



Krifca: 39 mijë fermerë përfitues nga skemat mbështetëse në bujqësi

Faqe 4



Frankenmuth dhe Projekti i 100 Fshatrave

Nga: Prengë Pepa

Faqe 4



Nuk ka punëtorë në fshat - Fermerët vuajnë për njerëz në vjeljen e mollëve apo të ullinjve

Faqe 5



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 KËSHILLIT 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 parë i muajit tetor 2022

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 447
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

FED INVEST MBËSHTET ME KREDI FERMERËT PËR MBJELLJEN E GRURIT

KREDI E SHPEJTË PA KOLATERAL DHE PA KOMISION

Në sajë të mbështetjes me anë të skemës kombëtare, FED invest financoon të gjithë fermerët me një kredi të dedikuar për mbjelljen e grurit

RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Si duhet të veprojnë eksportuesit për të mbrojtur tregjet që kanë dhe të hyjnë në tregjet të reja



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2

KREDI E DEDIKUAR PËR MBJELLJEN E GRURIT

FED invest ju financoon:

deri në **250.000 lekë** për Hektar në mbjelljen e grurit

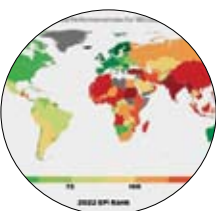
FED invest 30 ANËT FINANCE SOCIALE

Rama me peshkatarët: Çmim unik tavan për naftën



Faqe 4

NDRYSHIMET KLIMATERIKE



Kujdesi për resurset natyrore. Indeksi: Shqipëria çalon në shëndetin mjedisor

Faqe 10

DHOMA AMERIKANE

Qytetet inteligjente, sfidat dhe mundësitë për rajonin

Neritan Mullaj
Drejtor Ekzekutiv, Dhoma Amerikane e Tregtisë



Faqe 4

TREGU I PUNËS

Arsimi profesional - Biznesi po bashkëpunon me shkollën për të formuar profesionalisht të rinjtë

Faqe 2

KËNDI I EKSPERTIT

- Vaji i ullirit, prodhimi dhe vlerat ushqyese Fq.11
- Kujdesi për menaxhimin e livadhit të jonxhës gjatë dimrit Fq.12
- Kalendari bujqësor, muaji tetor 2022 - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

Si duhet të veprojnë eksportuesit për të mbrojtur tregjet që kanë dhe të hyjnë në tregje të reja

Ekspteri në fushën e hortikulturës, në një intervistë për gazetën "Agrobiznesi", tregon mbi rëndësinë e certifikimit të prodhimeve bujqësore sipas standardeve të BE-së, për të krijuar hapësira shitjeje në tregjet me vlerë të lartë

Eksportet e fruta-perimeve kontribuojnë fuqishëm në Prodhimin e Brendshëm Bruto në Shqipëri, dhe kjo sigurisht që të bën të kthesh vëmendjen nga ky sektor i rëndësishëm.

Qëllimi i çdo Eksportuesi është të krijojë hapësira shitjeje në tregjet me vlerë të lartë dhe ky është përfitim për të dy palët si fermerin edhe eksportuesin, por hyrja në këto tregje kërkon zbatimin e disa standardeve të cilat nga disa eksportues në Shqipëri aplikohen në mënyrë profesionale.

Prodhimi cilësor dhe zbatimimi i standardeve, që fillon nga përgatitja e tokës për mbjellje e përfundon në arrijtjen e produktit final në destinacion, është çelësi për hapjen e tregjeve të reja me vlerë të lartë, por edhe për mbajtjen e tregjeve aktuale.

Rekomandime mbi modelet e bashkëpunimit Eksportues-Grupe Fermerësh

Çdo supermarket apo importues i cili kërkon të furnizohet me produkte Shqiptare kërkon një planifikim të prodhimit, të selektuar në bazë të produkteve, kohës që mund të furnizohet, sasisë që mund të furnizohet, etj. Kjo kërkon një organizim të detajuar por edhe shumë ekzakt nga ana e eksportuesit.

Duke marrë në konsideratë madhësitë e fermave në Shqipëri, eksportuesi është i detyruar të ketë bashkëpunim të ngushtë me fermerët dhe të hartojnë së bashku planin e mbjelljeve dhe kulturat që do të mbillen. Kjo fatkeqësisht realizohet vetëm nga një numër shumë i vogël i eksportuesve dhe kjo për arsien kryesore sikurse e përmenda me sipër, madhësisë së vogël të fermave.

Në këtë pikë lind nevoja që e detyron eksportuesin të marrë përsipër risqe dhe të rimendojë disa herë futjen në tregje të reja, por do të sygjeroja që përkundër vështirësive, eksportuesi mund ta menaxhojë në mënyrë shumë të mirë planifikimin e prodhimit, kjo duke selektuar një grup të fermerëve (të mëdhenj dhe të vegjël) dhe së bashku me agronomin e kompanisë të bëjnë planifikimin duke filluar nga selektimi i farës, programit të plehërimit dhe vizitat periodike në terren nga agronomi, duke mbajtur kontakte me fermerët dhe duke i këshilluar e ndihmuar për të nxjerrë një produkt final cilësor, që më pas konsiston në siguri dhe gjetje e tregjeve me

vlerë të lartë.

Këshillimet Agronome që marrin fermerët. Kush duhet t'i këshillojë ata? Cilat janë praktikatat që ndjekin vendet fqinje?

Aktualisht fermerët i kanë informacionet e kufizuara në lidhje me këshillat agronome kjo për shkak të qendrave të këshillimit janë të pakta dhe larg zonave ku fermeri jeton



dhe prodhon. Kontaktin e parë dhe këshillimin për problematikat që i has gjatë kultivimit, për momentin, fermeri e merr vetëm në farmacitë bujqësore, të cilat janë duke bërë një punë shumë të mirë në këshillim dhe informim, por kjo duhet të mbështetet edhe nga institucionet përkatëse dhe të ketë një sinergjizëm të sektorit privat me institucionet shtetërore.

Në këtë fazë ku ne prodhojmë mbi 70% për eksporte, është i nevojshëm hartimi i politikave të cilat do të ndihmojnë fermerin dhe stimulojnë për të prodhuar me cilësi.

A ka hapësira pune për të rinjtë agronomë?

Bujqësia është një sektor i gjerë i ndarë në shumë nënsektorë të tjerë, të cilët të gjithë janë në mangësi për agronomë dhe sidomos agronomë të rinj, energjikë dhe kërkues.

Është e çuditshme se si një sektor me mundësi të shumta punësimi preferohet më pak nga të rinjtë. Duke pasur mangësi mungon edhe konkurrenca për pozicionet e punës, çka bën që pagat në këtë profesion të vijnë në rritje dhe aktualisht një agronom i mirë paguhet shumë mirë në krahasim me pagat që janë në Shqipëri.

Sektori privat por edhe

shtetëror ofrojnë mundësi punësimi për çfarëdo preferencash apo profilesh që një i ri me profesion agronom kërkon.

GlobalG.A.P certifikimi në grup. Cilat janë avantazhet? A janë të arritshme?

GlobalG.A.P është bileta e fermerëve për tregun e eksporteve në rajon, Europë dhe botë. Ajo çka nga vetë emri GlobalG.A.P nënkupton është

“Good Agriculture Practices” pra Praktikatat e Mira Bujqësore. Më sipër po ashtu i përmenda standardet dhe praktikatat të cilat eksportuesit së bashku me fermerët duhet të planifikojnë së bashku për një qëllim të përbashkët.

Certifikimi i GlobalG.A.P është kthyer i nevojshëm dhe i padiskutueshëm për cilindo fermer apo eksportues i cili do të prodhojë me cilësi dhe standarde, për të synuar gjithmonë tregje me vlerë të lartë.

Një ndër modelet më të përhapura dhe më eficientë duke u nisur nga madhësitë e fermave që ne i disponojmë është certifikimi në grup i fermerëve. Ky model i certifikimit certifikon një grup fermerësh duke i ndihmuar të nxjerrin një produkt final cilësor dhe të arrijnë fitimet e merituar.

Ky model ka filluar të aplikohet gjerësisht në Shqipëri dhe të sjellë rezultate pozitive, ku qendrat eksportuese janë promotorët dhe ato që realizojnë punën më të madhe në hartimim dhe zbatimin e standardeve të GlobalG.A.P.

Certifikimi GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

GlobalG.A.P është e vetmja mënyrë për fermerin që të rrisë vlerën e produktit të vet dhe të konkurrojë në rajon, Europë, e jo vetëm.

- Sipërmarrëset e reja në bujqësi -

BE mbështet akademinë për rritjen e bimëve mjekësore

“Immortelle” është një biznes i ri familjar në Shqipëri i themeluar nga 26-vjeçarja Migena Xheleku, ku spikat përkushtimi për të prezantuar një model kultivimi të bimëve mjekësore që garanton certifikimet e nevojshme dhe që nuk sjell zhdukjen e këtyre bimëve.

Përzgjedhja si një prej fituesve të “Challengefund”, pjesë e programit të BE-së për Inovacionin që zbatohet në bashkëpunim me qeverinë shqiptare, mundësoi krijimin e një akademie për rritjen e bimëve mjekësore, ku fermerët për herë të parë do të mësojnë njohuri teorike dhe praktike në ambientet e fermës, që garantojnë prodhim sipas standardeve më të mira dhe eksport të sigurtë.

Migena tregon se pasioni për bimët mjekësore e shtyu atë të gjente mënyra për t'i kultivuar ato në tokat e familjes së saj. Angazhimi në këtë sipërmarrje dhe lëvizjet me familjen, e kanë bërë Migenën që të njihet

me shumë fermerë që merren me kultivimin e bimëve mjekësore aromatizuese në Shqipëri dhe jashtë vendit.

“Njëra nga kulturat e bimëve mjekësore që unë kam sjell në fshatin tim në Stërmas, është “Immortelle”, mjaft e kërkuar nga tregu”, thotë Migena, teksa vlerëson se krijimi akademisë

“Përmes kësaj akademie, fermerët do të kenë mundësi të mësojnë se çfarë duhet të kultivojnë në tokat e tyre, që të jetë me vlerë”, tha ajo.

Sektori i bimëve mjekësore është një nga shtyllat e ekonomisë së Shqipërisë dhe ky sektor vijon të jetë në rritje të vazhdueshme vitet e fundit duke



për rritjen e bimëve mjekësore, është një mundësi e mirë që u vjen në ndihmë fermerëve të këtij sektori, për të mësuar çdo hap në këtë sipërmarrje, që nga mbjellja e deri në tregtimin e tyre.

pasur parasysh kërkesën e lartë në tregun ndërkombëtar.

Të ardhurat që gjenerohen nga ky sektor, përfshirë edhe angazhimin në punë të të rinjve në zonat rurale janë të konsiderueshme.

Arsimi profesional - Biznesi po bashkëpunon me shkollën për të formuar profesionalisht të rinjtë

Gjithnjë e më shumë tregu po varfërohet nga specialistët, por gjithnjë e më shumë po rritet interesi i të rinjve drejt arsimit profesional

Dy shkolla profesionale në Elbasan çdo vit nxjerrin qindra profesionistë në drejtime të ndryshme, ndërsa bashkëpunimi me bizneset ndikon në punësimin e menjëhershëm të tyre.

Vit pas viti regjistrimet në shkollat profesionale kanë ardhur në rritje madje tashmë

nuk janë shkollat që llobojnë tek bizneset, por këta të fundit që kërkojnë profesionistë dhe gjithnjë e më tepër ofrojnë bashkëpunim.

70% e programit të përgjithshëm të arsimit të mesëm zhvillohet edhe në shkollat profesionale, por përtej kësaj

zotërohet edhe një profesion i cili të shoqëron gjithë jetën.

Për të nxitur arsimin profesional janë ofruar shumë lehtësira, ndër të tjera dhe bursa të plota për vajzat që ndjekin drejtim të tilla si elektroaut, teknikë ndërtime, elektrikë, etj.

Presidenti Begaj pranon kredencialet diplomatike për ambasadorën e re të Zvicrës, Ruth Huber

Duke nisur nga kjo e enjte Zvicra ka një ambasadorë të re në Shqipëri, Ruth Huber, e cila paraqiti kredencialet tek Presidenti Bajram Begaj.

Presidenti i uroi sukseset ambasadores Huber në kryerjen e misionit të saj diplomatik në Shqipëri dhe shprehu besimin, se falë eksperiencës së saj, marrëdhëniet e shkëlqyera midis dy vendeve do të përparojnë edhe më shumë, në të gjitha fushat me interes të ndërsjellë.

Në mënyrë të veçantë, Presidenti Begaj, vlerësoi ndihmën dhe kontributin e vyer që Zvicra i ka dhënë Shqipërisë në tri dekadat e fundit, për zhvillimin

ekonomiko-social të vendit, si dhe shprehu besimin se përmes vijimit të Programit të Bashkëpunimit Zvicëran

Ambasadorja Huber theksoi se Zvicra vijon të jetë një partnere e përkushtuar për zhvillimin e Shqipërisë dhe



për Shqipërinë, për periudhën 2022-2025, do të konsolidohen edhe më tej kapacitetet institucionale si në nivel të qeverisjes vendore, ashtu dhe në atë qendror.

mirëprelet forcimin e këtij partneriteti si në rrafshet dy-palëshe, ashtu edhe shumë-palëshe, përfshirë Këshillin e Sigurisë të Kombeve të Bashkuara.

FED INVEST MBËSHTET ME KREDI FERMERËT PËR MBJELLJEN E GRURIT

**KREDI E DEDIKUAR
PËR MBJELLJEN E GRURIT**



FED invest ju financon:

deri në
250.000 Lekë
për Hektar në mbjelljen e grurit

KREDI E SHPEJTË PA KOLATERAL DHE PA KOMISION

Në sajë të mbështetjes me anë të skemës kombëtare, FED invest financon të gjithë fermerët me një kredi të dedikuar për mbjelljen e grurit

FED invest si një korporatë e madhe financiare jo-fitimprure është promotori kryesor i sipërmarrjes në zonat rurale ku mbulon më shumë se 3000 fshatara duke i ofruar shërbime financiare të gjithë fermerëve dhe sipërmarrësve ruralë. Lidhja dhe besimi 30-vjeçar me komunitetin rural e bën Shoqërinë Kursim Krediti FED invest lider në shërbimet financiare në të gjithë Shqipërinë.

SHKK FED invest ka 64 degë dhe një shtrirje territori-

ale në të gjithë vendin ku marrin shërbime financiare dhe jo-financiare mbi 85 000 anëtarë. Portofoli i kredisë kap vlerën e 5.5 miliardë lekë, ku sektori i bujqësisë dhe blegtorisë zë pjesën më të madhe të financimeve. Mbi 20 000 anetarë janë kredimarrës aktivë, ku çdo ditë marrin shërbime financiare pranë degëve të FED invest. Anëtarët e FED invest marrin të gjitha shërbimet puothuajse njësoj si në një bankë e nivelit të dytë. Ne, si një partner i

specializuar i financimit në sektorin e Bujqësisë jemi gjithmonë mbështetës të Agrobiznesit duke iu ofruar një gamë të gjerë produktesh financiare dhe jofinanciare të përshtatura sipas segmenteve dhe nevojave të ndryshme në sektorin e bujqësisë. FED invest është një institucion dinamik dhe i përgjigjet të gjithë anëtarëve me produktete të reja dhe të përshtatura për tregun, gjatë të gjithë muajit tetor dhe nëntor, ne i ofrojmë fermerëve një

produkt të ri "Kredi e dedikuar për mbjelljen e grurit".

FED invest me kredinë e dedikuar për mbjelljen e grurit, i ofron kushtet më të veçanta të gjithë anëtarëve:

- Norma interesi më e ulët në treg;
- Kredi me transhe sipas nevojave;
- Aprovim i shpejtë dhe pa kolateral;
- Zero komision disbursimi;
- Pa pagesa të ndërmjetme;
- Një pagesë e vetme kësti

në fund të periudhës, pas shitjes së prodhimit.

Nga data 1 shtator deri më datë 23 shtator, ishin më shumë 8000 fermerë të cilët aplikuan për skemën kombëtare "Mbështesim Prodhimit e grurit në vend". Të gjithë fermerët që mbjellin grurë marrin 30 mijë lekë/hektar nga kjo skemë e AZHBRs, Agjencisë për Zhvillim Bujqësor dhe Rural. Kjo mbështetje vjen në një kohë krize globale si pasojë e luftës në Ukrainë, e cila është një

nga prodhuesit e grurit më të mëdhenj në Europë, për të nxitur prodhimin vendas. Përfitues për mbjelljen e grurit do të jenë fermerët individualë, Shoqata të Bashkëpunimit Bujqësor, si dhe persona fizikë ose juridikë.

Për më shumë informacion dhe detaje mbi këtë produkt vizitoni faqen tonë të websiitit dhe rrjetet tona sociale ose na telefononi në numrin 069 70 60 000.

Website: www.fedinvest.al
Facebook: [@fedinvest.al](https://www.facebook.com/fedinvest.al)

E ndodhur në zemër të Tiranës, që nga themelimi në dhjetor 2020, Zyra e Këshillimit të Karrierës, Bashkia Tiranë i ka shërbyer qindra të rinjve, shpesh edhe të shoqëruar nga prindërit e tyre, në seanca këshillimi individuale, në trajnime në grup dhe gjithashtu ka ofruar akses në portalin burimor të karrierës <https://karriera.tirana.al/>. Ngritja e shërbimit të karrierës si shërbim komunitar, si një risi në kontekstin shqiptar, nuk ka qenë e lehtë, por gatishmëria e Bashkisë Tiranë për të ndërmarrë këtë iniciativë dhe frymëzimi nga ekzpozimi ndaj praktikave zvicerane falë mbështetjes së projektit RisiAlbania, ka bërë të mundur fillimin e një historie suksesi.

Zbuloni më shumë në intervistën e realizuar pranë ambjentëve të Zyrës së Këshillimit të Karrierës, Bashkia Tiranë!

Zyra e Karrierës, Bashkia Tiranë ka disa shërbime. Një prej tyre është informacioni

Tregu i punësimit, Zyra e Këshillimit të Karrierës, Bashkia Tiranë i ka shërbyer qindra të rinjve

virtual që ne ofrojmë me anë të portalit karriera.tirana.al dhe pastaj vijnë të rreshtuara të gjitha shërbimet që kanë të bëjnë me të, kontaktet me përfituesit që na drejtohen siç janë: këshillimi individual, këshillimi në grup apo edhe trajnime të ndryshme që ne ofrojmë.

Shërbimi i këshillimit të karrierës është një shërbim që ofrohet për gjatë gjithë jetës të një individi. Moshat janë nga 9-10 vjeç deri në 99 vjeç, themi ne, për aq kohë sa secili prej nesh ka dëshirë dhe vullnet, për të arritur profesionalisht synimet e tyre. Gjithsesi, moshë që ne na ka aksesuar më tepër gjatë kësaj periudhe që jemi hapur, që nga dhjetori 2020, deri tani, ka qenë relativisht maturantë apo gjimnazistë. Gjimnazistët

janë kërkuesit parësorë, të cilët i drejtohen zyrës sonë, për të marrë të gjitha shërbimet që ne ofrojmë, kryesisht për të kryer



testet e karrierës, që janë pjesë e këshillit individual, të cilët i ndihmojnë ata në zgjedhjet e

tyre profesionale si dhe degët e studimit. Suksesi i këtij modeli qëndron në vetë cilësinë e shërbimeve që kjo zyrë ofron. Është

punuar shumë kohë para se kjo zyrë të hapet, para se të krijohet si sektor në organigramën e

Bashkisë Tiranë. Janë përdorur metodikat më të njohura të marra nga modeli zviceran i këshillimit të karrierës dhe kemi një mbështetje të vazhdueshme teknike nga projekti zviceran RisiAlbania. Vizioni ynë është që të ofrojmë një shërbim sa më gjithëpërfshirës për të gjithë komunitetin, gjithashtu të jemi sa më të pranishëm që nga sistemi parauniversitar në bashkëpunim me institucionet e arsimit parauniversitar qoftë publik apo privat. Një nga sfidat tona që po hasim kryesisht këto kohë, është që shërbimet e këshillimit të karrierës duhet të kuptohen si të tilla, si shërbimi orientim, këshillimi dhe si tregues rrugë për çdo përfitues, për t'i ndihmuar ata profesionalisht dhe jo si shërbime ndërmjetësi apo punësimi.

Një shembull: Konstatimi im për rëndësinë e këtij shërbimi në vendimarrjen në lidhje me këshillimin e karrierës lidhet edhe me eksperiencën time të mëparshme si ndihmësasistente në zyrën ndërkombëtare të Universitetit Gjerman. Personalisht unë kam studiuar për shkencë kompjuterike dhe sisteme biznesi në Gjermani dhe për shkencë multidisiplinare të holokaustit në Izrael dhe për mua ishte shumë e rëndësishme, që t'i nënshtrohesh disa testeve për këshillim dhe testeve, në mënyrë që të kuptoja ndërthurjet dhe ndërldhjet që mund të bëjnë në lidhje me tregun shqiptar të punës në lidhje me këto diploma, për arsye se unë kam disa profile studimi, më duhet që të merrja testin e vendimarrjes së karrierës së dr. Gatit, që është në lidhje me vështirësitë e vendimarrjes së karrierës dhe deri tani kemi organizuar tre takime që kanë qenë, një takim i testit dhe dy takime për interpretimin dhe orientimin.

INFORMACIONE

Krifca: 39 mijë fermerë përfitues nga skemat mbështetëse në bujqësi

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca deklaroi sot në Kuvend se në skemën e mbështetjes për kultivimin e grurit kanë aplikuar 7470 fermerë me një sipërfaqe të vetëdeklaruar që shkon në rreth 30 mijë hektarë.

Krifca tha se skema e mbështetjes së grurit është një politikë e re, që nuk e ka aplikuar asnjë qeveri më parë.

“Bordi i Transparencës do t’i japë prioritet prodhimit vendas të grurit. Politika jonë synon nxitjen e prodhimit të grurit për efekt tregtimi. Kjo është një masë që redukton ndjeshëm koston e prodhimit”, tha ajo.

Krifca u ndal edhe te raporti i INSTAT për performancën e sektorit të bujqësisë për tremujorin e dytë, ku vlerësohet për rritje ekonomike krahasuar me të njëjtin 3-mujor të një viti më parë.

“Sektori i bujqësisë, pyje, peshkim ka shënuar rritje me 1.55 % më shumë se një vit më

parë duke treguar qëndrueshmëri dhe performancë pozitive, pavarësisht se jemi në një

mat mbështetëse kanë përfituar 39 mijë fermerë, ndërkohë që deri në fund të vitit kjo shifër



situatë të vështirë ku janë rritur kostot e prodhimit. Bujqësia ka peshën më të madhe në këtë performancë 61 %, blegtoaria 37 % dhe peshkimi 2 %. Kjo performancë vjen si rezultat i mbështetjes nga politikat e qeverisë me mbi 4.9 miliardë lekë në dispozicion.”

Krifca tha se në total nga ske-

mat mbështetëse kanë përfituar 39 mijë fermerë, ndërkohë që deri në fund të vitit kjo shifër

shkon përtej 40 mijë fermerëve të mbështetur. “Eksportet bujqësore vijojnë të kenë performancë tejet pozitive. Kemi 22 % rritje në vlerë dhe 20 % rritje në sasi, llogariten 55 milionë euro më shumë krahasuar me vitin e kaluar dhe 44 mijë tonë prodhime bujqësore më shumë”, tha ajo.

Rama me peshkatarët: Çmim unik tavan për naftën

Kryeministri Edi Rama paralajmëroi se do të vendoset një

çmim unik tavan për naftën për peshkatarët në të gjithë vijën

bregdetare.

Në një takim me peshkatarët në portin e Durrësit, Rama tha se “kemi bërë një mbështetje masive për naftën”.

“Nafta është rritur, por ajo që ne na intereson në radhë të parë është që kjo rritje të mos prekë ata të cilët janë në frontin e parë të prodhimit, janë në frontin e parë të punës dhe të shërbimeve dhe për këtë arsye kemi investuar kaq shumë për naftën pa taksa dhe për këtë arsye kemi dhënë dhe një ndihmë ekstra për naftën për ju, sepse

(Vijon në faqen 10)



Nga: Prengë Pepa

Gjatë 17 ditëve të qëndrimit në SH.B.A, një ditë të plotë e kalova me miq të mi në fshatin e famshëm të Miçiganit, Frankenmuth. I krijuar në vitin 1845 nga 15 emigrantë bavarez, ai është kthyer në një nga vendet më të vizitueshme nga turistët. Me një popullsi rreth 5000 banorë, sot vetëm kompania kryesore “Bavarian Inn Lodge” siguron 360 dhoma akomodimi në hotele e bujtina tradicionale gjermane 1-3 katëshe. Simotra e saj “Bavarian Inn Restaurants”, e specializuar për produktet me mishin e shpendëve, u ka shërbyer që nga krijimi i saj mbi 22 milion klientëve. Të mendosh pastaj që në këtë fshat ka dhjetra restorante e bujtina të tjera dierhapura në shërbim të turistëve.

Një reklamë harkore mbi rrugën e gjerë në hyrje të fshatit u uron mirseardhjen vizitorëve të shumtë.

Me dhjetra ferma familjare, për rreth fshatit, furnizojnë restorantet e bujtinat me pro-

dhime të freskëta e të shumëllojshme bujqësore e blegtorale.

Pranë lumit të fshatit dhe gjatë rrugëve shetitëse, janë vendosur mbi 40 dyqane me larmi produktesh. Në shumicën e tyre gjejmë suvenire e dhurata me dizajne të bukura, veshje të traditës, punime të imta druri, piktura, skulptura e prodhime të tjera kulturore e artistike.

Një parkim i madh, si gjithë parkimet në Miçigan, na shpallon tri mundësitë e vizitës së fshatit: me këmbë, me karroca të hijëshme të tërhequra nga kuaj të mëdhenj të mësuar të “respektojnë” me përpikmëri semaforët, dhe me anije për grupe turistësh. I provuam këto mundësi, bëmë foto për t’u mbajtur mend me miqtë e mi Gjinin, Julkën dhe Agustinin. Pas disa orë vizitash e shetitjesh, një drekë në restorantin më të vjetër, e porositur më parë online, me gatime me bazë mishin e shpendve dhe verën, mbylli këtë vizitë.

Në këtë fshat organizoheshin çdo vit mbi 18 festime

e gara, ndonjëra prej tyre edhe në rang shteti, si:

- Festa e Balonave shumëngjyrëshe;
- Gara për burrin dhe gruan më të fortë të Miçiganit;
- Festival e gara “inteligjence” për qen;
- Festivali i ushqimeve me 20 kamione të hapur të ardhë nga gjithë vendi;
- Festimet e Krishtlindjeve, që fillojnë me 26 nëntor, etj.

Mund të shkruaja shumë faqe me ndjesitë që më la vizita në Frankenmuth, por qëllimi i këtij shkrimi është për qasja e Frankenmuthit me projektin qeveritar shqiptar të 100 fshatrave turistike.

Që nga fillimi e kam shikuar këtë projekt qeveritar si një ndër projektet më të dobishme dhe të rëndësishme të vendit tonë, dobitë e të cilit konsistojnë në:

1. Vitalizimin e jetës së fshatrave pas asaj braktisje të gjatë dhe të frikshme, që fatkeqësisht akoma s’është ndërprerë. Veçse pak vjet ka që ka filluar ky projekt dhe shumë

Qytetet inteligjente, sfidat dhe mundësitë për rajonin

Neritan Mullaj

Drejtor Ekzekutiv, Dhoma Amerikane e Tregtisë



Ka shumë për të folur mbi qytetet inteligjente dhe zhvillimin e pandalshëm që ato ofrojnë dhe Dhoma Amerikane po hedh një hap të parë për të promovuar vlerat e investimeve të teknologjisë, nëpërmjet kompanive më të suksesshme globale teknologjike – përballë potencialeve të paeksploruara në qytetet e Ballkanit Perëndimor.

Rëndësia e modernizimit dhe transformimit të cilësisë së shërbimeve në qytetet e Ballkanit është jetike dhe në një botë që po lëviz me shpejtësi drejt teknologjisë, për qasja ndaj kësaj të fundit është i vetmi model i suksesshëm.

Duke pasur në konsideratë modelet e fundit zhvillimore dhe investimet që i mundësojnë ato, ne po punojmë çdo ditë për t’i dhënë formë një mozaiku me shumë elemente që nxisin zhvillim.

Në cilësinë e Drejtorit Ekzekutiv të Dhomës Amerikane kam kënaqësinë të ndaj detajet e Konferencës së Parë Rajonale të Vendeve të Ballkanit Perën-

dimor për Qytetet Inteligjente që AmCham po organizon.

Për AmCham, ky është një event i përmasave të mëdha, që e vendos Dhomën në një pozicion qendror, lidhur me këto nisma edhe në kontekstin rajonal. Bashkëpunimi me Ambasadën Amerikane në Tiranë ka qenë thelbësor në realizimin e këtij eventit, i cili i paraprin një procesi veprimesh që do të vijojnë në nx-

itjen e investimeve dhe bashkëpunimit rajonal.

Konferenca do të zhvillojë një diskutim, që synon të vërë në lëvizje aktorët kyçë në rajon, për t’i treguar se ndryshimi po ndodh tani. “Smart City” është një nga ato shanset potenciale që kërkon vizionin e duhur të të gjithë pjesëmarrësve për të përfituar më të mirën e mundshme nga “revolucionit teknologjik” dhe idetë novatore në aplikimin e zgjuar dhe eficient prej menaxherëve të pushtetit lokal.

Gjatë punimeve të konferencës, kompani të njohura ndërkombëtare do të referojnë përballë kryebashkiakëve të qyteteve të ndryshme në Ballkanin Perëndimor mbi impaktin e novacionit dhe dixhitalizimit në transformimin e qyteteve.

E gjithë konferenca është një mundësi e jashtëzakonshme network-u, ku anëtarët e Dhomës Amerikane do të kenë mundësi të takohen me kompani amerikane lider në fushën e teknologjisë, përfaqësuesit

e Bashkive të ndryshme nga vende të Ballkanit Perëndimor dhe Europës Juglindore, si dhe akademikë e përfaqësues të institucioneve ndërkombëtare financiare, në BE dhe SHBA.

Konferenca është konceptuar në sesione, ku secili prej tyre ka një temë, e cila na ndihmon të fragmentarizojmë diskutimin për të ndërtuar pas çdo seance një panoramë të qartë të të gjithë elementeve që shoqërojnë këtë sfidë dhe rolin që duhet të luajë gjithsecili.

Dita e dytë e konferencës i dedikohet diskutimit në nivel kryebashkiakësh, mbi përvojat që ata kanë me projekte të ndryshme dhe ndikimin në jetën e qytetit. Tryeza e rumbullakët, ku do të ulen jo vetëm përfaqësuesit e Bashkive të Rajonit, por dhe përfaqësues të biznesit, akademikë dhe ekspertë, do të shërbejë për të ndërtuar një guidë që do të ndërthurë informacionin mbi modelet e aplikuar, projektet e së ardhmes dhe mënyrën se si mund të zbatohen.

Përfaqësuesit e pushtetit lokal do të kenë mundësi të marrin informacion mbi aksesin në financa dhe mënyrat më të mira të sigurimit të financimit të projekteve novatore që do t’u ofrohen.

Është koha që Shqipëria dhe vendet e Ballkanit Perëndimor të sfidojnë veten, të kapërcejnë sfidat aktuale dhe të orientojnë strategjitë e tyre drejt investimeve të sektorit të teknologjisë, si mënyra më e mirë për të zhvilluar ekonominë dhe për të përmirësuar nivelin e jetesës së komuniteteve!

është gjysma e punës.

Qeveria të ndihmojë fshatrat turistik, dhe jo vetëm ato me rrugë të asfaltuara, linja elektrike kabllore, ujësjellës të mjaftueshëm, sisteme të qëndrueshme kullimi dhe vadijtje, pyllëzime të reja etj. Ajo duhet të mobilizojë projektuesit e arkitektët më të mirë për të përgatitur e miratuar plane rregulluese të fshatrave në diskutim me reflektim në trashëgiminë kulturore e etnografike të tyre.

Është koha që qeveria, nëpërmjet AZHBR e agjensive të tjera, të jetë në sulm, të shumëfishojë mbështetjen e projekteve të agrobizneseve. Kush bind me projekte të mbështetjes fuqishme, duke eliminuar burokracitë, korrupsionin, zgjatjen e kohës së aplikimit etj.

Qeveria të jetë e sigurtë se, nëse mbështet qenësisht agrobizneset në stadi fillestar, ato do të përparojnë pa ndalim. Shqiptarët janë punëtorë, të zgjuar e me shumë përvojë nga emigracioni dhe nuk do t’u duhen 100 vjet për t’i rikthyer këto fshatra në “Frankenmuth”

Frankenmuth dhe Projekti i 100 Fshatrave

biznese të suksesshme, në Shqipëri dhe në emigracion, po investojnë në vendlindje fitimet e tyre, apo zhvendosen përgjithnjë atje. Na bëjnë krenarë shembuj të tillë nga Vermoshi deri në Konispol. Rritja e këtyre agrobizneseve ka qënë e vazhdueshme, duke shtuar investimet, përmirësuar menaxhimin, rritur të punësuarit dhe nxitur rritjen e prodhimeve bujqësore në fshat.

2. Krijimi i modeleve të suksessit për agrobizneset në fshatrat turistik po bind dhe nxit shumë të tjerë të veprojnë në këtë kahje. Pra, jo vetëm të ngrënë agrobizneset, por edhe të ndjekin më të mirët për menaxhimin e suksesshëm të tyre. Aq shpejt po përmirësohen agrobizneset në fshatrat turistik, sa që edhe më optimistët nuk e prisnin. Po përmend tre fshatra të tillë në Lezhë e Mirditë: Fishta, Ishulli i Lezhës dhe Katundi i Vjetër. Më dhjetra biznese cilësore në këto fshatra po tërheqin gjithë fuqinë punë-

tore që don të punojë dhe nxisin shtimin e prodhimeve të kërkuara prej tyre si perimet, pemët, produktet blegtorale, frutat e egër, etj.

3. Krijimi i agrobizneseve me standarte po nxit edhe shumë familje në qytet të investojnë në pronat e tyre të fshatit, duke restauruar bukur kullat dhe shtëpitë, përmirësuar rrugët dhe mjediset, e mbjellur pemë e perime. Këto familje po bëhen edhe “presin i dobishëm” për pushtetin lokal e administratat vendore për të përmirësuar e mirëmbajtur rrugët, siguruar pandërprerë energjinë elektrike, ujin e pishëm e atë për vadijtje, si dhe për të shtuar e mirëmbajtur pyjet e gjelbërimit.

Këto pak radhë inkurajuese nuk po i shkruaj për të “duartrokitur” qeverinë, përkundrazi, për të inkurajuar e motivuar atë për të mbështetur shumë më tepër agrobizneset. Puna e bërë gjer më tani, është vetëm fillimi, por ama një fillim i mirë, thotë një fjalë e urtë,

TEMA TË DITËS

Prodhimi i rrushit po kalbet - Fermerët: Çmimi shumë i ulët, po falimentojmë

Prej zhvillimit të mirë që pati në vitet e fundit prodhimi i rrushit dhe përpunimi i tij për verë më pas, Ali Hidri vendosi të lërë Italinë dhe në vitin 2014 u kthye në Shqipëri, për t'u bashkuar me dy vëllezërit e tij dhe për të mbjellë 3 hektarë me vreshta.

Ali Hidri Fermer

“Kemi mbjellë gjithsej 3 hektarë rrush si vëllezër. Ne

Kemi qenë shumë mirë, por tani erdhëm drejt degradimit, rrushka, por ku t'i çojmë. Fidanët i morëm nga Italia. Ky është viti i tretë që jemi keq.”

Por viti 2020 i zhyti në krizë të thellë fermerët, përpunuesit e rrushit dhe kantinat e verës sepse e gjetën veten përballë një mbiprodhimi, por pa treg, qoftë për shkak të masave kufizuese pandemike, por edhe sepse vera konsiderohet një pije luks.

Në vitin 2021 kur nisi

shëm dhe mungesa e kërkesës, ka ulur çmimin.

Ali Hidri

“Ne më përpara e kemi shitur me 50 lekë kg, tani po shkojmë me 30 lekë fare. Po shkojmë duke e ul gjithmonë. Nuk ka sot për sot asnjë të interesuar. Vetëm një nga Kruja është që interesohet për një pjesë të vogël, të tjerat janë të gjitha përtokë. Do kalbet në degë sepse nuk ke ku e çon. Nëse bie shi, kjo nuk reziston më. Plehurat kimike në fillim e morën 130 mijë lekë 1 kuintal, tani shkuan 150 mijë lekë. Rrushit nuk i bën dot shërbim. Nuk kanë ardhur fare kantinat.”

Qani Hidri Fermer

“Kemi kontaktuar me kantina vere, por nuk marrim përgjigje. Unë shpenzoja gjithçka këtu dhe do të iki prapë së bashku me familjen. Çmimi mesatar që të jemi të kënaqur është 400 lekë. Por ata nuk po vijnë as të pyesin, as për 400, as për 200.”

Tre vëllezërit kërkojnë që në zonë të ndërtohet një kantine, me qëllim që prodhimi i viteve të tjera të mos shkojë dem. Në rast të kundërt, nëse nuk ka investime dhe treg të sigurt, ata thonë se do të rikthehen sërish në emigracion sepse kostot nuk mbulojnë nga fitimi.



kemi shitur pjesë-pjesë gjithmonë. Prodhimi i sivevshëm mund të shkojë gati 60-70 tonësh. Kam 8 vjet që merrem me rrushin, nuk kam pas dalë keq sepse edhe shitja ka qenë normale. Por tani sa po vjen dhe po degradohet. Bisedova me fëmijët dhe thash që të ikim.

letësimi i masave, në treg u shit vera e mbetur stok nga një vit më parë, duke bërë që pasojat e pandemisë t'i shoqërojnë fermerët edhe përgjatë 2022.

Tregtarët nuk kanë interes për rrushitë e prodhuar këtë sezon sepse kanë ende pa shitur një pjesë të prodhimit të vjet-

Bujqësia, 146 milionë euro! Programi IPARD III do financojë fermerët, bashkitë dhe shoqatat

Bujqësia shqiptare po përgatitet për programin IPARD III, 146 mln euro është fondi që ka përcaktuar bashkimi evropian dhe buxheti i shtetit kësaj herë për bujqësinë.

Përveç fondit të shtuar, në programin IPARD III gjithashtu do të ketë ndryshime edhe në strukturë, pasi numri i masave do të shkojë në 9.

Deri më tani 94 mln euro të programit IPARD II, kanë shkuar në 4 masa konkretisht në: Investimet në asetet fizike të fermës, Investimet në asetet fizike për përpunimin dhe tregtimin e produkteve bujqësore dhe të peshkimit, Investimet në Infrastrukturën Publike Rurale, Diversifikimi i fermave.

“Buxhet ky 54% më i lartë se programi IPARD II. Në IPARD III masat e shtuara fillojnë me qasjen lidër, ku është masa më interesante që lidhet me financimin që jep programi me financim 100% grupeve lokale të veprimtari që zhvillojnë një strategji për zhvillimin e një fshati apo të një njësie administrative. 2 masa tjetër e re është masa agro-mjedisore dhe prodhimi organik. 3 masë tjetër shtesë kemi masën e pyjeve për mbrojtjen, krijimin dhe ristrukturimin e pyjeve.

4 kemi masën për infrastrukturën rurale ku aplikantët do të jenë bashkitë dhe njësitë administrative që aplikohen me projekte për infrastrukturën. 5 masa e shërbimeve këshil-



limore që lidhet me rritjen e kapaciteteve dhe financim për forcuar kapacitet e shërbimeve publike. Pra të këshillojnë nga përdorimi i teknologjive bujqësore tek tek hartimi i projekteve të financimit. “- tha Randa Selmanaj, Drejtoreshë AZHBR.

Nga financimi IPARD III, PëRVEÇ fermerëve dhe agropërpunuesve do të financohen edhe bashkitë, ojf dhe njësitë administrative që kanë një strategji se sit ë zhvillojnë

bujqësinë shqiptare me qeliminimin e vetëm që fshatrat të mos braktisen.

“4 masat e para granti është nga 50-75% pjesa tjetër mbulohet nga kontributi individual,

ndërkohe në masat e reja është 100% që lidhet me aplikantët që do të keni një strategji për të mbajtur dhe zhvilluar bujqësinë rurale. “- tha Eranda Selmanaj.

Fondi IPARD, i adresohet vendeve kandidate për anëtarësim të barabartë në Bashkimin Evropian, si dhe përgatitjes së tyre për shfrytëzimin e programeve para anëtarësimit për zhvillim bujqësor dhe rural duke garantuar sigurinë ushqimore.

Nuk ka punëtorë në fshat - Fermerët vuajnë për njerëz në vjeljen e mollëve apo të ullinjve

Kjo është Gurie Lika, nga fshati Lavdar i Korçës. Prej vitesh punon në bujqësi dhe paguhet 1500 lekë dita. Sipas saj kjo pagesë nuk i mjafton për të përballuar shpenzimet e ditës në familje.

Gurie Lika Punëtore

“Jam e detyrar të punoj me një pagë si kjo, pasi nuk kam të ardhura të tjera,” thotë Guria.

Kjo pagesë lidhet edhe me largimin e fuqisë punëtore të kualifikuar, por edhe me kostot e larta të produkteve. Ylver Bylykbashi, është një nga fermerët e qarkut të Korçës, që merret me kultivimin e mollës. Ai pranon se nëse punëtorët do të paguheshin më shumë për një ditë pune, kostoja e prodhimit rritet më tej.

Fenomeni i mungesës së fuqisë punëtore duket edhe

më i mprehtë në qarkun Fier, Fermerët në zonën e Kurjanit në Roskovec, ku dominojnë ullishtet, thonë se largimi i të



rinjve është një problematikë që këtë vit është bërë edhe më shqetësuese.

Ata kërkojnë ndërtimin e një pike grumbulluese për ul-

lirin në këtë zonë.

Si çdo sektor tjetër edhe bujqësia po përballet me emigracionin ku në shumë

fshatra kanë mbetur vetëm të moshuarit, ndërsa toka kërkon krah pune për të nxitur më tej degën kryesore të ekonomisë.

Përdorimi i rrjetave antibreshër, menaxhimi i riskut klimaterik në pemëtari

Vitet e fundit, breshëri ka sjellë dëme të konsiderueshme të mbjellat në qarkun e Ko-

klimaterik dhe dëmet që vijnë si rrjedhojë e ndryshimeve të shpeshta e të paparashikuara të

për të mbrojtur prodhimin.

Agronomi i lartë dhe fermer Ylver Bylykbashi thotë se fermerëve ndër vite u është ardhur në ndihmë për mbrojtjen dhe prodhimin e jo vetëm, kjo falë skemave mbështetëse të ofruara për ta.

Bylykbashi shton më tej se një zgjidhje tjetër alternative është duke i siguruar pemëtorët pranë një kompanie sigurimi, e cila merr përsipër dëmshpërblimin në rast të dëmtimit nga fenomenet natyrore. Përdorimi i rrjetave antibreshër lejon fermerët që të mbajnë një furnizim të vazhdueshëm në treg duke ulur rrezikun e humbjes së prodhimit, siguron rritjen e cilësisë, minimizimin e dëmit, uljen e shpenzimeve agro-teknike, etj.



rçës. Një nga zgjidhjet më efikase, për të menaxhuar riskun

klimës, sipas ekspertëve është vendosja e rrjetave antibreshër

Skema Kombëtare, nis rinovimi i infrastrukturës së anijeve të peshkimit

Agjencia për Zhvillimin Bujqësor dhe Rural (AZHBR) bën të ditur se ka nisur puna në kantonier për rinovimin e infrastrukturës së anijeve të peshkimit.

AZHBR ka nënshkruar 26 kontrata për rinovimin e flotës nga të cilat 11 kontrata për ri-

parim të përgjithshëm të anijes dhe 15 kontrata për zëvendësim apo riparim motori, dokim periodik dhe gjeneratorin detar.

Sektori i Peshkimit mbështetet për herë të parë nga qeveria shqiptare nëpërmjet Skemës Kombëtare Mbështetëse

me dy masa, masën e rinovimit të infrastrukturës së anijeve të peshkimit dhe masën e mbështetjes me 40 lekë/litër për karburant të shpenzuar nga anijet e peshkimit, me buxhet në dispozicion 400 milionë lekë.

Për nxitjen e këtij sektori qeveria ka krijuar një sërë lehtësish fiskale, si heqjen e akcizës për karburantin, heqjen e taksës së karbonit, zero TVSH për rrjetat, anijet, pajisjet elektronike, zero TVSH frigoriferëve, motorëve të anijeve të peshkimit, etj.

Referuar të dhënave të INSTAT në 3-mujorin 2022, zënia e peshkut nga të gjitha kategoritë ujore, ka qenë 20.503 tonë nga 16.892 tonë që ishte në vitin 2021, duke shënuar një rritje me 9,53 %.

Në sektorin e peshkimit në vendin tonë operojnë mbi 210 anije peshkimi.



AKTUALITET

Gratë, ende larg sektorëve inovativë. Rica: Shqipëria humbet një potencial të lartë zhvillimi ekonomik

Shqipëria po humbet një potencial shumë të lartë zhvillimi ekonomik për shkak të pjesmarrjes së ulët të grave në sektorët e inovacionit. Ky ka qenë një ndër konkluzionet e Forumit Ekonomik të Grave në Ballkan, i mbajtur së fundmi në Tiranë, ku kanë dalë në pah sfidat kryesore me të cilat përballen gratë dhe vajzat në tregun e punës dhe në biznes, dhe çfarë mund të bëhet për ti përmirësuar ato.

Rafaëla Rica nga Forumi Ekonomik i Grave në Ball-



GRATË, ENDE LARG SEKTORËVE INOVATIVË
RICA: SHQIPËRIA HUMBET NJË POTENCIAL TË LARTË ZHVILLIMI EKONOMIK

neset e tyre. Vetëm 25 për qind e grave janë në krye të bizneseve në Ballkanin Përfundimor. Duhet të inkurajojmë femrat që të orientohen dhe punojnë në sektorë inovativë që lidhen me shkencën, dixhitalizimin, etj. Ka një pjesmarrje të ulët të grave në këtë sektor dhe Shqipëria humbet një potencial shumë të lartë për tu zhvilluar për këtë arsye”.

“Ne mbështesim zhvillimin ekonomik të gruas dhe inovacionin. Aktualisht 40.2 për qind e grave në Shqipëri janë menaxhere biznesi. Jemi të vetëdijshme që merr shumë kohë për të arritur barazinë e plotë, por nuk mund ta marrim të mirëqenë progresin e bërë deri më tani në Shqipëri në këtë drejtim, dhe duhet të luftojmë për ta mbajtur dhe për tu rritur më tej”, tha se Elsa Hastad, Ambasadore e Suedisë në Shqipëri.

Forumit Ekonomik i Grave në Ballkan kishte një pjesmarrje të gjerë të grave që zotërojnë një biznes apo që janë në pozi-



cione menaxheriale nga vendet e Ballkanit Përfundimor dhe më gjerë dhe shërbeu si shkëmbim eksperiencash dhe të ideve për fuqizimin e gjinisë femërore në ekonomi.

Kambana alarmi për bujqësinë, importi i zarzavateve rritet me 45% në 8-mujor

Teksa fermerët shqiptarë ankohen se, prodhimet e tyre po shiten nën kosto, tezgat me ushqime në pikat e pakicës janë “pushtuar” nga produktet e importit.

Të dhënat zyrtare nga IN-STAT tregojnë se gjatë 8-mujorit 2022 u vu re një rritje e pazakonte e importit të zarzavateve në sasi me 45.6% në krahasim me të njëjtin periudhë të një viti më parë.

eve arritën në 105 mijë tonë në janar-gusht 2021, nga 98,5 mijë tonë që ishin në këtë periudhë kohore të vitit 2021.

Eksportet në sasi të zarzavateve ishin në vendnumëro, teksa rritja galopante e importeve tregon për një hendek në prodhim.

Tezgat e shitjes me pakicë janë të mbushura plot me prodhime importi, sidomos prodhimet e sezonit të tilla si

në vend kanë rënë këtë vit dhe prodhimet që realizohen kanë kontrata me eksportin. Hendeku që mbetet në tregun vendas po mbulohet me import.

Dy vitet e fundit ankesat e fermerëve janë rritur në lidhje me kostot e larta dhe mungesën e fuqisë punëtore. Bujqësia shqiptare ka mbështetjen më të ulët buxhetore në krahasim me vendet e tjera të Rajonit, ndaj prodhimet shqiptarë po bëhen gjithnjë e më pak konkurrues.

Ekonomia e vendit në vitin 2021 u rrit me rimet të larta të dy dekadave të fundit me mbi 8,5%, bujqësia sektori më i madh i ekonomisë shënoi rritjen më të ulët në krahasim me sektorët e tjerë me vetëm 0.28%. E njëjta situatë vijoi edhe në tremujorin e parë 2022 me vetëm 0.1%.

Historikisht bizneset bujqësore, sidomos fermat prodhuese, kanë vuajtur nga norma të ulëta të fitimit, por së fundmi rritja e kostove të lëndëve të para la pa mbjellë qindra hektarë tokë. Në zonat e Fierit dhe Lushnjës, këtë vit, ureja shitet 120% më shtrenjtë dhe nitrati gati 250% më shumë se vitin e kaluar.

sallata jeshile, karota, lakra, kungujt, patate, brokoli etj.

Fermerët në zonat prodhuese të vendit Lushnjë dhe Berat bëjnë me dije se importet e prodhimeve bujqësore do të rriten me shpejtësi në të ardhmen pasi sipërfaqet e mbjella



Gjatë janar-gusht u importuan 30 mijë tonë zarzavate në vend, nga 20 mijë tonë në të njëjtin periudhë të vitit 2021.

Nga ana tjetër eksportet e zarzavateve në sasi u rriten vetëm 1% në 8-mujor. Sipas INSTAT eksportet e zarzavat-

Frigoriferë natyralë për të ruajtur mollët. Fermerët në Itali shfrytëzojnë shpella ftohtëse nëntokësore

Kultivuesit e mollëve në veri të Italisë po përdorin ftohës natyral të krijuar nën një kodër, për të ruajtur produktet e tyre në

shpella të gjera, ku ata janë në gjendje të magazinonjë deri në 13% të prodhimit të tyre duke reduktuar koston e energjisë.



FRIGORIFERË NATYRALË PËR TË RUAJTUR MOLLËT
FERMERËT NË ITALI SHFRYTËZOJNË SHPELLA FTOHTËSE NËNTOKËSORE

një temperaturë të kontrolluar e cila mbetet e pandryshueshme në të gjitha sezonet.

Treqind metra poshtë pemishteve të tyre në Predaia, një qytezë e vogël në rajonin e Trentinos, grupi Melinda ka krijuar 34 zona ftohëse në

Brenda zonave frigoriferike të shpellave, mollët ruhen në kuti plastike të grumbulluara dhe lëvizin nga punëtorët të pajisur me helmata sigurie. Menaxheri i pemishteve nëntokësore shprehet se deri tani kanë pasur shumë avantazhe, fillimisht për sa i për-

ket kursimit të energjisë duke konsumuar aktualisht 32% më pak. Këto shpella mbajnë deri në 30 mijë ton mollë dhe në të ardhmen pritet që të magazinohen 40 mijë ton.

Dhomat e mëdha ftohëse mbi tokë përdorin një “panel sandwich” të izoluar dhe fletë metalike për të mbajtur të ftohtë pjesën brenda.

Në shpellat nëntokësore janë shkëmbinjtë të cilët luajnë rolin e “panelit sandwich”, duke e bërë procesin sa më të natyrshëm që është e mundur.

Përpara se të përdoren shpellat, shkëmbinjtë ftohën me një lloj gazi në një thellësi prej 5 – 7 metrash, duke bërë që më pas ata të ruajnë një temperaturë konstante prej 1 gradë celsius.

Me përfundimin e sezonit të verës, vjelja ka filluar dhe fermerët po punojnë për të mbledhur mollët nga pemët, në një proces që pritet të vazhdojë edhe 40 ditë.

Panairi i Kulinarisë Kineze në zemër të Tiranës

Në “Javën e Kulturës Kineze” në sheshin Skënderbej në kryeqytet u zhvillua panairi i kulinarisë kineze, me gatimet tradicionale të kuzhinës kineze, mësimin e prerjes së letres, kaligrafisë kineze si dhe performancën e artit të çajit. Në këtë aktivitet ishte i pranishëm dhe ambasadori i Kinës Zhou Ding, përfaqësues të Bashkisë së Tiranës, Ministrisë së Kul-

kulturë mjaft e veçantë dhe e pasur me shumë gjëra të bukura, kështu që ja vlen që çdo shqiptar ta provojë. Ushqimet e tjera ishin shumë të shijshme, ku kishin të bënin me tre lloje të ndryshme pule, të ëmbël, pikante, neutrale, shumë të mira me shije të veçantë, me perime dhe deri diku të ushqyeshme. Kishte pastaj dhe nudëlssat me plot erëza, pra çdo gjë ishte me

tu pamë dhe disa mënyra të tjera të një formimi të letrës, mënyrën tipike kineze që ishte diçka shumë e bukur.

CMG: Keni provuar ndonjë nga gatimet kineze në panairin e kulinarisë?

Gloria: Provuam një nga stendat e para ku ngjante pak a shumë si patatinat tona, por ishte shumë e lehtë me një shije pak si më të athët. Këtu shumica e personave ishin shumë të lumtur që na panë me veshje që ishte ndryshe nga e përditshmja, dhe u afruan vetë të parët, madje na bënë dhe komplimente që ishte diçka shumë e bukur. Gjithashtu ne ju ofrojmë edhe pjesën e fotove nëse do të kenë dëshirë, i përshëndesim dhe i ofrojmë një foto dhe më pas ju themi që a munden të shikojnë pjesën tjetër të panairit dhe ata afrohen sepse është diçka ndryshe nga e përditshmja, është ajo çfarë të tërheq më tepër.

Për Gledisin, një tjetër studente e Institutit Konfuci është hera e parë që provon gatimet e kuzhinës kineze. “Për momentin nuk pata mundësi të ndaloja tek pjesa e kulinarisë, por jam shumë entuziaste që të provoj ushqimet, madje do të jetë hera e parë që provoj gatimet kineze dhe do jetë një eksperiencë shumë e interesante”, u shpreh ajo.

Henri ka dëshirë të provojë përveç ushqimeve edhe alkolin kinez. “Unë do të provoj disa nga ushqimet kineze dhe disa lloje alkolit tradicional të Kinës. Përsa i përket alkolit më pëlqen rakia e orizit sepse ka një shije specifike.



turës, Ansambli të Këngëve dhe Valleve Popullore, vizitorë të shumtë shqiptarë por dhe turistë të huaj. Disa prej tyre u shprehën dhe për mikrofonin tonë.

Dajani, një djalë i ri nga Tirana shprehet se i kanë pëlqyer shijet e gatimeve kineze. “Kam provuar shumë gjëra interesante dhe këtu është një lloj patatinash shumë e çuditëshme dhe shumë krispi. që është e bërë nga karkalecat. Ishte shumë interesante dhe kishte një shije shumë të çuditëshme, por ishte shumë e mirë. Pastaj gjërat e tjera që provova ishin disa ëmbëlsira me domate mos gaboj, kemi pastaj dhe alkolin që ishte shumë interesant. Këtu çdo gjë ishte shumë e mirë, një

të vërtetë perfekte. Duhet miksuar në fakt edhe kjo pjesa e ushqimit sepse është mirë pak shqiptare dhe pak kineze”- tha Dajani

Gloria, e cila studion në Institutin Konfuci në Tiranë e veshur me kostumin tradicional kinez lëviz për të ofruar njerëzit pranë panairit. “Unë kam provuar pak nga kuzhina kineze pasi jemi në lëvizje që mund të ofrojmë dhe pak persona të tjerë banues të Tiranës me veshjet, kostumet, ndoshta dhe me panairin nëse do të kenë dëshirë. Kemi parë më tepër instrumentat, të cilat ishin shumë interesante, pamë dhe një nga vajzat që po i binte njërit prej instrumentave me muzikë shumë relaksuese. Gjithash-

PRODUKTE TIPIKE

Degustimi i djathit shqiptar

Aktiviteti mbi Degustimin e Djathit mbajtur më 28 Shtator, ishte në kuadër të mbështetjes së përgjithshme që programi 'Zhvillimi i Qëndrueshëm Ru-

blerësve të mundshëm, si rrjetet e supermarketeve dhe agroturizmeve për t'u mundësuar atyre të demonstrojnë produktet e tyre.



ral' (SRD) i implementuar nga GIZ, i ka dhënë zë zinxhirit të vlerës së ripërtypësve të vegjël.

Objektivat e këtij aktiviteti ishin të shumfështa: duke u fokusuar në cilësisë e produktit (qumësht dhe djathë) dhe sigurinë ushqimore në të cilën është fokusuar programi SRD, duke ekspozuar ndërhyrjet që janë bërë me fermerët dhe qumështin, njësitë e përpunimit (baxhos dhe fabrikat e qumështit) përmes trajnimeve dhe demonstrimeve mbi shëndetin e kafshëve, higjienën e mjelies, analizat e qumështit, sistemin e transportit të qumështit brenda standardeve të BE-së, ruajtjen e qumështit para dorëzimit në njësinë e përpunimit, transportin drejt njësisë së përpunimit, standardet e përpunimit dhe krijimin e standardeve private lokale.

Objektivi i dytë është të bashkojë prodhuesit e djathit dhe t'i ekspozojë ata ndaj

Aktivitetet të llojit të testimit të djathit të qumështit nga ripërtypësit e vegjël kanë gjithashtu qëllim promovimin e prodhimit të djathit me cilësi të lartë përmes zhvillimit të një sektori konkurrues dhe të



qëndrueshëm. Përmirësimi i cilësisë së djathit ndikon pozitivisht, jo vetëm në rritjen e vlerës së produktit, por edhe

përbush kërkesat e konsumatorëve për ushqim të sigurt. Fokusi ynë është krijimi i standardit privat të produktit vendas, i cili i shton vlerë sektorit blegtoral, nga fermeri tek përpunuesit dhe prodhuesit e djathit nga qumështi i ripërtypësve të vegjël.

Disa nga rezultatet e deritanishme nga masat dhe aktivitetet e zinxhirit të vlerës të ripërtypësve të vegjël, të cilat u prezantuan gjatë aktivitetit vijojnë si më poshtë:

1. Trajnime mbi shëndetin e kafshëve dhe higjienën e qumështit, ku janë trajnuar 1220 fermerë, nga te cilët:

- 500 (ose 41%) janë fermerë të rinj deri në 40 vjeç
- 143 (ose rreth 15%) janë të kthyer nga vendet e EU
- Mbi 120 (ose 10%) janë femra

2. Të trajnuarit që përfunduan trajnimet me sukses,

përfituan nga një bidon qumështi inoksi 30 litra, ku:

(Vijon në faqen 10)

Panairi i Kulinarisë Kineze në zemër të Tiranës

(Vijon nga faqja 6)

Bora dhe Elvini kanë ardhur në Panairin e Kulinarisë Kineze të provojnë gatimet tradicionale, por dhe të ndjekin koncertin me artistët kinezë.



Elvini: Faktikisht unë provova nudells që ishin shumë të mira dhe fantastike me thënë të drejtën sepse ishin tradicionale kineze, dhe jo siç mund të kemi provuar më përpara që nuk kanë qenë tradicionale.

CMG: Shikoj që keni në duar dy letra me shkrim kinez. Çfarë shkruhet aty?

Bora: Unë në Panairin e Kulinarisë Kineze provova orizin kantonez, dhe një ushqim tjetër si lloj ëmbëlsire që me thënë të drejtën nuk ja di emrin. Ushqimet ishin shumë të mira edhe organizimi ishte mjaft i mirë, vetëm se kishte shumë njerëz, që të gjithë donin të provonin ushqimet tradicionale kineze.

CMG: E ndoqët dhe koncertin me artistët kinezë pas përfundimit të Panairit të Kulinarisë?

Bora: E ndoqëm deri në fund koncertin, një gjë shumë interesante sepse kultura kineze pavarësisht marrëdhënieve të dy popujve nuk njihet gjerësisht të paktën nga brezi i ri, ose përveç atyre që mund të kenë studiuar në Kinë. Kështu që ky shkëmbim kulturor mendoj se ishte mjaft i duhur dhe i hapur për të gjithë, pra të gjithë kishin mundësi që të shihnin këngët tradicionale kineze apo vallet e ansamblit.

Gatimi në Kinë është pjesë e një historie mijëvjeçare, sipas këtij stili, është i shkëlqyer, sepse ushqimet gatuhen shpejt dhe pjesa më e madhe e vlerës së tyre ushqyese ruhet. Për kinezët kuzhina e tyre është "perla më e shkëlqyer" e kulturës mijëvjeçare të Kinës dhe ata me të drejtë janë shumë krenarë. Në Kinë ushqimi nuk shërben vetëm për të mbushur stomakun; ai është plot me kuptim e domethënie dhe këtë mund ta vësh re lehtë gjatë kremtimeve të festave të ndryshme.

Krenaria Shqiptare - Ja pse gështenjat e Tropojës janë super të kërkuara në Evropë

Gështenjat e Tropojës janë të vetmet gështenja shqiptare që përbushin plotësisht cilësinë e kërkuar për eksport në Itali dhe vende të tjera të Bashkimit Evropian.

Studime të shumta kanë treguar se gështenjat e kësaj zone janë më të mëdha dhe më të ëmbla se gështenjat e tjera lokale.

Dhe po t'u shtosh dhe pyjet natyrale, prodhimin natyralisht organik dhe freskia e Alpeve ku ato rriten, padiskutim i bën ato akoma më unike në shije.

Gështenja e Tropojës ajo që kryeson eksportin, duke qenë gështenja e vetme shqiptare që përbush kriteret e cilësisë për t'u eksportuar në BE.

Sipas tregëtarëve të pyetur nga AgroWeb.org, kërkesa ndërkombëtare për gështenja me cilësi të lartë ka qenë në rritje që prej gjysmës së dytë të viteve 1990, pjesërisht edhe për shkak të interesit në rritje të konsumatorëve ndaj produkteve tradicionale dhe ekologjikisht miqësore.

Cilat vende i kërkojnë me ngulm Gështenjat e Tropojës?

Gati e gjithë sasia e mbledhur nga Masivi i Pyjeve të Gështenjave të Tropojës shkon për eksport, ku kryeson Italia dhe vende të tjera të Bashkimit Evropian.

Në tregun e huaj gështenjat shqiptare shiten disa fish më shtrenjtë se në vend duke sjellë një turrje të plotë të pranisë së këtyre gështenjave në tregun shqiptar.

Në Shqipëri prej disa vitesh funksionojnë pesë kompani që mbledhin gështenja për eksport drejt tregjeve të huaja.

Kërkesa e tregut vendas mbetet e lartë dhe kjo tregon mundësi për zhvillim të gësht-

enjave shqiptare për eksport, por sidomos për të përbushur nevojat e tregut të brendshëm.

Gështenjat shqiptare në pjesën më të madhe gjenden në anë të maleve dhe kodrave në Kolgecaj dhe Lekbibaj në Tropojë, në Shënmëri në Kukës, Mes dhe Shllak në Shkodër, Kashnjet në Lezhë, Shupal në Tiranë, në Pogradec, në Muzinë në Delvinë, Dhrovjan dhe Leshnicë në Sarandë.

Ndërkohë që edhe zona

Pse arrorët janë një mundësi e artë për rritje ekonomike?

AgroWeb.org raporton se përgjithësisht sektori i arrorëve (arrat, lajthitë, gështenjat dhe bajamet) shihet si një sektor me potencial të lartë për eksport për shkak të shumë avantazheve.

Që nga klima e favorshme tek kushtet e tokës, fitimi i lartë, kërkesa e papërbushur e tregut ndërkombëtar dhe duke qenë se nuk kërkon



të tjera si Berati, Skrapari, Përmeti, Gramshi dhe Tepelena e kultivojnë gështenjën, por në sasi më të vogla në një sipërfaqe totale prej 8000 ha.

AgroWeb.org raporton se brenda këtyre sipërfaqeve ka me qindra hektarë që mund të mbillen me gështenja, duke rritur kështu në mënyrë të madhe numrin ekzistues.

Kjo për të përbushur urinë e tregut evropian dhe duke i dhënë një shtysë të fortë ekonomisë së këtyre zonave që mban një familjet nga shitja e tyre.

Por sidomos masivi i gështenjave të Tropojës ka nevojë të vazhdueshme për mirëmbajtje, mbështetje me teknikë dhe ndihmesë direkte për të siguruar vazhdimësinë e këtij produkti kaq të kërkuar nga tregjet e BE-së.

shumë marketing dhe kërkesa për ruajtje.

Përvoja e fundit dhe rritja e shpejtë e drurëve frutorë tregojnë se fermerët shqiptarë janë të etur dhe të shpejtë në adoptimin e teknologjive moderne të prodhimit.

Në të njëjtën kohë kosto e punës është shumë e ulët duke krijuar një avantazh në këtë aspekt.

Nga ana tjetër afërsia e Shqipërisë me Bashkimin Evropian dhe procesi i saj i anëtarësimit për t'u bërë anëtare e BE gjithashtu ofrojnë avantazhe të shumta.

Që nga kosto e ulët e transportit dhe regjimit tarifor preferencial për të gjithë prodhimet shqiptare të eksportuara në BE, duke bërë që ato të jenë konkurrese në treg,

"Festa e fikut" në Roshnik, promovim i potencialeve të zonës

Për 3 ditë me radhë, në Roshnik të Beratit është organizuar "Festa e fikut", një nga produktet për të cilat është e njohur kjo zonë.

Festa ka mbledhur fermerë

tarët e lojërës për fëmijë, e bënë këtë festë fantastike për turistët dhe të gjithë pjesëmarrësit", u shpreh kryetari i bashkisë Berat, Ervin Demo, i cili ka publikuar një set fo-



të cilët kanë sjellë prodhimet e tyre në panairin agroturistik.

"Produktet e jashtëzakonshme të zonës, muzika, vall-

toqrafish nga atmosfera e ngrohtë që krijoi festa, e nisur prej datës 9 shtator.

Megjithëse fiku është kryef-

jala e kësaj feste, panairi i Roshnikut pati larmi prodhimesh të qarkut të Beratit.

Përgjatë këtyre ditëve u organizuan edhe takime me përfaqësues, agjenci turistike lokale e kombëtare në fushën e turizmit për të informuar për potencialet turistike të Roshnikut.

U bë gjithashtu një tur në bujtinat, kantinat dhe agrobizneset e Roshnikut, vizita në plantacionet e firqe dhe vreshtat. Gjithashtu pati koncert festiv me grupe artistike popullore dhe animatorë për fëmijët pjesëmarrës.

Festa e Roshnikut është një aktivitet i përvitshëm ku bëhet promovimi i produkteve të zonës. Njësia Roshnik ndodhet në territorin ku është dhe Parku Kombëtar Mali i Tomorit, i cili ka tërhequr vëmendjen e turistëve vendas dhe të huaj.



SHOQATAT ANËTARE

AVALB FEDINVEST BKFSH EKR IBMA HABA AOA UPM LEAA ADAMA ABA SHGF ALBAFLOR

SHKPVF RKUK SVP MSHKM BIOADRIA PPAM SHT UOTSH KEA BIOPANT ADAD PSN

KËSHILLAT RAJONALE

TIRANA DURRESI FIERI ELBASANI SHKODRA DIBRA

LEZHA GJIROKASTRA KORÇA BERATI VLORA KUKESI



Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar

www.kashalbania.org

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar



**MBËSHTETJE FINANCIARE
PËR TË GJITHË FERMERËT**

**KREDI E DEDIKUAR
PËR MBJELLJEN E GRURIT**



MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

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

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE VLORE

Për shekuj me radhë, vaji i ullirit i virgjër ka përfaqësuar burimin kryesor të lipideve në kuzhinën e përditshme të shumicës së popullatave rreth pellgut të Mesdheut, për shkak të karakteristikave të tij unike shqisore. Është interesante, se ka një interes të madh midis prodhuesve, për përmirësimin e karakteristikave organoleptike dhe ushqyese, për të përbushur kërkesat e konsumatorit për vaj ulliri të virgjër të cilësisë premium, të shëndetshëm. Ky artikull synon t'u vijë në ndihmë konsumatorëve dhe fermerëve për t'u njohur më tepër me prodhimin, ruajtjen, përpunimin dhe konsumin e vajit.

Statistika mbi origjinën dhe prodhimin e vajit të ullirit

Më shumë se 750 milionë pemë ulliri kultivohen në mbarë botën, numri më i madh i të cilave (rreth 95%) mbillen në rajonet e Mesdheut. Rreth 3/4 e prodhimit global të vajit të ullirit vjen nga Bashkimi Europian, ndërsa rreth 97% e këtij prodhimi vjen nga vende si Spanja, Italia, Greqia. Fosilet e gjetheve të ullirit janë gjetur në depozitat Pliocene në Mongardino në Itali. Mbetje të ullinjve të egër janë zbuluar në periudhën Kalkolitike dhe epokën e Bronzit në Spanjë, ndërsa ulliri më i hershëm në botë u gërmua në Kretë në sitin Minoan, në Vathipetro. Ekzistenca e pemës së ullirit daton në mijëvjeçarin e dymbëdhjetë para Krishtit.

Shqipëria është vend mesdhetar, i përzgjedhur dhe i privilegjuar nga natyra për kultivimin e bimës së ullirit. Numri i pemëve të mbjella në prodhim arrin rreth 8.2 milionë (2019). Konsumi i vajit të ullirit është rreth 5 litra/banorë, kjo sasi është e ulët në krahasim me vendet e tjera prodhuese të vajit të ullirit si Italia, Greqia. Ekonomia kombëtare përfiton mbi 25-30 milionë euro të ardhura në vit, ku prodhimi kokërr në vitet e fundit arrin 100 000 – 115,000 ton dhe njehsuar në vaj ulliri, 10 000 – 13 000 ton. Industria përpunuese është rritur në përputhje me rritjen e prodhimit të ullinjve dhe është në gjendje të përpunojë sasi të rritje të ullinjve të prodhuar. Sipas vlerësimeve, potencialet përpunuese përfaqësohen nga një rrjet prej 164 fabrika vaji me teknologji moderne, të cilat ende nuk shfrytëzohen si duhet, ndërsa në vitin 2009, kishte rreth 16 fabrika në punë për përpunimin e ullinjve të tryezës.

Klasifikimi i vajit të ullirit; Vaji që vjen nga prodhimi klasifikohet në:

VAJI I ULLIRIT, PRODHIMI DHE VLERAT USHQYESE

vaj ekstra i virgjër (acidi oleik i lirë jo më shumë se 0.8 g/100g ose 0.8%) ose "vaj ulliri i kategorisë së lartë i përfutur drejtpërdrejt nga fruti i ullirit dhe vetëm nëpërmjet proceseve mekanike", vaj ulliri i virgjër (aciditeti i lirë jo më shumë se 2 g/ 100g) ose "vaj ulliri i përfutur drejtpërdrejt nga fruti i ullirit dhe vetëm nëpërmjet proceseve mekanike", vaj ulliri i virgjër i zakonshëm (ac 3g/100g) ose "vaj që përmban vetëm vajra ulliri që kanë kaluar procesin e rafinimit dhe vajra të përfutur drejtpërdrejt nga fruti i ullirit".

Vajrat që vijnë nga industria e rafinimit: vajra ulliri lampante (të pangrënshëm), vaj ulliri i rafinuar (pas rafinimit, aciditeti max 0.3%), vaj ulliri për konsum.

Vajra që vijnë nga industria e ekstraktimit dhe e rafinimit: bërsi e virgjër (nënprodukt i ullinjve), vaj bërsie i papërpunuar (pas trajtimit me trieline), vaj bërsie i rafinuar (pas rafinimit ac max 0.3%), vaj bërsie ulliri (për konsum në shishe) ose "vaj që përmban vetëm vajra që vijnë nga përpunimi i produkteve të përfutur mbas ekstraktimit të vajit të ullirit dhe vajra të përfutur drejtpërdrejt nga fruti i ullirit".

A ka një datë skadence vaji i ullirit? Si ta kuptojmë që vaji është ende i konsumueshëm?

Shpeshherë kjo i është lënë në dorë prodhuesit, i cili jep informacion me fjalët "të konsumohet në mënyrë të preferueshme deri në..." prandaj nuk është një afat i detyrueshëm, por një këshillë. Data e skadimit të vajit i referohet shishes së mbyllur dhe të ruajtur siç duhet. Dhe kjo është në një vend të freskët dhe të thatë, i mbrojtur nga drita e diellit. Po, sepse jeta e vajit të ullirit ekstra të virgjër ndikohet shumë nga mënyra si ruhet. Armiqtë kryesorë të vajit janë drita, oksigjeni dhe temperaturat e larta.

Për të zgatur jetën e një shisheje me vaj është e nevojshme që vaji të qëndrojë larg rrezeve të diellit ose burimeve të dritës, në një vend të errët ose në enë të errëta, që nuk e lënë dritën të kalojë. Vaji nuk duhet të vijë në kontakt me oksigjenin dhe shishet duhen mbajtur fort të mbyllura. Nëse blihet vaj në enë të mëdha, pasi të hapen, përmbajtja duhet të derdhet në enë më të vogla të mbushura deri në buzë. Nuk duhet të transferohet kurrë herë pas here nga një enë në tjetrën, duke

lënë ajrin që hyjë në enë dhe të qëndrojë në kontakt me vajin për një kohë të gjatë, për ditë të tëra, sepse kjo gjë shkakton proceset e oksidimit dhe prishjen e vajit. Temperatura e ruajtjes është gjithashtu e rëndësishme. Idealja do të ishte të mbanin shishet në një temperaturë midis 10 dhe 18 gradë Celsius, duke shmangur rënien nën 7-8gradë. Në këtë prag, në fakt, fillon një proces i ndryshimit të gjendjes që mund të ndryshojë karakteristikat e vajit, veçanërisht nëse nuk filtrohet. Normalisht duhet të konsiderohet edhe një faktor tjetër. Sa më i pasur të jetë vaji në molekulat antioksiduese, si p.sh. fenolet dhe tokoferolët, aq më shumë produkti është në gjendje të rezistojë me kalimin e kohës", specifikojnë specialistët.

Normalisht është më e volitshme të konsumohet deri në 1vit por edhe nëse ka kaluar kjo periudhë ka dhe metoda sesi të provohet; shijimi dhe analiza fiziko-kimike. Në shtëpi, duke nuhatur përmbajtjen e shishes, është e lehtë të pikasësh "defektin" e vajit, i cili është një zile e rëndësishme alarmi që na tregon se vaji nuk duhet konsumuar. Metoda e dytë është analitike, nëse është e mundur, vaji dërgohet në laborator.

Parametra të ndryshëm përcaktohen në laborator, duke përfshirë peroksidet, të cilat tregojnë një ndryshim oksidues të produktit. Kufiri mbi të cilin një vaj konsiderohet i pakonsumueshëm është i barabartë me 20 (meq të O2/kilogram): sa më e ulët të jetë vlera e numrit të peroksideve, aq më e mirë është cilësia e vajit të ullirit ekstra të virgjër. Në përgjithësi, një vlerë nën 10 konsiderohet e kënaqshme. Vaji i vjetër është mirë të mos skuqet dhe nëse është e mundur të zëvendësohet në konsum me vajin e ri. Sa më i hidhur dhe pikant të jetë vaji aq më të sigurt jemi për praninë e substancave me vlera ushqyese në të.

Po cilët janë disa nga faktorët që përcaktojnë cilësitë e vajit të ullirit?

Karakteristikat e vajit të ullirit ndikohen nga faktorë të ndryshëm mjedisorë, si ushqyerja bimëve, shëndeti i bimëve dhe moshja e tyre, por karakteristikat e brendshme të kultivarit të ullirit konsiderohen si faktorët më përcaktues për cilësinë e vajit të ullirit. Më poshtë gjenden të shtjelluar disa nga këto faktorë.

Faktori gjenetik është më kryesori në

përcaktimin e cilësisë së vajit të ullirit, por edhe origjina gjeografike ka rëndësi pasi kultivarë të njëjtë të rritur në kushte të ndryshme, kanë përmbajtje të ndryshme fenolike. Kushtet e stresit mjedisor si temperaturat e larta, lartësia gjeografike e rritin përmbajtjen fenolike të vajit, por edhe duke aplikuar sistem ujite defiqent, duke llogaritur kërkesat për ujë, mund të rritë përmbajtjen e metabolitëve sekondarë, aq të dëshirueshëm për cilësinë e vajit.

Vjelja e ullirit në kohën e përshtatshme është e rëndësishme për të maksimizuar përbërësit cilësorë dhe për ta realizuar këtë, ulliri duhet të vilet në stadin më të hershëm të pjekjes, por që mund të varet edhe nga kultivari. Përpunimi i vajit; metoda e bluarjes, kushtet teknike, koha, temperatura dhe prania ose jo e oksigjenit kanë impakt në cilësi dhe vlerat organoleptike. Disa autorë kanë raportuar se centrifugimi me dy faza çon në sasi më të lartë përbërësish cilësor (oleacein, lignans, oleuropein, oleocanthal), krahasuar me atë me tre faza. Koha më e shkurtër e përzierjes (30 deri 45 min) ndikon pozitivisht, pavarësisht kultivarit dhe temperatura e rekomanduar është 27 gradë. Kushtet e ruajtjes; janë një pikë kritike në ruajtjen e vlerave ushqyese. Konteinerët e errët të qelqit dhe temperatura e ulët mund t'i ruajnë vlerat dhe përmbajtjen fenolike deri në 9 muaj, ndërkohë një temperaturë prej 37 gradësh e degradon përmbajtjen ushqyese brenda 3 muajsh.

Vlerat ushqyese të vërtetuara të vajit të ullirit

Në ditët e sotme, ky vaj bimor është ende duke u vlerësuar gjerësisht për atributet e tij organoleptike, duke u konsumuar qoftë i freskët apo si përbërës aromatizues në ushqimet e përgatitura; megjithatë, konsumimi i tij ka fituar një rëndësi të madhe në mbarë botën për shkak të përfitimeve shëndetësore të vërtetuara mirë. Në të vërtetë, gjatë dekadave të fundit, profili fitokimik dhe vetitë e vajit të ullirit të virgjër kanë qenë gjerësisht të studiuara.

Ka disa studime në të cilat shkencëtarët sugjerojnë se marrja e vajit të ullirit të virgjër kontribuon në përmirësimin e shëndetit dhe mirëqenies së njeriut duke ofruar efekte mbrojtëse kundër një sërë sëmundjesh kronike dhe kardiovaskulare, kancerit, çrregullime neurodegenerative dhe të lidhura me plakjen. Kjo përveç të tjerash i kushtohet përmbajtjes fenolike të vajit ekstra të virgjër, që ndikohet edhe nga faktorët e lartpërmendur.

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 numri i kaluar)

KUJDESI PËR MENAXHIMIN E LIVADHIT TË JONXHËS GJATË DIMRIT

Heqja e masës bimore të fund të sezonit (kositja e fundit)

Në kushte të kultivimit pa ujitje të jonxhës, sikurse ndodh në shumicën e fermave tona, gjatë muajve të nxehtë të verës, (fundi i korrikut deri në mesin e shtatorit), bimësia e jonxhës për efekt të mungesës së lagështirës tokësore dhe temperaturave të larta futet në një qetësi relative, e cila manifestohet me bimësi me trup të shkurtër, që lulëzon shpejt, me masë të pakët vegjetative. Për këtë arsye shfrytëzimi i jonxhës me kositje gjatë këtyre muajve është inefektiv (shpenzimet për kositje, kthim bari, mbledhje dhe magazinim) janë me vlerë më të lartë se vlera e prodhimit të marrë. Për këtë arsye, në shumicën e rasteve, fermeret nuk ndërhyjnë gjatë këtyre muajve me kositje por e zhfrytëzojnë jonxhishten me kullotje.

Sido që të jetë rasti, bimësia e jonxhës ka aktivitet fotosintetik edhe në këto kushte dhe produktet e fotosintezës (asimilatet) i rezervon më sistemin rrënjor dhe në rozetën e sajë më shumë se në pjesën mbitokësore. Këto rezerva që janë me shumicë, aktivizohen me krijimin e kushteve të përshtatshme të lagështirës tokësore dhe temperaturave dhe japin zhvillim vegjetativ të bujshëm. Ky zhvillim përkon me fillimin e shtatorit dhe vazhdon deri në mesin e muajit nëntor për varietetin e vendit dhe në fund të nëntorit dhe fillim të dhjetorit për varietetet e huaja të grupit me qetësi dimërore të klasës së 7 apo edhe të 8 (kanë cikël vegjetativ më të gjatë se ky i fundit). Për të gjitha këto arsye, gjatë muajve Shtator, Tetor dhe deri në fund të Nëntorit, jonxhishtet zhvillojnë një masë vegjetative të bujshme e cila mund të shrytëzohet me kositje ose me kullotje deri në mesin e muajit Tetor (4 deri 5 javë para rënjes së temperaturave nën minimumin biologjik të kulturës që është 5 gradë) ndërprejes së vegjetacionit efektiv).

Në të gjitha rastet, sasia e masës së prodhuar nuk e justifikon kositjen dhe përpunimin e masës së njomë, por edhe kushtet motit për përgatitjen e barit përkeqësohen shumë, prandaj në shumicën e rasteve, jonxhishtet futen në fazën e qetësi dimërore me një masë vegjetative me lartësi mbi 20-25 cm. Kur kjo masë nuk është shfrytëzuar deri në fillimin e muajit Nëntor, nuk duhet shfrytëzuar as me kositje dhe as me kullitje, por lihet të thahet natyrisht, nën efektin e rënjes së temperaturave dhe të ndriçimit diellorë.

Tharja e plotë (bimësia merr ngjyrën e verdhë të hapur) bëhet nga fundi i

Dhjetorit dhe fillimi i janarit. Në këtë kohë, masa e mbetur mund të shfrytësohet me kositje ose me kullotje. Kur bëhet me kositje, ajo duhet realizuar nga fundi i janarit dhe fillimi i shkurtit. Largimi i kësaj mase ka për qëllim: pakësimin e rezervave të sëmundjeve të cilat dimërojnë në lastarët e mbetura të bimësisë së jonxhës; ndriçimin e pjesës së gjelbërt të rozetës së jonxhës, luftimin e barishteve të këqija të vjeshtës vonë dhe të dimrit, që kanë mbirë gjatë periudhës së qetësisë dimërore të jonxhës dhe të gjitha këtondikojnë në ngritjen e shpejtë (zgjimit pranverorë) të bimësisë pas kalimit të temperaturave të ulta të dimrit dhe zgjatjes së ditës. Për dimërimin me sukses të jonxhishteve tuaja mendoni që para mbjelljeve të tyre, me zgjedhjen e varieteve me cilësi të tilla si: cilël vegetative të përshtatshëm për zonën tuaj; qëndrueshmëri ndaj dimrit; qëndrueshmëri ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve; plehërimin para mbjelljes me elementët e nevojshëm ushqyes, trajtimeve agroteknike të përshatshme pas mbjelljeve (kositje, ujitje, luftimin e dëmtuesve dhe sëmundjeve)

Kullotja e jonxhës

Kullotja e jonxhishteve gjatë qetësisë dimërore është një opsion. Ka mendime pro dhe kundër për sa i përket dëmtimit të livadhit të jonxhës dhe përfitimit të kafshëve nga kullotja. Në varësi me intensitetin e shfrytësimit të jonxhishtes gjatë vegjetacionit të verës, kohës së kositjes së fundit në vjeshtë, nevojës për bazë ushqimore merret edhe vendimi për kullotje ose jo. Jonxhishte e reja të mbjella në pranverë apo në fundin e verës, nuk duhen kullotur, pasi sistemi rrënjor dhe rozeta e bimësisë është e brishtë dhe dëmtohet lehtë nga dhembët e kafshës dhe thundrat e tyre, prandaj nuk duhen kullotur, e theksojmë edhe një herë. Jonxhishte e vitit të dytë dhe të tretë që janë me kapacitet të lartë prodhues nuk këshillohen të kulloten.

Kulloten jonxhat e vitit të katër e më pas të cilat kanë bimësi të rralluar por me rozetë të fuqishme dhe që planifikohen të prishen në pranverë. Kullotja ka ndikime negative mbi bimësinë kur kryhet vecanërisht: në kushte të lagështirës së lartë toksore; kur kullotet për një periudhë të gjatë kohe; kur ngarkesa për njësi sipërfaqje është e lartë: kur kullotet deri në fund të shkurtit dhe ditët e para të marsit (kohë kur bimësia po përgatitet të fillojë vegjetacionin). Efekti pozitiv i kullotjes është largimi i barishteve të këqija sidomos kur kullotet me dele, por nga ana tjetër është rrugë për transportimin

e farëravë të kuskutës dhe barishteve të këqija të tjera nga njëra parcelë në tjetrën një arsy e fortë për të mos e rekomanduar kullotjen. Këshillojmë që në se kullosni jonxhishten tuaj mbani parasyshë sa u tha më sipër, kulloteni në kohë të thatë, me ngarkesë optimale dhe për një periudhë jo në të gjatë se 7-10 ditë. Ndërprisni kullotjen në ditët e para të shkurtit.

Plehërimi

Plehërimi i jonxhishteve të instaluar dy dhe tre vjeçare (plehërimi sipërfaqësor sikurse dhe quhet) nuk rekomandohet dhe aty ku zbatohet ka efektivitet të ulët. Kjo sidomos për tokat me pjellori të mirë në fosfor dhe potas dhe të plehëruara në mbjellje me 140-180 kg lëndë aktive fosfor dhe me 150-200 kg/ha lëndë aktive potas. Por ezaurimi i lëndëve ushqyese për efekt të tërheqjes nga bimët me prodhimi dhe kalimin në forma të pa tretëshme dhe të pa përvetueshme nga bima bën të domosdoshëm vëmendjen për plotësimin e nevojave të bimës me lëndë ushqyese nëpërmjet plehërimit sipërfaqësor.

Plehërimi sipërfaqësor me fosfor dhe potas mund të bëhet për toka të varfëra me këto elementë dhe të plehëruar pak apo aspak në mbjellje. Në këto raste duhet të ndërhyhet në plehërim sipërfaqësorë për plotësimin e nevojave të bimësisë me lëndë ushqyese. Nga përdorimi i dozave të ndryshme të superfosfatit në një jonxhë të pa plehëruar në mbjellje dhe në tokë me pjellori nën mesataren në fosfor ka patur shtesë prodhim statistikisht të vërtetuar në masën 25-30%, po kjo shtesë është verejtur veçanërisht në kosën e parë dhe të dytë, më pak në të tretën dhe aspak në kosat e verës. Përdorimi i 60 kg/ha lëndë aktive fosfor jep shtesë që justifikohet me prodhim gjatë vitit dhe më pas.

Plehëroni jonxha të vitit të tretë dhe të katërt që janë të shëndetshme dhe premtoese për prodhim maksimal. Nëse do të plehëroni me superfosfat, tani është koha më e përshtatshme prandaj ju këshillojmë ta shpërndani në sipërfaqe pa humbur kohë. Shpërndarja tani i jep mundësi që lënda aktive të kalojë në trajtë të përvetueshme pas 2 muaj e gjysëm, pra në fund të Shkurtit. Çdo vonesë refelektton në uljen e efektivitetin të plehërimit. Praktika të plehërimit sipërfaqësorë të jonxhës me superfosfat në fund të shkurtit dhe gjatë marsit janë me efektivitet shumë të ulët, vecanërisht në kusht pa ujitje sikurse kultivohet jonxha sot në vendin tonë. Prandaj këshillojmë të eliminohet kjo praktikë e gabuar.

Plehërimi me azot i jonxhishteve të vjetra gjatë fundit të dimrit dhe fillimit të verës këshillohet vetëm për toka të ftohta dhe të drenuara (kulluara) keq, për t'i dhënë një nxitje bimësisë në fazat e fillimit të zgjimit dhe ngritjes. Këshillohet një dozë azoti pre35-40 kg/ha lëndë aktive azot. Është e pritshme që shtesa për efekt të plehërimit azotik vjen në një masë të konsiderueshme nga zhvillimi i barishteve graminore një dhe shumë vjeçare që janë të pranishme në livadhin e jonxhës. Por në kosat pasardhëse, dominon prodhimi i masës së jonxhës, në sasi dhe në cilësi. Edhe një herë: Përdor azot në tokat e ftohta dhe të pakulluara dhe vetëm për kosën e parë dhe jo në kosat e tjera sidomos për nivelin e prodhimit prej 600- 700 kv/ha masë të njomë.

Jonxhishte e vjetra të ezauruara (të degraduara) që janë planifikuar të prishen në pranverë, për të mbjellë më misër; mund të plehërohen me DAP, me qëllim që bimësia e kosës së parë të shfrytëzojë azotin e DAP-it dhe ndoshta edhe një pjesë të fosforit, ndërsa pjesa tjetër e fosforit mbetet për misrin. Rekomandohet të përdoret 1.5 deri 2 kv/ha DAP (72-96 kg lëndë aktive P2O5). Prishja e jonxhës për mbjelljen e msirit bëhet pasi është marrë dhe larguar masa e kosës së parë e cila realizohet nga 20-25 prilli dhe deri me 10 maj, në varësi me mundësitë e ujitjes. Kur mendohet të mbillet misri më parë se këto afate, pra sakrifikohet kosa e parë në favor të afatit më optimal të mbjelljes së misrit, mbi këto jonxhishte aplikohet gjysma e dozës së plehërimit planifikuar për misrin në formën e superfosfatit. Plugimi bëhet gjatë muajve të ftohtë të dimrit në se nuk është kryer deri më tani.

Përgatitja për mbjelljet e reja të jonxhës

Është prag dimri dhe një periudhë disi më pak e ngarkuar për fermerët, por që duhet shfrytëzuar për përgatjet e mbjelljeve të ardhshme të jonxhës, të cilat konsistojnë në sigurimin e bazës materiale (plehra kimike dhe farë) caktimin e parcelës ku duhet të mbillet jonxha, pastrimin nga mbetjet bimore të kulturave paraardhëse, hapjen e vijave kulluese për kullimin e parces, plugimin e saj në se ajo nuk është pluguar deri më tani. Plugimi i vjeshtës dhe dimrit krijon mundësi për rezerva më të mëdha ujore në shtresën e punueshme të tokë, mundësi organizative për të mbjellë shpejt në fund të shkurtit, me krijimin e kushteve të përshtatshme për operacionet e mbjelljes (diskim, frezim, mbjellje). Kujdes duhet treguar për kullimin e parcelës ku do të mbillet jonxha.

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

Përgatitën: I. Kaziu, G. Ramollari

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

