



FED invest zyrtarizon barazinë gjinore dhe fuqizimin ekonomik të grave në komunitetin ku punojnë dhe jetojnë

Faqe 6



Falë këshillimit në karrierë, Ilma po merr një vendim për profesionin e saj të ardhshëm

Faqe 2



Gjithë familja punon në fermë, historia e blegtorit në Selenicë: Shesim 600 litra qumësht në ditë, kemi fitime të kënaqshme! Do e zgjerojmë punën

Faqe 7



# 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

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 451  
Çmimi 125 lekë

15-ditëshi i parë i muajit dhjetor 2022

E përdyjavshme e pavarur

## NXITJA E EKSPORTEVE SHQIPTARE TË FRUTA - PERIMEVE

# RISI ALBANIA NXIT CERTIFIKIMIN E PRODHIMEVE BUJQËSORE "MADE IN ALBANIA", QË MBAJNË VULËN E SIGURISË PËR BLERËSIT NDËRKOMBËTARË

Aktorë ndërkombëtarë dhe kombëtarë të agrobiznesit u takuan për të ndarë praktikën dhe përvojat më të mira të fushës. Fokusi i konferencës ishte standardet e certifikimit në sektorin e fruta-perimeve. Krenarë që produktet shqiptare po aksesojnë tregjet ndërkombëtare në një numër të lartë. Konferenca u organizua nga MBZHR dhe Grupi Kombëtar Teknik i Punës GlobalG.A.P me mbështetjen e RisiAlbania-s

### RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Cilësia, certifikimi i produkteve bujqësore/ Grupi Kombëtar Teknik i Punës "GlobalG.A.P" mbledhet në Fier



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2



Krifca: Çelet thirrja për aftësimin e të rinjve në përdorimin e teknologjive



Faqe 4

### REPORTAZH



Bujtina "GLE ALB" në Dukaj (Tepelenë), një pikë mjalti e agroturizmit në Jug

Nga: Shkëlqim Hajno

Faqe 10

### SME

BERZH dhe BE rrisin konkurrueshmërinë e bizneseve të vogla shqiptare, mundësi të reja financimi



Faqe 6

### BUJQËSI

Certifikimi me GlobalGAP ndikim në rritjen e eksporteve për tregjet me vlerë të lartë

Faqe 3

### KËNDI I EKSPERTIT

- Trajtimi i viçave deri në këputje Fq.11
- Të ushqyerit e dosave gjatë fazës së laktacionit Fq.12
- Geosmina - Parfumi i tokës - Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari Fq.13

RISI ALBANIA

KONFERENCA

# Cilësia, certifikimi i produkteve bujqësore/ Grupi Kombëtar Teknik i Punës “GlobalG.A.P” mbledhet në Fier



kimi është baza, pa certifikim nuk mund të shkojmë askund. Ajo që duhet të bëjnë fermerët është që të ndërjegjësohen që cilësia nuk ka lidhje vetëm me shëndetin, por është edhe çështje parash pasi cilësia sjell fitim. Shqipëria ka sipërfaqe tokë bujqësore më të ulët në Europë, prandaj nuk mund të vazhdojmë më tutje pa u kooperuar dhe pa ndryshuar konceptin që kemi për cilësinë.”

Konkluzionet që u arritën nga ky takim ishin që fermeri i vetëm ka vështirësi për t'u certifikuar pasi ka kosto të larta, mungesë njohurish dhe fermat janë të vogla. Modeli që rekomandohet është që eksportuesi të bashkëpunojë me grupe fermerësh duke i asis-

RisiAlbania zhvilloi një takim në qytetin e Fierit me Grupin Kombëtar Teknik të Punës “GlobalG.A.P” me grumbullues dhe eskportues të fruta-perimeve, ku ishte i pranishëm edhe kryetari i Këshillit të Agrobiznesit Shqiptar, Agim Rrapaj. Cilësia, certifikimi i produkteve bujqësore sipas standardeve ndërkombëtare është bileta e eksportuesve shqiptar për të hyrë në tregjet me vlerë të lartë, në Bashkimin European edhe më gjerë. Në fokus të këtij takimi ishte diskutimi dhe bashkëndimi i veprimeve për të nxitur standartet e tregut të fruta-perimeve të destinuara për eksport në tregjet me vlerë të lartë duke pasur eksportuesit si rregullatorët kryesorë për zbatimin dhe certifikimin e standardeve të cilësisë. Ata u shprehën se kërkesat e tregut të Bashkimit European janë mjaft të larta për produktet e certifikuar dhe u treguan të gatshëm për të mbështetur fermerët e vegjël për certifikimin në grup. Aty u vlerësua edhe krijimi i dy trupave certifikuese shqiptare që do të thotë më pak kosto dhe më shumë fleksibilitet për prodhuesit dhe eksportuesit vendas.

Kryetari i KASH, Agim Rrapaj, theksoi rëndësinë e kooperimit dhe avantazhet që sjell certifikimi në grup. Ai tha: “Së pari duhet të shohim



faktin pozitiv që ne jemi të gjithë bashkë këtu, për të gjetur një zgjidhje dhe zgjidhjen e gjejmë duke kooperuar. Krijimi i shoqatës është një hapi i duhur në drejtimin e duhur për të nxitur dhe parandaluar që në momentin e parë që nisim problemet. Ne këmbëngulëm fort që të kalojmë në certifikimin në grup me GlobalG.A.P, edhe qeveria u sensibilizua. Po rrisim përpjekjet për të shkuar në tregjet me vlerë të lartë por certifi-

tuar me agronomë, specialist për cilësinë dhe atëherë mund t'ia dalin mbanë. Rreth 75% e certifikimit GlobalG.A.P, janë modele certifikimi në grup. Mesazhi final i Grupit Teknik Kombëtar është që të ndiqen në mënyrë emergjente këto praktika për të ruajtur tregjet aktuale që ka Shqipëria dhe për të nxitur bashkëpunimin me kontratë me fermerin, asistencë dhe kontrollin e vazhdueshëm ndaj tij.

# Ministrja Krifca: Shkëmbimet tregtare në bujqësi, janë rritur me 77%

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca vizitoi Panairin Ndërkombëtar Agro Expo-Global Gap që është çelur në ambientet e City Park, në Tiranë.

Ministrja Krifca u ndal tek strategjia e re për sektorin ku synim kryesor është arritja e

Ministrja vuri në dukje se në një vit të vështirë me kosto të rritura të inputeve dhe naftës, bujqësia shqiptare ka treguar stabilitet dhe qëndrueshmëri, në krahasim edhe me vendet e rajonit, me nivelin më të lartë të rritjes së sektorit midis vendeve të Open Balkan (Shqipëria

përafritmit të prodhimit bujqësor me standardet ndërkombëtare global GAP. Kemi mbështetur 56 fermerë për një vlerë 17 milionë lekë”, tha ajo.

Krifca e vuri theksin se sot nevojitet rritja e eksporteve duke tregtuar në tregje dhe produkte me vlerë të lartë të shtuar, produkte për të cilat ne kemi ekselencë.

“Skema e mbështetjes së bimëve mjekësore dhe medicinale ka qenë një skemë e përhershme e mbështetjes sonë. Por eksportet rriten edhe nëpërmjet rritjes së vlerës së shtuar të produkteve si pasojë e përpunimit të produkteve. Vetëm me fondet e IPARD II janë kryer 79 investime në agropërpunim me një vlerë prej 34 milion Euro. Janë ndërtuar njësi të reja përpunimi në sektorët e fruta perimeve, mishit, qumështit dhe përpunimit të verërave”, tha Krifca.

Krifca u fokusua edhe tek nisma Ballkani i Hapur të cilën e cilësoi mundësi e mirë që produktet tona të freskëta apo të përpunuara të eksportohen në tregjet rajonale më shpejt me më pak kosto.

“Për 9 muajorin e 2022, niveli i volumit tregtar me vendet nënshkruese të Open Balkan është rritur për bujqësinë dhe agropërpunimin me 33%. Kështu eksportojmë 22% më shumë në sasi dhe 74% më shumë në vlerë me Serbinë dhe 17% më shumë në sasi dhe 27% më shumë në vlerë me Maqedoninë e Veriut. Importet për të dy vendet ose kanë mbetur të njëjta (+0,73% në sasi me Serbinë) me 9 muajorin e vitit 2021, ose janë ulur ndjeshëm në sasi (-24% me Maqedoninë e Veriut ) krahasuar me një vit më parë”, tha ajo.



1 miliard dollarë eksporteve deri në vitin 2030 ndërsa mori fjalën në konferencën “Rruga e perimeve dhe frutave shqiptare drejt tregjeve ndërkombëtare”, pjesë e këtij panairi.

Krifca vuri në dukje se ky prioritet i këtij mandati, ka synim rritjen e ekonomisë dhe fuqizimin e familjes shqiptare.

Ministrja paraqiti edhe një panoramë të zhvillimeve të deritanishme në bujqësi dhe zhvillimin rural, ku sipas saj shkëmbimet tregtare të produkteve bujqësore kanë pasur një zhvillim të konsiderueshëm me rritje me 27% në 2021, nga 2017 dhe me 77% nga 2013.

“Eksportet totale të produkteve bujqësore arritën në 2021 46.4 miliard lekë, duke u rritur me +15.6%. Ato janë rritur 3.1 herë më shumë në vlerë dhe 3.6 herë më shumë në sasi në krahasim me eksportet në vitin 2013”, u shpreh Krifca.

+1.5%, Maqedonia e Veriut +0,1% dhe Serbia -5,4%).

Synimi, sipas saj, është të eksportojmë deri në fund të vitit gjysmë miliard dollarë

Krifca u ndal edhe tek përmirësimi i konsiderueshëm i gjithë infrastrukturës mbështetëse, që nxiti rritjen e nivelit të eksporteve me një arsenal pikash grumbullimi, pikash frigoriferike, tregjesh shumice e laboratorësh të analizave të cilat mundësojnë rritjen e eksporteve. Kështu nga pak njësi grumbulluese në 2013 sot ka mbi 260 pika grumbullimi të shpërndara në të gjithë Shqipërinë. Prej disa vitesh, theksoi ajo, ne i dedikohemi rritjes së prodhimit dhe në mënyre të veçantë eksporteve

“Qeveria shqiptare mbështet prodhimin dhe uljen e kostove të grurit, të perimeve, të kultivimit të bimëve mjekësore dhe aromatike, mbështet procesin e

# Falë këshillimit në karrierë, Ilma po merr një vendim për profesionin e saj të ardhshëm

Një nxënëse e shkollës së mesme po merr pjesë në programin e Këshillimit të Karrierës, i cili ofron trajnime praktike dhe mundësinë e këshillimit në karrierë për adoleshentët.

Ilma (18) është nxënëse e shkollës së mesme të përgjithshme në Tiranë. Asaj i pëlqejnë gjuhët e huaja dhe i pëlqen të punojë me të rinjtë. Ajo është e interesuar në gazetari dhe aktivizim. Ajo ka interesa të ndryshme, por ende nuk është e sigurt se cili mund të jetë profesioni i saj i ardhshëm. Për këtë arsye, nëpërmjet projektit Risi Albania, është njohur me Zyrën e Këshillimit të Karrierës ku asaj iu dha mundësia të marrë pjesë në sesionin individual të këshillimit në karrierë.

“Duke qenë e re, jam e vetëdijshme që kam një sërë mundësish dhe ky program ishte një mundësi që unë të

njoh më mirë aftësitë dhe cilësitë e mia për të zgjedhur më mirë profesionin tim të ardhshëm”, thotë Ilma.

Përveç mundësisë për mbështetje individuale përmes këshillimit në karrierë që ofron projektin, adoleshentët kanë mundësinë të provojnë potencialin e tyre në një fushë me interes dhe të fitojnë përvojën e parë praktike që do t'i ndihmojë ata të zgjedhin profesionin e tyre të ardhshëm. Kështu, gjatë sesionit të këshillimit në karrierë, Ilma foli për një sërë profesioneve dhe identifikimin e aftësive të nevojshme për të kryer me sukses punë të tilla. “Ne përcaktuam tri rrugë në të cilat mund të shoh veten dhe

rrugëtimin tim në karrierë dhe arrita të zbuloj se këto janë fillimisht aktivizimi, pasuar nga përkthimi dhe interpretimi. Veç kësaj, vendosa t'a provoj potencialin tim edhe në gazetari, sepse besoj se të gjitha këto janë profesione të lidhura ngushtë”, shtoi kjo nxënëse e shkollës së mesme.

### Në fokus punësimi i të rinjve

Trajnimet në vendin e punës si dhe lidhja e shkollave profesionale të bujqësisë dhe turizmit me bizneset lokale, janë pjesë e punës së Zyrës së Këshillimit të Karrierës, Bashkia Tiranë që mbështetet nga RisiAlbania, një projekt inovativ, i mbështetur

nga Agjencia Zvicerane për Zhvillim dhe Bashkëpunim, SDC, në partneritet me Ministrinë e Financave dhe Ekonomisë dhe që zbatohet nga Helvetas dhe Partnerët Shqiptarë. Projekti synon të ofrojë më shumë mundësi punësimi për të rinjtë dhe të reat në Shqipëri, nga mosha 15-29 vjeç, në mënyrë të qëndrueshme dhe gjithëpërfshirëse, përmes ndërhyrjeve në këto shtylla kryesore: Rritje e kërkesës për vende të reja pune në sektorin privat; Nxitje e ofertës së ofruesve privatë, programeve dhe metodologjive inovative; Përmirësim të shërbimeve të tregut të punës përmes këshillimit të karrierës dhe ndërmjetësimit dhe Përf-

shirje e të rinjve, pjesë e grupeve të marginalizuara në tregun e punës nëpërmjet ndërhyrjeve tona.

Investimi tek burimet njerëzore është një nga elementët më të rëndësishëm për zhvillimin e mëtejshëm të sektorëve përkatës. Duke parë nga afër praktikat profesionale në takime me përfaqësuesit e sektorit të agro-industrisë si dhe hotelerisë, së bashku me nxënësit e shkollave profesionale, përfaqësues të projektit Risi Albania po diskutojnë mbi sfidat e punësimit. Lidhja e biznesit direkt me shkollat është një domosdoshmëri për të ardhmen dhe ecurinë e tyre

Zyra e Këshillimit të Karrierës Bashkia Tiranë, viz-

itojë ambientet e UBT për të kryer një takim me studentët të Fakultetit të Agronomisë të këtij institucioni. Në këtë takim u prezantuan shërbimet e zyrës së karrierës dhe si kjo zyrë do t'ju vijë në ndihmë të rinjve e të rejave për zhvillim e orientim në karrierë. Prezantimi i parë nga ekspertët e bujqësisë në Bashkinë Tiranë ishte gjithë informues rreth drejtorisë së Bujqësisë dhe shërbimeve të shumta e programeve rurale të ofruara nga Bashkia Tiranë.

Takimi i hapi rrugë mundësisë që këta të rinj mund të kryejnë praktikën e punës pranë kësaj drejtorie në Bashkinë Tiranë, ndërsa kjo zyrë është e hapur për të gjithë të rinj e të reja që duan të përfitojnë nga shërbimet që ofron zyra si : këshillim individual, trajnime, orjentime profesionale, paraqitje dinjitoze të CV-së, etj.

AGROTECH EXPO 2022

NXITJA E EKSPORTEVE SHQIPTARE TË FRUTA - PERIMEVE

# RISI ALBANIA NXIT CERTIFIKIMIN E PRODHIMEVE BUJQËSORE “MADE IN ALBANIA”, QË MBAJNË VULËN E SIGURISË PËR BLERËSIT NDËRKOMBËTARË

Aktorë ndërkombëtarë dhe kombëtarë të agrobiznesit u takuan për të ndarë praktikat dhe përvojat më të mira të fushës. Fokusi i konferencës ishin standardet e certifikimit në sektorin e fruta-perimeve

Nxitja e eksporteve shqiptare të fruta - perimeve drejt tregjeve ndërkombëtare mbetet një sfidë për çdo fermer, por edhe për qeverinë që me politikat e saj synon të orientojë qartë grupet e interesit pikërisht në tregje të reja me interes. Tregjet e Bashkimit Europian janë të aksesueshme vetëm duke plotësuar me rigorozitet standardet e certifikimit që mban vulën e sigurisë për blerësit ndërkombëtar. Veçanërisht blerësit e mëdhenj të supermarketeve në BE janë duke rritur kërkesat e tyre për më shumë certifikime. Përpjekjet e RisiAlbania-s për certifikimin e fruta - perimeve ka nisur që prej vitit 2018 dhe sot ka rezultate konkrete, ku nga 50 Ha të certifikuar me GlobalGAP në vitin 2015, sot kemi rreth 500 Ha tokë të certifikuar në rrang vendi. E pranishme në këtë konferencë, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, znj.

Frida Krifca, u ndal në shifra konkrete, teksa theksoi objektivin e qeverisë për eksportet shqiptare.

**Frida Krifca:**

“I kemi vënë vetes objektiv një shifër të rëndësishme që ka të bëjë me një miliard dollarë deri në vitin 2030 për zhvillimin e mëtejshëm të eksporteve shqiptare, shifër e cila nuk mund të arrihet nëse ne nuk kemi në fokus cilësinë, certifikimin, organizimin më të mirë të prodhimit apo të përpunimit tonë në vend. Eksportet totale të produkteve bujqësore arritën në vitin 2021 në 46.4 miliard lekë duke u rritur me 15.6% nga viti i kaluar. Ne duhet të rrisim eksportet duke tregtuar në tregje dhe produkte me vlerë të shtuar dhe kjo është sfida kryesore që kemi, jo vetëm të prodhojmë cilësisht por të fokusohemi që vlera e shtuar të qëndrojë në vendin tonë.”

**Drejtori i projektit “Helvetas” të RisiAlbania-s, Z. Stephan Joss u shpreh:**

“Nëse i pyesim sot të rinjtë që pse po largoheni nga vendi, shpesh dëgjojmë përgjigje që janë shumë të ngjashme. Çelsi është punësimi i të rinjve, punimi me institucionet e trajnimit dhe ndërmjetësimit për të hyrë në sistemin e tregjeve dhe për t’u përpjekur të jemi pozitiv për të ndërtuar një cikël pozitiv.”

Edhe Z. Ami Von Beyme, menaxher pranë GlobalGAP vlerësoi procesin e certifikimit deri tani dhe cilësoi të rëndësishme lidhjen e fermerëve me tregjet me vlerë të lartë.

Znj. Iriana Gjana, përfaqësuese e trupës certifikuese “Bio Inspecta” u ndal tek hapat e duhur për procesin e certifikimit. Ajo teksoi se koncepti i prodhuesve dhe eksportuesve ka ndryshuar dhe janë bërë më viz-

ionarë në atë se çfarë kërkojnë duke u orientuar drejt cilësisë. Kreu i KASH Z. Agim Rrapaj u ndal tek pengesat e GlobalGAP në Shqipëri dhe çfarë duhet bërë për t’i dhënë zgjidhje.

**Agim Rrapaj:**

“Së pari duhet kooperuar, nuk mund të vazhdohet me këtë sistem individual ku 80% e fermerëve janë të paformalizuar dhe 20% të formalizuar. Kooperimi ka vështirësitë e veta por nuk është i pamundur që të realizohet. Një pasaportë cilësie në grup është shumë herë më e lirë sesa një pasaportë cilësie individuale. Së dyti duhet të shfrytëzohet mekanizimin, inovacionin dhe dixhitalizimin dhe e treta ka të bëjë me financimin. Ne kemi punuar fort si KASH që ky proces duhet subvencionuar fuqishëm, mbështetur jo vetëm nga buxheti por edhe donator.”

Z. Ergent Pire nga

“Creative Business Solution” u ndal tek ndikimi i certifikimit në grup me GlobalGAP në gjeografinë e eksporteve të fruta - perimeve shqiptare, gjithashtu edhe Znj. Enilda Lama nga EQSC theksoi rëndësinë e certifikimit në grup.

Z. Andon Rrapokushi, përfaqësuesi i kompanisë “Doni Fruit”, e cila është një ndër të parat kompani me produkte të certifikuar u ndal te problemi i përdorimit të pesticideve që lejohen në vendin tonë dhe më pas nuk pranohen nga tregjet europiane.

Profesori i asociuar Fatmir Guri foli për hapat që ka marrë Universiteti Bujqësor i Tiranës në drejtim të certifikimit.

**Fatmir Guri:**

“Ne i ofrojmë studentëve tanë nivelin më të lartë të informacionit përsa i përket karakteristikave, procesit të prodhimit dhe ruajtjes së cilësisë për tregjet Europiane.”

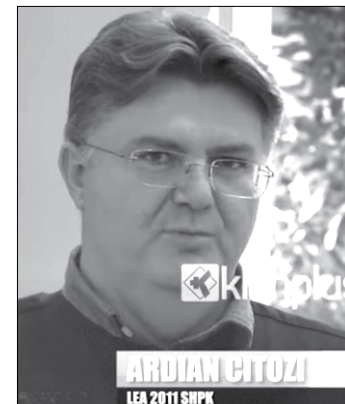
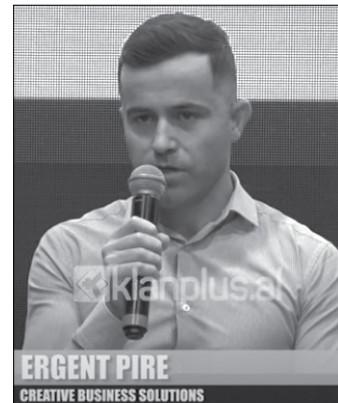
Z. Laurat Mulliqi, përfaqësuesi i Shoqatës së Fruta - Perimeve foli për sfidat e fermerëve në drejtim të certifikimit.

Në konferencë u theksuan edhe rëndësia e futjes së modeleve të reja të biznesit dhe proceseve të dixhitalizimit, si edhe rrugët për të gjetur klientë ndërkombëtarë.

Z. Ardian Citozi prej vitesh prodhon produkte me standard të lartë dhe është mjaft i kënaqur me tregjet europiane.

**Ardian Citozi:**

“Kompania ime është ndër të parat që është certifikuar në grup me GlobalGAP për produkte si sharqiri, gështenja, boronica, manaferra dhe planifikojmë certifikimin edhe për produkte të tjera. Certifikimi na jep akses që të punojmë më shumë dhe të rrisim eksportet tona. Njerëzit preferojnë të paguajnë më shumë për të pasur njëprodukt të shëndetshëm.”



## Certifikimi me GlobalGAP ndikim në rritjen e eksporteve për tregjet me vlerë të lartë

Gramos Osmani, Menaxher i Agrobiznesit në RisiAlbania në një intervistë për TV Klan: Qëllimi kryesor i programit RisiAlbania nxitja e punësimit të të rinjve në sektorët agrobiznes, turizëm, teknologji e informacion

**Intervista e Gramos Osmanit**  
A mund të bëjmë një përmbledhje të pikave kryesore që dalin nga kjo konferencë?

Së pari dua të them që ne si RisiAlbania punojmë sipas një programi që financohet nga qeveria zvicerane me partneritet me Ministrinë e Financave dhe në zbatim nga Helvetas e cila është një organizatë zvicerane me partner lokal në Shqipëri. Qëllimi kryesor i pro-



gramit është që të stimulohet punësimi i të rinjve në Shqipëri në sektorin e agrobiznesit, turizmit dhe teknologjisë së informacionit. Të rinjtë duhet të kenë akses ndaj shërbimeve të tjera shumë të rëndësishme në aftësimin e tyre. Kjo konferencë është kthyer në një traditë ku MBZHR në bashkëpunim me aktorë shumë të rëndësishëm edhe në këtë rast me GlobalGAP, Expocity dhe mbështetjen tonëbëjnë

këtë organizim me tematikë rrugëtimin e eksporteve shqiptare. Ishte një mundësi shumë e mirë për të dëgjuar raste pozitive, eksportues të cilët ia kanë dalë më së miri falë certifikimit GlobalGAP dhe modeleve të tyre të bashkëpunimit me fermerë në kuadër të certifikimit në grup. U njohëm me iniciativën për të prezantuar në Shqipëri një standard global dhe kjo është shumë e rëndësishme. Nga

përfaqësuesi më lartë GlobalGAP patëm vlerësime shumë pozitive për një ecuri shumë të mirë në rritje të grupeve të certifikuar ku kemi certifikuar 150 fermerë për një sipërfaqe mbi 500 Ha. Kemi të dhëna mbi rritjen e eksporteve për tregjet me vlerë të lartë cili ishte dhe qëllimi i këtij bashkëpunimi.

Sa pengojnë fermerët e pa formalizuar në këtë proces?

Pjesë e kësaj konference ishin ekspertë të rinj të cilët merren me këto standard, të cilët folën hapur dhe duke parashtruar kërkesat ndaj institucioneve shtetërore. Sfidat kryesisht janë në përdorimin e pesticideve të cilat janë të lejuara nga standardet ndërkombëtare. Fermerët duhet të kenë kujdes dhe të konsultohen me agronomët,

## Krifca: Çelet thirrja për aftësimin e rinjve në përdorimin e teknologjive

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural po mbështet përdorimin e teknologjive në përmirësimin e protokolleve apo në vitin e fundit të studimeve dhe që duan të marrin një eksperiencë të vlefshme, në një kohë kur nevoja për Zhvillimit Rural udhëheq, "Food for Health".



Ministrja Frida Krifca bëri të ditur sot janë orientuar shumë projekte që fuqizojnë të rinjtë në drejtim të përdorimit të teknologjive.

“Me Institutin e CIHEAM Bari, në mbështetje të projektit që Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural udhëheq, “Food for Health”, prezantuar një mundësi fantastike për 30 të rinj që të angazhohen më tej në aftësitë digjitale. Thirrja për aplikime çelet sot dhe do të jetë e hapur deri më datë 31 dhjetor”, tha Krifca.

Sipas saj, projekti mundëson bursë të plotë për një trajnim katër mujor pranë CIHEAM Bari. Një muaj në teori kodimi dhe tre muaj në zbatim të aftësive në tregun e punës në kompani koduese italiane dhe shqiptare.

## “Degustohet” vaji i ullirit italian, ministrja Krifca: Kemi 10.7 mln rrënjë ulli, por eksporti është i ulët

10.7 milion rrënjë ulliri, arrijnë të plotësojnë 97% të nevojave të konsumatorëve vendas, megjithatë eksportet mbeten në nivele të ulëta. Për të transformuar këtë industri, ministrja e Bujqësisë, Frida Krifca gjatë një aktiviteti degustues të vajit të ullirit në rezidencën e ambasadës italiane kërkoi bashkëpunim me partnerët

Vendi ynë prodhon me mijëra tonë vaj ulliri në vit nga rreth 10.7 milion pemë, por eksporti jashtë vendit është i ulët. Për të transformuar indus-

kulturë. Për sa i përket cilësisë është një rrugë e gjatë dhe një proces i gjatë, ku duhet të lidhim pjesën e prodhimit me pjesën e përpunimit dhe shërkulturë. Për sa i përket cilësisë është një rrugë e gjatë dhe një proces i gjatë, ku duhet të lidhim pjesën e prodhimit me pjesën e përpunimit dhe shërrëdhënie si me Italinë përmes programeve të mbështetjes”, tha Krifca.

Për të identifikuar cilësinë por dhe linjën e prodhimit të vajit të ullirit, një delegacion sipërmarrësish italianë dhe ekspertësh shqiptarë, degustuan në Rezidencën e Ambasadës Italiane varietete të ndryshme të vajit që janë në vendin tonë.

“Sot i dedikojmë fokusin tonë vajit të ullirit ekstra të virgjër. Duam ti japim rëndësi maksimale punës që po bëhet si skuadër për të mbështetur këtë sektor, në prodhimin e ullirit dhe më tutje, vajit të ullirit”, tha ambasadori Italian.

Ky aktivitet vjen në kuadër të projektit “VET through innovation” që ka lindur nga një marrëveshje italo-shqiptare, me qëllim zhvillimin, akreditimin dhe njohjen në nivel evropian të aftësive në sektorin bujqësor, në arsimin e mesëm e të lartë.



trinë përpunuese, Ministria e Bujqësisë, Frida Krifca kërkoi bashkëpunimin e partnerëve italianë.

“Ne prodhojmë rreth 97% të nevojave të vendit me këtë bimeve që kryejmë në fermë, dhe përpunimin më pas dhe certifikimin. Gjë që ne duhet të bëjmë hapa më të shpejtë sesa hapat që kemi bërë këto 30 vite. Duam të intensifikojmë mar-

## Certifikimi me GlobalGAP ndikim në rritjen e eksporteve për tregjet me vlerë të lartë

(Vijon nga faqja 3)

me kompanitë eksportuese pasi praktika të gabuara mund të çojnë në dëmtim të eksporteve.

**Cilat janë objektivat e mëtejshme?**

Ne kemi mbështetur grupin teknik i cili është themeluar dhe tashmë vazhdojnë punën në mënyrë vullnetare. Ky grup përbëhet nga ekspertë të fushës, nga përfaqësues të fushatave të sektorit dhe nga MBZHR. Hapat më të rëndësishme janë propozimet që i kemi bërë MBZHR se çfarë mund të përmirësohet në kuadrin ligjor, skemave mbështetëse, standardet, etj.

Sfidë mbetet edhe se si ekspertuesit duhet të stimulojnë fermerin që të ndjekë standardet, duke ngritur qendra të menaxhimit të cilësisë pajisur me agronomë, ekspertë të fushës dhe në sajë të këtyre shërbimeve të informimit apo këshillimit të ruajtjes tregjet që kemi, të rrisim cilësinë dhe pse jo të motivojmë të rinjtë të hyjnë në këtë sektor, pasi është një sektor që ka të ardhme.

## INSTAT: Importet e drithërave u ulën me 27%

Skemat e mbështetjes në bujqësisë, veçanërisht ajo e naf-tës pa taksa dhe e grurit, kanë ndikuar në rritjen e prodhimit vendas të drithërave.

Shifrat e publikuar nga INSTAT tregojnë se importet e drithërave në sasi shënuan rënie të fortë gjatë periudhës janar-tetor 2022, jo e zakon-të kjo në vitet e mëparshme.

Sipas INSTAT, gjatë 10-mujorit u importuan rreth 193 mijë tonë drithëra, nga më shumë se 266 mijë tonë në të njëjtën periudhë të vitit të kaluar, me rënie 27.4%.

Ekspertët e Ministrisë Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural shprehën se, skemat e sub-

vencionimit kanë mbështetur rritjen e prodhimit vendas dhe aq më shumë së fundi

prodhimin e drithërave nga frika e bllokimit të furnizimeve nga lufta në Ukrainë.



## Qeveria dëshon me taksën mbi produktet e qumështit - U dëmtuan bizneset, propozohet heqja për hurrën dhe krem qumështin

Qeveria është tërhequr nga taksës së hurrës së qumështit ka “eksperimenti” i vendosjes së ndikuar në rritjen e kostove të

taksës për krem qumështi.



taksës mbi hurrën e qumështit dhe krem qumështin. Ditën që në Parlament është miartuar buxheti 2023 dhe një pjesë e paketës fiskale, në komisionet kuvendore është depozituar për diskutim projektligji për disa ndryshime në ligjin “Për taksat kombëtare”, i cili nuk u trajtua bashkë me ndryshimet e tjera në taksa.

Sipas draftligjit, vendosja e

produkteve për kompanitë eksportuese, të cilat për prodhimin e produkteve të tyre përdorin si lëndë të parë hurrën e qumështit.

Kjo rritje e kostove ka bërë që produktet shqiptare të mos jenë konkurruese, kryesisht në tregjet ndërkombëtare. Në këtë kuadër propozohet dhe ky projektligj, i cili parashikon heqjen e taksës për produktin hurrë qumështi dhe

Në realcion theksohet se gjatë këtij viti, në të cilin janë aplikuar këto taksa, ka pasur shumë kërkesa për rishikimin e tyre nga subjektet eksportuese, të cilat përdorin si lëndë të parë hurrën e qumështit për prodhimin e produkteve të tilla si, kruasantë, biskotat dhe produkte të tjera të kësaj natyre.

Po ashtu është bërë dhe një vlerësim i të ardhurave që janë mbledhur në buxhet nga këto taksa të cilat rezultojnë në një nivel të ulët, me rreth 13.6 milionë lekë, për periudhën janar-shtator 2022 dhe parashikohet të arrijnë në total 18 milionë lekë gjatë gjithë vitit.

Për këtë arsye qeveria ka vendosur të kthejë mbrapsh vendimin e marrë në fillim të vitit me qëllim nxitjen e prodhimit të produkteve vendase dhe eksportimin e tyre në tregjet ndërkombëtare. Taksa për importimin dhe prodhimin e hurrës së qumështit krem qumështit është aplikuar në vlerën 150 lekë/litër.

## Pranë grave fermerë dhe prodhuesve të vegjël për të shkëmbyer njohuri mbi agroekologjinë

Në datën 8 dhjetor, tre gra aktive në rjetin rural Evelina, Tatjana dhe Rozeta zhvilluan në Dvoran, Korçë një workshop mbi AGROKOLOGJINE, workshopi mblodhi njëzet fermerë dhe fermerë në zonën e Dvoranit. Vetë pjesëmarrësit përfaqësonin përvojën e disa organizatave bashkë, ndër të cilat Forumi Rajonal te Gruas Rurale Korçë e Shoqatën e Fermerëve Dvoran.specialistit e bujqësisë po perpiqen të promovojnë agroekologjinë dhe të lehtësojnë shkëmbimin e njohurive lokale në lidhje me praktikën e agroekologjisë në nivel vendor, për të bërë në të ardhmen funksionale ‘shkollën’ e agroekologjisë – një shkollë pa mure dedikuar shkëmbimit të njohurive dhe praktikave ndërmjet fermerëve dhe aktorëve të tjerë.

**Po çfarë është agroekologjia**

Për njerëzit në terren, kjo është një mënyrë jetese manifestimet e së cilës janë të ndryshme nëpër territore të ndryshme. Megjithatë përkufizime të ndryshme po shfaqen... të cilat jo gjithmonë janë korrekte. Agroekologjia është një mënyrë e jetës dhe gjuha e Natyrës, që ne e mësojmë si fëmijët e saj.

Shumë inspiruese të takojë dhe flisje me anëtarët e @Forumit Rajonal të Grave Rurale Korçë dhe anëtarët e @Shoqatës së fermerëve Dvoran dhe të konfirmojë që gratë, njohuritë dhe liderët e tyre janë të rëndësishme për agroekologjinë. Edhe pse, ende gratë rurale janë përballë sfidave që burojnë nga aksesit i pabarabartë në asete prodhuese, këshillimin bujqësor, vendi-

marrjen dhe përfitime, etj. Megjithatë, që Agroekologjia të arrijë potencialin e vet të plotë, barazia gjinore është parakusht i rëndësishëm.

Workshopi ndër të tjera shërbeu për të prezantuar dhe njohur me një nga deklaratat më frymëzuese mbi #Agroekologjinë, të drejtat e fermerëve dhe prodhuesve të vegjël, komuniteteve rurale, etj., e cila njihet si #Deklarata #Nyelëni.

Një nga fermerët pjesëmarrës në workshop, Arben Licollari, ndau ndër të tjera: “11 shtyllat e kësaj Deklarate janë si një “Kushtetutë” për ne, fermerët dhe prodhuesit e vegjël. Ato synojnë të na mbrojnë në këto kohë që rendin shpejt drejt fitimit dhe frutave dhe

## TEMA TË DITËS

## ISUV zgjeron akreditimin me teste të reja për sigurinë ushqimore

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca informoi se java mbyllet me dy lajme shumë të mira nga bujqësia, konkretisht për Institutin e Sigurisë Ushqimore dhe të Veterinarisë (ISUV), si i vetmi institut reference që mbulon fushat e kontrollit dhe monitorimit laboratorik të sigurisë ushqimore, shëndetit të kafshëve si dhe mbrojtjen e bimëve.

“Lajmi i parë ka të bëjë me zgjerimin e akreditimit me teste të reja në disa laboratorë dhe lajmi i dytë ka të bëjë me miratimin e VKM për statusin, organizimin dhe fuqizimin e ISUV”, tha ministrja.

Sipas saj, objektivi kryesor për vitin 2022, për Institutin e Sigurisë Ushqimore dhe të Veterinarisë ka qenë mirëmbajtja e akreditimeve por dhe zgjerimi i tyre me teste të reja për fushën e veterinarisë, sigurisë ushqimore, fitosanitare në përputhje me standardet ISO.

Zgjerimi i akreditimit foku-

sohet në analizimin e pesticideve në fruta perime, shumë të nevojshme për fermerët tanë, analizimin e metaleve të rënda në produktet e peshkimit dhe diagnostikimin e influencës haviare përmes teknikave molekulare dhe serologjike.

“Tashmë me testet e reja të akredituar dhe të certifikuara ISUV, plotëson 1 368 teste të akredituar nga Drejtoria Përgjithshme e Akreditimit si i vetmi ent i njohur dhe i akredituar nga Organizata Europiane e Akreditimit, duke ulur kostot e prodhimit”, theksoi Krifca, teksa vuri në dukje se ISUV është i vetmi institucion që garanton cilësinë e ushqimeve, ushqimeve për kafshët, mbrojtjen e bimëve dhe mbrojtjen e shëndetit të publikut përmes analizave të thelluara laboratorike.

Gjithashtu, tha ministrja, “ISUV është vlerësuar për rritjen e kapaciteteve njerëzore dhe teknike, nëpërmjet hartimit të një grupi aktesh ligjore që ne

kemi ndërmarrë për arritjen e objektivit për një kontroll dhe monitorim nga ferma në tryezë, sipas standardeve të BE-së”.

“Me miratimin e kësaj pakete, ne shumë shpejt do t’u krijojmë shkencëtarëve dhe ekspertëve që punojnë në ISUV dhe që kanë punuar më përpara, mundësitë ekonomike dhe administrative që ata të rikthehen përsëri në institutin e ekselencës që ka qenë historikisht në studimet veterinarë dhe të ushqimit, por edhe në busullën drejtuese të sektorit”, u shpreh ajo.

“Nga ana tjetër, këto hapa janë në përputhje me një plan veprimi që adreson rekomandime të posaçme të progresportit të KE-së, për këtë sektor, sigurinë ushqimore, duke vendosur një gur të rëndësishëm në mbrojtjen e shëndetit të konsumatorëve shqiptarë dhe eksportëve tona që i kemi vendosur objektiv vetes për të arritur në 1 miliard USD, deri në 2030-ën”, deklaroi Krifca.

## 1500 fermerë në Berat përfitues të skemave mbështetëse

“Buxheti 2023 është më i larti ndonjëherë për Bujqësinë dhe Zhvillimin Rural”.

Kështu u shpreh ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca sot në bashkëbisedim me fermerë të Beratit, ku ishte i pranishëm kryeministri Edi Rama, teksa theksoi se “ky buxhet i ndërtuar për rezistencën ndaj inflacionit të luftës paralelisht mbështet dhe zhvillimin e qëndrueshëm të sipërmarrjeve bujqësore”.

“Buxheti 2023, mishëron një përpjekje të madhe në rrugën e

Ajo theksoi se, qeveria ka qenë dhe do të vijojë të jetë pranë fermerëve dhe komunitetit rural me mbështetje, për të përballur situatën e krizës së shkaktuar nga lufta në Ukrainë.

“Këtë vit nëpërmjet skemave të mbështetjes kemi mundësuar mbështetje më të lartë se asnjëherë më parë që prej viti 2009. Ndërsa në buxhetin e 2023 ne kemi parashikuar dyfishim të fondeve që shkojnë në financimin e drejtpërdrejtë të fermerëve. I kemi vënë vetes një objektiv: 1 mil-

konkrete, ministrja tha se, 7.1 milionë euro ka qenë fondi në dispozicion të fermerëve këtë vit dhe i gjithë ky financim do të disbursohet deri në fund të vitit 2022.

“Ndërsa është çelur thirrja e dytë për ‘Masën e grurit’, kemi shtuar dy herë fondet në dispozicion të skemë së naftës, kemi dyfishuar numrin e fermerëve përfitues në Berat, krahasuar me vitin e kaluar. Rreth 1500 fermerë beratas janë mbështetur me naftën me subvencione në blegtori, bimët medicinale, etj.”, u shpreh Krifca.

Ministrja informoi se, përmes mbështetjes së dhënë në Hoxhaj është shtuar me 80 hektarë sipërfaqja e mbjellë me serra, ndërsa në të gjithë vendin sipërfaqja me serra është rritur në 2 mijë ha.

Ai tha se, këto investime janë realizuar nga fermerë emigrantë që janë kthyer dhe kanë sjellë eksperiencën e fituar jashtë vendit në tokat e tyre dhe një pjesë e konsiderueshme e tyre janë mbështetur nga politikat e qeverisë.

Ministrja theksoi se, sot Shqipëria rurale flet me fakte në konkretizimin e diversifikimit të fermave.

Ajo solli në vëmendje shembullin e Fatmirit, që e nisi me një fidanishe, e zgjeroi me një kantinë investimin e tij dhe sot përruron pikën e re agroturistike.

“Ai më tha se vlera kryesore e këtij investimi është mbështetja që më keni dhënë ju, qeveria. Ndërsa ftesa ime është edhe për ata që janë skeptikë që t’i bashkohen bujqësisë, të investojnë në bujqësi, pasi bujqësia është në funksion të zhvillimit ekonomik të vendit”, përfundoi Krifca.



duhur të rritjes së konkurrencës, zhvillimit të vijueshëm të sistemeve prodhuese dhe rritjes së eksportëve në përputhje me objektivin tonë për 1 miliard eksporte agroushqimore në 2030-ën”, tha ministrja.

“I bashkohem turit të dialogut të kryeministrit Edi Rama me fermerë, agropërpunues në mbarë vendin për të diskutuar për një vit që ka qenë i pazakontë për sektorin e bujqësisë dhe për të diskutuar të gjitha masat që qeveria ka marrë për t’i ardhur në ndihmë këtij komuniteti për të përballuar situatën e vështirë”, u shpreh Krifca.

iard usd eksporte bujqësore deri në 2030-ën. Jemi në gjysmën e rrugës dhe shpreh bindjen se deri në fund të këtij viti do të arrijmë gjysmën e këtij objektivit, një objektiv numerik që kontribuon në ekonominë e vendit, mirëqenien e ekonomisë rurale”, tha ministrja.

Krifca solli në vëmendje impresionin e ministrit gjerman të Bujqësisë Cem Ozdemur, që vizitoi vendin tonë dy ditë më parë, për cilësinë e prodhimeve bujqësore shqiptare, të cilën siç tha ministrja, merita kryesore u takon fermerëve.

Duke u ndalur në shifra

## IPARD II, 59 kontrata për investime në agroturizëm, bujtina dhe hipizëm

Agjencia për Zhvillim Bujqësor dhe Rural përmes programit IPARD II, ka nënshkruar 59 kontrata për investime në agroturizëm, bujtina dhe hipizëm.

Sipas AZHBR-së kjo mbështetje është realizuar ndërtimi dhe shndërrimin i ndërtesave të stilit tradicional për veprimtari turistike.

Diversiteti i natyrës, peizaži, kultura dhe historia janë potencial për zhvillimin e turizmit të natyrës dhe atij rural në vendin tonë, duke shfrytëzuar rritjen e kërkesave turistike dhe shërbimeve të argëtimit alternativ si nga vizitorët vendas, ashtu edhe ata të huaj.

Në total sipas AZHBR-së, janë kontraktuar 476 investime në sektorin e bujqësisë dhe agropërpunimit në 4 thirrjet për aplikime të IPARD II.

Synimi i programit IPARD,

nga fondet e Bashkimit Evropian në bashkëpunim me qeverinë shqiptare, është zhvillimi i bujqësisë përmes modernizimit dhe automatizimit të veprimtarisë së fermave dhe eksportëve, duke



ndikuar pozitivisht në ekonominë e fermerëve dhe sipërmarr-

rësve, në punësimin e të rinjve dhe zhvillimin e bizneseve në zonat rurale.

AZHBR është në pritje të fondeve të reja përmes programit IPARD III prej 146 mil-

ionë euro, të gatshme për t’u in-

## AZHBR: 92% e fermerëve informacion të plotë për aplikimin në IPARD II

92% e fermerëve të anketuarve janë shprehur se kanë pasur informacion të plotë për mënyrën e aplikimit në programin IPARD II.

Banka Europiane për Rindërtim dhe Zhvillim përmes pyetësorit “Forcimi i kapaciteteve institucionale të AZHBR”, ka mbështetur me ekspertizë për riprogramimin e proceseve të punës në shërbim të fermerëve dhe agrobizneseve.

Ky anketim analizon eksperiencën e tyre për lehtësimin e mëtejshëm të procedurave aplikuese. Të anketuarit janë fermerë dhe agrobiznese të cilët kanë aplikuar në një nga format e financimit në katër vitet e fundit, ndaj të cilëve janë zhvilluar tre pyetësor, përkatësisht për Masat Direkte,

Investimet, pjesë të Skemave Kombëtare, si dhe për programin IPARD II.

Në këtë anketim 87% janë shprehur se kanë qenë të mirëinformuar përpara hapjes së thirrjes për aplikim për masat e Skemës Kombëtare, ndërsa 92% e të anketuarve janë shprehur se kanë pasur informacion të plotë për programin IPARD II.

Ndër kanalet kryesore të komunikimit dhe informimit janë vlerësuar faqja zyrtare e AZHBR-së, sportelet e Agropikave dhe AREB-et.

Shumica e tyre janë përgjigjur se u është dashur mesatarisht një javë për plotësimin e dokumentacionit të nevojshëm për aplikim, ku kërkesat për riplotësim doku-

mentesh kanë qenë kryesisht për ato të lëshuara nga institucione të tjera.

Kanali më i përdorur për komunikimin e shpalljes së aplikantëve përfitues është faqja zyrtare e AZHBR-së, Agropikat dhe nëpërmjet telefonit.

Rreth 70% e të anketuarve në një shkallë vlerësimi nga 1 deri në 5, kanë vlerësuar procesin në tërësi me notën 4-5.

Përmes këtij informacioni të detajuar nga BERZH, AZHBR kërkon t’u qëndrojnë më pranë fermerëve, duke synuar shmangien e vështirësive që ata mund të kenë hasur në procesin e përthithjes së granteve dhe përmirësimin e shërbimeve në kohë sipas afateve të paracaktuara.

## - Ministria e Bujqësisë mbështet startup-et -

## Fruta ekzotike në Divjakë, makineria e parë për fermerët ‘Made in Albania’ dhe risi të tjera

Katër ide të reja janë prezantuar në një takim me të rinj, ku u prezantuan projekte startup-e, mbështetur nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe Ministria e Shtetit për Mbrojtjen e Sipërmarrjes.

Projekti i parë i prezantuar këtë të shtunë vjen nga kompania “Inotecalbania”, e cila ofron një formë paketimi ndryshe nga ajo që jemi mësuar. Administratori i kompanisë,

Flladion Rrudha shpjegoi se kompania merret me produktin nga momenti që vjen nga toka e deri në ambalazhimin final.

“Realizojmë teknologji agropërpunuese 100% ‘made in Albania’, para katër vitesh vumë re që po ndodhte një situatë absurde, nga njëra anë kishim fermerë që nuk arrinin të shisnin produktin dhe nga ana tjetër një treg i jashtëm që po ulësite për produktet që ishin në Shqipëri.

Duhej mekanizimi i procesit dhe krijimi i standardit, instalimi i linjës së parë, i përpunimit nga momenti që vjen nga fusha, tek larja dhe ambalazhimi final”, tha Rrudha.

Projekti i dytë që prezantohet është një fermë në Divjakë e cila teston fruta dhe bimë që nuk janë tipike të vendit tonë, por të vendeve tropikale.

Agronomi Irakli Shkoza i ftuar në studio theksoi se fermerët e vendit tonë kanë një lloj qëndrimi në vend dhe nuk bëjnë përpjekje për të kultivuar bimë të tjera që nuk janë tipike të vendit tonë.

“Duke punuar për një kohë të gjatë në fushën e bujqësisë, mbi 40 vjet gati, vumë re që fermerët



## FED INVEST

## FED invest zyrtarizon barazinë gjinore dhe fuqizimin ekonomik të grave në komunitetin ku punojnë dhe jetojnë

FED invest i bashkohet rrjetit të organizatave, bizneseve që promovojnë dhe mbështesin fuqishëm Barazinë Gjinore dhe Parimet e Fuqizimit të Grave në komunitetin ku punojnë dhe jetojnë. Gjatë ceremonisë zyrtare të nënshkrimit të WEPs, e cila u zhvillua në Lushnje më 15 tetor 2022, UN Women dhe FED invest theksuan rëndësinë e angazhimit të sektorit privat për të mbështetur barazinë gjinore dhe fuqizimin e grave. Ceremonia e nënshkrimit të Parimeve të Fuqizimit të Grave me UN WOMEN u zhvillua në ambjentet e Qendrës ABA në Lushnje, pjesë e FED invest dhe u firmos nga Z. Michele Ribotta, Përfaqësues



i UN Women në Shqipëri dhe Z. Perlat Sulaj, Administrator i FED invest.

Kryetarja e Bashkisë Lushnje, zj. Eriselda Sefa, në përshëndetjen e saj theksoi se "partneriteti me aktorët ndërkombëtarë dhe sektorin privat, do të ketë impakt në rritjen e aktivizimit të grave dhe rritjen e kontributit të tyre në jetën ekonomike të vendit". Z. Michele Ribotta shprehu vlerësimin për FED invest si aktor i rëndësishëm në të gjithë Shqipërinë dhe sidomos në

zonat rurale për të përmirësuar jetën e grave dhe vajzave. Në takim morën pjesë zj. Estela Bulku, Drejtore e Programeve të UN Women, zj. Rachele Megna, zj. Yiyi Wang dhe z. Rildo Ngjela (UN Women), zj. Jona Dundo (PNUD).

Në fjalën e saj përshëndetëse, Deputetja e Qarkut Lushnjë, zj. Lindita Buxheli, shprehu vlerësim për punën e bërë ndër vite nga FED invest për përfshirjen dhe fuqizimin e gruas, kryesisht në zonën rurale.

Përveç mbështetjes me kredi dhe shërbime pagesash utilitare, anëtarët e FED invest, pjesëmarrëse në takim, ndër të tjera, theksuan kontributin e Qendrës ABA me shërbime jo-financiare si: ekspertizë, demonstrime në fermë, trajnime, informacione mbi teknologjitë e prodhimit, etj.

Nënshkrimi i Parimeve të Fuqizimit të Grave thekson më së miri vlerat dhe modelin unik të qeverisjes së FED invest-it me një anëtarësi prej 86 mijë, ku rreth 31 mijë e tyre janë anëtare femra dhe 66% e anëtarësisë të shtrirë në zonën rurale dhe 50% të portofolit të kredisë të përqendruar në bujqësi dhe blegtori.



## BERZH dhe BE rrisin konkurrueshmërinë e bizneseve të vogla shqiptare, mundësi të reja financimi

Banka Europiane për Rindërtim dhe Zhvillim (BERZH) dhe Bashkimi Europian (BE) po rrisin mbështetjen për bizneset e vogla dhe të mesme në Shqipëri përmes Programit të BERZH për Konkurrueshmërinë e SME-ve, që ofron mundësi të reja fi-

më konkurrues në tregjet vendase dhe ato të BE.

Ekaterina Solovova, drejtore e BERZH në Shqipëri, tha se "ndihma ndaj sektorit privat, veçanërisht për SME-të në Shqipëri që të bëhen më konkurruese dhe përdorimi më eficient i energjisë është një

Hubert Perr, kreu i Bashkëpunimit pranë Delegacionit të Bashkimit Europian në Shqipëri, tha se "kjo është një mundësi shumë e mirë për SME-të në vend që të lënë gjurmën e tyre të veçantë në tregjet rajonale veçanërisht në kuadër të situatës ekonomike globale. Ne

SME-të do të përfitojnë gjithashtu nga shërbimet këshillimore përmes programit të BERZH për Këshillimin e Bizneseve të Vogla. Programi lidh bizneset me konsulentë vendas dhe ndërkombëtarë që punojnë për identifikimin e sfidave si strategjia, market-

## Slow Food Berat në zbulim të recetave amerikane

"Nga toka në tryezë": shkëmbim i diplomacisë Culinare me kuzhinieren Tiffany Derry,

Berat. Kuzhina, si element bashkimi mes popujve, ka shërbyer për të bashkuar shijet dhe his-



është titulli i projektit që përfshiu komunitetin e Slow Food Berat të udhëhequr nga Alma Spathara në muajt shtator dhe tetor 2022. Në bashkëpunim me Ambasadën e Shteteve të Bashkuara në Shqipëri dhe Qendrën për Edukimin Kulinar, Slow Food Berat organizoi dy seminare trajnime me studentë nga shkollat hoteliere të Beratit dhe Tiranës. Shef Tiffany Derry, e njohur dhe e dashur në Teksas, ka sjellë eksperiencën e tij, aftësinë, ekspertizën për t'i ndarë me shefat e ardhshëm të kuzhinës shqiptare.

Tetori është muaji i vjeljes dhe nxjerrjes së vajit të ullirit, ndaj nxënësit e shkollës së Beratit së bashku me shefin e kuzhinës shkuan për të mbledhur ullinj të dhe së bashku ndoqën prodhimin e vajit të ri në fabrikën e vajit në fshatin Drobonik. Me atë vaj dhe produkte të tjera të freskëta të stinës, ata gatuan ushqime tradicionale të teksasit dhe shqiptare në kuzhinën komode të Hotel Castle Park Berat, shtëpia e Slow Food

toritë e rëndësishme. Kungulli i pjekur i shef Derrit u vendos pranë byrekut të kungullit të studentëve. Dhe bërçollat e qengjit të shefit gatuan për primatin me "Tavë kosin" me qengjin e shef Musliakës. Përvoja ishte e fortë dhe emocionuese për të gjithë të pranishmit.

Në shkollën e Tiranës, shef Derry ka gatuar me nxënësit një recetë shumë të dashur për të, "Gumbo" në versionin e nënës së saj. Është një përgatitje e ngadaltë, e mundimshme, që kërkon njohuri të mira të teknikave dhe përbërësve të kuzhinës. Janë të shumtë përbërësit që i lidhin dy kuzhinat, në radhë të parë "Bamja" ose okër që i jep emrin, por edhe specia, karkaleca deti, mish pule etje. Në vend të kësaj, studentët përgatitën qumështor, këtë tortë me qumësht që është e pranishme në një formë tjetër edhe në Shtetet e Bashkuara. Ishte një udhëtim, një eksperiencë, një dialog i rëndësishëm dhe i paharrueshëm kulinar.



nancimi për bizneset në vend.

Programi u prezantua sot në Tiranë dhe përfshin hua nga BERZH dhe incentiva në formë grantesh nga BE për bizneset e vogla në partneritet me bankat në vend.

SME-të do të mund të aplikojnë për investime në pajisje dhe makineri të reja dhe investime me qëllim rritjen e produktivitetit, uljen e shpenzimeve operacionale, rritjen e eficientësisë së energjisë dhe përfundimin me standardet e BE.

Krahas huave, bizneset do të përfitojnë nga incentiva në formë granti deri në 15 për qind të huasë, të financuara nga BE.

Qëllimi është të ndihmojmë SME-të të shkojnë përtej operacioneve të tyre të zakonshme dhe të investojnë në të qenit

nga prioritetet tona këtu. Ne jemi të lumtur ta zgjerojmë



këtë bashkëpunim me programe të ngjashme dhe të kemi qasje në sa më shumë biznese vendase në bashkëpunim me bankat tregtare".

do të sigurohemi që këto incentiva të përfitohen nga bizneset



që dëshmojnë vlerat bazë europiane në kuadër të sigurisë, standardeve të cilësisë dhe mjedisit. BE është këtu për t'ju mbështetur".

ingu, transformimi digjital, eksportet, eficienta e energjisë, menaxhimi financiar etj.

SME-të përfaqësojnë 99.8% të sipërmarrjeve të regjistruara në Shqipëri dhe gjenerojnë 81.9% të punësimit në vend. Por krahas pozitës dominante në ekonomi ato vuajnë shpesh nga mungesa e konkurrueshmërisë dhe qasja në financime.

Programi i BERZH për Mbështetjen e Konkurrueshmërisë shtrihet në të gjitha vendet e Ballkanit Perëndimor dhe synon të lehtësojë qasjen në financime për SME-të në vend. Më shumë se 850 biznese kanë përfituar nga programi rajonal deri tani.

Deri më sot BERZH ka investuar mbi 1.9 miliardë euro në Shqipëri.

## HISTORI NË FOKUS

# Gjithë familja punon në fermë, historia e blegtorit në Selenicë: Shesim 600 litra qumësht në ditë, kemi fitime të kënaqshme! Do e zgjerojmë punën

Një ndër blegtorët më të njohur në Selenicë është 76-vjeçari Mitat Hadëraj, i cili ka ngritur një fermë me 60 krerë lopë prej të cilave nxjerr fitime të mira, që shkojnë deri në 400 mijë lek në muaj. Ai ka treguar për Report tv gjithë eksperiencën e mundimshme por të suksesshme

Ndodhemi në fshatin Picas në fermën e Mitat Hadëraj, i cili prej më shumë se 40 vitesh punon, e ka nisur me pak bagëti dhe tani ka mbi 60 lopë

dhe tashmë në këtë fermë është e punësuar e gjithë familja. “Kostoja në këtu 100 milionë lek dhe me këto filluan stallat, kam skrep kombanjë,

imin për lopët. Para 3-4 vitesh në këtë fshat ishte problem ujitja, por tashmë është zgjidhur dhe ferma po shtohet dita ditës.

“Para 3-4 vitesh dështuam, i kam mbajtur lopët duke mbajtur kredi. Thahej misri se nuk kishte ujë. Tani kam bërë sillazhin, tokat i marr me qira 30 hektarë. Për punën tonë jemi të kënaqur, tani që kemi ujë”.

Nga këto lopë të rracës oshtenjë, Mitat Hadëraj merr plot 6 kuintal qumësht në ditë dhe tregun e ka të sigurt.

“Shes 6 kuintal në ditë me 600 lek/kg, rreth 11 mln në muaj, 7 mln i konsumojnë lopët, plus që bëra bërë elb e misër, ne punojmë vetë si familje. Kam ndërremend ta shtoj fermën por duhet të na ndihmojë dhe shteti për të investuar në stalla.

Ai sugjeron që Ministria e Bujqësisë të japë subvencione për sasinë e qumështit dhe jo për gjedhet siç është aktualisht. Në moshën 76-vjeçare, Mitati Hadëraj vazhdon të punojë me përkushtim dhe apelon bashkëfshatarët të merren me blegtorin.



“Në fillim kishim 4-5 lopë, ngritëm stallën, sot arritëm dhe kemi 50-60 lopë. E drejta është se kam pasion se kam punuar që 22 vjeç kam qenë brigadier në fermë”.

I biri, Albert Hadëraj u kthye nga emigrimi 16 vite më parë, investoi 100 milionë lek

korrese bari, tre rimoriko agregatet i kam vete dhe ne punojmë vetë. Unë dhe nipi punojnë jashtë sigurojmë ushqimin e lopëve, djali me nusen bëjnë punët brenda stallës”.

Mitat Hadëraj tregon se ka mbjellë tokat e marra me qira me misër e elb për të siguruar ushq-

# Pranë grave fermerë dhe prodhuesve të vegjël për të shkëmbyer njohuri mbi agroekologjinë

(Vijon nga faqja 34)

perimeve që vetëm duken bukur në formë e ngjyrë, por nuk shijojnë dhe nuk kanë vlerat e produkteve lokale që i kultivojmë organikisht”.

Zona është shumë e pasur me resurse gjenetike bimore dhe pjesëmarrësit demonstruan në miniaturë resurset kryesore të zonës të përgatitura nga gratë pjesëmarrëse. Për informacion, po japim një listë të shkurtër të disa prej resurseve gjenetike bimore të zonës:

Fasulja pllaqi, trenare, kosorka, bakër;

Qepa e Mirasit, qepa e Dishnicës, qepa e Linit;

Sallata marule e Korçës; specat gogozhare, hundashka, vëthka, poçe dhe pipërka e Bukovë;

Lakra koke/ Mishja e Korçës, Lakra e Bilishtit, Lakra Voskopit etj

Preshi i Belortasë

Molla e Hoçishtit etj

Pjepri Farashuku i Korçës, Thelaniku, Gorovece

Gratë pjesëmarrëse treguan rreth procesit të ruajtjes së farërave dhe ripërtëritjes së tyre, se si njohuritë rreth këtij procesi kanë kaluar brez pas brezi. Histori edhe më shumë se 100 vjeçare. Sa e jashtëzakonshme kur dëgjon fanatizmin e tyre në këtë proces dhe njëkohësisht bujarinë për të shkëmbyer me njëra tjetrën farëra të ndryshme dhe njohu-

ritë rreth tyre. Dhe e gjitha kjo bëhet pa mbështetje, në mungesë të politikave të farës që

tueshme dhe të dëmshme.

Në fund u diskutua edhe për sfidat që prodhuesit e vegjël



garantojnë të drejtat kolektive të fermerëve, grave në zonat rurale për të përdorur, shkëmbyer, mbarështuar, përzgjedhur dhe shitur farat e tyre.

Rozeta Gradeci ndau me pjesëmarrësit praktikën e mirë të krijuar nga COSPE në zonën e Zadrimës për të përfituar nga shërbimet e prodhuesve të vegjël dhe përfshirjen e tyre në bujqësinë organike. Por përvoja më e spikatur e COSPE është ndihma dhe ekspertiza e ofruar në krijimin e Bankës së Farës së Komunitetit në Shkollën e Mesme Profesionale “Ndre Mjeda” në Bushat, Shkodër. Këto janë fara autoktone përkundër atyre të shartuara që varen nga agroekologjinë e kush-

përbëjnë. Ende duhet të punohet me konsumatorët për të kuptuar vlerat e produkteve lokale, të cilat për shkak të madhësive të vogla dhe dukjes nuk janë të vlerësuar prej tyre, në një kohë kur vlerat ushqyese i kanë të larta. Në këtë drejtim, shqetësim tjetër ishte edhe pafuqia e fermerëve të vegjël për të investuar në marketingun dhe promocionin e produkteve të tyre, zinxhiri i tregëtisë që nuk ndihmon fermerët e vegjël, mungesa e mbështetjes për funksionimin e qëndrueshëm të shoqatave lokale të fermerëve, aksesit i ulët në shtëmat e mbështetjes kombëtare për bujqësinë, ndërgjegjësimi i ulët i konsumatorëve dhe tregëtarëve për vlerat dhe rëndësinë e prodhimit lokal etj.

# “Kantina Pupa” në Poliçan, mbështetje nga Qeveria për sipërmarrjen e bukur familjare

“Kantina Pupa” në Peshtan të Poliçanit falë ndihmës së qeverisë përmes AZHBR-së dhe programit IPARD II, ka ndërtuar bujtinën plot shije për të mikpritur turistët vendas dhe të huaj.

Kryeministri Edi Rama, i shoqëruar nga ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca, vizitoi këtë kantinë.

Ministrja Krifca tha se “në kantinë ka përmirësime shumë të mirë edhe në nivelin e teknologjisë”.

Në kantinë ndodhë edhe një grup somelierësh italiajnë, të cilët pas interesimit të kryeministrit Rama për cilësinë e verës në këtë kantinë, u shprehën se “gjatë panairëve në Milano, Itali, shumë vizitorë e pëlqyen verën shqiptare dhe kërkuan që ta sillnim në Evropë”.

Shqipëria dhe Italia janë përballë njëra-tjetrës, temperaturat dhe toka janë të përshtatshme për të çuar përpara pro-

jekte interesante për produktet si vaji, vera edhe rakia. Ne jemi këtu për të kontribuar dhe ndihmuar prodhuesit shqiptarë

rrënjë ullinj, 2 salla degustimi vere dhe 15 dhoma, gjithçka në funksion të agroturizmit të zonës.



për t'i dhënë një vlerë të shtuar kësaj vere që tashmë është në nivel të lartë”, tha përfaqësuesi i shoqatës së somelierëve të Italisë.

“Kantina Pupa” ndodhet vetëm 10 km nga qyteti i Beratit, në fshatin Fushë Peshtan, me 30 hektarë vreshta, 1000

Agroturizmi është kthyer në një formë e shkëlqyer biznesi për të mbajtur njerëzit në fshat dhe për të siguruar një zhvillim të qëndrueshëm në zonat rurale. Interesimi për të bërë investime të tilla ka ardhur gjithnjë në rritje në zonat rurale.

# Prodhim i lartë në Konispol, këtë vit 50 mijë ton mandarina! Eksportohen në Ballkan dhe Europën Lindore

Mandarinat e Konispolit po preferohen gjithnjë e më shumë në tregjet e huaja, kryesisht në Poloni e Çeki por dhe vende të tjera të Europës Lindore dhe të Ballkanit. Prodhimi është i bollshëm dhe çmimi i volitshëm, e vetmja ankesë e fermerëve është ndërprerja e energjisë elektrike

Prodhimi i mandarinave këtë vit në zonën e Konispolit është i bollshëm dhe pritet të shkojë në më shumë se 50 mijë tonë. Mandarinat dhe agrumet e tjera angazhojnë pothuajse të gjithë banorët e Bashkisë Konispol, por gjenerojnë edhe punësim për banorët e tjerë nga zona të Ksamit, Delvinës dhe rrethet e tjera.

“Prodhimi është në rritje sepse dalin në prodhim pemët e reja. Po malli tërhiqet, ka treg”, tha fermeri Stefan Lokoshi.

Mandarinat e zonës së Konispolit vlerësohen të një

Lindore.

“Tregjet tona janë në Polo-

tjera si Delvina, Ksamili. Ka

prodhim dhe treg, por e vet-



cilësi të lartë dhe prodhim pa pesticide të dëmshme dhe kjo bën që produkti të kërkohet nga tregjet në vendet e tjera të Ballkanit dhe Europës

ni, Çeki, Moldani tani së fundmi Kroaci, Mali i Zi dhe Serbi. Për punëtorët e kemi vështirë për shkak të emigrimit, por kemi punësuar nga qytete të

mja gjë që mungon është energjia sapo bie shi ikin dritat”, tha Arjol Shero eksportues i agrumeve.

Përveç mandarinave, në fermat e Konispolit kultivohen edhe kivi, por që prodhuesit shprehen se përballen me vështirësi në treg, pasi prodhimi nuk po gjen shitje as në tregun vendas.

“Nga 2013 kemi mbjellë përpos mandariave edhe kivi. Çmimi në tregun vendas është në rënie”, tha një tjetër fermer që kultivon kivi.

Shumica e banorëve të Konispolit kanë kultivuar në fermat e tyre agrume dhe vit pas viti prodhimi shënon rritje duke e kthyer në sektorin bazë të ekomisë së zonës.



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](http://www.kashalbania.org)

Këshilli i Agrobiznesit Shqiptar





**MBËSHTETJE FINANCIARE  
PËR TË GJITHË FERMERËT**

**KREDI E DEDIKUAR  
PËR MBJELLJEN E GRURIT**



## REPORTAZH

# Bujtina "GLE ALB" në Dukaj (Tepelenë), një pikë mjalti e agroturizmit në Jug

Nga: Shkëlqim Hajno

E ndodhur rreth 8 km larg qytetit me Kalanë rezidenciale të Ali Pashës, Bujtina "GLE ALB" në Dukaj të Tepelenës, ka vetëm katër javë që ka përfunduar së ndërtuari dhe ka nisur t'u shërbejë turistëve.

Është një nga disa bujtinat e jugut të Shqipërisë, që kanë lindur si lulëzim i sipërmarjes private të agroturizmit. Por ndryshe nga "Villa Goliku" dhe "Mira" në Peshtan, "Sofia" në Gllavë të Tepelenës, Ferma "Albanik" në Ballaban të Këlcyrës, etj., "GLE

fushën e Bambullit: "BAXHO REVAJ, Dukaj".

- Këtu ku ndërtuam më parë Baxhon dhe tani edhe Bujtinën, gjyshi Tafil Hysa, dikur kishte stanin ku mbarëshkonte mbi 1000 krerë dhi dhe i strehonte në një guvë të madhe

Ndër grupet e para të turistëve bën pjesë edhe ai i kryetarit të bashkisë së Pragës, i cili u ndiye mik i vlerësuar në Tepelenë dhe bashkinë e qytetit dhe kryemik në Bujtinën "GLE ALB" në Dukaj.

"Herën tjetër do të vij familjarisht" - u ka thënë zyrtari çek të zotërve të Bujtinës.

Por këtu vijnë turistë edhe

bisedën dhe nisim instiktivisht të mbajmë ritmin muzikor duke duartrokitur tok më të rinjtë e gëzuar në tavolinën e festës familjare.

- Nuk ka përfunduar e gjithë puna, - tregon Hysa. - Vetëm 70 për qind e saj ka përfunduar. - Po 30 përqind?

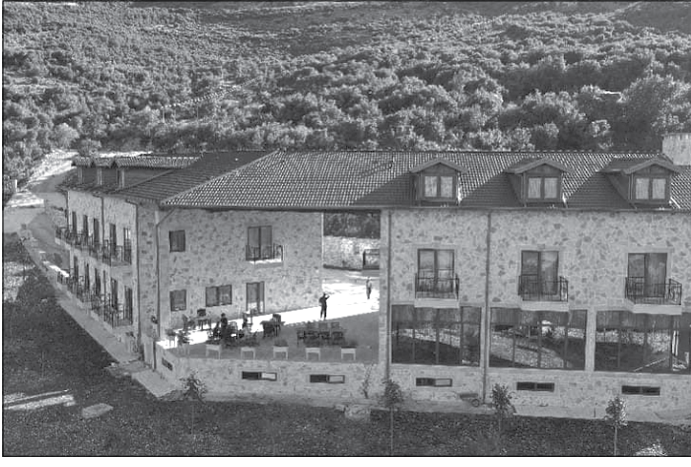
- Ka ende punë me sistemimin dhe zgjerimin e

Bujtië janë të oborrit të saj dhe periferisë rurale. Të gjitha bio dhe me shije të veçantë: nga qumështi i freskët i lopës, te mjalti i Dukajt me një aromë të veçantë të florës medicinale, vezët e pulave të fshatit, llojet e djathit prodhuar prej "BAXHO REVAJ, Dukaj", pa harruar llojet e reçelnavë që prodhohen të gjitha me frutat e Dukajt, këtu në Bujtinë.

Gjatë qëndrimit në Bujtinë ndjeheni të rrethuar nga gjelbërimi gjithëvjeter, për shkak

Vendbanimi datohet në shekullin III-II para Krishtit. Siç thonë specialistët, kemi të bëjmë me një vendbanim që i ka paraprirë Horës, ose ka kryer funksionet e mbrojtjes së saj, të cilën e ka humbur me kalimin e kohës. Është shpallur monument kulture në vitin 1963.

Vizitori këtu, sipas llojit të interesit, përveç vizitës në Kalanë e Qytezës, për rreth 20 min ecje, mund të zbresë të freskohet në verë buze lumit Vjosa, në rrjedhën e mesme të tij. Po, mund të ushtrinë në çdo stinë të vitit edhe peshkimin sportiv në këtë lumë dhe të kthehet në ballkonin natyror të Bujtinës "GLE ALB" në Dukaj, nga ku syri të rrok një hapësirë të pamatë



"GLE ALB" në Dukaj ka një parafundor me ndërtimin fillimisht të një baxhoje për përpunimin e qumështit të kësaj zone me emër në blegtori.

në shkëmb që quhet edhe sot Shpellat e Kopaçës.

Baxhoja pranë Bujtinës është moderne.

Përveç linjës së grumbullim-përpunimit, vëllëzërit kanë ndërtuar edhe odën e pritjes së miqve dhe disa mjedise ku akomodoheshin vetë, po edhe miqtë që frekuentonin këtë njësi përpunimi të qumështit pranë fshatit Dukaj.

Por ata tani kanë plane të tjera për zgjerimin dhe modernizimin e krejt linjës së grumbullimit, përpunimit magazinimit dhe ftohjes së prodhimit, etj.

2.

## "GLE ALB", bujtinë klas

Investimi serioz është mbështetur nga AZHBR dhe programi IPARD i BE-së.

Familja Hysa e përmend këtë fakt më krenari por edhe me një përgjegjësi të veçantë për ecurinë e mëtejshme të aktivitetit ekoturistik.



nga Tirana, Saranda, Gjirokastra, Fieri, Kosova, etj.

E projektuar nga dora dhe mendja e një arkitekti të talentuar (është një djalë i ri, të thonë); Bujtina "GLE ALB" në Dukaj, ka 19 dhoma dhe suita, ka sallonin e madh të pritjes, receptionin ku spikat harmonizimi i gurit të gdhendur dhe drurit si dhe një sallë ndenjeje dhe ushqimi, në krye të së cilës bien ë sy oxhaku që tani qëndron 24 orë i ndezur, duke shpërndarë, ngrohtësi dhe një ndjesi intime.

Në një kënd të kësaj sale të madhe, disa çifte të rinj ardhur enkas nga Tepelena, kremtojnë ditëlindjen e një 4 vjeçari kaçurel me sytë blu si të Vjosës së kthjellët. Djaloshi është ngritur përmbi karrige dhe fluturon nga gëzimi. Nis kënga e mirënjohur e ditëlindjes dhe ne e ndërpresim për pak çaste

rrugës hyrëse për autovetura dhe autobuzë, me gjelbërimin dekorativ. Të tjerat, në vijim.

3.

## MENAXHIMI NJË SFIDË DHE RESURSET PËRRETH

Që menaxhimi i kësaj bujtine komplekse është një sfida, këtë e kanë patur të qartë qysh në hapin e parë vëllëzërit Hysa të "GLE ALB" në Dukaj.

Për menaxhimin profesional bashkëkohor, familja Hysa është në tratativa me MASTER SHEF Tiranë, për një bashkëpunim të qëndrueshëm.

Më këtë hap të rëndësishëm këtu, është siguruar kualiteti i shërbimit për kamarierë dhe kuzhinierë, "thembra e Akilit" për sipërmarrje të tilla komplekse.

Ushqimet e servirura në



të makjeve mesdhetare dhe kudesit të vendasve për ta ruajtur me fanatizëm gjelbërimin.

Prej këtu pasionanti i natyrës, mund të zbresë në luginën e lumit Vjosa, pamjet e së cilës të mrekullojnë nga ballkonet e "GLE ALB".

Por mund të vizitohet edhe Kalanë e qytezës, një vendbanim atik i fortifikuar, në veriperëndim të fshatit Dukaj.

Sipas të dhënave, kalanë e qytezës e ka identifikuar fillimisht arkeologu Hasan Ceka gjatë ekspeditave të para për njohëse të vitit 1952.

Ndodhet rreth 300 m lartësi, në një kodër të vogël, që del në drejtim të lindjes nga shpati i malit mbi luginën e Vjosës dhe njëkohësisht mbi Horën.

pejzazhesh malore e lumore.

Në këtë kilometër të "stacionit" të Bujtinës, të zotët e Bujtinës kanë kuptuar mirë leverdinë dhe filozofinë e programit të qeverisë për bujqësinë, që ka në fokus të zhvillojë fshatin dhe turizmin rural nëpërmjet mekanizmave mbështetës, për rritjen e aktiviteteve agroturistike dhe bujtinave.

Dhe Bujtina "GLE ALB" në Dukaj (Tepelenë), është realisht një "pikë mjalti" e agroturizmit në Jug të Shqipërisë me atraksionet e saj me interes të veçantë për vizitorët dhe turistët, që shumë shpejt pritet të kenë një frekuencë më të lartë akomodimi në të katër stinët e vitit.

## Ministria e Bujqësisë mbështet startup-et - Fruta ekzotike në Divjakë, makineria e parë për fermerët 'Made in Albania' dhe risi të tjera

(Vijon nga faqja 5)

përpiqen të shfrytëzojnë kushtet e vendit tonë, Shqipëria ka kushte shumë të favorshme për



zhvillimin e në bujqësisë moderne, por struktura e kulturave tona ka një lloj qëndrimi në vend dhe ka përpjekje për të futur kulturë të tjera", tha Shkoza.

Projekti i tretë, "Smart Cities Program" u prezantua nga Esmerina Hidri dhe Rubin Haxhiymeri.

për të pasur një qytet sa më inteligjent për të gjithë banorët.

"Vjen si një nevojë urgjente për të adresuar problematikat që qytetet janë duke sjellë, për të adresuar problematika të energjisë, ujit. Ka nevojë që gjithmonë të dalim me ide se si t'i bëjmë qytete më të jetueshme,

me një cilësi më të mirë, në rastin konkret qytetarët e Tiranës të jetojnë në një botë më të mirë. Është një mundësi për të përfshirë komunitetet, kjo nis me përfshirje dhe qëllimi është të përfshijë sipërmarrës të rinj ku ata mund të eksplorojnë idetë e tyre për të dalë më pas të dalin me një program të qartë", thanë ata.

Kompania "Joor's" është projekti i fundit që u prezantua për këtë puntatë të "Startup".

Ajo i dedikohet të rriturve dhe fëmijëve duke ofruar produkte artizanale si shalle, kapuçe apo batanije. E veçanta e kompanisë është jetëgjatësia e kashmirit, e cila është mbi 100-vjeçare.

Alma Gjonca, e cila prezantoi para panelit produktin, theksoi se prodhimet e tyre janë të veçanta falë makinerive digjitale, dedikimeve dhe personalizimit për çdo klient. Ajo theksoi se produkti është unik për secilin klient që e porositi.



## Së shpejti mbërrijnë "banka e hapur" dhe "pagesat e shpejta"

Strategjia Kombëtare e Pagesave me Vlerë të Vogël ka sjellë rezultate të dukshme në rritjen e numrit të shqiptarëve që kanë llogari bankare dhe në rritjen e pagesave elektronike.

Banka e Shqipërisë po punon për të bërë të zbatueshëm në vitin 2024 "bankingun e hapur", ndërsa së shpejti pritet të miratohet edhe ligji "Për llogarinë e pagesave me shërbime bazike". Projekt tjetër prioritar është ai i "pagesave të shpejta" (instant payment), i cili do të mundësojë kryerjen pagesave dhe transferave në kohë reale në çdo moment, nëpërmjet celularit të tyre.

Projektligji i ri krijon kushte dhe rregulla për një sërë çështjesh si:  
a) mosdiskriminimin e konsumatorëve për hapjen e një llogarie pagese me shërbime bazike;  
b) moslejimin e refuzimit nga ana e bankave të çeljes së një llogarie bazike, përveç rasteve specifike të tilla si cenimi i kërkesave të parandalimit të pastrimit të parave dhe finan-

cimit të terrorizmit;

c) mekanizimin e vendosjes së tarifave për llogarinë bazike, ku në përgjithësi parashikohet që tarifat për shërbimet e ofruara për këtë lloj llogarie të jenë më të ulëta se ato për llogaritë standarde të pagesave, ndërsa për disa kategori vulnerabël është parashikuar që tarifa e shërbimeve të jetë zero.

Objektivi i këtij projektligji është promovimi dhe rritja e përfshirjes financiare të popullsisë, duke krijuar lehtësira për kategori konsumatorësh të cilët e kanë të vështirë apo të pamundur hapjen dhe mbajtjen e një llogarie pagesash (rrjedhëse) në banka, për shkak të kostove që ajo mbart.

Bazuar në statistikat e vitit 2021, qytetarët shqiptarë në moshë madhore kanë përdorur në përditshmërinë e tyre alternativat elektronike të pagesave mesatarisht 12.5 herë, duke tejkaluar kështu objektivin prej 10 pagesash për frymë në vit të vendosur në strategji.

# 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 KRUJË

#### TRAJTIMI I VIÇAVE DERI NË KËPUTJE

Të ushqyerit e viçave gjatë periudhës së qumështit është një moment me rëndësi të madhe si për zhvillimin e viçave po ashtu dhe në efektivitetin ekonomik të tyre.

Në muajt e parë të jetës viçat kalojnë disa momente mjaft të rëndësishme, të cilat lidhen kryesisht me zhvillimin e organeve të brendshme dhe veçanërisht me ato të aparatit tretës.

Viçat e sapolindur kanë një aparat tretës njëdhomëzor, i cili në një kohë të shkurtër, brënda disa muajve pëson mjaft ndryshime, të cilat lidhen sidomos me zhvillimin e plëndësit duke u transformuar kështu në një kafshë ripërtpëse.

Për këto arsye viçat në muajt e parë të jetës duhet të ushqehen me qumësht me qëllim që të plotësojnë nevojat e tyre për elementët e nevojshëm ushqimor por njëkohësisht të zhvillojnë aftësinë për të shfrytëzuar ushqimet voluminoze (foragjere të njoma dhe të thata).

Për të realizuar këtë qëllim duhet duhet t'i kushtohet vëmendje e madhe përpilimit të një racioni ushqimor që të ketë strukturë të tillë që të realizojë këto dy funksione, sepse përdorimi i tepërt i qumështit në të ushqyerit e viçave rrit koston e rritjes së tyre, por nga ana tjetër edhe mos përdorimi i ushqimeve të thata që në javët e para do të vonojë zhvillimin e aparatit tretës e për pasojë zgjatjen e periudhës që viçi të bëhet i pavarur nga qumështi i nënës (lopës).

Edhe pse viçi qëndron në një vend me nënën e vet dhe ka marrë sasi të mëdha kulloshtre, me anë të së cilës dhe të përkujdesjeve të veçanta gjatë 2-3 ditëve të para të jetës ka fituar një farë rezistence dhe gjallëri, nuk është në gjendje të përballojë jetën në bokse kolektive dhe mikroklimën specifike në stallë. Duhet të kemi parasysh se edhe më vonë rezistenca ndaj sëmundjeve të aparatit tretës dhe respirator është ende i ulët prandaj gjatë tre javëve të para të jetës ai duhet të mbahet në profilaktor, në bokse individuale, të dezinfektuara, të lara pastaj me ujë të zakonshëm dhe të pluhurosur në fund me gëlqere. Në treg gjenden një numër i madh dhe i ndryshëm dezinfektantësh.

Është e këshillueshme që çdo profilaktor të ketë 2 deri 4 seksione të izoluar nga njëri tjetri (numri i tyre varet nga numri i lopëve).

Rekomandohet që për çdo 10 lopë të jenë 1 – 2 bokse individuale.

Futja e viçave në profilaktor bëhet gradualisht (në bazë të lindjeve), ndërsa boshatisja e profilaktorit duhet të bëhet menjëherë.

Nëse plotësohet njëri seksion viçat e tjerë kalohen tek tjetri, ndërkaq seksioni i parë përgatitet sërish sipas mënyrës së sipërpërmendur, e cila përsëritet edhe një herë pas një javë me qëllim që të zhduken të gjitha mikroorganizmat. Pasi lihet bosh edhe për një javë tjetër mund të fillojë rim-bushja e tij.

Kur profilaktori është me 4 seksione një prej tyre mund të jetë me bokse kolektive 3-6 krerësh ku viçat mbahen javën e fundit me qëllim që të mësohen me mënyrën e

mbajtjes në periudhën pasardhëse.

Bokset duhet të kenë shtresë të bollëshme. Më e përshtatshme për këtë qëllim është kasha, byku, tallashi i drurit etj. Shumë fermerë preferojnë më shumë tallashin e drurit, pasi kasha e byku mund të konsumohen nga viçi dhe të shkaktojnë çrregullime digjестive.

Pastrimi i ambientit, dezinfektimi, pluhurosja me gëlqere etj., janë masa të domosdoshme, prandaj duhen kryer 2-3 herë në ditë.



Mënyra e mbajtjes së viçave varet nga kushtet klimatike në të cilat mbarështohen. Vëmendje e veçantë i kushtohet viçave që mbarështohen në zonat me klimë të ftohtë.

Për mbajtjen e viçave ka dy mënyra:

- Mbajtje në bokse të veçanta (individuale)
- Mbajtje në grup (disa krerë)

Të dyja mënyrat rezultojnë të suksesshme por suksesi varet shumë nga kujdesi i treguar nga fermeri dhe personeli për rritjen e viçave.

Mbajtja e viçave në bokse individuale shman:

- lëpirjen e njëri-tjetrit.
- dëmtimin e gjëndrës së qumështit nga thithja e papilave.
- minimizon përhapjen e diareve, të sëmundjeve infektive e parazitare.

Pra pakëson mjaft dëmtimet (ngordhjet) e tyre.

Më poshtë po paraqesim parametrat normale të hapësirave për të dy llojet e mbajtjes së viçave:

#### Mbajtja në bokse individuale

Mosha e viçit (javë)	Gjatësia (cm)	Gjerësia (cm)
Deri 2 javë	120	80
Deri 8 javë	140	90
Mbi 8 javë	160	100

#### Mbajtja në grupe

Pesha e viçit	Sipërfaqja e boksit m <sup>2</sup> / krerë
Deri 150 kg	1,6
150 - 220 kg	1,8
Mbi 220 kg	2,0

Përveç kësaj, bokset me këto përmasa kanë nevojë për më pak shtresë dhe zënë më pak vend në profilaktor, pra mund të vendosen më shumë të tillë, në një ambient.

Zgara e boksit duhet të jetë 25-30 cm mbi dyshemene e profilaktorit dhe largësia midis bokseve 30 cm. Këto përmasa krijojnë kushtet më të favorshme dhe rrisin rendimentin në punë.

Për mbarëvajtjen e gjendjes shëndetësore dhe rritjen e rezistencës së viçave rëndësi të veçantë duhet t'i kushtohet ruajtjes së parametrave optimale të mikroklimës në profilaktor. Temperatura më e përshtatshme për viçat është 10o-15oC dhe në se u sigurohet shtresë e thatë, sistem ventilimi i përshtatshëm për eliminimin e lagështirës dhe gazrave të dëmshëm ata mund të përshtaten më shpejt si ndaj temperaturave të larta ashtu edhe ndaj të ultave. Por nëse kushtet e mësipërme nuk plotësohen të gjitha atëherë rekomandohet si temperaturë optimale 18 – 20°C.

Gjithashtu në profilaktor duhet të sigurohet një koeficient i përshtatshëm drite, me qëllim që rrezet e diellit të depërtojnë në të gjithë mjediset e tij.

Regjimi i të ushqyerit përbën një problem kryesor në mbajtjen e viçave në profilaktor. Çrregullimet që ndodhin në aparatit tretës, përveç të tjerave janë të lidhur edhe me mënyrën e dhënies së qumështit, kohën, temperaturën e tij etj. Përveç kësaj një kujdes i madh duhet të tregohet nga fermeri në procesin e dhënies së qumështit. Sasia ditore që do t'u jepet viçave duhet të rritet në mënyrë graduale.

Në tabelën e mëposhtme është në mënyrë të përmbledhur një mënyrë për dhënien e qumështit:

Mosha në ditë	Sasia kg/ditë
Dita e 1 <sup>-e</sup> – 2 <sup>-e</sup>	Sipas dëshirës
Dita e 3 <sup>-e</sup> – 4 <sup>-e</sup>	3 – 4
Dita e 5 <sup>-e</sup>	4 – 5
Dita e 6 <sup>-e</sup>	5 – 6
Dita e 7 <sup>-e</sup>	6

Është e nevojshme që të sqarojmë se sasia ditore e qumështit nuk duhet t'i kalojë 8 litra

Në mëmëzimin artificial, duhet patur kujdes që të përdoren pajisje që t'u përshtaten sa më mirë veçorive anatomike dhe fiziologjike të aparatit tretës të viçave, si biberona, pirëse automatike etj.

Në vendin tonë në mëmëzimin artificial, vazhdon të përdoret përgjithësisht dhënia e tij me kova. Kjo mënyrë të ushqyerit, megjithëse është praktike, nuk është aspak racionale. Duke gëlltitur shpejt sasira të mëdha qumështi, viçi thith bashkë me të edhe ajër. Mund të ndodhë që një pjesë e qumështit të bjerë në rumen duke shkaktuar çrregullime të aparatit tretës që shoqërohen me diare etj.

Gëlltitja e shpejtë vështirëson mpiksje normale të qumështit dhe për pasojë asimilimin e plotë të lëndëve ushqyese të tij.

Mëmëzimi me biberon ka një sërë përparësish:  
- Viçi ruan një pozicion të përfaqësues me atë kur pi te lopa, duke bërë të mundur që qumështi kalon drejt e në mullëz.

- Ushqimi me biberon nga njëra anë bën të mundur që sasia e qumështit për çdo thithje të jetë e pakët dhe mpiksja e tij në mullëz të bëhet në koagula të vogla e poroze dhe nga ana tjetër rrit sasinë e pështymës që përzihet me qumështin e cila duke rënë në stomak ul në një fare mase reaksionin acid të lëngut të tij duke ndikuar kështu në uljen e aktivitetit të

himozinës.

Në këtë mënyrë lëngjet e stomakut, duke depërtuar më lirshëm në koagulat e vogla e poroze, bëjnë të mundur përvetësimin e tërë lëndëve ushqyese që përmban qumështi.

Në të ushqyerit e viçave gjatë kësaj periudhe kujdes i veçantë duhet treguar për temperaturën e qumështit. Ajo duhet të lëkundet në kufijtë e temperaturës trupore, pra 35-40oC.

Ruajtja e kësaj temperature është e domosdoshme pasi kapërcimi i këtyre kufijve ndikon në ndryshimin e temperaturës së përmbajtjes së stomakut, që sjell ndryshimin e kohës së mpiksjes së qumështit e për rrjedhojë çrregullime në gjithë aparatit tretës.

Qumështi që u jepet viçave duhet të merret nga lopë të shëndetshme e të pas-tra prej sëmundjeve infektive.

Qumështi u duhet dhënë viçave 2-3 herë në 24 orë, në porcione e intervale kohe të njëjta, në mënyrë që të asimilohet sa më mirë. Viçave u jepet dhe një sasi uji 1-2 orë pas ushqimit. Dhënia para kësaj kohe ndikon në uljen e koncentrimin të lëngut të stomakut, e për rrjedhojë shkakton çrregullime të aparatit tretës.

Për arsye të njohura higjienike, viçi pastrohet me furçë dhe me pece të lagur e të thatë 2-3 herë në ditë gjë që përbën edhe një masazh shumë të nevojshëm për të. Pas javës së parë të jetës në profilaktor, kur moti është i ngrohtë dhe me diell, viçat duhen nxjerë në ajër të pastër duke e rritur dita ditës kohëqëndrimin.

**Mëmëzimi artificial:** Menjëherë pas lindjes, viçi veçohet nga nëna, vendoset në bokse dhe kulloshtre e nënës i jepet me kovë. Kjo metodë vazhdon dhe përdoret gjerësisht sot nga shumë fermerë dhe jep rezultate të mira, por duhet patur kujdes higjiena e të ushqyerit (pastërtia e kovave).

Sasia e qumështit që pi viçi duhet të jetë e njëjtë pavaresisht nga metodat e përdorura.

Të gjitha pajisjet që përdoren për të ushqyerit e viçave duhen larë fillimisht me ujë të ftohtë, pastaj me ujë të ngrohtë e me sodë. Duhet dezinfektuar me preparate pa erë specifike dhe më në fund duhen shpëlarë me ujë të ftohtë. Në treg sot gjenden një gamë e gjerë produktesh të cilat përdoren për dezinfektim të tilla.

Një kompleks viçash që plotëson më së miri të gjitha kërkesat për mirëritjen e tyre, si në drejtim të ndërtimit ashtu edhe të pajisjeve, krijon kushte të përshtatshme pune dhe siguron efektivitet të lartë të saj.

Një mënyrë tjetër për të ushqyer viçat është dhe përdorimi i lopëve dado. Në këtë rast lopët me prodhimtari të lartë qumështi mund të përdoren për të ushqyer me qumësht 2-4 viça.

**Ushqimi i koncentruar:** Është një ushqim shumë i rëndësishëm për viçat dhe normalisht është më i lirë se qumështi i plotë.

## 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 FUSHË KRUJË

(Vijon nga faqja 11)

## TRAJTIMI I VIÇAVE DERI NË KËPUTJE

Në rritjen e viçave ne përqipemi të minimizojmë përdorimin e qumështit dhe të japim ushqimet e koncentruara në një moshë sa më të hershme.

Të ushqyerit me koncentratë, duhet të fillojë nga java e dytë e moshës deri në 2 – 3 muajt e parë. Çdo ditë koncentrata jepet e freskët dhe jo e ndenjtur meqenëse ajo bëhet e pashijshme (hidhërohet) dhe viçat e refuzojnë atë.

Ushqimet e koncentruara zakonisht quhen starter për viçat, ajo duhet të përmbajë celulozë në % të ulët dhe 15 – 20 % proteina.

Ushqime si bari i thatë, apo ndonjë ushqim tjetër i gjelbër i cilësisë së lartë duhet të përdoren sa më shpejt që të jetë e mundur në të ushqyerit e viçave.

Një fermer duhet të udhëhiqet nga dy kriteret për sasinë dhe dietën që duhet të përdorë në të ushqyerit e viçave :

- Nga shtesa e peshës ditore që kërkon të marrë. Kjo shtesë të merret me një kosto sa më të ulët që do të thotë përdorim e një racioni ushqimor me një kosto sa më të ulët.

- Uji i domosdoshëm zakonisht gjatë stinës së nxehtë. Uji duhet të jetë i pastër, i freskët dhe gjithmonë të jepet sipas dëshirës.

Ekziston një shumëllojshmëri në sasinë e përdorimit të tyre në të ushqyerit e viçave.

Më poshtë nëpërmjet një table do të japim një skemë orientuese që mund ta përdorin fermerët për të ushqyerit e viçave të moshës nga lindja deri në këputje.

Kur viçi fillon konsumin e sasive të konsiderueshme të barit të thatë si dhe të konsumojë çdo ditë rreth 1.4 kg koncentrat,

Javët	Qumësht i plotë (kg)	Qumësht skremuar (kg)	Koncentratë (kg)	Ushqime të tjera (kg)
Java e 2 <sup>-te</sup>	5	-	Sipas dëshirës	Bar i thatë jonxhe
Java e 3 <sup>-te</sup>	4	1	-	Sipas dëshirës
Java e 4 <sup>-te</sup>	3	3	-	Sipas dëshirës
Java e 5 <sup>-te</sup>	2	5	0.5	Sipas dëshirës
Java e 6 <sup>-te</sup>	1	6	0.5	Sipas dëshirës
Java e 7 <sup>-te</sup>	1	6	0.5	Sipas dëshirës
Java e 8 <sup>-te</sup>	-	6	0.6	Sipas dëshirës
Java e 9 <sup>-te</sup>	-	6	0.7	Sipas dëshirës
Java e 10 <sup>-te</sup>	-	6	0.8	Sipas dëshirës
Java e 11 <sup>-te</sup>	-	6	0.8	Sipas dëshirës
Java e 12 <sup>-te</sup>	-	5	1	Sipas dëshirës
Java e 13 <sup>-te</sup>	-	4	1.1	Sipas dëshirës
Java e 14 <sup>-te</sup>	-	3	1.2	Sipas dëshirës
Java e 15 <sup>-te</sup>	-	2	1.3	Sipas dëshirës
Java e 16 <sup>-te</sup>	-	1	1.4	Sipas dëshirës
Java e 17 <sup>-te</sup>	-	-	1.4	Sipas dëshirës
Java e 18 <sup>-te</sup>	-	-	1.5	Sipas dëshirës

duhet që fermieri të fillojë të ndërpresë gradualisht dhënien e qumështit.

Nuk na duket e tepërt që të japim disa rekomandime për fermerët që mbarështojnë viçat nga lindja deri në këputje.

- Kur përdorim zëvendësues qumështi, të rëndësishme janë raportet e tretjes me ujin.

- Pirja e qumështit nga viçi, duhet të bëhet shpejt. Zgjatja në kohë e pirjes së qumështit nga viçi tregon që viçi nuk është i shëndetshëm dhe qumështi duhet t'i hiqet viçit.

- Dhënia e qumështit duhet bërë në temperaturë 35 – 37 °C.

- Viçat duhet të mbahen në ambient të thatë, të pastër, pa lagështi dhe me shtresë të bollshme.

- Dhënia e kulloshtresë jo më vonë se 20 minuta pas lindjes dhe disa herë në ditë.

- Dezinfectimi dhe prerja e kërthizës.

- Zhbrirëzimi.

- Dhënia e ujit 1 orë para pirjes dhe 2 orë pas pirjes së qumështit;

- Dhënia e koncentratës dhe barit të thatë qysh në moshën 10 ditsh sipas dëshirës (ad libidum).

- Dezinfectimi i bokseve të profilaktorëve

dhe ndërimi i shtresës çdo ditë.  
- Evitimi i korentëve të ajrit.

Zhbrirëzimi është një proces i domosdoshëm që ka për qëllim eliminimin e rrezikut të dëmtimit të kafshëve nga njëra-tjetra por edhe i punonjësve që punojnë me këto kafshë.

Zhbrirëzimi është një proces i thjeshtë, i pastër, pa rreziqe pa shpenzime dhe që nuk kërkon njohuri të veçanta.

Për kryerjen e këtij procesi ka mënyra dhe metoda të ndryshme por që nuk janë objekt i këtij shkrimi. Normalisht duhet të kryhet në moshën 1 – 3 javësh.

Ventilimi është një proces që fermieri duhet t'i kushtojë një vëmendje të madhe. Ventilimi i përshtatshëm është i domosdoshëm:

- Për të minimizuar infeksionet.  
- Për të minimizuar lagështirën.  
- Për të ndihmuar në avullimin (largimin e erës së keqe të urinës dhe feçeve).  
- Për të larguar pluhurat.

- Për të bërë të mundur qarkullimin e ajrit.

Përveç sa u tha më sipër fermieri nuk duhet të neglizhojë për asnjë moment mbrojtjen e viçave nga sëmundjet e ndryshme. Këto sëmundje shkaktohen nga disa baktere apo viruse të cilat "sulmojnë" organizmin e pambrojtur të viçave.

Ndër sëmundjet kryesore që prekin këtë kategori viçash mund të përmendim diarea, pneumonia, paratifo etj.

Për të luftuar këto sëmundje përveç masave higjeno-sanitare mos neglizhoni kurrë asistencën e mjekut veteriner.

Përgatitën: Flamur Shabani, Albi Shehu

**Drejtoria e Teknologjive Blegtorale, QTTB-Fushë Krujë:****E-mail:qtbfushekruje@yahoo.com**

## QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUJË

(Vijon nga numri i kaluar)

## TË USHQYERIT E DOSAVE GJATË FAZËS SË LAKTACIONIT

**Ekuacionet e regresit janë:**

Humbja në peshë (kg) përgjatë 28-ditë laktacion =  $48.8 - [(9.60 \times \text{sasia e ushqimit (kg/ditë) gjatë laktacionit}]$

Humbja e rezervave dhjamore gjatë 28 ditë laktacion (mm P2) =  $11.1 - [(1.37 \times \text{sasia e ushqimit (kg/ditë) gjatë laktacionit}]$

Pra, një sasi mesatare ushqimi prej 6 kg/ditë do të rezultojë gjatë laktacionit prej 28-ditësh, në një humbje në peshë të gjallë prej 9 kg dhe një humbje në trashësinë e dhjamit në shpinë P2 prej 3 mm.

**Këto ekuacione sugjerojnë, se:**

a) Humbja në peshë të gjallë gjatë laktacionit mund të parandalohet duke përdorur një sasi ushqimi mbi 5 kg/ditë, e cila mund të arrihet lehtësisht.

b) Humbja në rezerva dhjamore mund të parandalohet duke përdorur një sasi ushqimi mbi 8 kg/ditë, e cila nuk arrihet lehtësisht.

c) Për të minimizuar humbjet në peshë, organizmi mobilizon sasira të konsiderueshme të lipideve.

d) 1 kg shtesë ushqim/ditë gjatë

periudhës së laktacionit prej 28 ditësh, do të shmangë humbjen e 10 kg peshë trupore maternal (të dosës) dhe humbjen e rreth 1.4 mm të trashësisë së dhjamit të nënlëkurës në shpinë.

Sasia e ushqimit gjatë laktacionit ka një efekt pozitiv në prodhimin e qumështit dhe peshën e gicave në këputje. Sasia e prodhimit të qumështit nga dosat varet shumë nga madhësia e çerdhës. Për të njëjtën sasi ushqimi të konsumuar, dosat me trup të madh do të kenë më pak ushqim të disponueshëm për prodhim qumështi sesa dosat me madhësi trupore të vogël, kjo për shkak të diferencave në kërkesat për mirëmbajtje.

Sasia e ushqimit që dosat konsumojnë gjatë laktacionit mund të llogariten si më poshtë:

Sasia e ushqimit të konsumuar gjatë laktacionit (kg në 28 ditë) =  $[240 - (0.20 \times \text{sasinë e ushqimit të konsumuar në 115 ditë të$

mbarsmërisë)] ose, sasia e ushqimit të konsumuar gjatë laktacionit (kg në 28 ditë) =  $212 - 3.6 \times P2$ .

kurse, sasia ditore e ushqimit të konsumuar (kg/ditë) =  $A + 0.7x$

ku, x- është madhësia e çerdhës dhe A- është kërkesat për mirëmbajtje [(0.49 MJ ET x Pesha trupore0.75)].

Rezultatet gjatë laktacionit do të varen shumë nga përqendrimi (densiteti) i lëndëve ushqyese në racionin ushqimor. Rekomandohet të përdoren racione ushqimore me densitet të lartë energjie (më shumë se 14 MJ ET/kg).

Në qoftë se sasia e ushqimit që dosat konsumojnë gjatë laktacionit nuk siguron energjinë e mjaftueshme, efekti i parë dhe kryesor është humbja në peshë trupore e dosës. Nga kufizimi i sasisë së ushqimit preken njëkohësisht edhe tregues të tjerë, si: prodhimi i qumështit nga dosat, shkalla e rritjes së gicave

dhe treguesit e riprodhimit.

Dosat të cilat janë shumë të dobëta ose shumë të majme, shfaqin tregues riprodhues të pakënaqshëm. Tashmë, është e provuar qartë për lidhjet negative midis kondicionit trupor të dosës në fund të laktacionit dhe aftësisë së dosës për t'u fekunduar (intervalit këputje-ndërzim). Për çdo 1% humbje të rezervave të indit dhjamor nga dosat gjatë laktacionit, do të kemi 0.1 gica më pak të lindur në pjelljen e ardhshme.

Problemet bëhen më evidente, kur humbjet në peshë gjatë laktacionit tek dosat me rezerva të pakta dhjamore janë më shumë se 10 kg, ndërsa tek dosat me rezerva të bollshme dhjamore arrijnë në 20 kg. Për të zbutur këtë deficit, veçanërisht në intervalin këputje-ndërzim, prëzenca e rezervave dhjamore është mëse e domosdoshme. Që të shmangim efektet negative në intervalin këputje-ndërzim, duhet që tek dosat në kohën e këputjes, trashësia e dhjamit në shpinë të jetë jo më pak se 12 mm P2 dhe jo më shumë se 25 mm P2.

Përgatitën: Fidel Gjurgji, Flutura Sala

**Drejtoria e Teknologjive Blegtorale, QTTB-Fushë Krujë:****E-mail:qtbfushekruje@yahoo.com**

## KËNDI I EKSPERTIT

## Geosmina - Parfumi i tokës

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Pothuajse të gjithë njerzit e kanë ndjerë aromën karakteristike të tokës kur bie shi pas një periudhe të gjatë kohore me thatësi të zgjatur. Apo aromën që vjen nga oborri i shtëpisë kur ujiten lulet në ditë me thatësi dhe të nxeha. Kjo aromë e veçantë dhe karakteristike, që të kujton shpesh dhe erën e mykut shkaktohet nga geosmina.

Geosmina është një derivat i dimetiluar i oktahidronaftalenit, i sekretuar kryesisht nga aktinobakteret dhe cianobakteret e tokës kur ato prodhojnë spore, duke i dhënë aromën e tokës së lëruar ose të lagësht pas një periudhe të thatë.

Gjatë reshjeve, atmosfera mbushet me një erë dhe për shkak të disa molekulave. Forca e shiut që bie në tokë bën që sporet të fluturojnë larg dhe të avullojnë këtë përbërje organike, e cila, e kombinuar me petrichorin dhe përbërës të tjerë si 2-metilizoborneol, jep këtë



erë shumë të veçantë dhe, e cila mbetet në atmosferë për një kohë të shkurtër. Nëse reshjet janë mjaft të forta, këto komponime përhapen me shpejtësi në ajër dhe kështu paralajmërojnë njerëzit më larg shiut për reshjet e afërta. Ky sinjal kimik është një shembull i simbiozës me bakteret terurike pasi ato tërheqin disa shumëkëmbështa (Hekzapode) të cilët ushqehen me këta mikroorganizma dhe kështu shpërndajnë sporet e tyre, duke favorizuar riprodhimin e mikrobeve.

Ky përbërës organik me origjinë mikrobike është gjithashtu një shënues i kontaminimit të verës nga bakteret ose i ujit të pijshëm nga mikroalgat. Ai lëshon një erë myku dhe një shije dheu.

Geosmina është një seskiterpen i parregullt, i prodhuar nga pararendësi universal i sesquiterpenit farnesil pirofosfat (i njohur gjithashtu si farnesil difosfat), në një reaksion me dy hapa të varur nga Mg2+. Geosmina, së bashku me monoterpenin e parregullt 2-metilizoborneol, së bashku përbëjnë shumicën e shpërthimeve të shijes dhe erës së shkaktuar biologjikisht në ujin e pijshëm në mbarë botën.

Geosmin ka një erë të

dallueshme dhe ose myku, të cilën shumica e njerëzve mund ta nuhasin lehtësisht. Pragu i zbulimit të erës së geosminës tek njerëzit është shumë i ulët, duke filluar nga 0,006 deri në 0,01 mikrogramë për litër në ujë. Geosmin është gjithashtu përgjegjës për shijen tokësore të panxharit dhe një kontribues në aromën e fortë (petrichor) që shfaqet në ajër kur bie shi pas një periudhe të thatë të motit ose kur toka shqetësohet.

Në terma kimike, geosmina është një alkool biciklik me formulë C12H22O, një derivat i dekalinës. Emri i saj rrjedh nga fjalët e Greqisë së lashtë (geō-), që do të thotë "tokë", dhe (osmē), që do të thotë "aromë". Fjala u krijua në 1965 nga biokimisti

amerikan Nancy N. Gerber (1929-1985) dhe biologu francezo-amerikan Hubert A. Lechevalier (1926-2015).

Petrichor është aroma e tokës që prodhohet kur bie shi në tokë të thatë. Termi vjen nga greqishtja e lashtë (πέτρα) "shkëmb", ose (πέτρος) "gur", dhe (ikhōr), lëngu eterik që është gjaku i perëndive në mitologjinë greke.

Shumë kohë përpara se ky fenomen të merrte emrin e tij në vitin 1964, ai ishte vënë re dhe diskutuar në qarqet shkencore.

Kështu një studiues francez Thomas Lambe Phipson (1833-1908), shfaqti në revistën "The Chemical News" në vitin 1891 "Më pas ai teorizon se era "... ishte për shkak të pranisë së substancave organike të lidhura ngushtë me vajrat esenciale të bimëve ..." dhe se këto substanca përbëhen nga "... aroma e lëshuar nga mijëra lule ... Përthithet në porët e tokës dhe lirohet vetëm kur zhvendoset nga shi. Pas përpjekjeve për ta izoluar, ai zbuloi se ai "...dukej të ishte shumë i ngjashëm, nëse jo identik me, yriom-cedren që rrjedh nga esenca e kedrit".

Fenomeni u përshkrua për herë të parë shkencërisht në një punim të marsit 1964

nga studiuesit australianë Isabel Bear dhe Dick Thomas, botuar në revistën Na-



ture. Thomas shpiku termin "petrichor" për t'iu referuar asaj që më parë ishte njohur si "erë argjilore". Në artikull, autorët përshkruajnë se si aroma rrjedh nga një vaj i nxjerrë nga bimë të caktuara gjatë periudhave të thata, ku ai absorbohet nga tokat dhe shkëmbinjtë me bazë argjile. Gjatë shiut, vaji lëshohet në ajër së bashku me një përbërës tjetër, geosmin, një nënprodukt metabolik i disa aktinobaktereve, të tilla si streptomicit, që emetohet nga toka e lagësht, duke prodhuar aromën e veçantë; ozoni mund të jetë gjithashtu i pranishëm nëse ka rrufe. Në një dokument vijues, Bear dhe Thomas (1965) treguan se vaji ngadalëson mbirjen e farës dhe rritjen e hershme të bimëve.

Mekanizmi i këtij fenomeni është si më poshtë. Kur një pikë shiu bie në një sipërfaqe poroze, ajri nga porët formon fluska të vogla, të cilat notojnë në sipërfaqe dhe lëshojnë aerosole. Aerosole të tilla bartin aromën, si dhe bakteret dhe viruset nga toka. Pikat e shiut që lëvizin me një ritëm më të ngadaltë priren të prodhojnë më shumë aerosole; kjo shërben si shpjegim përse petrichori është më i zakonshëm pas shirave të dobët. Anëtarët e rendit të baktereve të Actinomycetes janë përgjegjës për prodhimin e këtyre aerosoleve.

Hunda e njeriut është jashtëzakonisht e ndjeshme ndaj geosminës dhe është në gjendje ta zbulojë atë në përqendrimet deri në 0.4 pjesë për miliard. Disa shkencëtarë besojnë se njerëzit e vlerësojnë aromën e shiut, (Petrichor), sepse paraardhësit mund të jenë mbështetur në motin me shi për të mbijetuar. Devetë në shkretëtirë gjithashtu mbështeten në petrichor për të gjetur burime uji si oazet (vende me burime uji dhe bimësi në shkretëtirë), duke nuhatur ajrin për gjurmët e

aromës së Metabolitit geosmina.

Por disa momente para një

ngjarje shiu, një erë "dheu" e njohur si petrichor përshkon ajrin. Njerëzit e quajnë myshk, të freskët - përgjithësisht të këndshëm. Kjo erë në fakt



vjen nga njomja e tokës.

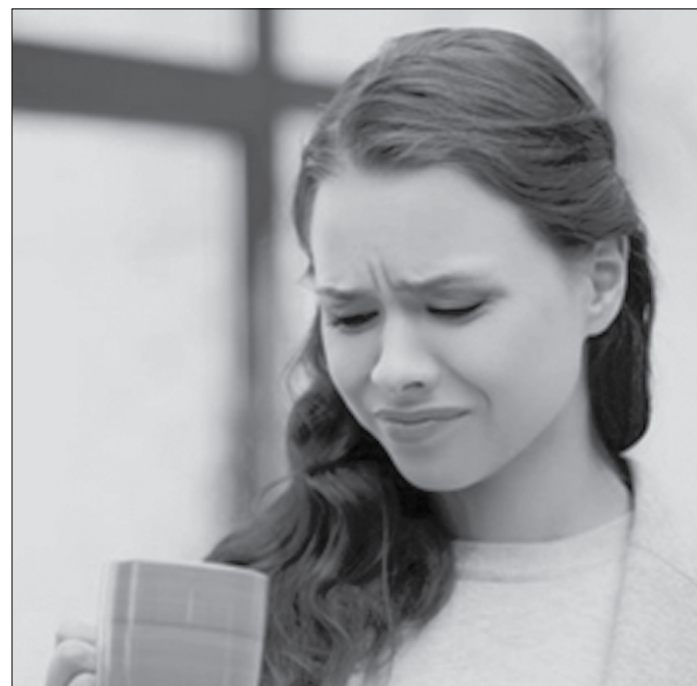
Geosmina është aroma e veçantë që lëshon dheu kur është i shqetësuar ose mbi të cilin ka rëneshi. Kjo është një erë e këndshme për shumicën e njerëzve. Kaq e këndshme, sapërdoret për t'i dhënë parfumeve një aromë prej dheu. Në prodhimin e saj është i përfshirë një numur i madh enzimesh, njëra prej të cilave është një enzimë kryesore: germacradienol sintaza.

Kohët e fundit pas zbulimit të Genomit të Streptomyces coelicolor, mbi të u gjet sekuenca për germacradienol sintaza. Është një proteinë prej pak më shumë se 700 aminoacide, prej të cilave dihet pak, përveçse është e përbërë nga dy domenet homologe. Nga të dy, vetëm njëri - ai N-terminal - është në të vërtetë i nevojshëm për sintezën e geosminës. Detajet e biosintezës së geosminës janë ende një mister, edhe pse zbulimi i germacradienol sintaza sigurisht që po ndihmon për të zbuluar rrugën biokimike e cila çon në atë. Prej disa

kohës është sugjeruar që formimi i geosminës sipas të gjitha gjasave përfshin veprimin e një germacradienol-sintaza në farnesilpifosfat. Dhe kjo me të vërtetë ka rezultuar të jetë rasti. Germacradienol-sintaza zandosha katalizon ciklizimin e farnesilpifosfatit, i cili është një hap i hershëm në biosintezën e geosminës. Hapat pasues - që çon në vetë metabolitin geosmin - përfshijnë veprimet e të paktën tre enzimeve të tjera, të tilla si një ciklazë, një reduktazë dhe njëhidrosilazë.

Cili mund të jetë roli i një metaboliti si geosmina? Sigurisht që nuk mund të jetë vetëm për t'i dhënë verës dhe ujit një shije të ndryshme. Ka një numërtë

hipotezave. Disa mendojnë se mund të jetë përarsyet mbrojtëse: prodhojnë një erë të fortë që të këndshme dhe grabitqarëdo të largohen



nga gjahu i tyre. Por geosmina mund të jetë gjithashtu një mënyrë dinake për të promovuar sporulimin. Aroma e veçantë që lëshohet nga geosmina zakonisht ndodh aty

ku është e përfshirë lagështia. Devetë mund të nuhasin një oazduke nuhatur ajrin për gjurmët e aromës së metabolitit geosmin. Ndërsa devetë shuajnë etjen e tyre, një luzmë sporesh Streptomyces do të gëlltiten me ujë e pirë nga devetë ose do të gjejnë një mënyrë për t'u ngjitur në gëzofët e kafshëve. Në këtë mënyrë, sporet mund të jenë bartur për kilometra të tëra.

Në të njëjtën mënyrë, disa lule kaktusi gjithashtu mund të përdorin aromën e geosminës për të mashtruar insekte, në një lloj mikromike aromatike. Me të vërtetë, insektet tërhiqen nga bimët me shpresën epak pije freskuese dhe në kërkimin e tyre për ujë, ata në fakt shërbejnë si pjalmues.

Përveç që u jep lëngjeve një shije myku, aroma tokësore e geosminës gjithashtu mund të depërtojë në tulin e frutave dhe perimeve, madje edhe të peshkut, duke i bërë ato mjaft të pakëndshme për konsum.

Fabrikat farmaceutike që përdorin Streptomyces në prodhimin e antibiotikëve për shembull, përgjithashtu uzinat që përpunojnë tulin e frutave krijojnë erë karakteristike të geosminës, veçanërisht në mot të ngrohtë. Problemi është se geosminai reziston oksidimit dhe është e vështirë për t'u hequr duke përdorur trajtimet standarde.

Komponimet e shijes dhe erës (T&O) janë një problem i madh për shumë industri në mbarë botën. Ato gjenden në shumë prodhime, duke përfshirë: fruta, perime, mish, ujë dhe verë. Një nga komponimet kryesore problematike T&O është geosmina (trans-1, 10-dimetil-trans-9-decalol). Geosmin është një alkool terciar biciklik

që u izolua për herë të parë nga Gerber dhe Lechevalier nga bakteret aktinomocete. Megjithatë, që atëherë është

(Vijon nga faqja 13)

## Geosmina - Parfumi i tokës

zbuluar se prodhohet nga disa grupe të ndryshme mikroorganizmash, duke përfshirë: bakteret *Streptomicet*, *myxobacteria* dhe kërpudhat.

Geosmina është problemi kryesor i T&O në burimet ujore në mbarë botën. Kjo ka pasojat të veçanta për ofruesit e ujit të pijshëm njerëzor si dhe industri të tjera, si akuakultura. Për shembull, industria e mustakëve të kanalit (*Ictalurus punctatus*), sektori më i madh i akuakulturës në SHBA dhe me vlerë miliona dollarë në vit, përfshihet në konsiderueshme financiare vjetore për shkak të geosminës. Geosmina prodhon një shije të pakëndshme brenda indit të peshkut, e cila zakonisht hiqet nga mishi duke mbajtur stokun në ujë të pastër për të pastruar geosminën, duke shkaktuar kosto shtesë të prodhimit.

Prania e geosminës në rezervuarë, gropa, lumenj dhe liqene është një sfidë e madhe për ofruesit e ujit të pijshëm globalisht. Geosmina jep ujit një shije të pakëndshme dhe ose myku, e cila perceptohet nga shumica e konsumatorëve si një tregues i cilësisë së dobët. Si rezultat, shumica e ofruesve të ujit duhet të monitorojnë rregullisht geosminën për të optimizuar procesin e trajtimit për heqjen e saj përpara se uji të arrijë te konsumatori. Sidoqoftë, njerëzit mund të zbulojnë geosminën në përqendrim shumë të ulët, me një përqendrim të raportuar të pragut të erës njerëzore (OTC) prej rreth 1-10 ng/L në varësi të individit. Si rezultat, shumë vende kanë vendosur vlerat e përqendrimit të pragut maksimal për geosminën në furnizimin me ujë. Për shembull, në vitin 2006, Ministria e Shëndetësisë për Republikën Popullore të Kinës botoi "Standardet për cilësinë e ujit të pijshëm" i cili përcaktonte një kufi maksimal të geosminës prej 10 ng/L. Uji i papërpunuar ofron një sfidë të rëndësishme për zbulimin e geosminës. Në veçanti, rezervuarët dhe liqenet kanë nivele të larta të grimcave dhe përzjerje komplekse të materialit organik brenda matricës së tyre. Prandaj, kërkohet një metodë shumë selektive dhe e ndjeshme për zbulimin e geosminës në nivele të ulëta për trilion.

Në mënyrë konvencionale, përdoret një hap parakushtues i ndjekur nga kromatografia me gaz dhe një detektor me bazë joni, zakonisht MS. Megjithatë, ekzistojnë disa hapa të ndryshëm parakushtues, duke përfshirë: teknikën CLSA, RA, LLE, SPE, SPME, SBSE, LPME, P&T, SH dhe DH. Shumë nga këto metoda kërkojnë sasi të mëdha tretësish ose shtesa kripte. Këto janë të shtrenjta dhe jo miqësore me mjedisin. Për më tepër, shumë nga hapat e parakushtimit janë punë intensive dhe kërkojnë kohë. Gjithashtu teknikat më të shpejta të nxjerrjes me kërkesa më të vogla të mostrës do të përmirësonin ndjeshëm periudhën kohore të analizës dhe kostot. Aplikimet e ardhshme mund të shikojnë drejt pajisjeve më të lira dhe të miniaturës që mund të transportohen për zbulim në vend. Disa metoda alternative të bazuara në jo-jon gjithashtu japin premtime të mëdha, duke përfshirë: një reaksion bromi, ELISA, reagimi i kimilumineshencës, miqësore me mjedisin dhe shpejtë.

Ekzistojnë rreth 60 metoda të ndryshme për përcaktimin cilësor dhe sasior të

geosminës në ujë dhe lëngjet e ndryshme. Po përveç geosminës gjatë zbatimit të këtyre metodave, krahas geosminës janë zbuluar dhe shumë komponime të tjera. Ka komponime shtesë që janë zbuluar së bashku me geosminën me të paktën një nga këto metoda. Për shembull, metoksipirazinat si 2-izobutil-3-metoksipirazina (IBMP) dhe Isopropyl metoksi-pirazina (IPMP), përgjegjëse për aromën e "gjelbërta", janë aroma të fuqishme jashtëzakonisht problematike që mund të zbulohen në ujë dhe verë. Komponimet kryesore të njollosjes së tapës si 2,4,6-tribromoanisole, 2,3,4-trichloroanisole (TCA), 2,3,6-trichloroanisole dhe 2,4,6-trichloroanisole mund të zbulohen gjithashtu krahas geosminës.

Që nga identifikimi i geosminës nga Gerber dhe Lechevalier ka patur punime të rëndësishme në zbulimin e geosminës në ujë. Megjithatë, për shkak të OTC-ve të ulëta njerëzore dhe kompleksitetit të matricave të ujit të papërpunuar, analiza e geosminës mbetet një sfidë e rëndësishme analitike. Një metodë zbulimi duhet të jetë e ndjeshme, selektive dhe e besueshme për analizën e gjurmëve të geosminës në përqendrim të ulët për trilion.

Në mënyrë konvencionale, përdoret një hap parakushtues i ndjekur nga kromatografia me gaz dhe një detektor me bazë joni, zakonisht MS. Megjithatë, ekzistojnë disa hapa të ndryshëm parakushtues, duke përfshirë: teknikën CLSA, RA, LLE, SPE, SPME, SBSE, LPME, P&T, SH dhe DH. Shumë nga këto metoda kërkojnë sasi të mëdha tretësish ose shtesa kripte. Këto janë të shtrenjta dhe jo miqësore me mjedisin. Për më tepër, shumë nga hapat e parakushtimit janë punë intensive dhe kërkojnë kohë. Gjithashtu teknikat më të shpejta të nxjerrjes me kërkesa më të vogla të mostrës do të përmirësonin ndjeshëm periudhën kohore të analizës dhe kostot. Aplikimet e ardhshme mund të shikojnë drejt pajisjeve më të lira dhe të miniaturës që mund të transportohen për zbulim në vend.

Disa metoda alternative të bazuara në jo-jon gjithashtu japin premtime të mëdha, duke përfshirë: një reaksion bromi, ELISA, reagimi i kimilumineshencës, miqësore me mjedisin dhe shpejtë.

pastrimi dhe pajisje të shtrenjta laboratorike.

Ndërsa shija dhe aroma mund të jenë të pakëndshme, geosmina nuk është toksike ose e dëmshme. Uji mbetet i sigurt për t'u pirë. Testet duhet të vëzhdojnë për tërëgjësi mungesë baktereve të dëmshme dhe patogjenëve të tjerë në ujë.

Geosmin dhe Metilizoorneol (MIB) janë komponime që gjenden natyrshëm në burimet ujore, por jo zakonisht në nivele të dukshme. Shumë ndërmarrje përjetojnë episode të shijës dhe

është 24-44 % më i lartë në GAC filtër se sa në filtër antraciti për nivele të larta dhe të ulëta të BOM respektivisht.

Rezultate më të mira në largimin e geosminës dhe MIB nga uji janë marrë në media me filtër GAC (Karbon aktiv granular) dhe temperaturë të lartë 20°C. Në këto kushte niveli i BOM ka qënë relativisht i parëndësishëm dhe me përqendrim të synuar të influencës prej 100 ng/l, afërsisht janë marrë 60 % largim i geosminës dhe 40 % të MIB respektivisht.

gjithashtu përgjegjës për këtë njollë.

Geosmina infektet shumë dhe verën nga rrushi. Rrushi i infektuar me *Botrytis cinerea* së bashku me *Penicillium expansum* tregojnë përqendrimet të larta të geosminës për shkak të veprimt plotësues midis dy myqeve. Kështu, kalbja gri në rrush shpesh jep geosminë veçanërisht kur kushtet janë të lagështa gjatë pjekjes dhe vjeljes së prodhimit.

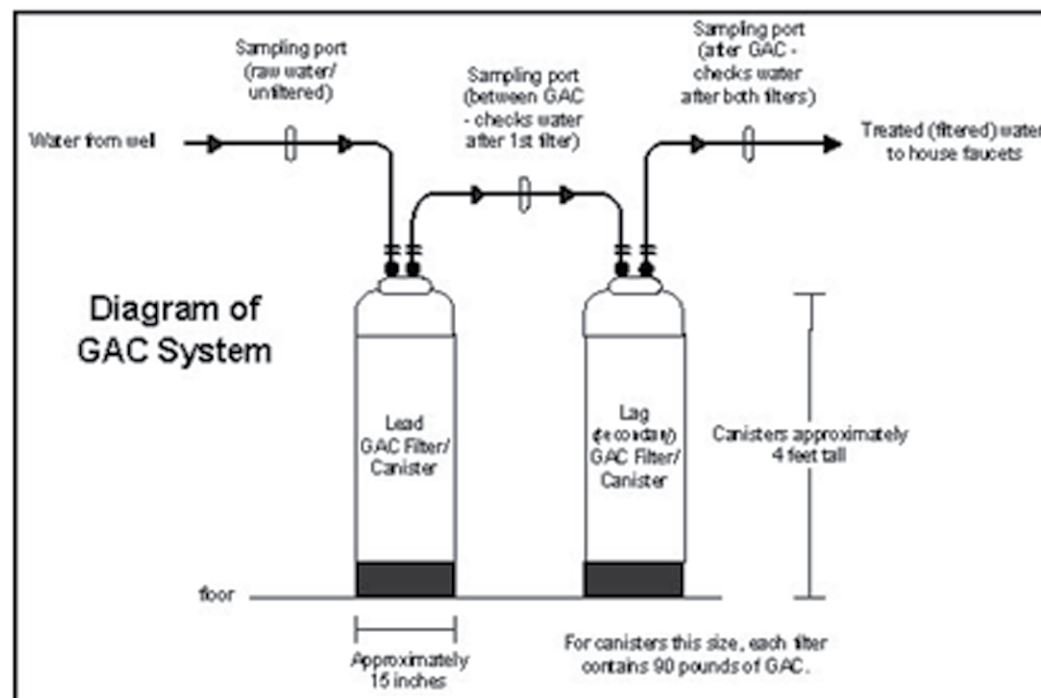
Geosmina dhe 2-metilizoorneoli janë metabolitët kryesorë të baktereve dhe

të bodrumit me ujë të ndotur mund të çojë në rritje të geosminës. Kalimi i ujit të kontaminuar nëpër tuba mund të shkaktojë gjithashtu rritje të konsiderueshme të geosminës në verë. Disa kallëpe të izoluar nga tapa janë të afta për biosintezën e geosminës. Fuçitë e pista ose tapat mund të jenë gjithashtu një burim geosminës.

Geosmina është relativisht e qëndrueshme gjatë fermentimit dhe e paqëndrueshme në një mjedis acid. Prandaj, përqendrimi menjëherë pas fermentimit mund të jetë më i lartë në krahasim me përqendrimin pas një periudhe vjetërimi. Vjetërimi afatgjatë i fuçive mund të zvogëlojë ndjeshëm përqendrimet, megjithatë nuk ka garanci dhe koha e saktë e nevojshme ndryshon nga një verë në tjetër. Temperatura gjatë kësaj periudhe vjetërimi gjithashtu luan një rol jetik me temperaturat më të larta që përshpejtojnë prishjen. Trajtimet termike në 70°C për 24 orë në shishe të mbyllura mund të çojnë potencialisht në degradim 80% të geosminës.

Trajtimet parandaluese përfshijnë vjeljen e rrushit të shëndetshëm ose kryerjen e seleksionimit të grupeve sipas cilësisë përpara shtypjes. Shmangia e ujit të kontaminuar (ose thjesht të dish nëse uji juaj është i ndotur) mund të parandalojë ndotjen e verës dhe t'ju kursëjë përpjekjet dhe paratë e nevojshme për ta hequr atë. Trajtimet korrigjuese nuk janë ideale, por mund të jenë të nevojshme edhe kur i kushtohet vëmendje e madhe gjatë pjekjes dhe prodhimit të verës. Fatqësisht, trajtimet që treguan një efikasitet në uljen e përqendrimit të geosminës ulën gjithashtu përbërjet e dëshirueshme të aromës. Përveç kësaj, reduktimi i përbërësve të tjerë të aromës mund të heqë efektin maskues në geosminë dhe të përqendrojë intensitetin e aromës së saj.

Eksperimentet janë kryer me kolona filtrimit me ambiente të dyfishta që përmbajnë karbon aktiv pluhur dhe rërë. Studimet kanë treguar se të katër faktorët, temperatura, koncentrimi, ambienti dhe niveli i BOM janë të rëndësishme për largimin e të dyjave, për geosminë dhe MIB. Ndërveprimi i temperaturës dhe ndërveprimi i koncentrimit dhe nivelit të BOM janë të rëndësishme vetëm për largimin e geosminës. Ndërveprimi i temperaturës dhe nivelit të BOM si dhe ndërveprimi i mjedisit dhe nivelit të BOM janë të rëndësishme për largimin e të dyjave, geosminës dhe MIB.



erës që ndikojnë në perceptimin e publikut për sigurinë e ujit të pijshëm. Dy përbërës përgjegjës për shijen dhe aromën e tokës dhe të mykut në furnizimin me ujë të pijshëm janë geosmina dhe 2-metilizoorneoli (MIB), të cilat prodhohen nga algat blu-jeshile dhe aktinomicetet. Praga e koncentrimit të geosminës dhe MIB në ujë janë 4 dhe 9 ng/l respektivisht.

Aromat e mykut dhe tokës janë shumë të dëmshme për cilësinë aromatike të verërave.

Procesi i trajtimit të shijës dhe aromës së geosminës dhe MIB në ujë përfshin karbonin aktiv pluhur dhe oksidimin duke përdorur klorinë, kloraminë, përmanganat potasi dhe ozonin. MIB dhe geosmin zakonisht hiqen në impiantet e trajtimit të ujit (WTP) përmes shtimit të karbonit aktiv në pluhur (PAC) ose oksidantëve të fortë. Megjithatë, shtimi kimik mund të jetë i kushtueshëm dhe performanca e ndryshueshme, në varësi të përbërjes kimike të ujit. Në këtë proces kanë ndikimin e tyre dhe temperatura, tipi i ambientit dhe BOM (biodegradable organic matter) në largimin e komponimeve të dëmshme. Në temperaturën 20°C largimi i geosminës

geosmina - një aromë e lidhur me disa lloje të njollave të tapës - i jep verës një notë të padëshirueshme dhe/mykur, që të kujton panxharin e sheqerit ose tokën e lagur. Ajo mund t'i

algave të tokës dhe janë përgjegjës për aromën e pakëndshme në furnizimin e ujit të qytetit (dhe peshqit e ujërave të ëmbla). Ndotja e ujit është ndoshta shpjegimi "më i lehtë" për praninë e



jepet verës nëpërmjet përdorimit të rrushit që është prekur nga kalbëzimi gri. Përdorimi i fuçive të pista ose tapave mund të jetë

geosminës në verë, veçanërisht nëse vera nuk shfaq karaktere geosmine gjatë procesit të përgatitjes së saj. Pastrimi i rezervuarëve dhe pajisjeve

## KËNDI I EKSPERTIT

## Domatet më të njohura në Botë

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

**Domatja Early Girl**

Domatja Early Girl është një hibrid me madhësi mesatare të tipit globi, i popullarizuar nga kopshtarët e shtëpisë për shkak të frutave të saj që piqen herët. Bazuar në një domate hibride të sezonit të shkurtër të zhvilluar në Francë, Early Girl u shpërnda fillimisht në Shtetet e Bashkuara në fillim të viteve 1970 nga PetoSeed Company, një furnizues kryesor i farave bujqësore për të plotësuar domaten popullore Better Boy të PetoSeed. Katalogu i farave Burpee Seeds e shfaqti atë në kopertinën e katalogut të pranverës së vitit 1975. Early Girl është një kultivar i domates me rritje të papërcaktuar (Indeterminante), që do të thotë se prodhon lule dhe fruta derisa të shkatërrohet nga ngrica ose nga një faktor tjetër i jashtëm. Ajo rritet gjatë, prandaj ka nevojë për mbështetje ndërsa bima rritet. Pjekuria e frutave varion nga 50 deri në 62 ditë (1.6 deri në 2 muaj) pas tranpantimit, në varësi të burimit, i cili u pëlqen kultivuesve në klimat me sezona më të shkurtër rritjeje. Early Girl mund të tolerojë temperatura deri në 4°C dhe është e përshtatshme për klimat e nxehta dhe të thata. Early Girl është e besueshme dhe pjellore. Fruti i pjekur është jashtëzakonisht standard për një domate, me madhësinë dhe formën e një topi tenisi dhe me peshë 110 deri në 230 gram. Domatet kanë një ngjyrë të ndritshme dhe shije të mirë.

**Kultivari i domates Celebrity**

Ky është një hibrid që ka një kërcell të gjatë që mban 20 ose më shumë domate shumë të trasha dhe të forta. Frutat peshojnë afërsisht 250 gram dhe

lëkura e domates të rritet me një ritëm më të ngadalë në krahasim me zgjerimin e frutave, ato mund të mbijetojnë në reshje të forta të pabarabarta. Megjithatë, ato janë shumë të ndjeshme ndaj mjediseve më të ftohta dhe janë në një rrezik më të lartë të vdekjes në rajonet me sezona të shkurtër rritjeje. Bimët mund të rriten deri në 1.5 metra në lartësi me fruta të mesme të kuqe të ndezura. Frutat e domates përdoren kryesisht në përgatitjen e salcave të ndryshme, sallatave, lëngjeve dhe ushqimeve të konservuara.

Bima hibride e domateve Celebrity u prodhuan për herë të parë në SHBA nga Colen Wyatt i cili ishte një kultivues perimesh në fund të shekullit të 20-të. Bima u shpërnda komercialisht në fund të viteve 1980. Në vitin 1984, bima u vlerësua nga ekspertët e ndryshëm në fushat e hortikuturës dhe u njoh si fituese e çmimit All-America Selections për shkak të karakteristikave të saj të favorshme në krahasim me kultivarët e tjerë të domates.

**Domatja Jersey Boy**

Domatja Jersey Boy është një lloj domate biftek në familjen Solanaceae, një kultivar



var hibrid i domateve Rutgers dhe Brandywine nga kompania Burpee Seeds. Ajo bëri paraqitjen e saj të parë si një farë komerciale e regjistruar në 2014 dhe u lëshua rreth vitit 2015.

Burpee e quan atë "Super-tomato" sepse tërheq atributet më të mira të një hibridi tjetër dhe trashëgimisë Brandywine. Me madhësinë 250 – 300 gram frutat kombinon ëmbëlsinë e thartë të Brandywine me ngjyrën e pasur klasike të Rutgers, lëkurën më të trashë dhe rendimentin. Bima nuk jep fara. Lulet e saj janë sterile.

**Domatja Montserrat**

Një nga domatet më të bukur në botë, forma e saj e përsosur, e valëzuar dhe që nuk ndahet në dukje e gdhendur nga dylli i kuq, kjo është domatja më e njohur e trashëgimisë katalanase. Shumë i vlerësuar nga gastronomët vendas katalanas, ai mezi njihet përtej qarkut, pavarësisht cilësisë së tij të lartë. Farat për këtë bimë ruhen dhe mbrohen nga vetë fermerët vendas dhe nuk janë të disponueshme gjerësisht.

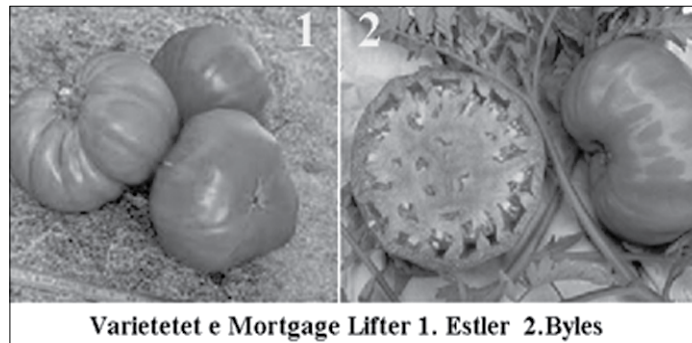
Një domate jashtëzakonisht e ndryshme qoftë për sanduice dhe sallata, pjekje apo mbushje, fetat e prera prodhojnë një dizajn elegant pothuajse të ngjashëm me lulen që do të bjerë në pjatën tuaj me xhepa delikate në ngjyrë rubin me tul të ëmbël dhe me lëng të mblendhur në qëndër. I spërkatur me vaj ulliri (dhe pak kripë nëse dëshironi) është një kënaqësi gastronomike.

**Domatja Rebeillon**

Këto domate organike me origjinë nga Spanja janë shumë të veçanta: të ëmbla, të lëngshme, të mëdha dhe që kap syri lehtë. Ata e kanë fituar emrin e tyre rebel me refuzimin e tyre për t'u rritur uniformisht të lëmuar dhe të rrumbullakosur dhe, ne nuk do t'i dëshironim ata në ndonjë mënyrë tjetër. Domatet Rebellion kanë një ngjyrë të kuqe të ndezur, kanë një aromë intensive domateje dhe janë me brinjë, kështu që ato bëjnë një formë të bukur ylli kur priten vertikalisht. Domate të shijshme, me lëkurë të lëmuar Rebellion, me një formë brinjë të bukur. Ky varietet i veçantë është i mirë dhe i trashë – i duhuri për t'u mbushur me mbushje dhe pjekje mesdhetare ose të Lindjes së Mesme. Domatet përmbajnë vitaminë C, E, provitaminë A dhe vitaminë B (B1 dhe B3). Ato gjithashtu kanë efekte antioksiduese dhe mbrojtëse në trup. Ose prerë tërthorazi dhe vishuni me një vinegrette të mprehtë për një sallatë të mrekullueshme: çdo fetë duket si vizatimi i një fëmije me një lule.

**Domatja Mortgage Lifter**

Mortgage Lifter është emri i dhënë një kultivari domate të



Varietetet e Mortgage Lifter 1. Estler 2. Byles

zhvilluar në Virxhinia Perëndimore, në vitin 1922. Dhe e regjistruar në vitin 1932. Kjo domate është legjendare për madhësinë e frutit të saj të cilët peshojnë deri në 900 gram. Mortgage Lifter është një domate e shkëlqyer e përditshme dhe me aromë shumë të mirë. Aroma e saj e butë dhe e ëmbël e cila bën një salcë të mrekullueshme.

Kultivarët Byles dhe Estler janë vetëm më të njohurit nga një numër i racave të domates së epokës së Depresionit të Madh të quajtur "Mortgage Lifter" (Hipoteka e ngritur).

Varieteti Byles i krijuar nga M.C. Byles në vitin 1930 dhe lëshuar në prodhim në vitin 1985. Ai krijoi këtë domate legjendare duke kryqëzuar katër nga domatet me fruta më të mëdha që mund të gjente: German Johnson, Beefsteak, një varietet italian dhe një varietet anglez. Varieteti me pjekje 79 ditë, i papërcaktuar (indeterminant).

Frutat e Mortgage Lifter mund të jenë mesatarisht 2 ½ £ dhe mund të arrijnë 4 £ kur rriten mirë. Bimët janë shumë produktive dhe rezistente ndaj sëmundjeve dhe vazhdojnë të qëndrojnë deri në ngrica. Këto domate të mëdha, pak të rrafshuara, rozë-të kuqe janë mish-tore dhe me shije me pak fara.

Varieteti Estler, Varieteti me pjekje të mesme (85-90 ditë nga tranpantimi). Bimë me gjethe të papërcaktuara, të rregullta me domate të fuqishme rozë biftek viçi. Rendiment i lartë i frutave 300-500 gr me shije të shkëlqyer.

Një nga llojet më të mira të Mortgage Lifter, Estler është më produktiv dhe më i shijshëm se llojet e tjera. Fruti rozë i zhveshur mesatarisht mbi 1 lb dhe mund të bëhet shumë më i madh. I papërcaktuar. (85-90 ditë nga tranpantimi).

Fruta të mëdha rozë të llojit të biftekit, me peshë 250 deri në 450 gram, të rrafshuar në shtylla, me brinjë në krye dhe me shpatulla të rrumbullakosura. Biftek i trashë dhe me lëng, shije e shkëlqyer. Bimë me zhvillim të madh, gjeth të rregullt, rritje të papërcaktuar.

**Domatja Early Resilience**

Ky varietet Rome u zgjodh si performanca më e mirë, pjesërisht për shkak të rendimentit të lartë (mbi 25 fruta për bimë)

qëndrojnë kompakte, duke u rritur vetëm deri në 60 cm në diell të plotë dhe janë gati për t'u vjelë pas rreth 115 ditësh nga mbjellja.

Early Resilience është një domate Rome e rrumbullakosur me ngjyrë të brendshme të kuqe të thellë, pjekuri uniforme dhe tul me cilësi të mirë për konservim dhe gatim. Fituesi i çmimit AAS (All-America Selections) 2020. Një varietet i shkëlqyer për konservat shtëpiake.

**Domatja Galahard**

E fortë dhe e fuqishme, Galahard i qëndron adashit të saj (një nga kalorësit legjendar të mbretit Artur) me bimë të forta dhe rezistencë të shkëlqyer ndaj sëmundjeve. Duke u rritur deri në 120 cm në diell të plotë, Galahard prodhon fruta të mëdha (zakonisht që peshojnë rreth 350 gram) që specialistët vunë re se do të ishin ideale për konservim dhe salcës së makaronave ose salsës së bërë në shtëpi. Këto bimë të përcaktuara zakonisht janë gati për vjelje pas rreth 75 ditësh. Gjithashtu i lavdëruar për pamjen e saj, domatet Galahard janë të rrumbullakëta dhe të kuqe të ndezura me një aromë të ëmbël mishi. Fituese e çmimit AAS për vitin 2020.

Galahard është një varietet i ri i guximshëm i domates që ka një nivel të lartë të rezistencës ndaj vrugut të vonë, sepse të dy prindërit janë rezistent. Galahard është një domate me rendiment të lartë, me shije të shkëlqyer që rritet në një bimë të fortë.

Ekspertët ranë dakord se aroma e ëmbël e tulit është më e mirë se ajo e varieteteve të tjera në krahasim dhe dallohet se është rezistente ndaj çarjeve.

Ngjyra e gjetitëshhtëjeshile e errët; trupi i bimës kompakt, i vendosur; Lartësia e bimës: 120 cm; Ngjyra e frutave e kuqe; Forma e frutave: e rrumbullakët; Madhësia e frutave: 7.5 cm; Pesha e frutave: 350 gram; Shija e frutave e ëmbël dhe e butë. E shkëlqyeshme për konservim, salsa dhe sanduice.

**Domatja Chef's Choice Bicolor**

Një nga varietetet më të mira të biftekut që mund të rriten në sezon, domatet Bicolor të Chef's Choice kanë një aromë të ëmbël dhe të shijshme dhe strukturë të lëmuar. Specialistët e kanë vlerësuar këtë varietet domateje se sa tërheqëse është në një kopsht, me frutat e saj të verdhë-portokalli që i rezistojnë plasaritjes pavarësisht nga lëkura e tyre e hollë. Një bimë e vetme mund të japë rreth 30 fruta, zakonisht me peshë rreth 120 gram secila. Frutat piqen herët, zakonisht në rreth 75 ditë, por në Midwest, ky varietet mund të vazhdojë të

prodhojë domate të reja edhe deri në shtator. Bimët janë të tipit të papërcaktuara (indeterminante), duke arritur rreth 1.5 metra të larta në diell të plotë, kështu që ata kanë nevojë për mbështetje për të qëndruar në këmbë.

**Domatja Bufalosun**

Kjo shumëllojshmëri i përshatet reputacionit të lartë të trashëgimisë që domatet kanë



për të qenë më të shijshmet. Si pas ekspertëve, Buffalosun ka një shije të ëmbël dhe cilësi më të mirë se varietetet e njohura të trashëgimisë, të cilat ndonjëherë mund të jenë pak të buta. Buffalosunët janë një kombinim i bukur i ngjyrës së verdhë, portokalli dhe të kuqes dhe kanë një rendiment të lartë me lëkurë që çahet shumë pak. Ata arrijnë pjekurinë në 70 ditë (pas tranpantimit) deri në 110 ditë (nga mbjellja e farës) dhe janë të tipit të papërcaktuara (indeterminante), zakonisht prodhojnë rreth 15 fruta për bimë. Ata rriten më mirë në diell të plotë me ndihmën e një mbështetjeje dhe mund të arrijnë deri në 1.8 metra të larta. Ekspertët vunë re gjithashtu se Buffalosun vazhdoi të prodhonte gjatë gjithë sezonit (çdo frut zakonisht peshonte mbi 450 gram), edhe pasi varietetet e tjera kishin ndalur prodhimin. Edukuar në Francë, farat ende nuk janë bërë gjerësisht të disponueshme në shumë vende të botës.

**Domatja Soraya**

Krijuar në vitin 1969 në SHBA. Fruta tepër të mëdha të forta, uniforme me rendimente shumë të larta. Fruti është i butë dhe i fortë. I shquar në Florida. Forma e shtypur në polet. Bimë e fortë, e madhe. Pesha 300-350 gram. Ditë për pjekje 80. Cilësi të shkëlqyera shije. Bimët janë rezistente ndaj nematodave. Frutat kanë rezistencë të shkëlqyer ndaj djegieve nga dielli.

Lloji i bimës përcaktuese, i fuqishëm, me rritje drejt, me gjeth të mirë dhe ndërmje të shkurtër. Frutat janë në formë veze, me 3-4 dhoma, me peshë më shumë se 120 gram. Plehërimi i rregullt me azot është i nevojshëm, veçanërisht në fazat fillestare të zhvillimit dhe gjithashtu gjatë pllenimit të luleve. Frutifikimi fillon 77-85 ditë pas mbjelljes.

Rezistenca e lartë ndaj verticillium wilt; (Fusarium i rrenjës dhe kalbëzimi i kërcellit); Rezistencë mesatare ndaj nematodave. Përdorimi e freskët, sallatë, i prerë në feta, Konservimi në kuti.

Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe  
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,  
BËHET!*



 **CREDINS bank**

[www.bankacredins.com](http://www.bankacredins.com)

Tel.: +355 4 53 53 000

