga problematikat kryesore është qëndrueshmëria në certifikim, më saktë ruajtja e standardit në kohë nga prodhuesit. Në këtë kontekst, një punë informuese duhet kryer mbi dobitë dhe mundësitë e munguara në rast të heqjes së certifikimit.

- Përmirësim i imazhit të produkteve shqiptare të certifikuar
- Nxitjen e punësimit të ekspertëve të cilët ndihmojnë fermerët/grumbulluesit dhe përpunuesit e fruta-perimeve në zbatimin e kërkesave të standardit GLOBALG.A.P.

Nëpërmjet zbatimit të opsioneve të certifikimit, të cilat janë të përfshira në standardin GLOBALG.A.P., edhe fermerët e vegjël kanë mundësi të përfitojnë, pasi mund të organizohen dhe të certifikohen në formë grupimi.

3. Cilat janë sfidat?

Zbatimi i standardeve në çdo sektor, nënkupton përfitimet dhe sfidat përkatëse.

Sfidat kryesore që lidhen me zbatimin e GLOBALG.A.P. nga fermerët dhe grumbulluesit shqiptarë mund të përmbledhen në:

- Rritje të kostove: lidhur me mbajtjen e regjistrimeve të fermës, pagesën e konsulentit/ekspertit për zbatimin e kërkesave të standardit dhe koston e certifikimit.
- Vetë fermeri duhet të ketë njohuri rreth kërkesave të standardit, pra të jetë i trajnuar.
- Zbatimi i kërkesave të legjislacionit sa i takon sigurisë dhe shëndetit në punë të punonjësve, kërkesa që deri më tani neglizhohen në sektorin e bujqësisë.
- Kushtet higjieno-sanitare të ambienteve, pajisjeve dhe personave të përfshirë në aktivitetin e prodhimit apo grumbullimit të fruta-perimeve.
- Mundësia e gjetjes së inputeve bujqësore të përshatshme për t'u përdorur në përputhje me kërkesat e GLOBALG.A.P, si dhe njohuritë mbi përdorimin e këtyre inputeve.
- Vështirësi në realizimin e gjurmueshmërisë së fruta-perimeve në çdo fazë të prodhimit, grumbullimit e deri në destinacionin final.

Sigurisht, tregu ynë tashmë ka një mori prodhuesish të certifikuar jo vetëm me GlobalGAP por edhe standarde të tjera, nëpërmjet të cilave janë hapur tregjet e BE për produktet shqiptare. Këta prodhues/eksportues janë një model suksesi që duhet përhapur më gjerë pasi kërkesa nga tregjet e zhvilluara për produkte bujqësore është gjithmonë në rritje.

3- Kuji i adresohen dhe për çfarë shërbejnë konkluzionet e këtij takimi?

Takimi në radhë të parë i shërben vetë anëtarëve të NTWG për t'u qartësuar mbi rrugën dhe metodologjinë që do të ndiqet për realizimin e 3 pikave më sipër, duke vendosur kështu një strukturë pune me rezultate të prekshme. Gjithashtu, pasja e një pasqyre të qartë midis punës në terren dhe përpilimit të dokumentacionit ndihmon të gjithë faktorët që synojnë të nxisin zhvillimin e bujqësisë në vend.

Deri më tani, të gjitha certifikimet në Shqipëri sipas GLOBALG.A.P janë realizuar nga trupa të huaja. Ndërkohë që për skema të tjera të certifikimit si certifikimi organik, sipas standardeve ISO, etj., mundësohet nga trupa lokale certifikuese.

MENAXHIMI I HALLKAVE TË ZINXHIRIT, TË TREGUT TË GRURIT

KASH APELON QË SHOQATAT E AGROBIZNESIT, MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL TË GJEJNË DHE PËRDORIN ÇDO INSTRUMENT NXITËS, QË LEHTËSON DHE MUNDËSON NË KËTË PERIUDHË TË LIMITUAR KOHE REALIZIMIN E GRUMBULLIMIT TË TEPRICAVE TË PRODHIMIT VENDAS TË GRURIT

KASH vlerëson se mbajtja e tepricave të grurit në magazinë nga fermerët prodhues nuk do ta shtojë vlerën e tij, por përkundrazi do të rrisë kostot e ruajtjes dhe të shërbimit, sepse jo të gjithë fermerët i kanë mundësitë për ta ruajtur prodhimin në kushte optimale

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar (KASH) u bën thirrje:

Fermerëve që kanë akoma teprica të prodhimit të grurit të angazhohen për shitjen e tyre para korrijes së misrit dhe mbjelljeve të reja të grurit.

Qendrave të grumbullimit dhe subjekteve të përpunimit të drithit që të marrin masa dhe të japin tani ofertat më të mira të mundshme.

Shoqatave të agrobiznesit, Ministrisë Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe qeverisë të gjejnë dhe përdorin çdo instrument nxitës, që lehtëson dhe mundëson në këtë periudhë të limituar kohe realizimin e grumbullimit të tepricave të prodhimit vendas të grurit.

Menaxhimit të tepricave të prodhimit të grurit gjatë vitit 2022 në vendin tonë tani i duhet kushtuar më shumë kujdes. Infikimi i takimeve dhe procesit të kooperimit dhe bashkëpunimit midis fermerëve prodhues, grumbulluesve dhe përpunuesve të grurit, shoqatave përfaqësuese të tyre, si dhe MBZHR e qeverisë duhet realizuar tani para fillimit të korrijes së misrit dhe mbjelljeve të reja të grurit.

KASH vlerëson se mbajtja e tepricave të grurit në magazinë nga fermerët prodhues nuk do ta shtojë vlerën e tij, por përkundrazi do të rrisë kostot e ruajtjes dhe të shërbimit, sepse jo të gjithë fermerët i kanë mundësitë për ta ruajtur prodhimin në kushte optimale, do të bllokohen magazinat dhe problemet do të agravohen veçanërisht për ato subjekte që kanë mbjellë edhe misër, do të shtojë frot dhe shpenzimet për ruajtjen e cilësisë, do të bllokohet mjetet e xhiros dhe do t'u duhet të marrin kredi për të vijuar procesin e prodhimit,

që nuk do të jetë një proces i lehtë.

Eksporti grurit nga Ukraina po zhbllkohet. Marrëveshja për zhbllokimin e situatës për eksportin e drithit midis Rusisë dhe Ukrainës me garanci të faktorit ndërkombëtar është arritur. Anija e parë me 6 mijë ton grurë mbërriti këto ditë në Shqipëri. Për Ata që kanë akoma teprica gruri pa e shitur nga disa analiza të bëra nga institucione kërkimore serioze nuk parashikohet që duke mos e shitur grurin në këtë periudhë me kalimin e kohës të kenë rritje të fitimit. Përkundrazi parashikohen pasojat negative, po të vlerësojnë e llogarisin me kujdes humbjet që pësojnë nga faktorët që i përmendëm më sipër dhe të tjerë.

Grumbulluesit e specializuar dhe përpunuesit e grurit kanë investuar pajisje e makineri moderne, pajisje laboratorike e monitorimi, kanë kushte më të mira për magazinimin,

drithit në magazinë importuesit kanë më shumë hapësirë për të manovruar e përbalur me ndryshimet e shpeshta dhe konjunkturave të tregut dhe të blejnë në momentet më të leverdishme. Kur tepricat e prodhimit vendas të grurit menaxhohen në magazinat e grumbulluesve dhe përpunuesve të specializuar përcjellin sinjale pozitive edhe tek konsumatorët, të cilët janë faktor me shumë rëndësi për të gjithë zinxhirin.

MBZHR dhe qeveria është angazhuar dhe e ka futur në prioritetet e veta për të ardhmen rritjen e sasisë së prodhimit të grurit në vend. Për herë të parë fermerët prodhues që do të kultivojnë për periudhën në vijim 2022 – 2023 mbi 1 ha grurë do të subvencionohen me 30 mijë lek/ha. U shtua me 500 milion lek edhe subvencionimi për naftën falas. U shtua me 33 % sasia e fondeve për Skemën kombëtare të mbështetjes kra-

brenda këtij viti edhe procedurat për disbursimin e fondeve grant të IPARD III dhe Qeverisë shqiptare në shumën 146 milion euro. Mbështetjes dhe masave të mësipërme u rritet vlera dhe dobishmëria nëse të gjithë së bashku do të kontribuojmë e menaxhojmë sa dhe si duhet në këtë periudhë kohore edhe tepricat e prodhimit të grurit të këtij viti.

Situatat e vështira që po kalojmë dhe ato që na presin natyrisht që kërkojnë më shumë optimizim, vullnet, kooperim, koordinim e bashkëpunim midis të gjithë aktorëve. Ato janë disa instrumente shumë dobiprurëse që nuk kërkojnë më shumë financa, por duhet më shumë mirëkuptim, ndërgjegjshmëri e vlerësim real dhe i përgjegjshëm i cilitdo për situatën e tanishme dhe për të ardhmen. Veçanërisht gruri në këtë situatë nuk duhet trajtuar vetëm si një çështje individuale, por edhe si një çështje je-



ruajtjen dhe përpunimin e tij. Natyrshëm i realizojnë këto procese me shpenzime e kosto më të vogël/njësi krahasuar me fermerët sepse menaxhojnë sasi më të mëdha. Gjithashtu duke patur sasi të duhura të

hasuar me buxhetin e fillimit duke shkuar në 4.9 miliard lek. Mbështetja për sektorin me grante në vitin 2022 përmes Skemës Kombëtare u rrit me 2.8 herë krahasuar me vitin 2021. Parashikohet të fillojnë

tike e stabilitetit dhe sigurisë kombëtare, për të cilën kemi detyra dhe përgjegjësi të angazhohemi për të gjetur dhe dhënë zgjidhje të gjithë së bashku.

Agim Rrapaj
Kryetar i KASH

Krifca: 1.2 miliardë lekë i shtohen Skemës Kombëtare për kulturën e grurit

Më 1 shtator hapet thirrja për mbështetjen nga Skema Kombëtare të mbjelljeve të reja të grurit. Masa e mbështetjes do të jetë në 30.000 lekë për hektar.

Për herë të tretë brenda vitit, fermerët do të marrin mbështetje të drejtpërdrejtë.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca në një takim me fermerët në Maliq të Korçës, njoftoi shtesën e radhës që i vjen buxhetit të Skemës Kombëtare brenda vitit, kësaj herë për kulturën e grurit me 1.2 miliardë lekë të tjera, nga të cilat 500 milionë lekë për grurin, duke e çuar buxhetin total të mbështetjes së drejtpërdrejtë për fermerët në pothuajse 4 miliardë lekë.

Ministria nënvizoi se, kjo mbështetje për të tretën herë radhazi nuk nuk ka ndodhur më parë dhe se fokusi i qeverisë shqiptare është fuqizimi i prodhimit vendas në kulturën e grurit.

Ministria theksoi se, dy nga kushtet e rëndësishme për



aplikantët janë fatura e fiskalizuar e blerjes së farës për të njohur gjurmueshmërinë e produktit dhe certifikimi i farës.

Krifca tha se, është kërkuar nga bashkëpunëtorët në BE, që në thirrjen e ardhshme të programit IPARD, të përfshihet edhe mbështetja për kulturën e grurit në investime, si në mekanikë bujqësore, autokombajna, apo edhe në pika grumbullimi për magazinimin e produktit.

Përfitues për grurin do të jenë si fermerët individualë, ashtu edhe Shoqata të Bashkëpunimit Bujqësor, si dhe persona fizikë ose juridikë. Aplikantët do të asistohen nëpërmjet numrit jeshil 08008383, nga specialistët e Agropikave dhe Agjencive Rajonale të Ekstensionit Bujqësor në të gjithë territorin.

Nisin masat për garantimin e "bukës" - Fermerët që mbjellin grurë marrin 30 mijë lekë/ha, si aplikohet dhe afatet

Kriza e grurit që doli në pah si pasojë e konfliktit Rusi-Ukainë dhe që solli rritje të çmimit të miellit në vend, ka bërë që qeveria të marrë masa për të rritur sipërfaqet e mbjella në vend në mënyrë që të jemi më të mbrojtur ndaj situatave emergjente.

Kështu, nga 1 shtatori deri më datën 23 shtator fermerët do të kenë mundësinë që të aplikojnë përmes e-albania për të marrë mbështetje financiare për kultivimin e grurit në sezonin e ri të mbjelljeve. Mbështetja që jepet nga Agjencia për Zhvil-

limin Bujqësor dhe Rural do të jenë në vlerën 30 mijë lekë për hektarë, për sipërfaqe të mbjellë jo më pak se 1 hektarë.

Përfitues nga kjo masë mund të jenë fermerë individualë, SHBB, Person Fizika ose Juridikë. Për të përfutur, aplikanti duhet të jetë i pajisur me NIPT fermeri aktiv; Toka të jetë në pronësi ose në përdorim (qira, huapërdorje etj.); të ketë faturë të fiskalizuar për blerjen e farës dhe plehrave kimike.

Dokumentacioni që dorëzohet nga aplikanti pas përfshirjes në listën e subjekteve të kualifikuara është dokumentacioni i pro-

nësisë së tokës apo përdorimit. Pagesat do të kryhen brenda vitit 2022 për sipërfaqet e mbjella dhe kontrolluara në parcelë. Sezoni i mbjelljes së grurit fillon në muajin Tetor.

Sipas të dhënave zyrtare të instat fermerët shqiptarë prodhojnë mesatarisht 233 mijë ton grurë në vit por kjo sasi është e pamjaftueshme për të mbuluar kërkesën konsumatore, pasi në të njëjtën kohë importet u regjistruan në 221 mijë ton grurë vitin që lam pas, në një vlerë prej rreth 7 miliardë lekësh.

GLOBALGAP

Ekspertët orientojnë fermerët dhe agrobiznesin drejt certifikimit të prodhimeve bujqësore sipas standardeve të BE-së

Irjana Gjana - Menaxhere Ekzekutive e trupës certifikuese bio.inspecta

shërbimi i shpejtë dhe në kohën e duhur të prodhimit.

Aspekt shumë pozitiv që ndikon në cilësinë e shërbimit dhe përmirësimin e sistemit të operimit është ofrimi i shërbimit në gjuhën shqipe. Kjo ndikon që kompanitë të ndërtojnë një sistem menaxhimi të brendshëm adekuat, në gjuhën shqipe dhe të përdorshëm për të gjithë kompaninë duke shmangur ngritjen e një sistemi të kuptueshëm për trupën certifikuese por shpeshherë me vështirësi për vetë strukturat e kompanisë. Bashkëpunimi me një partner lokal krijon transparencë të plotë në proces dhe identifikim të plotë të pikave kritike të aktivitetit me qëllim përmirësimin e tyre.

Veçanërisht bashkëpunimi me trupën tonë certifikuese i siguron kompanive një imazh ndërkombëtar certifikimi ofruar me tarifa dhe kapacitete lokale.

Cilat janë zhvillimet e Certifikimit GlobalG.A.P në Shqipëri?

Sipërfaqja e certifikuar sipas standartit GlobalG.A.P nga viti në vit ka ardhur në rritje kjo si pasojë e zgjerimit të aktivitetit të kompanive ekzistuese duke shtuar gamën e produkteve ose numrin e fermerëve në certifi-

kim por gjithashtu dhe iniciativave të reja për t'u përfshirë rishtazi në procesin e certifikimit. Aktualisht janë 20 operatorë të certifikuar sipas operatorit individual ose në grup të certifikimit me 135 prodhues

dhe infrastrukturës në tërësi. Themelimi i grupit teknik të punës për standartin GlobalG.A.P (NTWG Albania) ishte një hap i rëndësishëm për harmonizimin e kërkesave të rregullores me kushtet e vendit por

për nënshkrimin e kontratave afatgjata. Miratimi i këtij Udhëzuesi, që ka të bëjë kryesisht me kushtet e punës së punonjësve dhe trajtimin e tyre të drejtë, ka krijuar mundësinë e certifikimit të dy kompanive në sajë të kërkesës së iniciuar nga blerësi sipas GRASP.

Cilat janë sfidat e Certifikimit GlobalG.A.P në Shqipëri?

Nevoja e certifikimeve në tërësi dhe specifikisht e standartit GlobalG.A.P për sektorin e fruta-perimeve është kthyer në një domosdoshmëri për të garantuar përmirësim të sistemit të operimit, siguri dhe cilësi produkti, garanci në eksporte dhe ngritje kapacitetesh të vazhdueshme. Kompanitë po kuptojnë gjithnjë e më shumë që certifikimi GlobalG.A.P hap një derë komunikimi dhe marrëdhënie afatgjatë me blerësit potencialë. Por sigurisht certifikimet në vetvete janë procese përmirësimi të vazhdueshme dhe parashtrajnë sfida të ndryshme përpara kompanive, fermerëve, trupave certifikuese dhe vetë strukturave shtetërore.

Një ndër sfidat kryesore mbetet edukimi, ndërgjegjësimi dhe informimi i fermerëve për

një metodë të integruar prodhimi duke mbrojtur biodiversitetin. Në thelb të kësaj sfide mbetet marrëdhënia afatgjatë, e besueshme, me përfitim të ndërsjellë që duhet të krijohet mes fermerit dhe kompanisë eksportuese/tregtare e rregulluar me kontratën e bashkëpunimit dhe e zbatuar në tërësinë e saj.

Përmirësimi i faciliteteve të kompanisë si dhe ngritja e kapaciteteve të stafit është gjithashtu një domosdoshmëri dhe një aspekt për të cilin kërkohet investim në kohë dhe para në mënyrë që implementimi i kërkesave të jetë adekuat, të ndikojë në rritjen e efikasitetit dhe përmirësimin e proceseve të punës.

Kërkesat e standardeve hartohen nga struktura të bazuara në Bashkimin Europian duke konsideruar kuadrin ligjor dhe kushtet e këtyre vendeve çfarë e bën akoma më sfiduese për afrimin e tyre me kuadrin ligjor lokal. Në këtë aspekt grupi teknik i punës për standartin GlobalG.A.P ka filluar punën me hartimin e udhëzuesit kombëtar për rregulloren "Integrated Farm Assurance" e cila do sjellë në një dokument të përbashkët për afrimin e rregullores me kuadrin ligjor vendas. Kjo është faza më e përshtatshme që mund të realizohet ky proces duke qenë se jemi në fillimet e publikimit të versionit më të fundit të rregullores IFA versioni 6 e cila do të jetë obligative duke filluar nga viti 2023.



Bimët medicinale, Shqipëria prodhon 330 lloje, më të eksportuarat sherebela dhe livanda

e gjerë nga individë të pavarur çka përbën 80 për qind kurse pjesa tjetër është e kultivuar.

eksportuara? Në vend të parë sipas përmbledhjes së AIDA është sher-

dhe më pas trumza, mollët e egra. Shqipëria është furnizues

trumzë. "Fermerët në Shqipëri aktualisht kultivojnë, grumbullojnë

tike nga 330 llojet e bimëve mjekësore dhe aromatike që rriten në total në Shqipëri. Sektori punëson mbi 90,000 punonjës, 10% e të cilëve janë gjithashtu të angazhuar në kultivimin e bimëve në një sipërfaqe prej mbi 6000 Ha" vlerëson publikimi.

Shijoni Shqipërinë Bio!

5 eksportues shqiptarë ishin pjesë e panairit më të madh të Europës për bujqësinë dhe tregtinë organike - BIOFACH 2022 në Nuremberg, Gjermani: Çibuku, Biobes, Albanian Herbs, Vasilis Organic dhe Bioalba Group.

Duke përfaqësuar sektorin e Bimëve Mjekësore dhe Aromatike këto kompani përmirësojnë prezantimin e bujqësisë organike të Shqipërisë. Synimi është të promovohen eksportet, të krijohen rrjetet globale, dhe të lehtësohet hyrja në tregje.

Mbështetur nga projekti i Qeverisë Zvicerane, RisiAlbania, ky sektor po shënon përparim në shumë drejtime me impakt ekonomik.

Por cilat janë në fakt bimët medicinale dhe aromatike më të

ebela dhe pas saj vjen livanda (levander), rigoni është i treti

kyç i tregut të SHBA me sherebelë dhe tregut gjerman me

dhe eksportojnë 186 lloje të bimëve mjekësore dhe aroma-



HISTORI SUKSESI

Në kërkim të tregut - Dy bujq, dy histori të ndryshme! Pse tregu vendos suksesin

Fermeri nga Lushnja, Besnik Qerreti vazhdon të jetë në kërkim të tregut. Dy vite më parë Besniku thotë se bëri zgjedhjen e gabuar që në 4 dynym tokë mbolli pjeprin që nuk gjeti kurrë treg

“Kemi pas raste që i kemi hedhur në kanal. Dhe bostan që kam pas këtu tek një sipërfaqe 4 dynym nuk pati treg pasi ishte 100 lekë të vjetra kilogrami edhe u detyrova e hodha në kanal. Minimalja kam hedhur mbi 250 kuintal bostan. Edhe

3 vite më parë u ndesh dhe 30 vjecari nga fshati Cengelaj i Peqinit. Kastriot Kurti, , kuptoi se mollëve të mbjella nga babai i tij, u kish ardhur koha të zëvendësoheshin me një kulturë të re bujqësore.

“Këtu ka qenë plantacion

“Kultivimi nis në formë të rastësishme nga hulumtimet në internet, sepse unë kam mbaruar edhe studimet e larta për IT dhe punoj për projektet e huaja. Isha kurioz për ide më të reja dhe një ndër to pastaj në një ditë të rastësishme rastisëm me një bimë çudibërëse sic quhet goxhiberry dhe isha kurioz për të studiuar akoma më tej rreth kësaj bime dhe thash pse mos ta kultivoj edhe këtë që është risi e re në Shqipëri.”- tha fermeri Kastriot Kurti.

Tre vite më parë 30 vjecari një kilogram mollë e shiste 15 lekë të reja, ndërsa sot 1 kilogram goxhiberry Kastrioti e shet 20 euro. Në Shqipëri fermat që kultivojnë goxhiberrin ose siç njihet ndryshe frutin e shekullit numërohen me gishtat e dorës, ky është një avantazh për Kastriotin dhe kolegët e tij të cilët kuptuan të parët se çfarë kërkon konsumatori.

“Në Shqipëri nuk njihet



BESNIK QERRETI - FERMER

u detyrova tani për të pastruar tokën dhe për të kap sezonin mbolla sërish kastravec.”- tha fermeri Besnik Qerreti.

Besniku edhe pse ka mbi 13 vite që punon tokën, ai thotë se kurrë nuk e ka studiuar tregun, por ka ndjekur vetëm intuitën e tij. Mungesa e orientimit shumë herë e ka çuar atë në kulturën e gabuar bujqësore.

“Në si fermer që jemi si puna asaj makinë pa timon nuk kemi një orientim se çfarë duhet të mbjellim dhe se çfarë kërkon tregu, por ne ecim të gjithë mbas hamendjes sonë. Çfarë eci këtë vit, çfarë mbollëm vitin e kaluar dhe nuk kemi një farë orientimi se çfarë duhet të mbjellim. Ky është defekti i madh që na vjen nga mungesa e orientimit.”- tha fermeri Besnik Qerreti.

Fermerët në çdo sezon bujqësor ankohen për mungesë tregu. Me këtë problematike

mollësh zakonisht për afro 15 vjeçare, 4 – 5 vitet e fundit tregu ra pastaj detyrimisht i eliminuam mollët dhe më pas lindi kjo ideja më të cilën



KASTRIOT KURTI - FERMER

krijua plantacion miks.”- tha fermeri Kastriot Kurti.

Pasi kërkimeve në internet Kastrioti u njoh me dy lloje frutash, aronian amerikane, frut ky që bën pjesë në familjen e boronicave, dhe goxhiberrin nga Tibeti.

shumë pak, janë dyqane bio ato që e marrin sepse ky frut nuk pranon pesticide, kimikate, plehra kimike gjithçka është bio edhe dyqanet më të interesuar janë në Tiranë. 1 kg është 20 euro ndërsa aronia është 7 euro”- tha fermeri Kastriot Kurti.

Turizmi i natyrës në rritje, rekordin e mban Korça, pas saj Shkodra

Interesi për turizmin e natyrës ka vijuar rritjen e tij edhe gjatë këtij viti, një tendencë që u parapri edhe më herët nga ekspertët e turizmit që vlerësonin se pandemia do të kishte këtë efekt.

Të dhënat zyrtare të muajit qershor tregojnë se nga janari në qershor kemi një rritje me 23 për qind të numrit të turistëve që vizitojnë zonat e mbrojtura, në raport me të njëjtën periudhë të një viti më parë. Vetëm gjatë muajit qershor kemi një rritje me 20.7% vizitorë krahasuar me të njëjtin muaj të një viti më parë

Por cilat janë qarqet që kanë regjistruar numrin më të madh të vizitorëve?

Qarku i Korçës regjistron nga

janari në qershor 628 mijë vizitorë duke përbërë kështu rreth gjysmën e vizitorëve totalë të natyrës. Në raport me një vit më parë për të njëjtën periudhë rritja është me 21.7 për qind.

Qarku i dytë me më shumë vizitorë në zonat e mbrojtura natyrore është Shkodra me 213 mijë ndërkohë që pas saj vijnë Fieri, Durrësi dhe Vlora.

Por cilat janë disa nga qarqet dhe zonat më të frekuentuara për secilin qark?

Për qarkun Korçës janë zona e Prespës me Bashkinë Pustec, Liqenet akullnajorë në Ersekë, pylli i Fazanëve, Burimet e Vronomerit, lugina e Gjergjovicës, Liqeni i Pogradecit, Bredhi i Drenovës, Guri i Nikës.

Për qarkun Shkodrës disa

nga zonat më të vizituara janë Alpet e Shqipërisë (Theth, Valbonë, Lumi i Gashit), Liqeni i Shkodrës, Lugina e Shalës.

Për Fierin është parku Divjakë-Karavasta dhe Nartë-Pishë Poro.

Për Durrësin Kepi i Rodonit, Shkëmbi i Kavajës, Rrapi i Ballabanecit, Sarisalltik, Rrushkull, Krastë-Verjon. Për Vlorën destinacionet përfshijnë Butrintin, Karaburun-Sazan, Llogoranë, Ishujt e Ksamilit, Syri i Kaltër.

Një pjesë e vizitave në destinacione të ndryshme është me pagesë. Nga raportimi i Agjencisë Kombëtare të Zonave të Mbrojtura, të ardhurat e përfutur për muajin Qershor, për zonat ku vizitorët paguan, është 413,600 Lek.

“La Perle” Bubble Glamping i vetëm në Ballkan realizohet nga një grua!

Kristi Thodhoriani, inxhinierja hidroteknike nga Tirana sjell për herë të parë në Shqipëri një tjetër frymë biznesi. E rritur mes shumë mundësish për të zgjedhur një jetesë brenda apo jashtë Shqipërisë, ajo tregon për Business Magazine se po qëndron në atdhe për të dhënë kontributin e saj.

La Perle është biznesi që ka ndërtuar, i vetmi i këtij lloji në Ballkan. Kryeministri Edi Rama ndau pamje nga ky kamping i krijuar nga Kristi, që nuk e ka harruar vendin e origjinës. “Ja një xhevahir i fshehur në natyrën e bukur të Palasës. Kampingu “La Perle”, krijuar nga Kristi, një vajzë nga Palasa,

fryme. Babai im është pedagog në univeristet ndërsa nëna ime inxhinierë elektronike. Thjesht mora një iniciativë me motivacionin për të bërë diçka ndryshe në Shqipëri. Unë kam shumë mundësi për të jetuar dhe punuar edhe në shtete të tjera, pasi kam pasaportë tjetër, por Shqipërinë nuk dua ta braktis.

“La Perle”, çfarë është?

Është një Bubble Glamping, një projekt i kopjuar nga Italia dhe Spanja. Këtë gjë e kam bërë bashkë me kunatin tim dhe vendosëm ta realizojmë në Palasë.

Jam rritur këtu në Tiranë,



e cila jeton e punon në Tiranë, me “kokën mbrapa” në vendin e origjinës”, shkroi Rama në një postim në rrjetet sociale.

Ne kemi zhvilluar një intervistë me Kristin, të cilën mund ta lexoni më poshtë.

Jeni rritur me frymë biznesi?

Jo. nuk jam rritur në atë lloj

por në Palasë më lidh dashuria e madhe për vendin tim. Kur ishim të vegjël kalonim pushimet aty dhe jemi rritur me frymën për ta dashur origjinën.

Kristi është e vështirë të bësh biznes në Shqipëri?

Po është pak sfiduese. Unë kam ndërtuar një biznes i cili,

Tiranë-Palasë vjen në një largësi të konsiderueshme ndaj dhe kostoja automatikisht është e rritur. Ndërsa, një tjetër problem është stafi, në gjëjmë profesionistë tepër të mirë. Ata ose janë larguar nga vendi ose nuk ndjekin më profesione të një zanati si: electricist, riparues etj. Do të doja që të përmendja edhe kunatin tim Darin i cili është bashkëudhëtar si unë në këtë biznes dhe besoi fort në suksesin e tij.

“La Perle” nga kush frekuentohet më tepër?

Nga shqiptarë por edhe të huaj, deri tani kemi pasur italianë dhe polakë.

Ka pasur edhe nga Danimarka apo Gjermania. Të gjithë janë të mahnitur sepse është një strukturë për njerëz që e duan inovacion dhe natyrën.

Një promovim ju ka bërë edhe kryeministri i vendit si ndiheni për këtë fakt?

U ndjeva shumë mirë dhe mora shumë adrenalinë. Në mbremje nuk po më zinte gjumi, sepse kisha shumë mesazhe që më vinin.

Ishte një vëmendje shumë e madhe që morëm.

A do të bëni më shumë vitet e ardhshme?

Po do të shohim se si do të jetë si ecuri. Një suport shumë i madh ka qenë babai im, sepse duke qenë inxhinier i uli dyshimet mbi funksionimin e këtij projekti në Ballkan.

Stanet në Bjeshkët e Sylbicës, energji elektrike falë paneleve diellore

Tashmë stanet në Bjeshkët e Sylbicës, në bashkinë e Tropojës, në skajin më verior të vendit, kanë energji elektrike falë paneleve diellore të instaluar nga një program i zbatuar nga qeveria shqiptare në bashkëpunim me PNUD në Shqipëri.

Ekspertët të Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural bënë të ditur se, krahas diversifikimit të burimeve të prodhimit të energjisë elektrike në vendin tonë, qeveria po sheh me interes zbatimin e projekteve që përmirësojnë ofrimin e shërbimeve publike dhe sigurimin e paneleve diellore për energjinë elektrike, jo vetëm në sektorë të ndryshëm të ekonomisë, por edhe për jetesë të qëndrueshme në zona të largëta.

Vendosja e këtyre paneleve është bërë në kuadër të projektit “Krijimi i sistemit të menaxhimit dhe monitorimit të informacionit mjedisor në Shqipëri në linjë me raportimin global”.

Nëpërmjet disa granteve të vogla, të ofruara nga donatori si ky në Sylbicë, pro-

me përfaqësuesit e bashkisë, për zgjerimin e partneritetit me PNUD Shqipëri, në zh-



jekti ka synuar mbrojtjen e natyrës, përmirësimin e jetesë së qytetarëve, të ardhura të qëndrueshme për fermerët dhe zhvillimin e ekonomisë së gjelbër.

Përfaqësuesja e Përherëshme e PNUD-it në Shqipëri, gjatë vizitës së saj në bashkinë Tropojë, diskutoi

villimin e iniciativave të reja që i shërbejnë jetesës së qëndrueshme në zona të largëta.

Sot modelet agroturistike ku mbizotërojnë stanet, janë mjaft të preferuara për vizitorët e turistët e huaj, krahas asetit dhe vlerës së shtuar që bartin për ekonominë rurale.

COVID 19

Koha për një "Patriotizëm të gjelbër"

Përshtatja e bujqësisë shqiptare në situatën e jashtëzakonshme globale të shkaktuar nga COVID-19

Bashkëbisedim i gazetarit Enver Shehu me Prof. Ass. dr. Enver Isufi, Instituti për Bujqësinë Biologjike, Durrës.

(Shënim: Artikulli është botuar për herë të parë në disa gazeta dhe rrjete sociale, në fillim të vitit 2020)

Intervistoi: Enver Shehu, gazetar, "TV APOLLON", Fier



mjedisi ndihen shumë më të relaksuara.

Në festë dhe me pushime janë pyjet, kafshët, bletët, ujërat, ajri, mineralet nëntokësore, kafshët e detit, madje edhe klinikat dhe spitalet e traumave nuk kanë pasur pacientë të aksidentuar në rrugë dhe në punë.

Pakësimi në maksimum i veprimtarisë së njeriut e ka lehtësuar natyrën.

Do bëhen studime edhe për këtë aspekt gjatë krizës, por sidomos pasi kjo krizë globale të kalojë.

Është një moment kur njerëzimi dhe politika globale t'i bëjë një analizë vetes dhe të dizajnojnë strategji të reja më të qëndrueshme dhe miqësore si për paqen ndaj natyrës dhe për paqen sociale në përgjithësi.

Njeriu e ka menduar dhe mendon se ka ardhur mbi globin për të sunduar dhe jo për të jetuar si pjesë e ekosistemit të madh natyror.

Ngrohja globale e shkaktuar kryesisht nga keqpërdorimi i natyrës nga njeriu, janë shkaqet kryesore që edhe natyra po reason për mbrojtjen e vetes, por ndryshe nga natyra, asaj mund t'i dëmtohet bukuria, por aspak mbijetesa; njeriut i rrezikohet mbijetesa.

Tani t'i përgjigjemi pyetjes suaj.

Objektivi kryesor i bujqësisë sonë është sigurimi i sasisë dhe cilësisë së prodhimit bujqësor dhe blegtoral.

Kjo do të zgjidhë:

1. Sigurimi e sasisë së ushqimit për popullsinë, për të krijuar sa më shumë pavarësi ushqimore.
2. Shtimi i eksportit për të fituar burime financiare.
3. Kufizimi i importit duke kursyer burime financiare.
4. Diversifikimi i grupeve të interesit në menaxhimin e prodhimit bujqësor

E. Shehu: Çfarë taktikash dhe strategjishë duhet të bëjmë që të sigurojmë vazhdimësinë e prodhimit bujqësor?

E. Isufi: Fillimisht le të bëjmë një përshkrim të grupeve të interesit që merren me bujqësi.

Sot ka disa grupime kryesore të prodhimit bujqësor.

• Prodhuesit e mëdhenj janë grupi i parë i prodhuesve. Në kushtet e Shqipërisë prodhues të mëdhenj janë ata, të cilët prodhojnë për tregun e vendit dhe për eksport.

• Prodhues të mesëm, gjithmonë për kushtet e Shqipërisë, janë ata, të cilët mbi 50 % e prodhimit e çojnë në tregun vendas.

• Prodhues të vegjël, janë ata, të cilët 90 % prodhojnë për nevojat familiare dhe 10 % që tepron e dërgojnë në treg.

Unë propozoj që të diversifikohen grupet e prodhuesve, ose me fjalë të tjera të shtohen grupet e interesit si më poshtë

Unë mendoj se duhet të rrisim dhe të kristalizojmë edhe disa grupe të tjera të interesit, të cilat deri më sot ose janë të dobëta ose nuk ekzistojnë fare.

• Këtu do të përmendja fermerët shumë të vegjël të cilët janë ata që prodhojnë për konsumin familjar. Këto duhen mbështetur që të rrisin volumin e prodhimit, si llojshmërinë e produkteve, sidomos të perimeve të freskëta për familjet e tyre.

• Bahçet fshatare, kopshtet e vogla të cilat nuk dalin në treg. Ato të cilat kanë qoftë nga 300-500 metra (pra nën sipërfaqen e një fermeri të vogël)

Edhe këta duhen nxitur të prodhojnë diçka për familjet e tyre.

Këto dy grupet e fundit duhet të nxitin të punojnë tokën dhe të mbjellin për nevojat e veta produkte të tilla si:

perime, fruta, fasule, patate, perime të dyta gjetore, presh, qepë, spinaq, sallatra, hudhra, erëza kuzhine, etj., kjo për nevojat e veta familjare.

• Kopshte dhe bahçet në qytete

Kjo është bujqësia qytetare, ose siç quhet bujqësia urbane. (kërkoni në internet në adresën "Urban agriculture" do të shikoni se çfarë mrekullish bëjnë banorët e qyteteve të mëdha metropole, në prodhimet bujqësore të freskëta.

Prodhohen perime në çdo cep toke bosh, në taraca e oborre, ballkone, të cilët kanë madhësi të mjaftueshme.

• Kopshte në fshat të menaxhuara nga banorët e qytetit

Kjo tokë u jepet bonorëve nga qyteti dhe ata i menaxhojnë vetë. Shteti, pushteti lokal u jep toka në përdorim deri në një një periudhë të caktuar 3-5 vjet.

Kjo sipërfaqe të merret sipas dëshirës së qytetarëve dhe kjo mund të jetë 2-3 dynym. Këto prodhojnë për nevojat

familjare. Sasinë e produktit që u tepron ua shesin fqinjëve ose në treg. Në qytetet e Europës këta quhen "Hobby garden"

E. Shehu: Si mund të nxitin këta mikropodhues të prodhimeve bujqësore dhe blegtorale?

E. Isufi: Duke u dhënë fidanë dhe farëra falas ose me gjysëm çmimi.

- Duke i ndihmuar me asistencë teknike. Specialistë të bujqësisë të ngrënë shoqata të prodhimit të vogël familjar.

- Këto trajnohen me kurse dhe asistencë teknike edhe nga agronomë në pension.

- Ndihmohen me vegla të thjeshta bujqësore (bela, lopata, kepa, plastmas dhe inpute me gjysëm çmimi ose ato mundet t'i blejnë vetë).

- Ndihmohen me tuba vaditëse, me tuba plastike për sistemin ujitje, plastmas për mikroserra, plehra, teknika kompostimi të plehrave organike.

Kur ata t'ia ndiejnë dobinë e këtyre ekonomive të vogla të gjelbra, e blejnë vetë bazën materiale.

• Bujqësi nga bizneset me veprimtari jo bujqësore

Biznesmenë që deri më sot nuk janë marë me bujqësi mundet të marrin toka me qera dhe të prodhojnë për tregun vendas dhe për eksportin.

Ky mund të jetë një burim i prodhimit të madh, sepse ato mund të menaxhojnë sipërfaqe të mëdha toke.

• Bujqësia e komunitetit

Ngritja e bujqësisë së komunitetit nën menaxhimin e Njesive Administrative dhe Bashkive. Në tokat shtetërore zgjidhen parcela të mëdha për t'i futur në prodhim.

Këto struktura pajisen edhe me mekanikën bujqësore të komunitetit. Këto punësojnë edhe punëtorë dhe agronomë, me kohë të plotë ose me kohë të pjesshme.

E. Shehu: Mendoni se duhet të rritet sipërfaqja e mbjellë me grurë?

E. Isufi: Unë mendoj se sipërfaqja e mbjellë me grurë duhet dyfishuar. Gruri nuk

është vetëm bukë. Është ushqim edhe për blegtorinë, pularinë, është kashtë për shumë përdorime, është qarkullim bujqësor, është gjelbërim i mjedisit, i cili ndikon në pasurimin e biodiversitetit dhe rregullimin e cilësisë së ajrit, është kulturë bujqësore, është shkencë bujqësore, pasuron industrinë përpunuese, pasuron infrastrukturën e ruajtjes dhe magazinimit etj.

E. Shehu: Çfarë mund të mbillet në këto toka?

E. Isufi: Po, pyetje e drejtë. Edhe në këtë drejtim duhet diskutim mes specialistëve. Unë mendoj se këto njësi mund të prodhonin misër, grurë, fasule, patate dhe jonxhë për të ndihmuar blegtorinë e komunitetit, të cilët kanë pak tokë. Familjet e ndihmuara me ushqim për blegtorinë, tokën e tyre që e kanë caktuar për forogjere e mbjellin me perime. Si bimë të dyta mund të mbillen perime gjetore si lakra, lulëlakra, brokol, presh, qepë, etj.

Në këto njësi të prodhimit bujqësor për komunitetin punësohen punëtorë dhe specialistë bujqësie.

Këto njësi prodhimi të kenë edhe mekanikën bujqësore të komunitetit.

• Kopshtet e shkollave
Shkollat të ngrënë kopshte, serra dhe parcela prodhimi për prodhimin e produkteve. Ato tokën ose mund ta kenë vetë ose e marrin në përdorim nga komunat përkatëse.

E. Shehu: Po në lidhje me sistemet e bujqësisë, kujt duhet me i dhënë përparësi?

E. Isufi: Kjo është një pyetje shumë me vend.

Na duhet të shtojmë sipërfaqet e bujqësisë biologjike dhe bujqësisë së Integruar, dhe sipërfaqet e certifikuar me standardin Global GAP. Pra të ecet drejtë bujqësisë së certifikuar.

Bujqësia e certifikuar ka këto përparësi:

- Rrit sigurinë ushqimore për konsumatorin tonë.

- Rrit shancet për eksport.

- Nxiti agroturizmin.

- Ruajmë mjedisin nga mbetjet kimike të dëmshme për njerëzit dhe biodiversitetin.

- Rrisim rolin e shkencës së aplikuar në Shqipëri.

- Rrisin rolin e Shërbimit Këshillimor në bujqësi.

E. Shehu: Cilat burime të tjera mund të përdoren më mirë se deri tani?

E. Isufi: Disa prej tyre mund të jenë:

- Prodhim peshku në rezervuarat e ujit dhe basenet për

prodhimin e peshkut.

- Rritja e patate dhe rosave ku ka burime uji.

- Prodhim vezësh dhe mi-shi nga pulari të vogla

Këtu privatët dhe shteti mund të gjejnë pika bashkëpunimi për të lehtësuar punët.

E. Shehu: Po në fushën e investimeve cilat mendoni se janë më të dobishme?

E. Isufi: Mendoj se janë këto:

- Të shtohen kapacitetet ftohëse dhe frigoriferike.

- Të shtohen kapacitetet e përpunimit industrial të frutave dhe perimeve.

- Të zgjerohet përpunimi familjar i perimeve dhe frutave.

- Duhet të vendosen mjete për përpunimin e plehut organik, si një rezervë e madhe për ushqimin e tokës dhe bimëve, sepse deri më sot po menaxhohet mirë.

E. Shehu: Po media elektronike dhe ajo e shkruar a ka nevojë të rimodelohet?

E. Isufi: Po ka. Media bujqësore duhet t'i përshtatet kushteve të reja. Zgjerimi i rrjetit të televizioneve publike, kjo situatë nuk e ka gjetur në befasi, por duhen hapur rubrika bukedhënese siç janë:

- Këshillimet për bujqësinë e vogël.

- Videot profesionale me drejtim zbatimin praktik në nivel ferme.

- Modele të përpunimit të frutave dhe perimeve në familje.

- Demonstrimet e shembujve të mirë, etj.

Pra të gjithë këto grupime të reja mund të ndihmojnë në shtimin e volumit prodhimeve bujqësore dhe blegtorale.

Kjo përvojë fillon e testohet në praktikë dhe me kohë vazhdohet me modelet me të mira.

- Është koha të fillojë botimi i revistës "BUJQËSIA SHQIPTARE".

- Mendoj se shteti duhet të mbështesë disa televizione private, të cilët të rrisin numrin e programeve dhe prodhimeve televizive që mbështesin bujqësinë. Këto televizione le të aplikojnë me projekte dhe shteti i mbështet ato televizione, të cilët ofrojnë projekte më të dobishme për bujqësinë, ushqimin dhe mjedisin e komuniteteve të cilët këto televizione mbulojnë.

E. Shehu: A mendon se importi i produkteve bujqësore mund ta mpijë pjesëmarrjen masive në prodhimin bujqësor?

E. Isufi: Po, ky është shkaku pse vendet e vogla po braktisin bujqësinë. Ushqimet tona vijnë nga vendet e mëdha, të cilat subvencionojnë bujqësinë e tyre shumë më tepër se sa vendet siç është Shqipëria. Ky është edhe shkaku kryesor i largimit popullsisë së vendit, drejt vendeve të industrializuara.

Fushata informimit mbi “Murtajen Afrikane të Derrave”

SwineFever #EFSA

Le të ndalojmë së bashku murtajën afrikane të derrave!

Duke qenë se aktualisht nuk ka një vaksinë në Evropë, kjo sëmundje vdekjeprurëse duhet të parandalohet.

Thjesht ndiqni këto 3 hapa të thjeshtë, por vendimtar:

- Parandalimi
- Zbulimi i hershëm
- Raportimi

Raportoni rastet e dyshimta në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, 08003366

Mësoni si të dalloni shenjat dhe të parandaloni #ASF https://multimedia.efsa.eu-

ropa.eu/asf/#/ #stopASF #AfricanSwineFever #EFSA

Le të ndalojmë së bashku murtajën afrikane të derrave!

Meqenëse nuk ka kurë, parandalimi i përhapjes së #AfricanSwineFever është çelësi.

Ndiqni disa rregulla të thjeshta, por vendimtare për të mbrojtur derrat e butë dhe der-

rat e egër. Lexoni këtu https://multimedia.efsa.europa.eu/asf/#/

Raportoni rastet e dyshimta në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, 08003366

Qëndroni një hap përpara!

Le të mbrojmë derrat e butë dhe derrat e egër: së bashku ne mund të ndalojmë murtajën afrikane të derrave #ASF

Mësoni hapat dhe masat që

duhet të merrni për të parandaluar përhapjen https://multimedia.efsa.europa.eu/asf/#/ #stopASF #AfricanSwineFever #EFSA

Raportoni rastet e dyshimta në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, 08003366

Qëndroni një hap përpara!

Murtaja afrikane e derrave është një sëmundje vdekjeprurëse që prek disa vende në BE. Së bashku, ne mund të parandalojmë përhapjen e #ASF në më shumë vende. Mbroni industrinë e derrave dhe derrat e egër duke ndjekur rregullat thelbësore të higjienës, si dhe duke parandaluar, zbuluar dhe raportuar. Raportoni rastet e dyshimta në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, 08003366 #stopASF #African-

Qëndroni një hap përpara! #AfricanSwineFever është e rrezikshme

Duke qenë se aktualisht nuk ka vaksinë në Evropë, parandalimi është mjeti më i rëndësishëm që kemi.

Mësoni hapat dhe masat që mund të merrni për të parandaluar përhapjen https://multimedia.efsa.europa.eu/asf/#/

Raportoni rastet e dyshimta në numrin e vënë në dispozicion nga AKVMB, 08003366



Sektori i derrave

Bashkimi Evropian (BE) është eksportuesi më i madh në botë i derrave dhe nënprodukteve të tyre, me më shumë se 5 milion ton të eksportuara në vit, duke e klasifikuar atë në një nga aktivitetet më të rëndësishme ekonomike brenda sektorit të bujqësisë në Evropë. Mbarëshkrimi i derrave gjeneron 8.5% të prodhimit total bujqësor të 27 shteteve të BE-së. Kërkesa globale për mishin e derrat po rritet, gjë që mund të çojë në rritjen e prodhimit në Evropë.

Megjithatë, industria e mbarëshkrimit të derrave po përballlet me një kërcënim serioz që mund të shkaktojë dëme ekonomike të konsiderueshme në nivel kombëtar dhe në tërë

Evropën: Murtaja afrikane e derrave. Kjo sëmundje shumë ngjitëse po përhapet në rajone anembanë Evropës që më parë ishin të paprekura.

Cfarë është murtaja afrikane e derrave?

Murtaja Afrikane e Derrave (MAD) është një sëmundje virale që prek derrat e butë dhe derrat e egër. Ky virus është i padëmshëm për njerëzit, por shkakton probleme të konsiderueshme socio-ekonomike në shumë vende. Zonat e prekura

Informacion mbi fushatën Fushata “Murtaja Afrikane e Derrave”

nga MADpërballen me humbje të konsiderueshme financiare për shkak të humbjes së kafshëve, kufizimeve në eksportet e kafshëve dhe mishit dhe kostos së masave të kontrollit. Sëmundja mund të marrë disa vite për t'u eliminuar.

Aktualisht, nuk ka vakcina të miratuara kundër murtajës afrikane të derravenë Evropë, kështu që një shpërthim mund të rezultojë në therjen e një numri të madh të derrave që rriten në fermat e zonave të prekura.

Sëmundja është ende e pran-

ishme në shumë vende evropiane (Bullgari, Estoni, Gjermani, Hungari, Itali, Letoni, Lituan, Moldavi, Maqedoninë e Veriut, Poloni, Rumani, Rusi, Serbi, Sllovakia, Ukrainë), duke prekur derrat e butë dhe derrat e egër, megjithëse ka dallime të rëndësishme ndërmjet zonave të ndryshme.

Zbulo, Parandalo, Raporto

Duke qenë se përhapja e MAD mund të ketë pasojë shkatërruese: zbulimi, parandalimi dhe raportimi janë elementet kyçe në frenimin e kësaj

sëmundjeje vdekjeprurëse.

Kjo fushatë ka si synim që të rrisë ndërgjegjësimin e fermerëve, veterinerëve dhe gjuhëtarëve duke ofruar njohuri rreth MAD që mund të shpërndahen nga organizatat kombëtare, rajonale dhe lokale të shëndetit të kafshëve. Fushata synon gjithashtu rritjen e shpejtësisë së raportimit dhe ndërmarrjen e veprimeve drejt parandalimit të përhapjes së sëmundjes.

Në këtë informacion përfshihet: një dokument që tregon arsyen e ndërmarrjes së fush-

atës, një grafik informues, një fletëpalosje dhe katër postime të gatshme për rrjetet sociale, që mund të përdoren për t'ju dhënë informacione për shenjat e MAD, masat që duhen marrë në lidhje me sigurinë dhe për personat e kontaktit për rastet e dyshuara.

Kjo fushatë, e ndërmarrë nga Autoriteti Evropian për Sigurinë Ushqimore, synon të mbështesë shtetet në afërsi të rajoneve të prekuradhe të kontribuojë në asgjësimin e sëmundjes në Evropë.

Për më shumë informacione:

Autoriteti Evropian për Sigurinë Ushqimore: https://www.efsa.europa.eu/

(Vijon në faqen 15)

Zbuloni shenjat

- Temperaturë
- Humbje oreksi
- Mungesë fuqish
- Gjakderdhje
- Të vjella
- Skuqje e lëkurës
- Ngordhje

Raporto rastet e dyshimta tek mjeku veterinar

STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRIT

www.efsa.europa.eu/StopASF #StopASF

Parandalo përhapjen

- Pastroni këpucët tuaja
- Dezinfektoni pajisjet tuaja
- Mbajni derrat e egër larg derrave të fermës
- Sigurohu që derrat dhe ushqimi i tyre të vijnë nga burime të besueshme

Raporto rastet e dyshimta tek mjeku veterinar

STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRIT

www.efsa.europa.eu/StopASF #StopASF

Parandalo përhapjen

- Dezinfektoni pajisjet tuaja përpara se të largoheni nga zona e gjuetisë
- Shmangni vizitat në fermat e derrave pas gjuetisë
- Mos lini organet e brendshme dhe mbetjet e derrave të egër në pyje dhe fusha
- Qëndro larg nëse has një derr të ngordhur
- Mos ushqeni kafshët me mish gjahu

Raportoni rastet e derrave të sëmurë ose të ngordhur tek autoritetet vendore ose mjeku veterinar

STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRIT

www.efsa.europa.eu/StopASF #StopASF

MBËSHTESIM PRODHIMIN E GRURIT NË VEND!

Mbështetje për fermerët
dhe peshkatarët



Aplikime online me E-albania
dhe pranë zyrave të AZHBR

Informacioni i nevojshëm për mënyrën e aplikimit, kriteret e përfitimit dhe procedimit deri në përfitimin e mbështetjes financiare gjendet pranë Agropikave, pranë Agjencive Rajonale të Ekstensionit Bujqësor, Zyrrave Qendrore të AZHBR si dhe në faqen e saj të internetit: www.azhbr.gov.al



Informohu në: [agro pika](http://agro.pika.gov.al)



01-23 SHTATOR

bujqesia.gov.al

Telefona Falas
08008383



THIRRJEE RE PËR APLIKIME

01-23 SHTATOR

Rrisim Sipërfaqen e
mbjellë me grurë, ulim
kostot e prodhimit

azhbr.gov.al

Apliko ONLINE nëpërmjet e-Albania.

MASA 7/1

Mbështetje për kultivimin e grurit, për sipërfaqe të mbjellë jo më pak se 1 HA, në vlerën 30.000 lekë për HA.

Aplikimi on-line do të bëhet nga aplikanti në portalin e-Albania nga data 01.09.2022 ora 08:00 deri në datën 23.09.2022 ora 22:00. Aplikantët kur e kanë të nevojshme gjatë procesit të aplikimit asistohen online, nëpërmjet numrit jeshil 08008383, nga specialistët e Agropika-ve dhe Agjencive Rajonale të Ekstensionit Bujqësor.

Përfitues të mundshëm: Fermerë individualë, SHBB, person fizik ose juridik;

- Aplikanti duhet të ketë NIPT aktiv;
- Toka të jetë në pronësi ose në përdorim (qira, huapërdorje etj.);

• **Fatura e fiskalizuar për blerjen e farës dhe plehrave kimike.**

Dokumentacioni që dorëzohet nga aplikanti pas përfshirjes në listën e subjekteve të kualifikuara:

- Dokumentacioni i pronësisë së tokës ose përdorimit.

Procedura e aplikimit nga portali -Albania, përfundon me dërgimin me sukses të formatit elektronik të formularit të aplikimit.

Kujdes: "Pas përfundimit të aplikimeve, renditja do të bëhet nga sipërfaqja më e madhe tek sipërfaqja më e vogël. Në rast të aplikimeve me të njëjtën sipërfaqe renditja do të bëhet sipas kohës së aplikimit."

Paraqitu në Agropika ose në zyrën qendrore AZHBR

MASA 7/2

Mbështetje me 40 lekë për litër të karburantit për anijet e peshkimit për furnizimet nga data 1 Korrik 2022 deri 31 Dhjetor 2022.

Përfitues për masën mbështetëse 7/2 janë: Subjekte të pajisur me statusin pritës të regjistruar nga Drejtoria e Përgjithshme e Doganave, përfurnizime me karburant në Shqipëri.

Dokumentacioni që dorëzohet nga aplikanti:

- Kërkesë me shkrim për pagesë drejtuar AZHBR-së;
- Dokumenti i lëshuar nga banka e nivelit të dytë që identifikon numrin e llogarisë së aplikuesit, ku do të bëhet pagesa, në origjinal (paraqitet vetëm në kërkesën e parë);
- c) Deklarata doganore IM4 (e cila ka vullë elektronike të Drejtorisë së Përgjithshme të Doganave), ose e njëzuar me origjinalin;

• **Fatura e shitjes dhe kuponit fiskal të lëshuar nga magazine doganore ose zonë e lirë, fotokopje.**

FED invest, FAKTOR I ZHVILLIMIT EKONOMIK

NJË RRUGËTIM I GJATË SË BASHKU

- 2021** Krijimi i Qendrës dhe Platformës ABA
- 2018** Kodi i qeverisjes së mirë nga Bashkimi Europian
- 2016** Transformimi në FED invest
- 2002** Krijimi i Unionit SHKK
- 2000** Depozitat e para në SHKK
- 1993** Institucioni i parë kredidhënës në Europën Juglindore
- 1992** Kredia e parë në Gjinar (FZHR)
Zanafilla e Mikrofinancës në Shqipëri



Mbi **82.000**
Anëtarë



62
Degë

(Vijon nga faqja 6)

Koha për një “Patriotizëm të gjelbër”

Por besoj se do kemi më shumë liri të blejmë atë që duam dhe kur e duam, si dhe do eksportojmë atë që duam dhe kur e duam.

Besoj kjo do jetë pjesë e negociatave të institucioneve kombëtare me ato ndërkombëtare dhe nuk dihet se si do vendoset, sepse janë vendime që nuk i merr dot vetëm Qeveria Shqiptare, sepse janë marrëveshje të firmosura, por nëse pas kësaj krize, nuk do të ketë mekanizma për mbrojtjen e produkteve vendase, krizat ushqimore do riciklohen. Prodhimet lokale,

prodhimet vendase, janë kursime të mëdha për transportin, marketingun etj. Një kilogram mish në vendet perëndimore bën 2000 km rrugë derisa të vijë deri tek konsumatori. Pra mbështetja e prodhimeve lokale janë edhe më ekonomike edhe më ekologjike, edhe më etike. Pra bota demokratike le t'u lejë më shumë demokraci edhe vendeve të vogla në bujqësi dhe blegtori. Nuk ka demokraci nëse jep më shumë para për ushtri se sa për bujqësi.

Qeveritë shqiptare duhet të shtojnë dukshëm buxhetin për bujqësinë. Është sektori që jep më shumë kontribut në buxhetin e përgjithshëm (rreth 20 %) dhe merr më pak se 2 %. Kjo situatë ka 30 vite kështu. Besoj se tani do të ndryshojë.

Nëse Qeveria shqiptare do të mobilizohet në këto momente siç është mobilizuar për mjeksinë, bujqësia shqiptare fluturon përpara.

Një bujqësi e shëndetshme, rrit një popull të shëndetshëm

Investimet që bëhen për bujqësinë e shëndetshme i kursen tek parandalimi i sëmundjeve humane. Unë situatën e shikoj se do prodhojë shumë më tepër optimizëm dhe do mobilizojë energji të reja tek të gjitha shtresat e popullsisë.

Dua ta mbyll me këtë thirrje, është koha për një “Patriotizëm të Gjelbër” i cili është përtej thjesht bujqësisë dhe ushqimit. Pavarësisht ushqimore është pjesë e sigurisë dhe pavarësisht kombëtare.

Një shembull të madh Shqipëria e dha në mobilizimin e të gjitha strukturave shtetërore, private, vullnetare, civile, në mbrojtje të shëndetit të popullsisë. Ta shtrijmë këtë përvojë edhe në bujqësi dhe mjedis. Në çdo ministri, në çdo bashki, nën shembullin e komisioneve të ekspertëve për Covidin të ngrenë grupet e ekspertëve për konsultim. Qeveria vetëm dobi dhe sukses pati që gjatë pandemisë se Covid 19, vendimet i morën në konsultim

të ngushtë me ekspertët.

E. Shehu: Faleminderit për mendimet që dhatë.

E. Isufi: Faleminderit juve zoti Enver, për këtë intervistë, e cila na nxiti të rreshtojmë disa mendime, që mendoj se nëse realizohen pjesë-pjesë në praktikë, do sjellin dobi në ekonominë dhe cilësinë e jetesës së qytetarëve tanë dhe do t'u përgjigjen situatave të reja globale që janë krijuar, si nga Covid 19, ashtu edhe nga ngrohja globale dhe krizat në vatrat e ndryshme të globit.

Shumica e njerëve nuk e dinë se sa ndikon industria e bujqësisë në jetën e tyre të përditshme. Më pak se 2% e fuqisë punëtore amerikane ishte e punësuar drejtpërdrejt në bujqësi në vitin 2000. Për të përmirësuar marrëdhëniet e konsumatorit me këtë industri, organizata si Future Farmers of America dhe 4-H ndihmojnë për të kapërcyer hendekun midis konsumatorëve dhe fermerëve dhe për të luftuar analfabetizmin bujqësor nga të rinjtë. Stacker renditi çdo shtet të SHBA sipas madhësisë së industrisë së tij bujqësore. Shtetet si Alaska dhe Hawaii gjeneruan një gamë të gjerë mallrash unike bujqësore për shkak të klimës që ndryshojnë nga pjesa tjetër e vendit.

3 shtetet amerikane me industrinë më të madhe bujqësore

iardë dollarë – Numri i operacioneve të fermave: 69,400 (24.3 milion hektarë. Të ardhurat neto nga operacionet e fermës: 8.5 miliardë dollarë (#2 midis të gjitha shteteve, mesatarja për fermë: 109,474 dollarë) Produktet më të mira bujqësore të shitura: fruta, arra dhe manaferra (17.6 miliardë dollarë); qumësht nga lopët (6.9 miliardë dollarë); perime, pjepër, patate dhe patate të ëmbla (6.3 miliardë dollarë).

Industria bujqësore e Kalifornisë ka lulëzuar për 50 vitet e fundit falë përzjerjes së teknikave të vjetra dhe të reja nga fermerët e Kalifornisë, sipas departamentit të bujqësisë të shtetit. Në Kaliforninë Veriore, shumë fermerë po kalojnë në praktikën e bujqësisë rigjeneruese që përdorin më pak ujë dhe mbështeten në një

qasje gjithëpërfshirëse, natyrore për rritjen e bimëve duke



ushqyer tokën në të njëjtën kohë.

2. Iowa

Vlera totale e produkteve bujqësore të shitura: 30.8

miliardë dollarë. Numri i operacioneve të fermave: 86,000

mira bujqësore të shitura: drithërat, farat vajore, fasulet e thata dhe bizelet e thata (17.1 miliardë dollarë); derat (6.8 miliardë dollarë); Bagëtitë dhe viçat (4.5 miliardë dollarë). Iowa është shteti më i madh i prodhimit të misrit në brezin e misrit. Shteti ka punuar për të përmirësuar cilësinë e ujit nëpërmjet Programit të Rritjes së Rezervës së Konservimit, duke restauruar 72 ligatina që ndihmojnë në heqjen e mbi 54,000 tonë nitrateve gjatë jetës së tyre dhe duke përfutur 86,000 hektarë tokë. Ka më shumë se 200 tregje fermerësh në të gjithë Iowa-n që ofrojnë ushqim të freskët lokal për banorët e saj.

3. Teksas

Vlera totale e produkteve

1. Kaliforni

Vlera totale e produkteve bujqësore të shitura: 42.6 mil-

Ritit 40 deri 50% çmimi i qumështit të lopës për fabrikat e përpunimit.

Shoqata e Përpunuesve të Qumështit tha për Monitor se aktualisht fabrikat po furnizohen nga fermeri me qumësht me çmim 60 deri 70 lekë pa TVSH, nga 40 deri 50 lekë që ishte më parë.

Drejtori Ekzekutiv i Shoqatës së Përpunuesve të Qumështit, Donjaldo Hoxha pohon se përveç shtrenjtimit të lartë të çmimit fabrikat po hasin vështirësi në gjetjen e qumështit të freskët, për shkak të rënies së lartë të prodhimit. Sipas tij, nuk do të merren masa dhe të bëhen ndërhyrje në ndihmë të blegtorisë, prodhimi vendas shumë shpejt nuk do mbulojë nevojat e përpunuesve.

Hoxha thekson se arsyet kryesore të kësaj situatë janë rënia e numrit të krerëve, rritja e tejskajshme e kostove të fermerëve për të prodhuar një litër qumësht dhe informaliteti në rritje që po e vështirëson çdo ditë e më shumë sektorin e përpunimit.

“Situata në sektorin tonë të përpunimit të qumështit është duke u vështirësuar nga dita në ditë. Kostot janë rritur në të gjitha drejtimet. Konkretisht lënda e parë e qumështit blihet më shtrenjtë, energjia elektrike kushton më shtrenjtë, çmimi i gazit është rritur dhe do të kushtojë edhe më shtrenjtë pas

Qumështi i lopës nga fermerët rritet 40-50%. Nëse nuk do merren masa, shumë shpejt prodhimi vendas nuk do mbulojë nevojat e fabrikave

vendosjes së akcizës nga data 1 korrik, çmimi naftës dhe materialeve pakuese është rritur. Të gjitha këto kosto të



shtuara kanë vendosur sektorin e përpunimit të qumështit në vështirësi shumë të mëdha dhe në një të ardhme të zymtë. Sektori rrezikon të mos jetë konkurrues në treg, veçanërisht me produktet e importit.

Ndërkohë blegtorja vazhdon në rënie dhe numri i krerëve pakësohet përditë. Sipas të dhënave të INSTAT për 2021 në vend numri i dhive ra 3% krahasuar me 2020, numri

i deleve ra 5% dhe i gjethëve 7% më pak.

Përfaqësuesi i Shoqatës së Përpunuesve të Qumështit tha

qumësht të prodhuar nga blegtorët që dorëzohet në pika grumbullimi dhe përpunimi të licencuara

2. TVSH 6% në shitje në sektorin e përpunimit të

ritje përkatësisht me 26,3% dhe 8%.

Ndërsa importet e importet e qumështit për 2021 shfaqen me rritje rreth 43% më shumë se 2020. 56% të to-

talit të qumështit me jashtë e zënë importet nga Italia, 16% e qumështit vjen nga Serbia, 14% nga Bosnje-Hercegovina dhe pjesa tjetër nga Kosova, Maqedonia dhe shtete të tjera të Europës. Për 2021 rritja më e lartë e importeve të qumështit ishte nga Serbia 71% më shumë se në 2020.

Nga përfaqësues të sektorit të qumështit me jashtë e zënë importet nga Italia, 16% e qumështit vjen nga Serbia, 14% nga Bosnje-Hercegovina dhe pjesa tjetër nga Kosova, Maqedonia dhe shtete të tjera të Europës. Për 2021 rritja më e lartë e importeve të qumështit ishte nga Serbia 71% më shumë se në 2020.

Nga përfaqësues të sek-

talit të qumështit me jashtë e zënë importet nga Italia, 16% e qumështit vjen nga Serbia, 14% nga Bosnje-Hercegovina dhe pjesa tjetër nga Kosova, Maqedonia dhe shtete të tjera të Europës. Për 2021 rritja më e lartë e importeve të qumështit ishte nga Serbia 71% më shumë se në 2020.

Nga përfaqësues të sek-

torit është ngritur shpeshherë shqetësimi për rritjen e kostove të prodhimit nga heqja e skemës së TVSH-së së kreditueshme. Në 2017 rimbursimi i TVSH ishte 20 %.

Më pas nga 2018 e në vazhdim u bë 6%, më pas nga 2022 u bë 0%.

TVSH-ja e inputeve bujqësore ishte 20%, pastaj u bë 0% në 2018 dhe shkoj 10% në 2022. Paketa e re fiskale e vitit 2022 shtoi edhe akcizë 6 lekë për litër për gazin, nga data 1 korrik, pikërisht në momentin kur çmimet e gazit janë më të larta ndër vitet e fundit.

Donjaldo Hoxha nga Shoqata e Përpunuesve të Qumështit veçon se bujqësia dhe sektori përpunimit janë shembull konkret sesi mund të demtohet dhe riskohet jashtëzakonisht shumë nga ndryshimet e shpeshta të paketës fiskale.

“Ndryshimet e shpeshta të paketës fiskale nuk janë asnjëherë ndihmë, por çorientim i vazhdueshëm në lidhje me aktivitetin e biznesit. Akoma më e vështirë dhe çorientuese është për fermerin dhe biznesin bujqësor, sepse sapo përshtaten me një politikë të caktuar fiskale, menjëherë ndryshohet duke mos u dhënë mundësinë të zhvillohen apo planifikojnë hapa afatgjatë, sepse parametrat fiskale lëvizin nga viti në vit”.

KËSHILLA NË SHËRBIM TË FERMERËVE

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

DREJTORIA E PROGRAMEVE TË ZHVILLIMIT TË BUJQËSISË, SIGURISË USHQIMORE DHE ZHVILLIMIT RURAL

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

• Muajt qershor dhe korrik u karakterizuan nga temperatura të larta përtej mesatares shumëvjeçare të shoqëruara me thatësi. Kjo shtroi nevojën për ndërhyrje të menjëhershme me ujitje. Kjo situatë do të vazhdojë edhe për muajin gusht.

• Kryefjala e kësaj periudhe është ujitja. Në këtë periudhë misri shfaq nevojat maksimale për ujin por edhe kushtet klimatike favorizojnë dhe intensifikojnë avullimin nga toka dhe evapotranspirimin nga bima. Kjo vlen si për kulturën ashtu edhe për mbjelljet e dyta (hamullore)

KËSHILLA PËR FERMERËT KULTIVUES TË MISRIT, PËR MUAJIN GUSHT 2022

• Pjesa më e madhe e parcelave të mbjella me misër (kulturë) janë në fazën e mbushjes së kokrrës. Mungesa e ujit në tokë në këtë fazë mund të rezultojë me reduktim të ndjeshëm të prodhimit dhe pse jo edhe me tharje të plotë.

• Veçanërisht të ndjeshëm ndaj mung-

eses së ujit janë hibridet me cikël të gjatë 600 – 700 FAO, për kokërr apo për silazh. Këto hibride, për shkakt të ciklit të gjatë vegetativ, zhvillimit të madh e të dendur të kurorës dhe sipërfaqes gjethore janë më të ekspozuar ndaj mungesës së ujitjes.

• Vera e këtij viti po na tregon se sa e r-

Drejtorja e Teknologjive Bujqësore: QTTB-Shkodër:
E-mail: qttbshkoder@yahoo.com

ezikshme është të projektosh një kultivim të suksesshëm të misrit pa siguruar më parë mundësinë e ujitjes. Gjithashtu ky vit po tregon se sa të rrezikshme janë keqinformimet e përhapura prej vitesh mbi praninë në treg të hibrideve që "janë rrezistent ndaj thatësisë".

• Kultivuesit e misrit për silazh duhet të fillojnë të mendojnë për përgatitjen e silazhit duke siguruar më parë kapacitete depozituese të masës së silazhuar dhe mekanikën e nevojshme.

Për sqarime të tjera kontaktoni: QTTB, Shkodër, Mob. 0684298298; E-mail: rexhaarsen@yahoo.com

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

Gjatë Muajit Gusht proceset kryesore që duhet të kryhen në sektorin e bimëve aromatiko mjekësore (BAM).

1. **Standartizimin e magazinimi i prodhimit;**

2. **Kryerja e analizave dhe shitja e prodhimit;**

3. **Ujitja për prodhime të dyta;**

4. **Shërbime në farishte për të siguruar fidane të shëndetshëm për vjeshtë;**

5. **Punimet e thella të tokës për mbjelljet e vjeshtës.**

KËSHILLA PËR FERMERËT QË KULTIVOJNË BIMËT AROMATIKE MJEKËSORE (BAM), MUAJI GUSHT 2022

sur mirë, të mundësojë variacione të temperaturës, dyert dritaret të mbrojtura me rrjeta teli, e dizenfektuar dhe e lyster me gëlqere.

- Materiali i pakeluar nuk vendoset direkt në dyshe me paletë dërrase, 15-20 cm. larg murit,

- Në këto kushte materiali mund të ruhet deri në dorëzimin e tij tek grumbulluesit.

Shitja e prodhimit. Menjëherë mbas magazinimit të prodhimit Fermeri nëse ka një kontratë paraprake me grumbullues duhet që sa më parë të bëjë dorëzimin e prodhimit. Nëse nuk ka një kontratë me grumbullues duhet të marrë mostrat duke iu drejtuar laboratorëve për të bërë analizat. Bazuar në fletë-analizën

duhet të kërkojë dhe çmimin e shitjes së prodhimit tek Grumbulluesit.

Ujitja. Gjatë këtij muaji, aty ku është e mundur duhet të ndërhyhet me ujitje, kjo në varësi të kohës dhe sipas nevojave të bimës këshillohet që të realizohet një ose edhe më shumë ujitje, për të gjitha bimët aromatike e mjekësore. Ujitja në këtë fazë, bën të mundur që bimët e prera të aktivizohen sa më shpejt:

- Për të siguruar vazhdimësinë e bimëve që rrezikohen nga temperaturat e larta në vazhdim.

- Për të marrë prodhime të dyta në rastet kur janë planifikuar nga fermeri.

- Numri i ujitjeve është në varësi të ecurisë

Drejtorja e Teknologjive Bujqësore: QTTB-Shkodër:
E-mail: qttbshkoder@yahoo.com

së kohës.

Shërbimet në farishte; për prodhim fidani për mbjellje të vjeshtës duhet të konsistojnë në:

- Ujitjet bazuar në nevojat e bimës.
- Eliminimi i barërave të këqia.

Punimi i thellë i tokës.

Sipërfaqet e tokave që janë të lira dhe janë planifikuar që të mbillen në këtë vjeshtë me BAM menjëherë duhet të kryhet punimi i tokës. Punimi i tokës në këtë kohë do krijojë mundësinë e luftimit të barërave të këqia, përmirësimin e strukturës së tokës, përmirësimin e mbe-turave, aktivizimin e mikroorganizmave, lehtësimin e punimeve në vjeshtë etj. Për pasojë në kohën e mbjelljes së fidanave në vjeshtë do të kemi një shtrat toke të përshtatshëm për mbjelljen e bimëve të reja.

Për sqarime të mëtejshme kontaktoni: Msc. Gjesh Kronaj QTTB-Shkodër 0673798499 e-mail: gjeshkronaj@hotmail.com

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUIJË

Ushqimi me gjithë komponentet e tij përbën sot shpenzimin më të lartë në koston totale të prodhimit blegtoral. Prandaj synohet që industrializimi i vazhdueshëm i prodhimit blegtoral dhe rritja e prodhimit nga kafshët të shoqërohet edhe me uljen e koston së prodhimit. Efektiviteti i përdorimit të ushqimit rritet nëpërmjet përpunimit dhe konservimit të tij. Silazhimi është një nga mënyrat e konservimit të ushqimeve foragjere, përdorimi i të cilit përbën sot në shumë vende bazën kryesore të ushqimeve vëllimore në racionet ushqimore të lopëve për qumësht dhe gjedhit për mish, duke siguruar një furnizim të mjaftueshëm me ushqim cilësor sipas nevojave gjatë gjithë vitit.

Në vendin tonë rreth 85% e fermerëve përdorin teknologjinë e përgatitjes

Efektet e përdorimit të enzimës silosolve si suplement në silazhet pranverore dhe vjeshtore, një mundësi praktike për ekonomizimin e shfrytëzimit të burimeve ushqimore të fermës

së silazhit në mënyrë tradicionale dhe nuk aplikojnë metoda bashkohore në përgatitjen e tij, duke bërë që në shumicën e rasteve të prodhohet silazh me cilësi jo të mirë dhe pa efektivitet përdorimi.

Në të shkuarën për silazhimin e ushqimeve voluminoze janë përdorur acide organike si suplemente kimike, më pas u përdorën inokulantë bakteriale si aditivë. Kohët e fundit kërkimet shkencore janë fokusuar në studimin e efikasitetit të përdorimit të aditivëve enzima (SiloSolve me shtamet e saj FC, AS 200, MC dhe OS) për

përmirësimin e fermentimit, duke siguruar silazh cilësorë si për kulturat me përmbajtje të lartë proteinike, ashtu dhe për kulturat graminore të pasura me energji.

Përmirësimi i vlerës ushqyese të silazheve nëpërmjet përdorimit të aditivëve enzima SiloSolve dhe rritja e efikasitetit ekonomik të dietave ushqimore të përdorura në lopët e qumështit është një nga sfidat e fermave potenciale që mbarëshojnë lopë me kapacitete të larta gjenetike në prodhimin e qumështit. Përdorimi i aditivëve enzima përmirëson stabilizimin dhe qen-

drushmërinë aerobike gjatë procesit të silazhimit, reduktojnë klorostridiumin, majanë dhe myqet. Gjithashtu ato luajnë një rol të rëndësishëm në rigjenerimin e lëndës së thatë, zvogëlimin e ndarjes së lëndëve ushqyese, frenimin e majasë, mykut dhe përmirësimin e silazhimit të foragjereve të cilat fermentohen me vështirësi.

Ato përmirësojnë fermentimin e ushqimit duke ndikuar në mbrojtjen e shtresës së sipërme të kavaletës ose depos së silazhit që përbën shqetësim për fermerët. Mundësojnë silazhimin e të gjitha llojeve të foragjereve, pavarësisht nga fazat e vegetacionit dhe koha e kositjes.

Aktualisht në shumë vende të botës

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

DREJTORIA E PROGRAMEVE TË ZHVILLIMIT TË BUJQËSISË, SIGURISË USHQIMORE DHE ZHVILLIMIT RURAL

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUIJË

(Vijon nga faja 11)

aplikohen teknologji të reja për silazhimin e ushqimeve foragjere, duke përdorur aditivë enzima në funksion të përmirësimit të proceseve fermentative dhe shtimit të llojeve të kulturave foragjere për silazhim. Në këtë këndvështrim, kërkojmë realizimin e këtij projekti, nëpërmjet të cilit synojmë të studiojmë dhe të aplikojmë teknologji moderne duke përdorur aditivë enzimatike (SiloSolve MC dhe OS) në silazhet pranverore dhe vjeshtore me qëllim që të mundësohet përdorimi në shkallë të gjerë, në fermat blegtorale në Shqipëri.

Materiali dhe Metodat

Studimi u realizua në fermën e Donika Moçkës në Qarkun e Vlorës në Njësinë Administrative Novoselë, fshati Poro.

Studimi u zhvillua në dy eksperimente i pari në periudhën e Qershor-Korrik, ku u përdor silazh pranveror me e pa enzimë dhe i dyti në periudhën e Tetor-Nëntor, ku u përdor silazh vjeshtor misër (kalli) me e pa enzimë.

Për këtë studim u caktuan dy grupe lopësh të racave Holshtein, Simental, Oberental dhe kryqëzimeve të tyre. Të dyja grupet me lopë të drejtimit prodhim qumësht janë zgjedhur me peshë mesatare për krerë 550-600 kg dhe në laktacionin e parë e të dytë.

Në eksperimentin e parë mbi bazën e dy grupeve të formuara me nga 6 krerë lopë u trajtuan me silazh pranveror me enzimë (SiloSolve AS 200) dhe grupi tjetër u trajtua me silazh pranveror pa enzimë të përgatitur në mënyrë tradicionale në racionet ushqimore ditore.

Studimi mbi fillimin e eksperimentit të parë është realizuar gjatë periudhës Prill-Korrik 2021 që konsiston me fillimin e hapjes të kavaletës së silazhit, ku u morën edhe dy mostra për analizën e vlerës të silazheve dhe i dërguam në laboratorin e QTTB-së, Fushë Krujë për të analizuar vlerën ushqimore të silazhit të përgatitur në fermën e kontaktit.

Në fazën përgatitore të studimit monitoruam prodhimin ditor të qumështit për krerë dhe bazën ushqimore që dispononte ferma. Në bazë të prodhimit të qumështit dhe racionit dhamë disa rekomandime në lidhje me shpërndarjen e ushqimit midis vakteve, hartuam një racion ushqimor me rendiment mesatar 20 litra për krerë.

Të ushqyerit duhet të jetë i kombinuar në proceset e mjeljes prandaj rekomandohet ndarja.

Formuam dy grupet e studimit dhe hartuam një racion ushqimor provizor me këto ushqime duke u mbështetur në gjendjen fizike të lopëve dhe prodhimin ditor të qumështit.

Efektet e përdorimit të enzimës silosolve si suplement në silazhet pranverore dhe vjeshtore, një mundësi praktike për ekonomizimin e shfrytëzimit të burimeve ushqimore të fermës

Për të dy grupet u hartua një racion ushqimor, grupi i eksperimentit u trajtua me silazh pranveror me enzimë dhe grupi i kontrollit me silazh pranveror pa enzimë. Duke filluar nga dita e parë e eksperimentit, çdo ditë është kontrolluar ushqimi nga sasia duke e peshuar në çdo vakt.

U hartua një racion ushqimor, kg/krerë/ditë për tufat e lopëve.

Për periudhën 21.06.2021 deri 18.07.2021 u zhvillua eksperimenti i parë në dy grupet e lopëve, grupit të eksperimentit dhe grupit të kontrollit.

Racioni ushqimor ditor i lopëve për qumësht është i njëjtë për të dyja grupet e eksperimentit dhe kontrollit, ndryshon vetëm silazhi me enzimë dhe pa enzimë. Racioni ushqimor është paraqitur në Tabelën 1.

Tabela 1. Racioni ushqimor për 6 lopë në 28 ditë (për eksperimentin e I-rë)

Nr.	Lloji i ushqimit	Sasia (kg)
1	Silazh Pranveror	15
2	Bar i thatë (jonxhë)	7
3	Misër Kokërr	4
4	Kashtë Gruri	3
5	Bërsi Soje	1.3

Shënim: Racioni ushqimor është i njëjtë të dy grupet e lopëve, ndryshon vetëm silazhi, i cili të grupi i eksperimentit është me enzimë ndërsa te grupi i kontrollit është pa enzimë.

SiloSolve®AS200 Fermentues Silazhi

Përbërja:

SiloSolve®AS200 ka në përbërje dy baktere për prodhimin e acidit laktik të cilat e kanë kaluar provën pasi kanë shumë vite që përdoren për të nxitur fermentimin. Këto dy baktere të shoqëruara me shtamin tonë të Lactobacillus Buchneri (LB1819) janë studiuar dhe kombinuar për të realizuar një prodhim optimal të acidit acetik.

Veprimi:

Ky kombinim specifik i këtyre baktereve përmirëson fermentimin dhe pengon zhvillimin e myqeve, duke rezultuar në qendrueshmërinë aerobike gjatë marrjes së silazhit. Kjo qendrueshmëri zgjat 6 ditë për silazhet e misrit dhe 3 ditë për barërat dhe bimët bishtajore të cilat kanë shkallë vështirësie për silazhim.

Hyrja në veprim me shpejtësi dhe kombinimi i baktereve të SiloSolve AS 200 përmirësojnë dukshëm cilësinë e silazheve. Në kulturat me vlerë të lartë si përzjerjet e jonxhës, barit dhe bishtajoreve (Buxhak)

përdorimi i këtij fermentuesi zvogëlon amoniakun deri në 36% dhe etanolin deri në 50%. Kurse në bimët të cilat janë më thjeshtë për t'u silazhuar si misër, sorgumi etj. amoniaku ulet deri në 18% kurse etanoli deri në 33%.

Përdorimi:

SiloSolve AS 200 përdoret 1 deri 1.5 gram/ton silazh. Masa e duhur tretet në ujë me temperaturë ambiente dhe llogaritet që të shpërndahet në mënyrë sa më uniforme me anë të spërkatjes. Kur ka të instaluar mikrodozator në autokombajnë atëherë sasia e tretur hidhet në depozitën e autokombajnës dhe regjistrohet mikrodozatori te 1.5. Tretësira e përfutur duhet të përdoret deri 48 orë nga përgatitja dhe mund të ruhet në temperaturë ambiente.

Në eksperimentin e dytë mbi bazën e dy grupeve të formuara me nga 6 krerë lopë u trajtua me silazh

vjeshtor misër (kalli) me enzimën (SiloSolve OS) dhe grupi tjetër u trajtua me silazh vjeshtor misër (kalli) pa enzimë të përgatitur në mënyrë tradicionale në racionet ushqimore ditore.

Studimi mbi fillimin e eksperimentit të dytë është realizuar gjatë periudhës Korrik-Tetor 2021, që konsiston me fillimin e hapjes të kavaletës së silazhit, ku u morën edhe dy mostra për analizën e vlerës të silazheve dhe i dërguam në laboratorin e QTTB-së, Fushë-Krujë për të analizuar vlerën ushqimore të silazhit të përgatitur në fermën e kontaktit.

Në fazën përgatitore të studimit monitoruam prodhimin ditor të qumështit për krerë dhe bazën ushqimore që dispononte ferma. Në bazë të prodhimit të qumështit dhe racionit dhamë disa rekomandime në lidhje me shpërndar-

jen e ushqimit midis vakteve, hartuam një racion orientues me rendiment mesatar 24 litra për krerë, racion në varësi të sasisë ditore të qumështit.

Formuam dy grupet e studimit dhe hartuam një racion ushqimor provizor me këto ushqime duke u mbështetur në gjendjen fizike të lopëve dhe prodhimin ditor të qumështit.

Për të dy grupet u hartua një racion ushqimor, grupi i eksperimentit u trajtua me silazh vjeshtor misër (kalli) me enzimë (SiloSolve OS) dhe grupi i kontrollit me silazh vjeshtor misër (kalli) pa enzimë. Duke filluar nga dita e parë e eksperimentit, çdo ditë është kontrolluar ushqimi nga sasia duke e peshuar në çdo vakt.

U hartua një racion ushqimor, kg/krerë/ditë për tufat e lopëve.

Për periudhën 24.09.2021 deri 21.10.2021 filluam eksperimentin e dytë në dy grupet e lopëve, grupit të eksperimentit dhe grupit të kontrollit.

Racioni ushqimor ditor i lopëve për qumësht është i njëjtë për të dyja grupet e eksperimentit dhe kontrollit, ndryshon vetëm silazhi me enzimë dhe pa enzimë. Racioni ushqimor është paraqitur në Tabelën 2.

Tabela 2. Racioni ushqimor për 6 lopë në 28 ditë (për eksperimentin e II-të)

Nr.	Lloji i ushqimit	Sasia (kg)
1	Silazh Pranveror	15
2	Bar i thatë (jonxhë)	10
3	Misër Kokërr	4
4	Premiks	0.1
5	Bërsi Soje	2

Shënim: Racioni ushqimor është i njëjtë të dy grupet e lopëve, ndryshon vetëm silazhi, i cili të grupi i eksperimentit është me enzimë ndërsa te grupi i kontrollit është pa enzimë.

SiloSolve®OS Fermentues Silazhi

Përbërja:

SiloSolve®OS përmban dy baktere të acidit laktik me aftësi rritëse të shpejtë dhe me një kombinim unik me shtamin ekskluziv O224 të Lactococcus Lactis. Ky kombinim unik përmirëson proceset e fermentimit duke penguar rritjen e myqeve dhe majave duke rezultuar në përmirësimin e qendrueshmërisë aerobike gjatë marrjes së silazhit. Gjithashtu me përdorimin e këtij fermentuesi krijohet një efekt i fortë anti-kërpudhë në sipërfaqen e silazhit përmes rritjes së sodium benzoate si pasojë e veprimit të baktereve të sipërpërmendura.

Përgatitën: Albi Shehu, Flutura Sala, Flamur Shabani, Fatos Bejleri

(Vijon në numrin e ardhshëm)

Drejtorja e Teknologjive Blegtorale, QTTB-Fushë Krujë:
E-mail: qttbfushekruje@yahoo.com

KËNDI I EKSPERTIT

Perimet më të njohura në botë dhe në vendin tonë

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Perimet janë një nga elementët më të rëndësishme në të ushqyerit e njerëzve. Larmia dhe prania e tyre gjatë tërë vitit kontribuon për shfrytëzim të vazhdueshëm në ushqim. Perimet përmbajnë sasi të vogël lëndësh ushqyese 5-35% dhe sasi të madhe uji 65-95%. Por, ato përmbajnë yndyra, albumina, karbohidrate, kripëra minerale dhe vitamina të domosdoshme në ushqimin e njeriut. Perimet sigurojnë rreth 12% nga vlera energjetike në ushqimin e njeriut. Karbohidratet janë në formë të monosakarideve, disakarideve, polisakarideve, kitine, celuloze hemiceluloze, paraqesin burim të energjisë, por marrin pjesë edhe në proceset e caktuara metabolike. Albuminat janë të pakta, por janë shumë të rëndësishme. Ato me prejardhje bimore janë të rëndësishme për ndërtimin e qelizave. Yndyrat janë në formë të acideve yndyrore të ngopura dhe të pangopura. Perimet përmbajnë të gjitha vitaminat në veçanti vitaminën C, betakarotina dhe vitaminat nga grupi B. Lëndë minerale janë të larmishme me rreth 50 elemente. Në perime gjendet Ca, Mg, He, K, P dhe minerale të tjera. Vajrat eterike i japin perimeve aromë dhe shije specifike. Ato mund të kenë edhe veprim fitocid. Perimet mund të përmbajnë edhe lëndë të dëmshme, siç janë oksalatet dhe nitratet. Këto lëndë kur hyjnë në trupin e njeriut shkaktojnë dëmtime shëndetësore.

Incidenca e sëmundjeve kronike dhe të pashërueshme që shkatërrojnë njerëzimin sot ka zgjuar vendosmërinë për ushqim të shëndetshëm dhe jetesë natyrale. Njerëzimi përgjithësisht kultivon ushqime të ndryshme për mbijetesë, shumëzim, rimbushje dhe qëllime tregtare. Perimet janë një shumëllojshmëri ushqimesh që sigurojnë ushqimin e trupit me vitamina dhe minerale esenciale. Shumëllojshmëria e ngjyrave nga grupe të ndryshme perimesh janë dëshmi e fitokimikateve të shumta të pranishme në perime. Këto fitokemikale janë regjistruar për të ndihmuar trupin të luftojë kundër sëmundjeve dhe të zvogëlojë incidencën e shfaqjes së tyre. Aktivitetet metabolike të trupit të njeriut rriten kur perimet konsumohen në sasi të mëdha. Perimet mund të hahen të gjalla ose të ziera dhe luajnë një rol të rëndësishëm në ushqimin e njeriut. Ato janë kryesisht të ulëta në yndyrë dhe karbohidrate, por të larta në vitamina, minerale dhe fibra dietike. Për shkak të afatit të shkurtër të ruajtjes së shumë perimeve, është e rëndësishme t'i trajtoni ato në mënyrën më higjienike për të parandaluar humbjen e lëndëve ushqyese thelbësore, veçanërisht grupit lehtësisht të paqëndrueshëm si vaji esencial, vitamina B dhe vitamina C. Procesi i trajtimit të perimeve përfshin konservimi, ngrirja, dehidratimin dhe blanshirimin.

Kjo bën që perimet të kenë

një përhapje të madhe në të gjithë botën dhe ato kultivohen nga ekuatori deri tek polet dhe nga bregu i detit deri në lartësitë e mëdha malore të Himalajeve.

Një studim i fundit nga shkencëtarët e Bioversity International në bashkëpunim me Organizatën e Kombeve të Bashkuara për Ushqimin dhe Bujqësinë (FAO) zbuloi se në botë kultivohen mbi 1097 lloje perimesh, me një larmi të madhe varietetesh dhe formash rritjeje nga më të ndryshmet.

Patatet dhe domatet janë perimet më të konsumuara në botë. Në vitin 2019, vetëm në SHBA u konsumuan 22.4 kg për person patate dhe 14,3 kg domate për person. Nga këto 41.1 % e patateve ishin të ngrira dhe 60 % e domates ishte e konservuar, pasi patatet e skuqura dhe salca e picës kontribuojnë në konsumin e lartë të këtyre dy perimeve. Perimet e treta më të larta në konsum, qepët ishin 4.3 kg për person.

E njohur shkencërisht si Solanum lycopersicum, perimet e domates janë një perime e preferuar në mbarë botën. Është vendas në Amerikën Jugore dhe Qendrore. Përveç domateve; qepa, speci djegës dhe speci janë gjithashtu perime të njohura. Shumica e familjeve i përdorin këto perime për të gatuar dhe për ta bërë ushqimin të shijshëm.

Domatet janë perimet më të njohura në botë. Bota prodhon 177.04 tonë metrikë domate çdo vit. Ndërr vendet e shumta në botë, tre prodhuesit më të mëdhenj të domateve janë Kina, India dhe Shtetet e Bashkuara. Eksportuesit më të mëdhenj të domates në botë janë Holanda, Meksika dhe Spanja. Për shembull, Holanda eksportoi domate me vlerë 2 miliardë dollarë në vitin 2017. Ky vend është eksportuesi më i madh i domateve në botë. Nga ana tjetër, Meksika eksporton domate me vlerë 1.9 miliardë dollarë, ndërsa Spanja eksporton domate me vlerë 1.1 miliardë dollarë.

Qepët janë perimet e dyta më të njohura në botë. Në një vit, bota prodhon 93,17 tonë metrikë qepë. Prodhuesit kryesorë të qepëve në botë janë Kina (22.3 ton metrikë), India (19.3 ton metrikë) dhe SHBA (3.16 ton metrikë). Qepët e Kinës janë të famshme në të gjithë botën për shkak të cilësisë së tyre të shkëlqyer dhe çmimit të ulët. Në vitin 2017, eksportuesit kryesorë botërorë të qepëve përfshinin Holandën, Kinën dhe Meksikën. Këto vende eksportojnë qepë me vlerë përkatesisht 545.6 milionë dollarë, 507.2 milionë dollarë dhe 386.7 milionë dollarë. Nga ana tjetër, importuesit kryesorë të qepëve në vitin 2016 ishin SHBA, Britania e Madhe dhe Malajzia. Ata importojnë qepë me vlerë 456 milionë dollarë,

213 milionë dollarë dhe 166 milionë dollarë.

Speci djegës dhe specat janë perimet e 7-ta më të njohura në botë. Bota prodhon gjithsej 34.50 tonë metrikë spec djegës dhe specat. Eksportuesit kryesorë të specave djegësve dhe specave në vitin 2016 ishin Meksika (1.2 miliardë dollarë), Spanja (1.1 miliardë dollarë) dhe Holanda (944.5 milion dollarë). Sa i përket prodhimit, prodhuesit kryesorë të djegës dhe specit janë Kina (16.1 milion ton), Meksika (2.7 milion ton) dhe Turqia (2.1 milion ton). Nga ana tjetër, importuesit kryesorë ishin Kina, Meksika dhe Shtetet e Bashkuara.

Qepët, domatet, djegësit dhe specat janë të gjithë të njohur për ta bërë ushqimin më të shijshëm. Përveç kësaj, domatet kanë përfitime të tjera shëndetësore si zvogëlimin e mundësisë së sëmundjeve të zemrës, ruajtjen e kockave të shëndetshme, të qenit një antioksidant dhe duke u dhënë njerëzve një lëkurë të shëndetshme. Nga ana tjetër, speci përmirëson tretjen, ndihmon astmatikët të marrin frymë lehtë, redukon dhimbjet e kokës dhe siguron vitaminë C. Qepa ka sheqer natyral, vitamina A, B6, C dhe E dhe fibra dietike. Ajo gjithashtu përmban minerale të tilla si kaliumi, hekuri dhe natriumi.

66.502 ton, Fieri me 46.128 ton dhe Elbasani me 27.650 ton.

Patatja në 2021 u rrit me 1,56 %, në krahasim me vitin 2020, ku kryesoi Korça, e ndjekur nga Fieri dhe Elbasani. Prodhimi i perimeve në serra përfaqëson 21,67 % të prodhimit gjithsej të perimeve nga ku 52 % e këtij prodhimi i përket Qarkut Fier. Në vitin 2021, prodhimi në serra është rritur me 2,64 %, krahasuar me një vit më parë ku prodhimi i domates zë 51.9 % të prodhimit gjithsej në serra.

Qarku me përqindjen më të lartë të prodhimit të perimeve në serra ndaj prodhimit të perimeve gjithsej është Berati dhe Fieri, ndërsa përqindja më e ulët është shënuar në qarkun Korçë dhe Gjirokastrë.

Në Shqipëri kultivohen mbi 50 lloje të ndryshme perimesh. Përveç perimeve tradicionale që kultivoheshin para viteve 90'të, gjatë viteve të fundit janë përhapur dhe kanë filluar të kultivohen dhe shumë perime të tjera që më përpara nuk njiheshin fare nga femerët dhe konsumatorët tanë. Gjithashtu sot në tavolinat e shqiptarëve gjenden dhe shumë perime që nuk kultivohen në vendin tonë por vijnë nga jashtë dhe tani janë bërë pjesë e kuzhinës sonë të përditshme.

Lakra e zezë është një ver-

ime e hollë, e freskët dhe e butë e karakterizuar nga gjethet e saj me vena të trasha, ngjyrë kremi. Fillimisht, ajo u rrit në rajonin e deltës së lumit Yangtze dhe u popullarizua për cilësitë e saj medicinale. Sot, është një element kryesor i kuzhinës kineze dhe përdoret gjerësisht



për turshi, por gjithashtu konsumohet shpesh i papërpunuar, i pjekur ose i zier. Në Japoni, është një simbol i prosperitetit, ndërsa në Kore përdoret për të prodhuar kimchi popullor. Kur skuqet, lakra kineze shpesh shoqërohet me kërpudha, tofu ose kunguj të njomë në mënyrë që të krijojë një shumëllojshmëri pjatash me shije dhe të shëndetshme. Tek ne gjendet në treg dhe ka filluar kultivimi i saj në përmasa të vogla.

kokrra të kuqe, tomatillo përdoret kryesisht si një perime e gjithanshme.

Në vendin tonë gjendet rrallë në tregun e Tiranës dhe ndonjë qyteti tjetër por nuk ka filluar kultivimi i saj.

Domate pachino (Qershiza)

I emëruar sipas qytetit të origjinës, pomodoro di Pachino i referohet varieteteve të ndryshme të domateve të freskëta të rritura në provincën

siçiliane të Sirakuzës. Domatet Pachino me shije të ëmbël karakterizohen nga një tul veçanërisht i shijshëm dhe vlerësohen për jetëgjatësinë e tyre të gjatë. Ato shijohen më së miri të freskëta dhe zakonisht përdoren si përbërës për sallata të përziera, pjata me makarona të ftohta ose për mbushje picash. Gjithashtu, sipas traditave të vjetra të kuzhinës siciliane, domatet Pachino shpesh thahen në diell dhe ruhen në vaj ulliri, në këtë mënyrë ato mund të përdoren për të bërë pate dhe tapenada, pjata të ndryshme dhe një numër në dukje të pakufishëm pjatash makaronash.

E kuqe, e rrumbullakët dhe me aromë të fortë. Jashtë krockante dhe brenda e butë. Domatet Pachino janë një shpërthim freskie në gojën tuaj: tul i ëmbël dhe i shijshëm në të njëjtën kohë – që përmban të gjitha shijet e tokës ku kultivohet.

Në vendin tonë kjo perime ka disa vite që është e pranishme në tavolinat e njerzve dhe tani ka filluar dhe kultivimi i saj në sipërfaqe modeste dhe nga amatorë të veçantë të apasionuar ndaj perimeve.

Hudhra e purpurt nga Las Pedroñeras

Hudhrrat Morado de Las Pedroñeras janë sfera të purpura të hudhrës të rritura në provincat Albacete, Ciudad Real, Cuenca dhe Toledo në Komunitetin Autonom të Castilla-La Mancha në Spanjë. Nga pikëpamja ushqimore, kjo hudhër është e ndryshme nga ajo e rritur diku tjetër, sepse përmban më shumë komponime organosulfuri dhe alicinë. Këto komponime i japin hudhrës erën dhe aromën e saj karakteristike dhe mendohet se kanë veti antibiotike dhe mund të jenë të dobishme për shëndetin e përgjithshëm. Hudhra Morado de Las Pedroñeras është pikante,

(Vijon në faqen 14)

Renditja e prodhimit global të perimeve (milionë tonë metrikë)								
Nr.	Perime	Prodhimi	Nr.	Perime	Prodhimi	Nr.	Perime	Prodhimi
1	Domate	177.04	2	Qepë (të thata)	93,17	3	Kastraveca dhe Kunguj	71.26
4	Lakra	71.26	5	Patëllxhanë	51.29	6	Karota dhe rrepa	42.71
7	Specat	34,50	8	Marule dhe çikore	26.78	9	Spinaq	26,68
10	Hudhra	26,57						

Vendi ynë duke patur një shumëllojshmëri të madhe të klimës dhe relievit, duke filluar nga klima mesdhetare bregdetare dhe deri në klimën malore dhe me sipërfaqe toke të kultivuar nga niveli i detit deri në lartësitë malore rreth 2000 metra, ka kushte shumë të mira për kultivimin e një numuri të madh të perimeve të ndryshme, si ato të zakonshme dhe të atyre të rralla. Kultivimi i perimeve bëhet gjatë gjithë vitit, sidomos dhe me ndërtimin dhe funksionimin e serrave diellore dhe atyre me ngrohje, veçanërisht në zonën bregdetare të vendit dhe në shumë zona mikroklimatike të tjera që gjenden të përhapura në të gjithë vendin.

Në vitin 2021 pati një rritje të volumit të prodhimit të perimeve në Shqipëri. Perimet shënuan rritje vjetore me 3.28 %, krahasuar me vitin 2020, ku niveli më i lartë ishte në qarqet Fier me 541.792 tonë, Tiranë me 133.579 tonë dhe Berat me 131.830 tonë.

Në vitin 2018, prodhimi i patateve është 254.543 ton, duke shënuar një rritje me 1,9 %, në krahasim me vitin 2017. Qarqet që kanë nivelin më të lartë të prodhimit janë, Korça me

sion i lakrës jeshile me origjinë nga Toscana. E njohur gjithashtu si lakra e zezë ose lakra toscane, kjo perime me gjethet, ka gjethet të gjata dhe të forta që janë të ngjashme me lakrën Savoja për sa i përket strukturës së saj. Pasi të jenë gatuar, gjethet ruajnë strukturën e tyre të fortë, kjo është arsyeja pse Cavolo nero përdoret shpesh në një shumëllojshmëri të zierjeve dhe supave, siç është ribollita e famshme toscane. Tek ne gjendet rrallë në treg dhe ka filluar kultivimi i saj nga femerë amatorë të apasionuar pas risive.

Lakra kineze

Lakra kineze është një per-



KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 13)

Perimet më të njohura në botë dhe në vendin tonë

shumë aromatike dhe ka një erë dhe aromë intensive.

Ajo identifikohet dhe diferencohet lehtësisht nga llojet e tjera të hudhrës sepse përmban 8 deri në 10 thelpinj ndërsa llojet e tjera, duke përfshirë hudhrën e bardhë dhe kineze, përmbajnë 10 deri në 12 thelpinj. Kjo hudhër gjendet herë pas here në tregun shqiptar.

Radicchio di Verona

Çikorja me gjethe italiane e varieteteve Precoce dhe Tardivo, Radicchio di Verona është rritur në provincat e Veronës, Vicenzës dhe Padovës. Çikorja e Veronas është e mbushur me antioksidantë dhe karakteri-



zohet nga freskia e veçantë e gjetheve të saj dhe një aromë e fortë, e hidhur, e cila tenton të zbutet kur radicchio zihet, piqet ose piqet në skarë.

Duke qënë jashtëzakonisht i gjithanshëm, kjo perime e fortë me gjethe zakonisht shijohet në sallata të ndryshme, rizoto dhe pjata me makarona, dhe shpesh qërohet mirë me verërat e kuqe vendase. Kjo çikore gjendet në tregun shqiptar dhe në gatimet e restoranteve të ndryshme dhe ka filluar dhe kultivimi i saj në përmasa të vogla.

Qepë Roscoff

Qepa e Roscoff është një qepë e familjes Allium cepa, me formë të rrumbullakët, të zgjatur në rrafshuar, e prodhuar në rajonin Finistère në Francë. Qepa është plot shije, pak e ëmbël dhe ka një cilësi të shkrirë në gojë. Aromat janë frutash, dhe tekstura është e lëngshme dhe krokante ndërsa është e papërpunuar, dhe pasi të jetë gatuar, tekstura bëhet e butë dhe shija edhe më e ëmbël. Këto qepë janë të njohura për jetëgjatësinë e tyre të gjatë dhe përmbajtjen e lartë të vitaminës C, dhe janë aq të njohura sa kanë edhe muzeun e tyre në Roscoff.

Një produkt me të vërtetë i gjithanshëm, ai mund të përdoret si një erëz, një perime, një pjatë anësore ose si bazë për shumë zierje dhe ushqime të gatuar. Kjo qepë kultivohet dhe në vendin tonë krahas varieteteve të vendit si qepa e Mirasit, Dishnicës etj.

Selino e zezë Trevi

Selino e zezë di Trevi është një lloj selino tradicionale italiane që është rritur në Trevi në

provincën e Perugias që nga shekulli i 17-të. Karakteristikat e kësaj të ashtuquajturë selino të zezë janë brinjët e saj jeshile të errët, mungesa e fibrave, gjatësia e saj e gjatë (deri në 1 metër) dhe aroma intensive. Mbjellja bëhet në prill gjatë hënës në rënie, dhe në mes të tetorit, korrija është gati për të bërë dhe zgjat deri në nëntor. Shija intensive e selinosë së zezë të Trevit përdoret në kuzhinën dhe pjatat lokale si selino e mbushur, pinzimonio dhe selino e zezë parmigiana. Interesant është fakti se kultivimi i selinosë së zezë Trevi u prish pas Luftës së Dytë Botërore, me ardhjen e selinos

më popullore është Capello del Prete në formë turhani (kapelë priifti), me një tul të ëmbël portokalli të ndezur. Në Itali, kungujt mbledhen nga prilli deri në gusht, më pas lihen në diell për t'u pjekur. I shijuar zakonisht në vjeshtë, kungulli është ylli i padiskutueshëm i gastronomisë lokale, i përdorur si në pjatat e shijshme ashtu edhe në ato të ëmbla.

Praktikisht çdo pjesë e bimës është e ngrënshme: lulet, gjethet, farat dhe tulli. Mund të gatuhet, të piqet në skarë ose të piqet, të përdoret në supa, lëngje mishi, rizoto, pjata me makarona, ëmbëlsira, ëmbëlsira, madje edhe në reçel, por simboli i kuzhinës Mantuan janë padyshim tortelli di zucca alla Mantovana - makarona të mbushura me kungull, tul, djathë parmigiano, mostarda Montovana dhe biskota amaretti të grimcuara, të servirura në gjalpë sherebele dhe të spërkatura me djathë parmigiano të prodhuar në vend. Ky kungull gjendet shpesh dhe në tregun shqiptar dhe ka filluar kultivimi i tij nga fermerë të veçantë.

Domate Piennolo nga Vezuvi

E rritur dhe prodhuar në provincën e Napolit, përkatësisht brenda Parkut Kombëtar Vesuvio, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio i referohet domateve qershi të cilat tregohen al piennolo, të thurura në tufa dhe të thara në diell.

amerikane.

Domate me brinjë

Domatja Costoluto fiorentino është një varietet domate me origjinë nga Firenze. Kjo trashëgimi ka një formë të dallueshme të rrafshuar dhe



me brinjë të mëdha. Kur piqet, ngjyra e domates është një e kuqe e thellë e shkëlqyeshme. Këto domate kanë një teksturë mishi dhe lëng, e cila është e lartë në sheqer dhe acid, duke i bërë ato një nga varietetet më të mira për gatim dhe përgatitjen e salcave të pasura ose supave të tilla si pappa al pomodoro.

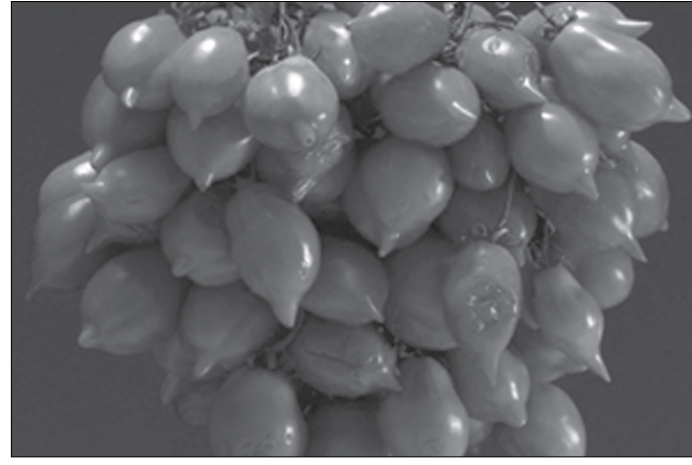
Ato përdoren gjithashtu të freskëta, të prera në feta dhe shtohen në sanduiçe ose sallata.

Në vendin tonë gjendet në treg dhe ka filluar kultivimi i saj në përmasa të vogla.

Kungulli i Mantovës

Qyteti historik i Mantovas, i vendosur në cepin juglindor të Lombardisë, është i famshëm për kungujt e tij - aty mund të gjeni kungujt të njomë të çdo madhësie, forme dhe ngjyre. Varieteti më tipik dhe

Ndërsa domatet thahen ngadalë, shija dhe aroma e tyre e ëmbël bëhen më intensive



dhe të përqëndruara. Falë kësaj metode të vjetër vezuviane të ruajtjes, këto domate aromatike qershi mund të shijohen gjatë gjithë vitit. Domatet Piennolo janë jashtëzakonisht

të gjithanshme dhe zakonisht përdoren si mbushje picash ose për përgatitjen e një shumëllojshmërie të gjerë të pjatave tradicionale të makaronave napolitane si Scialatielli con salsiccia dhe Tagliatelle alle vongole apo edhe ëmbëlsira të tilla si Millefoglie del Vesuvio.

Në vendin tonë gjendet në treg gjatë sezonit të prodhimit.

Angjinarija nga Tudela

Alcachofa de Tudela janë sytha lulësh të varietetit të



angjinareve Blanca de Tudela, të rritura kryesisht në rrethin e Ribera, në rajonin spanjoll Navarra. Angjinaret janë kultivuar në këtë rajon që nga kohërat mesjetare dhe ato janë prodhimet më të njohura të perimeve të Navarrës, së bashku me asparagun. Të kontrolluara dhe të klasifikuara në mënyrë rigorozë përpara se të paktohen dhe dërgohen, angjinaret Tudela zakonisht tregohen të freskëta, pa kërcell dhe në tufa prej një duzine ose të konservuara. Karakteristika e tyre më dalluese është rezistenca e tyre ndaj nxirjes pas vjeljes.

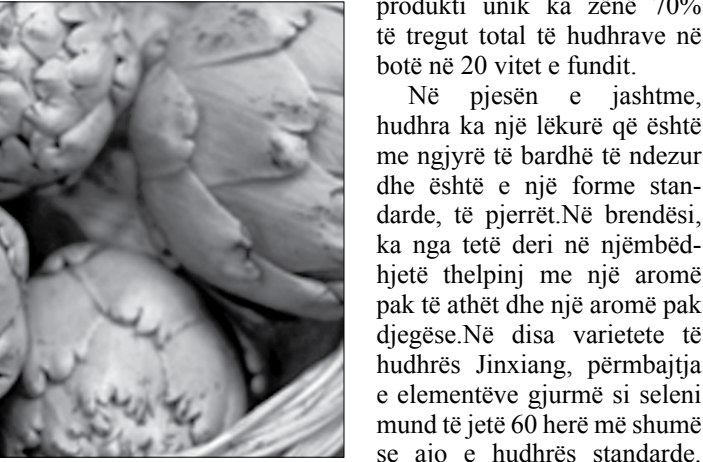
Në vendin tonë angjinarija ka qënë e njohur prej kohësh, por kultivimi i saj ka qënë i kufizuar dhe vetëm vitet e fundit ka filluar të gatuhet në restorante dhe rrallë të përdoret në kuzhinat shtëpiake. Gjithashtu ka filluar dhe kultivimi i saj në sipërfaqe të kufizuara.

Asparagus

është një bimë në familjen Asparagaceae. Janë diku mbi 120 anëtar të këtij grupi që kryesisht vijen nga bota e vjetër që nga të dy

argulli mjekësor (Asparagus officinalis L.)

Edhe pse mund të shkaktojë aromë të fortë të urinës, asparagu është i mbushur me vitamina dhe minerale të mira për ju, si vitamina A, C, E, K dhe B6, si dhe folat, hekur, bakër, kalcium, proteina dhe fibra. Falë gjithë këtyre lëndëve ushqyese, asparagu ofron disa përfitime të rëndësishme shëndetësore. 1- Mund t'ju ndihmojë të humbni peshë; Studimet kanë treguar se ndihmon



edhe për kapsllëkun dhe për uljen e niveleve të kolesterolit të keq. Përmirëson rrugët urinare, - Është i pasur me antioksidantë; - Përmban vitaminë E. Falë pranisë së vitaminës B6 dhe folatit, mund të ndihmojë në nxitjen e ndjenjave të humorit.

- Mund të lehtësojë daljen e pijes. Zvogëlon ndjesinë e fryrjes duke ndihmuar procesin e tretjes, - Është një burim i pasur i acidit folik; - Është i pasur me vitaminë K; Hulumtuesit



kanë gjetur një lidhje mes niveleve të ulëta të folatit dhe vitaminës B12 tek njerëzit që vuajnë nga depresioni, prandaj konsumi i asparagut e lufton atë.

Asparagu në vendin tonë

rritet në gjendje të egër dhe është përdorur për gatime të ndryshme në shkallë të kufizuar dhe për qëllime mjekësore në disa krahina të vendit. Tani gjendet me raste në treg dhe ka filluar kultivimi i kufizuar i tij,

Hudhra Jinxiang Da Suan

Jinxiang Da Suan është një hudhër e bardhë e rritur në qarkun Jinxing në Kinë, ku toka e shkrifët dhe ajri i mirë ndikojnë në mënyrë të favorshme në kushtet e rritjes. Jinxiang është njohur si kryeqyteti i hudhrës i Kinës që nga vitet 1980 dhe eksporti i këtij produkti unik ka zënë 70% të tregut total të hudhrave në botë në 20 vitet e fundit.

Në pjesën e jashtme, hudhra ka një lëkurë që është me ngjyrë të bardhë të ndezur dhe është e një forme standarde, të pjerrët. Në brendësi, ka nga tetë deri në njëmbëdhjetë thelpinj me një aromë pak të athët dhe një aromë pak djegëse. Në disa varietete të hudhrës Jinxiang, përmbajtja e elementëve gjurmë si seleni mund të jetë 60 herë më shumë se ajo e hudhrës standarde.

Përdoret si erëza, si erëz ose kombinon me qepë, domate, xhenxhefil, bukë dhe vaj ulliri. Kjo hudhër gjendet tani dhe në tregun shqiptar dhe ka filluar dhe kultivimi i saj në shkallë të kufizuara.

Lakra e Brukselit

është një anëtar i grupit të lakrave të kultivarëve Gemmifera (Brassica oleracea), e rritur për sythat e saj të ngrënshëm. Kokat me gjethe janë zakonisht 1,5-4,0 cm në di-

ametër dhe i ngjajnë lakrave në miniaturë. Lakra e Brukselit ka qënë prej kohësh e njohur në Bruksel, Belgjikë, nga e cila mori emrin e saj.

(Vijon në faqen 13)

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga faqja 14)

Perimet më të njohura në botë dhe në vendin tonë

Edhe pse vendas në rajonin e Mesdheut me specie të tjera të lakrës, lakra e Brukselit u shfaq për herë të parë në Evropën veriore gjatë shekullit të 5-të, më vonë u kultivua në shekullin e 13-të pranë Brukselit, Belgjikë.

Pararendësit e lakrës moderne të Brukselit ndoshta janë kultivuar në Romën e Lashtë. Lakrat e Brukselit siç njihen tani janë rritur ndoshta që në shekullin e 13-të në atë që sot është Belgjika. Referenca e parë me shkrim daton në vitin 1587. Gjatë shekullit të 16-të, ata gëzonin një popullaritet në Holandën jugore që u përhap përfundimisht në pjesët më të ftohta të Evropës Veriore.

Në vendin tonë Lakra e Brukselit ka qënë e njohur por nuk ka gjetur përhapjen e duhur dhe vetëm vitet e fundit është shfaqur në tregjet tona dhe ka filluar kultivimi i saj në përmasa të vogla.

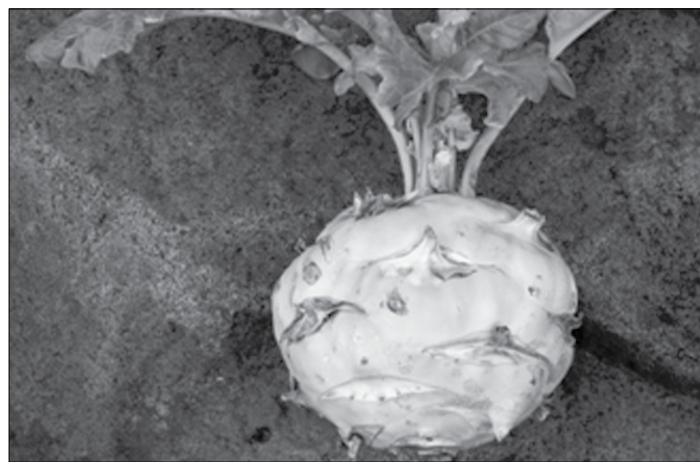
Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) është një bimë e gjelbër e ngrënshme në familjen e lakrës (familja Brassicaceae, gjinia Brassica) koka e madhe e lulëzuar, kërcelli dhe gjethet e vogla të lidhura me të hahen si perime. Brokoli klasifikohet në grupin e kultivarëve *Italica* të specieve *Brassica oleracea*. Brokoli ka koka të mëdha lulesh, zakonisht jeshile të errët, të rregulluar në një strukturë si pema që del nga një kërcell i trashë, i cili zakonisht është i gjelbër i hapur. Masa e kokave të lulëve është e rrethuar me gjethet.

Brokoli i ngjanlulelakrës, e cila është një grup kultivar i ndryshëm, por i lidhur ngushtë, i të njëjtës specie Brassica.

Ajo hahet ose e papërpunuar ose e gatuar. Brokoli është një burim veçanërisht i pasur i vitaminës C dhe vitaminës K. Përmbajtja e përbërjeve të tij karakteristike glukozinolate që përmbajnë squfuf, izotiocianatet dhe sulforafani, zvogëlohen nga zierja, por ruhen më mirë me avull, mikrovalë ose skuqje.

Në vendin tonë, brokoli ka filluar të përdoret masivisht në këto 20-30 vitet e fundit dhe tani kultivohet në sipërfaqe të gjëra.

Kohlrabi (*Brassica oleracea* *Gongylodes* Group), i



quajtur edhe rrepa gjermane, është një perime dyvjeçare, një kultivar i shkurtër dhe i fortë i lakrës së egër. Është një tjetër kultivar i të njëjtës specie si lakra, brokoli, lulëlakra, lakra jeshile, lakra e Brukselit, lakra e Savojës etj. Mund të hahet i

papërpunuar ose i gatuar. Përgatitjet ushqimore bëhen si me kërcell ashtu edhe me gjethet. Pavarësisht nga emrat e tij të zakonshëm, ajo nuk është e njëjta specie si rrepa, megjithëse të dyja janë në gjininë Brassica.

Në vendin tonë kohlrabi ka qënë i njohur qysh nga vitet 1970, por nuk është kultivuar dhe nuk ka gjetur përdorimin e duhur në kuzhinë.

Rukola

Kjo perime është e pasur me vlera ushqimore dhe antioksidantë. Ajo është një burim i pasur me vitaminë A, fibër, vitaminë C, vitaminë K, folat, hekur, kalcium, fosfor, magnez, mangan dhe kalium.

Shqiptarët e kanë kultivuar



marrosur pas saj.

Rukolën në Shqipëri e gjejmë me dy lloje, ajo me gjethet të vogla dhe me gjethet të mëdha. Në tregun fshatar, rukolë gjetem edhe quajnë edhe rukola e restoranteve, pasi është më e lehtë për t'u larë e pastruar se sa ajo me gjethet të vogla. Por vlerat i kanë të njëjta, pavarësisht formës së gjethëve.

Rukola tani prodhohet edhe në Divjakë e Lushnjë së bashku me perime të tjera si finoku dhe lakra e Brukselit.

Nëse do të krahasonim rukolën me sallatën jeshile, ajo përmban tetë herë më shumë kalcium dhe katër herë më shumë hekur sa e njëjta sasi me sallatë jeshile. Rukola përmban gjithashtu pesë herë më shumë vitaminë A, vitaminë C dhe vitaminë K.

Finoku (*Foeniculum vulgare*) është një specie bimore me lule në familjen e karotave. Është një barishte e qëndrueshme, shumëvjeçare me lule të verdha dhe gjethet puçla. Është autokton në brigjet

e Mesdheut, por është natyralizuar gjerësisht në shumë pjesë të botës, veçanërisht në tokat e thata pranë bregut të detit dhe në brigjet e lumenjve.

Është një barishte shumë aromatike që përdoret në ga-



tim dhe, së bashku me anise me shije të ngjashme, është një nga përbërësit kryesorë të glikanzoz. Kopër e Firences ose finocchio është një përzgjedhje me një bazë kërcelli të fryrë, si bulbë që përdoret si perime.

Finoku përdoret gjerësisht në sallata, supë, oriz, makarona. Vitaminat dhe mineralet e tjera në finok përfshijnë kaliumin, një elektrolit që lufton presionin e lartë të gjakut dhe folatinën, i cili ndihmon në transformimin e molekulave potencialisht të rrezikshme. Fibrat ushqyese në finok kufizojnë rritjen e kolesterolit, absorbon ujë në sistemin e tretjes dhe ndihmon në eliminimin e elementëve kancerogjenë nga zorra e trashë, duke parandaluar kështu edhe kancerin e zorrës së trashë. Lënda ushqyese më e rëndësishme në këtë perime mund të jetë anetoli, një komponent në vajin e finokut dhe një nga agjentët më të fuqishëm kundër shfaqjes së kancerit. Finoku ka filluar të marrë një përdorim të gjerë edhe në kremërat anti-rrudhë. Ai i jep fytyrës lagështinë dhe posedon efekte të mundshme antiplakje.

(Vijon nga faqja 7)

Njoftim për shtyp

Zbulo, Parandalo, Raporto: Fushata e EFSA-s kundër Murtajës Afrikane të Derrave po vazhdon për të tretin vit

EFSA (Autoriteti Evropian për Sigurinë Ushqimore) vazhdon përpjekjet e saj për të ndaluar përhapjen e murtajës afrikane të derrave në Evropë duke zhvilluar fushatën për të tretin vit dhe duke nisur aktivitete të reja pilote në katër prej vendeve.

Autoriteti Evropian i Sigurisë Ushqimore po zhvillon një fushatë të madhe për të rritur ndërgjegjësimin ndaj Murtajës Afrikane të Derrave (MAD) në Evropë. Duke synuar rajonin juglindor të Evropës, fushata po zhvillohet në partneritet me autoritetet lokale dhe është duke u aplikuar në tetëmbëdhjetë vende: Shqipëri, Bosnje dhe Hercegovinë, Bullgari, Kroaci, Republikën Çeke, Estoni, Greqi, Hungari, Kosovë, Letoni, Lituani, Mali i Zi, Maqedonia e Veriut, Polonia, Rumania, Serbia, Sllovakia, Sllovenia.

Këtë vit, EFSA do të zhvillojë një sërë "aktivitetesh pilote" të reja në katër vende – Bullgari, Poloni, Rumani dhe Serbi – ku situata në lidhje me MAD-në është veçanërisht e rëndë. Fermerët, veterinerët dhe gjuetarët do të jenë grupet e synuara të fushatës, pasi ata kanë një rol të rëndësishëm në këshillimin e fermerëve për biosigurinë në fermë.

"Murtaja afrikane ederrave është një sëmundje virale shumë ngjitëse që po përhapet në rajonet anembanë Evropës që më parë ishin të paprekura. Përhapja e sëmundjes është një kërcënim global dhe ka rezultuar në humbje shkatërruese për fermat e derrave në Evropë dhe më tej", thotë Bernhard Url, Drejtori Ekzekutiv i EFSA-s.

"Së bashku me partnerët tanë nga autoritetet lokale po punojmë për të arritur tek

fermerët, bagëtitë dhe mjetet e jetesës së cilëve janë prekur nga kjo sëmundje vdekjeprurëse. Fushata #StopASF synon të informojë fermerët, veterinerët dhe gjuetarët, rreth asaj çfarë duhet të kenë kujdes nëpërmjet mesazhit tonë për zbulimin, parandalimin dhe raportimin e sëmundjes."

Fushata "Stop Murtajën Afrikane të Derrave" është pjesë e përpjekjeve të vazhdueshme të Komisionit Evropian dhe organeve të tjera ndërkombëtare për të ndaluar përhapjen e MAD në BE dhe vendet fqinje.

Çfarë është murtaja afrikane e derrave?

Murtaja afrikane e derrave (MAD) është një sëmundje virale që prek derat e butë dhe derat e egër. Virusi është i padëmshëm për njerëzit, por ka shkatërrar dëme të konsiderueshme

ekonomike në shumë shtete. Nuk ka vaksinë të aprovuar në Evropë, kështu që një përhapje e infektiveve mund të kërkojë therjen e një numri të madh të derrave që rriten në fermat e zonave të prekura.

Kë targeton kjo fushatë?

Fushata u drejtohet grupeve të njerëzve dhe individëve që janë në kontakt me derat e butë dhe derat e egër, veçanërisht fermerët që merren me rritjen e derrave, gjuetarët dhe veterinerët. Me ndihmën e grupeve të fermerëve, organizatave veterinarë vendore, shoqatave të gjuetisë dhe organeve të tjera përkatëse, fushata synon të rrisë ndërgjegjësimin për parandalimin e përhapjes së MAD.

Zbuloni më shumë informacion në faqen e internetit të fushatës.

STOP MURTAJËN AFRIKANE TË DERRIT

Parandalo përhapjen

- Pastroni këpucët tuaja
- Dezinfectoni pajisjet tuaja

Zbuloni shenjat

- Temperaturë
- Humbje oreksi
- Mungesë fuqish
- Gjakderdhje
- Të vjella
- Skuqje e lëkurës
- Ngordhje

Raporto rastet e dyshimta tek mjeku veterinar

www.efsa.europa.eu/StopASF #StopASF

efsa European Food Safety Authority

Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,
BËHET!*



 **CREDINS bank**

www.bankacredins.com

Tel.: +355 4 53 53 000

