



Mbi 30 kompani italiane ura të reja bashkëpunimi me biznesin bujqësor

Faqe 4



Skema Kombëtare, mbështetje deri në 30 milionë lekë për ndërtimin e tregjeve bujqësore

Faqe 6



Mozaik i jetës rurale - Historia e Beruzes nga Shirgjan

Faqe 10



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

28 mars - 11 prill 2023

Viti i shtatëmbëdhjetë i botimit - Nr. 459
Çmimi 125 lekë

E përdyjavshme e pavarur

MINISTRJA KRIFCA TAKOHET ME HOMOLOGUN ITALIAN LOLLOBRIGIDA VAJI I ULLIRIT JO MË STOK, KRIFCA: BASHKËPUNIM PËR TA EKSPORTUAR NË ITALI

Ministri i Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë i Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida zhvilloi një vizitë zyrtare pune në Tiranë, me ftesë të homologes shqiptare, ministres së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca. Vizita e ministrit Italian, vjen pas vizitës së suksesshme të ministres Krifca në Itali, në fillim të dhjetorit të kaluar, ku gjatë takimit mes tyre homologët ranë dakord për thellimin e bashkëpunimit në fushën e bujqësisë, rritjen e prezencës së produkteve shqiptare në tregun italian, etj. Krifca dhe Lolobrigida nënshkruan memorandumin e mirëkuptimit mes institucioneve që ata drejtojnë

RISI ALBANIA NJË PROJEKT I AGJENCISË ZVICERANE SDC

Zhvillimi i turizmit ndikim në punësim



Qeveria Zvicerane kontribut për zhvillimin rural në Shqipëri



Faqe 2

TURIZËM

Impact Week për herë të parë në Gjirokastrë, Shqipëri



Faqe 2



Krifca me Komisionerin e BE-së në Bruksel: Progres i shkëlqyer i IPARD-it në Shqipëri



Faqe 4

KËSHILLA NË BUJQËSI

Herbicidi Raundup, ndalohet në vendet e BE-së. Vendim Tetor, 2022

Bashkimi Europian, (BE-ja), i vendos datën 15 Dhjetor 2023, si kufi kohor për përdorimin e herbicidit (Raund up (GLYPHOSAD), në bujqësi

Prof. Ass. Enver Isufi. Instituti Bujqësisë Biologjike, Durrës.

Faqe 7

KËNDI I EKSPERTIT

- Kujdesi dhe të ushqyerit e viçave Fq.11
- Këshilla për fermerët kultivues të bimës së misrit Fq.12
- Këshilla për fermerët, kultivues të bimëve aromatike e mjekësore (BAM) Fq.12
- Kafshët shtëpiake dhe kafshët shoqëruese të fermës - Prof.As.Dr. Eqrem Meçollari Fq.15

SKEMA KOMBËTARE

Trajnimi ndihmoi Shpresën nga Fieri të përmirësojë mbarështimin e blegtorisë



Faqe 10

RISI ALBANIA

SHQIPËRI - ITALI

Zhvillimi i turizmit ndikim në punësim

Konventa Ndërkombëtare e Turizmit, për herë të parë në Ballkan, u çel në Tiranë me pjesëmarrës nga 38 vende të botës, që ishin pjesë e një platforme diskutimi 3-ditor si një promovim i jashtëzakonshëm për Shqipërinë.

Forumi "E ardhmja e turizmit të qëndrueshëm mjedisor në Shqipëri" (FESTA), organizuar nga Ministria e Turizmit dhe Mjedisit të Shqipërisë në bashkëpunim me Organizatën Botërore të Turizmit të Kombeve të Bashkuara (UNWTO), ishte një ngjarje e rëndësishme në promovimin e praktikave të turizmit të qëndrueshëm në Shqipëri. Forumi përfshinte disa panele që fokusoheshin në aspekte të ndryshme të industrisë së turizmit dhe një nga panelet që tërhoqi interes të madh ishte paneli "Punë, Aftësi dhe Mirkprijtje".

Në këtë panel, RisiAlbania solli ekspertizën e saj përmes kontributeve të Ermira Shytit, Drejtuese e Ekipit të Udhëzimeve në Karrierë, Ndërmjetësimi dhe Rezultateve të Zhvillimit të Aftësive, Urs Wagenseil, ekspert në Këshillin Global të Turizmit të Qëndrueshëm (GSTC) dhe Roland Plaushi, Themelues i Ecotour Albania.

Ekspertët theksuan rëndësinë e krijimit të mundësive të punës në industrinë e turizmit që janë të qëndrueshme, të barabarta dhe gjithëpërfshirëse, veçanërisht në vendet në zhvillim si Shqipëria. Ata theksuan gjithashtu rëndësinë që bizneset dhe destinacionet duke zbatuar praktika të qëndrueshme dhe duke iu përmbajtur standardeve globale, të ruajnë burimet natyrore dhe kulturore. Për më tepër, ata diskutuan nevojën për të rritur zhvillimin e aftësive në sektorin e turizmit dhe nënvizuan rolin vendimtar të bashkëpunimit ndërmjet palëve të interesuara dhe partneriteteve publiko-private për arritjen e këtij objekti.

Timmermans: Shqipëria mund të tërheqë një markë të re turistësh

Zëvendës-presidenti ekzekutiv i Komisionit Evropian, Frans Timmermans mori pjesë sot në çeljen e Konventës Ndërkombëtare të Turizmit në Tiranë.

Në fjalën e tij, ai tha: "Shqipëria në një të ardhme të afërdo të bëhet anëtare e BE. Vendi ku jemi sot ka disa nga plazhet më të mira. Keni mundësi të bëni zgjedhje të reja. Keni disa

prej maleve më të bukura që keni parë ndonjëherë".

Gjatë fjalës së tij, ai theksoi se, Shqipëria e ka këtë mundësi dhe inkurajoi autoritetet shqiptare t'i zhvillojnë.

"Ndoshta s'do jeni luksoze, se ka vende që ndërtojnë industri luksoze, por mund të jeni vendi më i ndërgjegjshëm ndaj turizmit, mund të tërhiqni markë të re turistësh. Kjo është një mundësi për Shqipërinë. Të ulim gjurmën e karbonit. 17 % shkaktohet nga udhëtimi. Të punojmë me industrinë ajrore. Duhet të kemi një ide më modulare. Mund të bëjmë diçka me trenat, nëse fusim trenat e natës, ndoshta të përdorim biçikletat. Çfarë nuk duhet bërë është të thuash që s'duhet të udhëtoni se ndikon në klimë, por duhet të udhëtoni në mënyrë të ndërgjegjshme", u shpreh Timmermans.

"Ndërgjegjësimi vjen edhe për të tjerët, kjo është dhurata që kemi, jo thjesht të rrimë. Kjo është ajo dhuratë që duhet ta përdorim në mënyrë të mençur. Turizmi është demokratizuar. Shqipëria mund të na tregojë markat e turizmit dhe Komisioni Evropian do të punojë me kënaqësi me ju", tha Timmermans.

"Impact Week" për herë të parë në Gjirokastrë, Shqipëri

"Impact Week" promovon inovacionin dhe sipërmarrjen në ekonomitë në zhvillim dhe ato në zhvillim përmes "Design Thinking" për modele të qëndrueshme biznesi dhe rritje afatgjatë. Ai i pajis të rinjtë me aftësi punësimi për t'u bërë liderë frymëzues.

Ky aktivitet njëjavor u mbajt për herë të parë në Ballkan në Universitetin e Gjirokastrës. Rreth 100 pjesëmarrës, duke përfshirë studentët, biznese dhe institucione lokale, morën pjesë në program. Një grup prej 25 ekspertësh ndërkombëtarë nga kompani të njohura në fushën e teknologjisë, ekonomisë, turizmit, arsimit etj., bashkëpunuan me universitetin dhe Visit-Gjirokastra për të hartuar zgjidhje inovative për sfidat e rajonit, të cilat gjithashtu dhanë një mundësi për të promovuar Gjirokastrën në Rajon. Idetë e gjeneruara nga pjesëmarrësit u vlerësuan pozitivisht nga juria, e cila theksoi rëndësinë e zbatimit të tyre me mbështetjen e autoriteteve lokale dhe qendrore.

"Impact Week" dhe komuniteti i saj po rriten me shpejtësi

Kjo ka bërë që mbështetësit e kësaj nisme të organizojnë aktorët e tyre kryesorë në iniciativa strategjike që kon-

sistojnë në: Operacionet e Thelbit, Modeli i Biznesit dhe Propozimi i Vlerave, Komunikimi dhe Brandimi, Përmbajtja dhe Cilësia e Produkteve dhe Menaxhimi i Komunitetit.

Ky fokus është thelbësor për të ofruar një strukturë për të gjithë njerëzit e përfshirë në ruajtjen e cilësisë së lartë të programit dhe menaxhimin sipas proceseve të kërkuara konform standardeve të kërkuara. Konkretisht ekipi kryesor në RisiAlbania po drejton iniciativat e disa prej biznesve që mbështeten tek ekipi i saj.

Të gjithë njerëzit që kontribuojnë dhe punojnë në përmirësimin e vazhdueshëm të operacioneve të Javës së Ndikimit janë vullnetarë.

Skeda e "Impact Week" në Gjirokastrë

2023 po sjell "Impact Week" në një vendndodhje krejt të re: Gjirokastrë në Shqipëri! Ky qytet me kalldrëm në Shqipërinë e Jugut filloi si një kështjellë e shekullit të katërt dhe tani është pjesë e listës së Trashëgimisë Botërore të UNESCO-s

Çfarë të presësh në Gjirokastrë?

Me qasjen tonë me dy module, ne do të trajnojmë një grup të ri trajnerësh të rinj duke i udhëzuar ata në një fazë 3-di-

torë "Train-the-Coach". Më pas pjesëmarrësit ndërkombëtarë dhe vendas do të marrin rolin e tyre të ri si Trajnerët e Mendimit të Dizajnit dhe do të punojnë së bashku me studentët e Universitetit të Gjirokastrës për të gjetur zgjidhje për sfidat lokale. Kjo përcakton "fazën praktike" dhe do t'u japë trajnerëve të rinj mundësinë unike për të zbatuar drejtpërdrejt atë që sapo kanë mësuar, ndërsa udhëhiqen nga trajnerët të lartë me përvojë gjatë udhëtimit.

Orientimi inovativ dhe i përqendruar te klienti i metodologjisë Design Thinking i ndihmon të gjithë pjesëmarrësit të nxisin mënyrën e tyre për të përballuar një sfidë dhe fryma unike e përvojës së Javës Impact patjetër do t'ju frymëzojë që të shikoni sipërmarrjen dhe inovacionin social në një këndvështrim krejtësisht të ndryshëm

Duket interesante?

Pastaj aplikoni për të siguruar një nga vendet tona të kufizuara në ekipin ndërkombëtar të trajnerëve të rinj!

Me përfundimin e programit tonë ju mund ta quani veten "Design Thinking Coach" dhe të bëheni shumëfishues i metodologjisë në jetën tuaj profesionale dhe private.

Krifca me Francesco Lollobrigida: Programe të përbashkëta eksporti me eksperiencën italiane

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca zhvilloi një takim me homologun e saj italian, ministrin e Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida, i cili zhvilloi sot një vizitë pune në Tiranë.

Forcimi i bashkëpunimit sa i takon ekspertizës italiane për bujqësinë shqiptare, rritjen e eksporteve dhe garantimin e tregjeve për produktet e certifikuar të origjinës ishin disa nga temat e trajtuara në takimin dypalësh.

Gjatë takimit të sotëm dypalësh në MBZHR, Krifca theksoi se Italia në 30 vitet e fundit ka qenë një prej vitrinave më të rëndësishme në transferimin teknologjik dhe të dijetërisë në pothuaj të gjithë sektorët e ekonomisë së vendit por në mënyrë të veçantë në bujqësi.

Krifca theksoi se bujqësia shqiptare nuk është ajo e 30 viteve më parë, as ajo e 10 viteve më parë, duke u ndaluar në zhvillimet kryesore të sektorit.



"Bujqësia shqiptare nuk është më një bujqësi e mbi-jetesës, e cila prodhon për familjen dhe vetëm tepërcat i

çon në treg, dhe që importon 8 lekë për një lek të eksportuar, siç ndodhte një dekadë më parë (2010). Fruta-perime kemi eksportuar në total 242

mijë tonë me rritje 10.3 % nga 2021 ndërsa në vlerë rritje me (Vijon në faqen 5)

Biznese të përbashkëta me Italinë, shtojmë vlerën "Made in Albania"

Shqipëria dhe Italia kanë konkretizuar marrëveshjen e bashkëpunimit në fushën e bujqësisë, si një hap që çon për-

teknologjisë italiane në mekanizim dhe teknika agronomike. Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca e

pranishëm në takimin me përfaqësuesit më të larta të biznesit italian dhe shqiptar, të nisin bashkëpunimin duke krijuar kompani të përbashkëta në bujqësi dhe agrobiznes.

"Dy qeveritë tona e kanë dhënë shenjën se e kanë seriozisht dhe pozitivisht e me vullnet të plotë angazhimin për mbështetjen e sipërmarrjeve në bujqësi. Tashmë është përgjegjësia juaj për ta konkretizuar në rritje të shkëmbimeve tregtare, rritje të cilësisë dhe konkurrueshmërisë së produktit shqiptar, rritje të adoptimit të teknologjisë italiane në operatorët shqiptarë dhe më pas rritje të prezencës së prodhimeve tona në tregjet



para rritjen e prezencës së prodhimeve shqiptare në tregjet italiane, përmes adoptimit të

pranishme në forumin e biznesit Shqipëri-Itali që u zhvillua në Tiranë, ftoi sipërmarrësit e

(Vijon në faqen 5)

Ministrja: Konsolidojmë biznesin prodhues bujqësor sipas ekselencës italiane

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca mori pjesë në punimet e Forumit të Biznesit Shqipëri-Itali, që u zhvilluan në Tiranë, me pjesëmarrjen e kryeministrit Edi Rama, ministrin italian të Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida, si dhe të përfaqësive të larta të sipërmarrjes shqiptare dhe italiane.

Duke marrë fjalën Krifca tha se, "ky takim vjen si derivat i zotimit të ndërmarrë bashkërisht me homologun italian Francesco Lollobrigida për të vendosur më shumë ura komu-

nikimi, për zhvillim të shtuar të biznesit dhe si një vullnet i qartë politik të cilin dje e treguam edhe me firmosjen e një memorandum bashkëpunimi mes dy ministrive tona".

Ministrja shprehu bindjen se jehona e punës së këtyre dy ditëve me homologun italian do të dëgjohet gjatë në vitet në vijim, si provë e aftësisë së dy popujve për t'u bashkuar në dimensionin historik dhe kulturor, por po aq të suksesshëm edhe në atë ekonomik.

Krifca vuri theksin në ngritjen e marrëdhënieve mes dy vendeve tona në lartësinë e sfidave të kohërave në të cilat jetojmë

dhe mbi të gjitha, "në drejtim të kapaciteteve prodhuese, përpunuese e agroushqimorë".

"Objektivat e Ministrisë së Bujqësisë në këtë angazhim janë sa për zhvillimin po aq janë dhe strategjike. Qëllimi ynë është të konsolidojmë aftësitë e biznesit prodhues bujqësor shqiptar sipas ekselencës italiane nëpërmjet adoptimit të standardeve dhe praktikave të një vendi absolutisht lider në botë në identitetin, markën "Made in Italy" dhe tregtinë ndërkombëtare të produkteve agroushqimorë", deklaroi Krifca.

(Vijon në faqen 5)

BASHKËPUNIM

MINISTRJA KRIFCA TAKOHET ME HOMOLOGUN ITALIAN LOLLOBRIGIDA

VAJI I ULLIRIT JO MË STOK, KRIFCA: BASHKËPUNIM PËR TA EKSPORTUAR NË ITALI

Ministri i Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë i Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida zhvilloi një vizitë zyrtare pune në Tiranë, me ftesë të homologes shqiptare, ministres së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca. Vizita e ministrit Italian, vjen pas vizitës së suksesshme të ministres Krifca në Itali, në fillim të dhjetorit të kaluar, ku gjatë takimit mes tyre homologët ranë dakord për thellimin e bashkëpunimit në fushën e bujqësisë, rritjen e prezencës së produkteve shqiptare në tregun italian, etj. Krifca dhe Lollobrigida nënshkruan memorandumin e mirëkuptimit mes institucioneve që ata drejtojnë

Forcimi i bashkëpunimit sa i takon ekspertizës italiane për bujqësinë shqiptare, rritjen e eksporteve dhe garantimin e tregjeve për produktet e certifikuar të origjinës, ishin disa nga temat e trajtuara në takimin dypalësh. me ministrin e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca dhe homologun e saj italian, ministrin e Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida, i cili zhvilloi një vizitë pune në Tiranë, nga data 27-29 mars.

Gjatë takimit dypalësh në MBZHR, Krifca theksoi se Italia në 30 vitet e fundit ka qenë një prej vitrinave më të rëndësishme në transferimin teknologjik dhe të dijetarëve në pothuaj të gjithë sektorët e ekonomisë së vendit por në mënyrë të veçantë në bujqësi.

Ministrja vuri në dukje se, bujqësia shqiptare nuk është ajo e 30 viteve më parë, as ajo e 10 viteve më parë, duke u ndaluar në zhvillimet kryesore të sektorit.

“Bujqësia shqiptare nuk është më një bujqësi e mbi-jetesës, e cila prodhon për familjen dhe vetëm tepricat i çon në treg, dhe që importon 8 lekë për një lek të eksportuar, siç ndodhte një dekadë

hologun italian se, bujqësia eksporton (së bashku me agropërpunimin dhe peshkimin) mbi 66 % të volumit të sasisë së eksporteve dhe 43 % të vlerës së

më vonë, ky raport ka rënë në 1 me 4.

Krifca u ndal edhe tek roli i partnerëve italianë në këto zhvillime, duke e cilësuar shumë

Krifca, në fund të fjalës së saj në takimin dypalësh me ministrin Lollobrigida, parashtrori si kërkesë për të ardhmen nxitjen e eksporteve, jo vetëm

bëjë që ky produkt cilësor t'i drejtohet tregjeve italiane.

“Zhvillimi i zinxhirëve të qëndrueshëm të vlerës dhe zhvillimit të bujqësisë

në 30 vitet e fundit. Unë besoj se do të kemi edhe ndihmën tuaj për të forcuar akoma më shumë rolin e IAM Bari në Shqipëri si enë transmetuese e bashkëpunimit midis dy vendeve tona”, u shpreh Krifca.

Nga ana e tij ministri i Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida, u shpreh optimist për bashkëpunimin mes dy qeverive, teksa vlerësoi sektorët e bujqësisë, agrobiznesit dhe peshkimin me potencial të madh dhe interes reciprok bashkëpunimi mes Shqipërisë dhe Italisë.

“Jemi takuar në dhjetorin e vitit të kaluar me ministrin Krifca. Me iniciatën e saj diskutuam mbi nevojat që ka vendi dhe mundësitë për rritjen e eksporteve dhe për të thelluar bashkëpunimin për të shkëmbyer eksperiencën tonë me sipërmarrjet shqiptare, por edhe për të gjetur rrugët e zhvillimit të bizneseve tona”, tha ministri Lollobrigida.

“Qeveria Meloni mban premtimet”, tha ai, teksa solli në vëmendje takimin e kryeministrit Rama me kryeministren italiane Meloni për forcimin e bashkëpunimit ekonomik midis dy vendeve.

“Cilësia duhet të jetë përgjigja për sigurinë e produkteve ushqimore. Të

Vaji i ullirit nuk do mbetet më stok për prodhuesit shqiptarë. Një ndër blerësit kryesorë të ullirit, Italia është shprehur e gatshme të rrisë bashkëpunimin me bizneset tona, për t'i hapur rrugë blerjes së këtij produkti.

Në një intervistë për Tv Klan, ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural thotë se këtë ka parashikuar marrëveshja e fundit e nënshkruar me ministrin italian të Bujqësisë.

“Ka një interes të shtuar nga blerësit italianë sepse ata e kuptojnë potencialin që Shqipëria ka me rreth 10 milionë rrënjë ulliri. Diskutimi fare i hapur me ministrin italian ka qenë të përmirësojmë zinxhirin e vlerës.”

Blerja e teknologjive italiane dhe bashkëpunimi për standardizimin e cilësisë së vajit janë pjesë e këtij bashkëpunimi.

Ministrja thotë se tashmë ka nisur identifikimi në terren i vajit të ullirit që ka mbetur stok.

“Kemi pasur disa problematika të mbartura, na nevojitet një ekspertizë si ajo e Italisë. Sfidat është për ta grumbulluar në sasi më të mëdha që të bëhet i identifikueshëm për blerësit. Vetëm në dy muajt e parë të vitit 2023 kemi eksportuar në Itali vaj ulliri me vlerë rreth 1.5 milionë Euro.”

Në objektiva është prodhimi i një produkti të përbashkët me dy brande.

“Idealja do ishte dhe për këtë po punojmë që të kemi produkte që mbajnë të dy flamujt, italian dhe shqiptar në markën e tyre.”

Në Shqipëri mbi 100 000 fermerë kultivojnë bimën e ullirit.

Bashkëpunimet me Italinë përfshijnë po ashtu rritjen e eksporteve të verës shqiptare. Vendi ynë mori pjesë edhe në panairin më të madh të verës në Verona.

eksporteve totale që Shqipëria realizon.

“Fakt është që jemi një eksportues i rëndësishëm rajonal i produkteve të freskëta tashmë me më shumë se 500 milionë dollarë eksporte për vitin 2022, duke përbushur ritmin e rritjes së vendosur si objektiv madhor, atë të 1 miliard dol-

të rëndësishëm. Ajo përmendi në takim vetëm disa prej bashkëpunimeve të fundit, ku veçoi se janë 20 milionë euro (9.5 milionë grante, 10 milionë kredi) në 10 vitet e fundit ose 2 herë më shumë se në vitet më parë.

Bashkëpunim me Italinë i konkretizuar në një sërë projektesh në fushën e bujqësisë, agropërpunimit dhe sigurisë ushqimore

Ministrja ndau fakte mbi bashkëpunimin me Italinë, në disa projekte të rëndësishme në fushën e bujqësisë.

Krifca veçoi projektin për përmirësimin e standardeve të sigurisë ushqimore në zinxhirin e prodhimit të produkteve tipike lokale shqiptare, me vlerë 3 milionë euro, që do të na ndihmojë të përafrojmë kuadrin rregullues të kapitujve 11 dhe 12 me synimin për të hapur tregjet evropiane për produktet tipike shqiptare, ashtu sikurse Italia ka bërë me produktet e saj “Made in Italy”.

Gjithashtu vijoi ministrja, vazhdimi i projektit Ekonomia Blu, që është në hapat e fundit të miratimit, synon të vazhdojë ndërhyrjen në infrastrukturën portuale, ashtu edhe në flotën e peshkimit për të rritur sigurinë e sektorit qëndrueshëm të tij dhe uljen e ndikimit në mjedis.

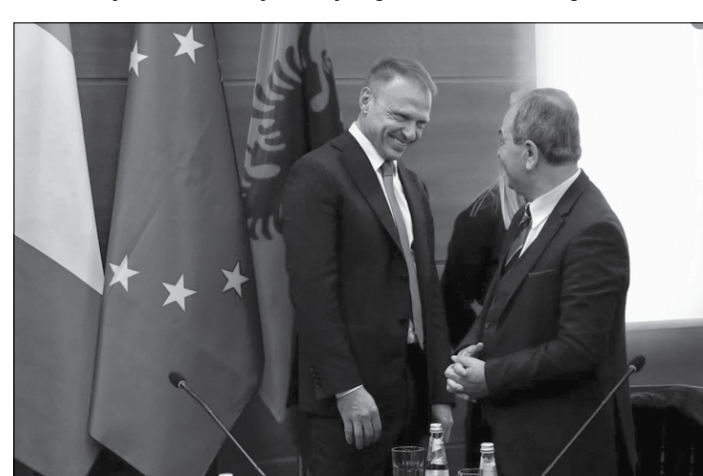
në terma të prodhimit të më shumë produkteve në sasi, por edhe në terma të produkteve që kanë siguri ushqimore më të lartë.

“Ne kemi ndërtuar një trupë prej 1000 inspektorësh të Autoritetit Kombëtar të AKU, AKVMB apo specialistë të ISUV, por përsëri kemi nevojë për rritjen e kapaciteteve njerëzore si në nivel kombëtar, ashtu edhe në atë rajonal. Zhvillimi i eksporteve ka si nevojë që të mbështetet nga një nivel këshillimi i cili drejton prodhimin jo vetëm drejt tregjeve të reja por edhe me anë të produkteve të reja konkurruese. Produkte tona të cilat kanë nevojë për përmirësim e cilësisë dhe forcimin e zinxhirit të vlerës si vaji i ullirit dhe produkteve të verës”, tha Krifca.

Italia do të mbështesë për ecjen përpara në procesin e zhvillimit dhe certifikimit të produkteve tipike bujqësore dhe të përpunuara shqiptare

Ministrja deklaroi se, bashkërendimi i përpjekjeve tona për të rritur cilësinë duke përdorur teknologjinë më të mirë italiane në këtë fushë që mund të vihet në dispozicion nga operatorët italianë, do

organike jo vetëm si një de-tyrim që lind nga strategjia e BE, por edhe si një nga instrumentet më të rëndësishëm që ka fermeri shqiptar për të rritur nivelin e të ardhurave për njësinë e tokës. Rritja e qëndrueshmërisë të produkteve ushqimore përmes krijimit të një banke ushqimore që zgjat qëndrueshmërinë e produkteve, dhe mbështetja përmes incentivave fiskale. Ne kërkojmë mbështetjen tuaj



për ecjen përpara në procesin e zhvillimit dhe certifikimit të produkteve tipike bujqësore dhe të përpunuara shqiptare. Të dhënat tona tregojnë se produktet e certifikuar përfitojnë nga një çmim 30-50 % më të lartë se produktet gjenerike. IAM Bari i cili ka qenë një ndër përfaqësuesit më të rëndësishëm të bashkëpunimit midis Shqipërisë dhe Italisë

zhvillojmë produktet italiane, shqiptare dhe italo shqiptare. Një produkt pëson rritje cilësore dhe vlerë të shtuar nëse ndiqet nga një ekspertizë e caktuar dhe i bashkangjitet markave të njohura dhe me reputacion pozitiv”, u shpreh Lollobrigida, duke garantuar bashkëpunimin me Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.



më parë (2010). Fruta-perime kemi eksportuar në total 242 mijë tonë me rritje 10.3 % nga 2021 ndërsa në vlerë rritje me 27.3 % rritje nga 2021. Ndërsa importet ishin 3.2 % në sasi dhe 2.6 % rritje në vlerë”, u shpreh Krifca.

larë eksporte në vitin 2030. Sot kemi të shpërndarë në të gjithë vendin një rrjet prej më shumë se 400 pika grumbullimi, të cilat drejtojnë produktet tona të freskëta apo të përpunuar në më shumë se 82 destinacione në botë”, vijoi Krifca.

Ajo u ndal edhe tek marrëdhëniet tregtare me Italinë, ku vuri në dukje se, nëse në vitin 2005 Shqipëria importonte nga Italia më shumë se 22 kg produkte bujqësore për 1 kg produkte të eksportuara; në vitin 2022, pothuaj njëzet vjet

Shqipëria eksportues i rëndësishëm rajonal i produkteve të freskëta

Duke u ndaluar në faktet aktuale ministrja e informoi

Krifca me Komisionerin e BE-së në Bruksel: Progres i shkëlqyer i IPARD-it në Shqipëri

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca zhvilloi në Bruksel një takim me Komisionerin e Bashkimit Evropian, Janusz Wojciechowski, ku u vlerësua ecuria pozitive e zbatimit të programit IPARD II në vendin tonë dhe ecuria me përgatitjet për IPARD III.

Zbatimi i politikave të integritimit evropian dhe programeve të zhvillimit bujqësor e rural ka sjellë një tjetër hov zhvillimi në bujqësinë shqiptare për arritjen e standardeve evropiane në mbështetje të fermerëve, agropëpunimit, përmirësimin e konkurrencës, ndërsa vijon mbështetja e investimeve në zonat rurale për diversifikimin e ekonomisë rurale, duke çuar në zgjerimin e punësimit dhe përfshirjes sociale.

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural është bërë gati me të gjithë dokumentacionin e nevojshëm për të gjithë procesin e hapjes së programit IPARD III, në Shqipëri, proces i cili do të vlerësohet edhe nga Komisioni Evropian.

“Jemi të angazhuar maksimalisht për përthithjen e fond-

eve nga Bashkimi Evropian në mbështetje të fermerëve dhe bujqësisë në të gjithë nënsektorët e saj”, u shpreh ministrja Krifca.

Ministrja Krifca tha se, “në takimin me homologët nga Serbia dhe Mali i Zi, u diskutua

“Ndërkohë, zbatimi me sukses i programit IPARD II në vendin tonë, i ka hapur rrugë miratimit nga KE të programit IPARD III në Shqipëri, ku për herë të parë do të futen masa të reja mbështetëse që trajtojnë diversifikimin e fermave,



gjerësisht në këtë takim mbi zhvillimet në sektorin e bujqësisë, orientimin e BE për mbajtjen e tregjeve hapur e pa barriera, ndikimin e luftës në Ukrainë mbi zinxhirin e furnizimit ushqimor, inflacionin dhe rëndësinë e bashkëpunimit rajonal në përballimin me sukses të këtyre sfidave të përbashkëta”.

bimët mjekësore, turizmin rural”, u shpreh Krifca.

Prej dy vjetësh Shqipëria po implementon programin IPARD II të financuar me 94 milionë euro nga qeveria shqiptare dhe Bashkimi Evropian. Ndërkohë pritet këtë vit të hapet programi IPARD III me një fond prej 146 milionë euro.

Mbi 30 kompani italiane ura të reja bashkëpunimi me biznesin bujqësor

Biznesi bujqësor shqiptar sot ka mundësinë e bashkëpunimeve të reja me shumë interes me rreth 30 kompani italiane,

shumë sinergji mes dy vendeve në zhvillimin e bujqësisë.

Ministrja Krifca e cilësoi një moment historik vizitën e min-

prodhimit të vajit të ullirit në vendin tonë janë, dy ndër sektorët e rëndësishëm të ekonomisë që janë zhvilluar vitet e fundit falë edhe mbështetjes së vazhdueshme që ka adresuar qeveria përmes programit IPARD.

Sipas të dhënave të Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Shqipëria numëron rreth 11 mijë hektarë vreshta të varieteteve të ndryshme dhe gjatë viteve të fundit prodhimi i verërave është rritur me rreth 11.2 %, duke fituar qëndrueshmëri në volumin e prodhimit në rreth 190-195 mijë tonë/vit.

Vera dhe vaji i ullirit, konsiderohen produkte tradicionale nga më të hershmet në vendin tonë, që e kanë bërë Shqipërinë të njihet për varietetet autoktone të rrushit dhe të ullirit dhe sot këta sektor synojnë rritjen e cilësisë së prodhimit dhe kanë potenciale të mëdha për rritjen e eksporteve në Itali dhe BE.

Dy takimet e posaçme me përfaqësuesit më të larta të biznesit Shqipëri-Itali, u inician nën kujdesin e ministres së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca me qëllim e krijimit të një mundësie të jashtëzakonshme për të rritur shkëmbimet tregtare, eksperiencën e kompanive, rritjen e punësimit si dhe përgatitjen për të ardhmen e bujqësisë shqiptare drejt BE-së.

istrit Lollobrigida, jo vetëm me firmosjen e një Memorandumi Mirëkuptimi midis dy vendeve tona, që çel një dritare të re dhe një rrugëtim të ri, tejet konkret për marrëdhënien konkrete të bashkëpunimit, por edhe në konkretizimin e bashkëpunimit mes bizneseve të sektorëve bujqësorë të të dy vendeve tona.

Kontaktet e bashkëpunimit u mundësuan gjatë dy takimeve të posaçme të biznesit Shqipëri-Itali, që u zhvilluan paralelisht në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, me prodhuesit e verës dhe prodhuesit e ullirit dhe të vajit të ullirit.

Industria e verës dhe ajo e



shoqata dhe dhoma biznesi.

Disa prej tyre përfaqësojnë një rrjet prej më shumë se 3 milionë fermerësh dhe agropëpunuesish, që bashkëprojnë me njëri-tjetrin në ndërtimin e zinxhirëve të prodhimit në sektorë si blegtoaria, prodhimi bujqësor, prodhimi i ullirit dhe vajit të ullirit, verës, peshkimi e të tjerë.

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca dhe homologu italian Francesco Lollobrigida, gjatë takimit që zhvilluan në Tiranë, shprehën angazhimin e përbashkët për ndërtimin e urave të reja të bashkëpunimit midis Shqipërisë dhe Italisë, për të krijuar më

Rama: Asnjë shkurtim subvencionesh për fermerët

Bujqësia e ka pasur vitin 2022 më të jashtëzakonshmin, pasi ka eksportuar gjysmë miliard dollarë, një shifër e paarritur ndonjëherë.

Kështu deklaroi Kryeministri Edi Rama pas mbledhjes së qeverisë duke iu përgjigjur

interesit të gazetarëve lidhur me subvencionimin ndaj fermerëve.

Rama tha se “nuk kemi shkurtuar asgjë, fondet që jepen për bujqësinë nuk janë vetëm ato që jep buxheti i shtetit janë edhe fonde të tjera

ndaj duhet parë në kompleksitetin e gjithë fondi që shkon për bujqësinë”.

“Do pak punë për ta studiuar, por jo më shumë se një orë dhe pastaj mund ta keni një pikturë shumë të qartë”, u shpreh ai.

Eksportuesit shqiptarë mund të eksportojnë produkte bujqësore pa taksë doganore në BE deri në vitin 2025

BE shtyn skemën pa taksë për importet e frutave dhe perimeve nga Ballkani Perëndimor deri në vitin 2025. Bashkimi Evropian ka zgjedhur skemën pa taksë për importin e frutave dhe perimeve nga vendet e Ballkanit Perëndimor deri në fund të vitit 2025. Sipas ndryshimit të mëparshëm të rregullores, regjimi pa taksë për importet e frutave dhe perimeve nga Ballkani Perëndimor do të skadonte në fund të vitit 2020.

Vendimi, i cili rinovohet çdo pesë vjet, me propozimin e Komisionit Evropian, u miratua nga Parlamenti Evropian dhe u konfirmua nga Këshilli i BE. Kështu eksportuesit shqiptarë mund të eksportojnë një listë të gjatë me produkte pa paguar taksë doganore në BE. Përveç mollëve, kumbullave dhe misrit të ëmbël, gjatë pesë viteve të ardhshme, produktet që mund të eksportohen pa doganë nga Ballkani Perëndimor në BE, ndër të tjera janë: patatet, kungujt e njomë, kërpudhat, rrushi, kajsitë, qershitë, kosi qersh, nektarina, pjeshka, luleshtrydhja, arra, pjepri dhe fruta të ndryshme agrumesh.

Por çfarë nënkupton ky vendim në terma më praktike?

Në kuadër të MTL (Mar-

rreveshje të Tregtisë së Lirë) me Shqipërinë, BE-ja i ka dhënë preferencë autonome tregtare Shqipërisë. Për pasojë, është e mundur për kompanitë shqiptare që të eksportojnë prodhimet e tyre në tregjet evropiane pa kufizime ose tarifa doganore. Brenda kornizës së Sistemit të Përgjithshëm të Preferencave (GSP) në favor të vendeve në zhvillim, BE jep/zbaton tarifa preferenciale për mallrat me origjinë nga vendet në zhvillim.

Tarifat preferenciale janë lehtësirat doganore (tarifa pa taksë ose tarifa të reduktuara 0). Kjo do të thotë që eksportuesit shqiptarë mund të eksportojnë një listë të gjatë me produkte pa paguar taksë doganore në BE. Përveç mollëve, kumbullave dhe misrit të ëmbël, gjatë pesë viteve të ardhshme, produktet që mund të eksportohen pa doganë nga Ballkani Perëndimor në BE përfshijnë dhe produkte të tjera.

Bujqësia është një nga sektorët më të rëndësishëm të ekonomisë e cila jep një kontribut prej 18-20 % në Prodhimin e Brendshëm Bruto, ndërsa angazhon gati 37 % të fuqisë punëtore me punë. Sot produktet bujqësore shqiptare eksportohen në 75 vende të botës, kryesisht në Bashkimin Evropian

por edhe më larg, si në SHBA, Kinë dhe Hong-Kong.

Tarifat preferenciale dhe kuotat tarifore

Prodhuesit dhe eksportuesit shqiptarë për të mësuar nëse një produkt përfiton tarifa preferenciale apo përfiton nga kuotat tarifore, duhet t'i referohen Marrëveshjeve të Tregtisë së Lirë (website DP. Doganave) në të cilat përfshihen edhe produktet bujqësore për të cilat palët i kanë akorduar reciprocisht njëra-tjetrës tarifa preferenciale dhe kuota tarifore.

Për më shumë shih në website DP. Doganave : <http://www.dogana.gov.al/d/169/182/249/266/tarifat-preferenciale-dhe-kuotat-tarifore>

• Marrëveshja e Stabilizimit Asociimit ndërmjet Komunitetit Evropian e Shteteve të tij anëtare dhe Republikës së Shqipërisë.

• Marrëveshja me vendet anëtare të CEFTA 2006

• Marrëveshja e Tregtisë së Lirë me vendet anëtare të EFTA-s

• Marrëveshja e Tregtisë së Lirë me Turqinë

Pëllumb Qosej
Ekspert i Zhvillimit të NVM-ve dhe Nxitjes së Eksportit

Drejtoresha e GIZ: Festivale të hapura në natyrë për turizmin në zonat rurale

GIZ Albania vijon të mbështesë përmes festivaleve të ndryshme promovimin e

që po mbahet në Tiranë tha se “një nga qëllimet tona kryesore është promovimi i zonave

Ne do të kemi dy operatorë, do të sjellim njerëzit së bashku që mund të kenë idenë se çfarë ofron ky vend në tre ditë shumë të ngjeshura”, tha Kurz.

Kurz u shpreh se “kemi organizuar gjithashtu festivale në veri, po ashtu festivale të alpinizmit për promovimin e këtyre vendeve”.

“Tani mbështesim projektin “Transdinarika” që zhvillohet nga USAID në pjesën shqiptare. Jemi shumë krenarë për rrugën e ciklizmit të UNESCO-s, që është 1 mijë km ciklizëm në Shqipëri. Jemi krenarë se këtë vit është emërtuar si një nga destinacionet më madhështore të turizmit nga gazeta Nju York Times”, tha Kurz.

Drejtoresha e GIZ Shqipëri u shpreh se “kemi projekte të tjera, po punojmë në majat e maleve për gjurma të ngjitjeve në mal dhe kemi fituar shumë çmime për këtë projekt”.



Shqipërisë jo vetëm në tregun shqiptar, por edhe në atë ndërkombëtar.

Sonja Kurz, drejtoreshë e GIZ Shqipëri në fjalën e saj në panelin “Turizmi kulturor dhe aktiv” në ditën e tretë të forumit ndërkombëtar “FESTA”,

rurale”.

“Kemi filluar disa projekte shumë të mira deri tani, një prej tyre është mbështetja e festivaleve të hapura në natyrë. Një ndër to është edhe festivali që do të zhvillohet në fund të prillit të këtij viti në jug të vendit.

Krifca me Francesco Lollobrigida: Programe të përbashkëta eksporti me eksperiencën italiane

(Vijon nga faqja 3)

27.3 % rritje nga 2021. Ndërsa importet ishin 3,2 % në sasi dhe 2.6 % rritje në vlerë”, theksoi ajo.

“Bujqësia eksporton (së bashku me agropëpunimin dhe peshkimin) mbi 66 % të volumit të sasisë së eksporteve dhe 43 % të vlerës së eksporteve totale që Shqipëria realizon. Fakt është që jemi një eksportues i rëndësishëm rajonal i produkteve të freskëta tashmë me më shumë se 500 milionë dollarë eksporte për vitin 2022, duke përbushur ritmin e rritjes së vendosur si objektiv madhor, atë të 1 miliard dollarë eksporte në vitin 2030. Sot kemi të shpërndarë në të gjithë vendin një rrjet prej më shumë se 400 pika grumbullimi, të cilat drejtojnë produktet tona të freskëta apo të përpunuar në më shumë se 82 destinacione në botë”, vijoi Krifca.

Duke u ndalur tek marrëdhëniet tregtare me Italinë, Krifca vuri në dukje se nëse në vitin 2005 ne importonim nga Italia më shumë se 22 kg produkte bujqësore për 1 kg

Italy”.

Gjithashtu vuri në dukje ministria, vazhdimi i projektit Ekonomia Blu, i cili është në hapat e fundit të miratimit dhe që synon të vazhdojnë ndërhyrjet si në infrastrukturën portuale, ashtu edhe në flotën e peshkimit për të rritur sigurinë e sektorit qëndrueshmërinë e tij dhe uljen e ndikimit në mjedis.

Krifca, në fund të fjalës së saj në takimin dypalësh me ministrin Lollobrigida, parashitroi si kërkesa për të ardhmen nxitjen e eksporteve jo vetëm në terma të prodhimit të më shumë produkteve në sasi, por edhe në terma të produkteve që kanë siguri ushqimore më të lartë.

“Ne kemi ndërtuar një trupë prej 1000 inspektorësh të Autoritetit Kombëtar të AKU, AKVMB apo specialistë të ISUV, por përsëri kemi nevojë për rritjen e kapaciteteve njerëzore si në nivel kombëtar, ashtu edhe në atë rajonal. Zhvillimi i eksporteve ka si nevojë që të mbështetet nga një nivel këshillimi i cili drejton prodhimin jo vetëm drejt tregjeve të reja por edhe me anë të produkteve të reja konkurruese. Produkte

Ne kërkojmë mbështetjen tuaj për ecjen përpara në procesin e zhvillimit dhe certifikimit të produkteve tipike bujqësore dhe të përpunuara shqiptare. Të dhënat tona tregojnë se produktet e certifikuara përfitojnë nga një çmim 30-50 % më të lartë se produktet gjenerike. IAM Bari i cili ka qenë një ndër përfaqësuesit më të rëndësishëm të bashkëpunimit midis Shqipërisë dhe Italisë në 30 vitet e fundit. Unë besoj se do të kemi edhe ndihmën tuaj për të forcuar akoma më shumë rolin e IAM Bari në Shqipëri si enë transmetuese e bashkëpunimit midis dy vendeve tona”, u shpreh Krifca.

Nga ana e tij ministri i Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë, Francesco Lollobrigida, u shpreh optimist për bashkëpunimin mes dy qeverive, teksa vlerësoi sektorët e bujqësisë, agrobiznesit dhe peshkimin me potencial të madh dhe interes reciprok bashkëpunimi mes Shqipërisë dhe Italisë.

“Jemi takuar në dhjetorin e vitit të kaluar me ministrin Krifca. Me iniciatën e saj diskutuam mbi nevojat që

Biznese të përbashkëta me Italinë, shtojmë vlerën “Made in Albania”

(Vijon nga faqja 3)

italiane”, u shpreh ministria.

Krifca ftoi bizneset të krijojnë sipërmarrje të përbashkëta të cilat rrisin cilësinë e prodhimit shqiptar nëpërmjet teknologjisë italiane.

“Duhet të shkëmbehen profesionistët mes kompanive për të përfunduar eficiencën maksimale të standardeve të punës”, tha Krifca, teksa bëri apel për konkretizimin e kontratave me akses në tregjet italiane dhe botërore të produktit shqiptar.

Krifca tha se, “bizneset shqiptare dhe italiane duhet të ndërtojnë brande të përbashkëta që rrisin vlerën e prodhimeve që ne dimë t’i bëjmë mjaft mirë, duke rritur aftësinë konkurruese të produkteve të të dy vendeve njëkohësisht”.

“Pse jo mos të jemi dëshmitarë të lindjes dhe rritjes së etiketave me origjinën e për-

bashkët italo-shqiptare?” – tha Krifca.

Ministria u shpreh se, gjatë vitit të kaluar pamë se zinxhirët tregtarë dhe lidhjet e konsoliduara të vendeve në lidhje me produktet ushqimore u destabulizuan dhe ende sot që flasim nuk janë kthyer dot plotësisht në normalitet.

“Ndoshta ky është normaliteti i ri”, tha ajo, teksa solli në vëmendje se, shtete si Shqipëria dhe Italia apo vende të tjera në Europë dhe në planet, vepruan shpejt dhe me vendosmëri për të vendosur zinxhirë më të shkurtër dhe më të qëndrueshëm prodhues – tregtarë, përballë situatës së krijuar nga kriza.

Krifca tha se, “Italia mund të mbajë një rol edhe më të rëndësishëm në të ardhmen, duke mbjell sot rrënjët e një historie suksesi bashkëpunimi me Shqipërinë që lidhet me prodhimin bujqësor, agropëpunimin dhe produktet agroushqimorë të

ekselencës dhe njëkohësisht të traditës”.

“Shqipëria ka treguar se është një partner i besueshëm ndër dekada. Është e rëndësishme që këtë sukses në bashkëpunimin tonë ta shtrijmë edhe në ekonominë agroushqimorë duke bashkëpunuar me prodhuesit tanë për të rritur vlerën e prodhimeve të tyre përmes dijës e po ashtu për të ngritur më tej epërsinë e dietës mesdhetare për konsumatorët tanë”, u shpreh ministria në fjalën e saj.

Forumi i biznesit Shqipëri-Itali, u organizua në kuadër të vizitës zyrtare që zhvilloi në Tiranë, ministri i Bujqësisë, Sovranitetit Ushqimor dhe Pylltarisë të Republikës së Italisë Francesco Lollobrigida, bashkë me 30 kompanitë italiane të përfaqësuesit më të larta të sipërmarrjes italiane, me ftesë të ministres së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca.

Ministria: Konsolidojmë biznesin prodhues bujqësor sipas ekselencës italiane

(Vijon nga faqja 3)

Ministria falënderoi homologun italian dhe ambasadorin e Italisë në vendin tonë, zotin Buci, që iu përgjigjën kërkesës së saj, për të sjellë në Tiranë

të madhe të prodhuesve ushqimorë italianë.

“Me ne gjithashtu sot është dhe Filiera Italia, shoqata që bashkon prodhuesit bujqësor dhe agropëpunuesit. Përfaqësuesit e fermerëve dhe për-

teknologjisë dhe aksesit në tregje që bizneset prodhuese dhe përpunuese shqiptare mundën të përfitojnë nga panelet “biznes to biznes” të organizuara një ditë më parë në Ministrinë e Bujqësisë, si dhe sot nga Dhoma e Tregtisë.

Ministria shprehu angazhimin se, nuk duhet dhe nuk do të ndaloj në mbështetjen për sipërmarrjet dhe sektorin e bujqësisë.

“Unë, ministri, tregu, konsumatorët dhe e ardhmja e vendeve tona duam të shikojmë më shumë nga kjo iniciativë. Prandaj e konsoliduam këtë objektiv në një marrëveshje konkrete të cilën do ta përdorim si katalizator dhe lehtësues të këtij bashkëpunimi”, tha Krifca.

Ajo theksoi se, marrëveshja që u nënshkrua dje me ministrin italian të Bujqësisë do t’i vijë në ndihmë sipërmarrjes shqiptare agroushqimorë në sektorët e kultivimit të ullirit dhe përpunimit të vajit, vreshtarisë dhe prodhimit të verës, në fushën e prodhimit të qumështit dhe mishit si dhe të peshkimit.

“Ne angazhohemi gjithashtu të rrisim praninë e produktit bujqësor shqiptar në tregjet italiane, ndërkohë që njëkohësisht rrisim përdorimin e teknologjisë italiane në mekanizim dhe teknika agronomike. Më tej marrëveshja parashikon forcimin e mbrojtjes së treguesve gjeografikë me anë autoriteteve kompetente në të dy vendet si dhe nxisim shkëmbimin e informacioneve lidhur me skemat e certifikimit dhe origjinës”, deklaroi në fjalën e saj Krifca.



produkte të eksportuara; në vitin 2022, pothuaj njëzet vjet më vonë, ky raport ka rënë në 1 me 4.

Krifca u ndal edhe tek roli i partnerëve italianë në këto zhvillime, duke e cilësuar shumë të rëndësishëm. Ajo përmendi në takim vetëm disa prej bashkëpunimeve të fundit, ku veçoi se janë 20 milionë euro (9.5 milionë grante, 10 milionë kredi) në 10 vitet e fundit dhe 2 herë më shumë parashikuar në vitet në vijim.

Si projekte të parashikuara Krifca theksoi se, “janë projektet për përmirësimin e standardeve të sigurisë ushqimore në zinxhirin e prodhimit të produkteve tipike lokale shqiptare, me vlerë 3 milionë euro, që do të na ndihmojë të përafrojmë kuadrin rregullues të kapitujve 11 dhe 12 me synimin për të hapur tregjet evropiane për produktet tipike shqiptare, ashtu si ju keni bërë për produktet tuaja “Made in

tona të cilat kanë nevojë për përmirësim e cilësisë dhe forcimin e zinxhirit të vlerës si vaji i ullirit dhe produkteve të verës”, tha Krifca.

Ministria deklaroi se, bashkërendim i përpjekjeve tona për të rritur cilësinë duke përdorur teknologjinë më të mirë italiane në këtë fushë që mund të vihet në dispozicion nga operatorët italianë, që ky produkt cilësor t’i drejtohet tregjeve italiane.

“Zhvillimi i zinxhirëve të qëndrueshëm të vlerës dhe zhvillimit të bujqësisë organike jo vetëm si një detyrim që lind nga strategjia e BE, por edhe si një nga instrumentet më të rëndësishëm që ka fermeri shqiptar për të rritur nivelin e të ardhurave për njësinë e tokës. Rritja e qëndrueshmërisë të produkteve ushqimore përmes krijimit të një banke ushqimore që zgjat qëndrueshmërinë e produkteve, dhe mbështetja përmes incentivave fiskale.

ka vendi dhe mundësitë për rritjen e eksporteve dhe për të thelluar bashkëpunimin për të shkëmbyer eksperiencën tonë me sipërmarrjet shqiptare, por edhe për të gjetur rrugët e zhvillimit të bizneseve tona”, tha ministri Lollobrigida.

“Qeveria Meloni mban premtimet”, tha ai, teksa solli në vëmendje takimin e kryeministrit Rama me kryeministren italiane Meloni për forcimin e bashkëpunimit ekonomik midis dy vendeve.

“Cilësia duhet të jetë përgjigja për sigurinë e produkteve ushqimore. Të zhvillojmë produktet italiane, shqiptare dhe italo shqiptare. Një produkt pëson rritje cilësore dhe vlerë të shtuar nëse ndiqet nga një ekspertizë e caktuar dhe i bashkangjitet markave të njohura dhe me reputacion pozitive”, u shpreh Lollobrigida, duke garantuar bashkëpunimin me Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.



“

Krifca:
“Ne angazhohemi gjithashtu të rrisim praninë e produktit bujqësor shqiptar në tregjet italiane, ndërkohë që njëkohësisht rrisim përdorimin e teknologjisë italiane në mekanizim dhe teknika agronomike. Më tej marrëveshja parashikon forcimin e mbrojtjes së treguesve gjeografikë me anë autoriteteve kompetente në të dy vendet si dhe nxisim shkëmbimin e informacioneve lidhur me skemat e certifikimit dhe origjinës”

përfaqësinë më të lartë të sipërmarrjes italiane të sektorit agroushqimor, si një mundësi e shkëlqyer për t’u takuar për bizneset shqiptare, konkretisht me strukturat e Agjencisë për shkëmbimet tregtare italiane IÇE, me Coldiretti, Federatën Kombëtare të Kultivuesve, me COPAGRI dhe CIA (ÇIA) dy organizma italianë dhe europianë që përfaqësojnë pjesën më

punuesve të vendit tonë janë takuar dhe me Confagricoltura, organizatën e cila mbron dhe përfaqëson ndërmarrjet bujqësore italiane në inovacionin e biznesit, qëndrueshmërinë e praktikave bujqësore dhe konkurrancën e kompanive”, tha Krifca, teksa solli në vëmendje faktin për diversitetin dhe potencialin e jashtëzakonshëm të dijës, kontakteve,

Siguria ushqimore, kontrolli për mbetjet e pesticideve tek bimët sipas standardeve të BE-së

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit po intensifikon punën në drejtim të përthithjes së praktikave më të mira europiane, në drejtim të kontrollit që garantojnë standarde të larta të sigurisë ushqimore në vend.

AKU bën të ditur se, ekspertët e linjës kanë zhvilluar një tur studimor në Kroaci, në lidhje me praktikën e funksionimit të sistemit kroat, i cili do të shërbejë në implementimin e "Planit të veprimit për përdorimin e qëndrueshëm të PMB-ve 2023-2030", për kontrollin e mbetjeve të pesticideve tek bimët bujqësore.

Në këtë tur studimor, të organizuar nga Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe FAO, morën pjesë ekspertët e fushës së kontrollit dhe sigurisë ushqimore nga MBZHR, AKU dhe AKVMB.

Specialistët kroat nga Ministria e Bujqësisë dhe Agjencia

bimët. Ndërsa u zhvilluan vizita në laboratorët që kryejnë anali-



e Ushqimit dhe Inspektoriati Shtetëror dhanë eksperiencën e tyre teknike dhe praktike në drejtim të kontrollit të sigurisë ushqimore, në drejtim të mbetjeve të pesticideve tek

zat e produkteve me origjinë bimë për mbetjet e pesticideve, të preparateve që tregtohen në farmaceutikë bujqësore dhe në ferma të certifikuar me Global G.A.P. për prodhime bio.

Inaugurohet Pika e Inspektimit Kufitar Durrës, Krifca: Standarde të larta të sigurisë ushqimore

Në portin e Durrësit është ndërtuar pika e re e laboratorit të AKU-së, që garanton kontrollin kufitar të produkteve sipas standardeve më të mira europiane, për sigurinë ushqimore.

ushqimore.

"Kjo pikë e rëndësishme kontrolli, e Autoritetit Kombëtar Ushqimor, mundëson kontrollin e 1.4 milionë tonë produkteve përgjatë një viti, rreth 40 % të

maksimalisht për fuqizimin e AKU-së me kapacitetet e duhura të operimit të kontrolleve zyrtare fitosanitare, veterinarë dhe ushqimore për ngarkesat e mostrave, ruajtjen e tyre në kushte ngrirjeje, freskie e ambienti, deri në transportimin për analizim, duke mundësuar garanci të plotë të kontrolleve për konsumatorët tanë mbi sigurinë ushqimore.

Qendra e re, mundëson rritjen e kapaciteteve të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, për të kryer inspektime eficientë në produktet ushqimore që hyjnë në portin e Durrësit.

Investimi në ambientet e reja me kushte optimale dhe të posaçme, për kontrollin zyrtar të produkteve ushqimore, me kushtet dhe standardet e BE-së, është një hap i rëndësishëm që afron më shumë sigurinë ushqimore shqiptare drejt BE-së.

Ndërtimi i kësaj strukture, ka bërë të mundur edhe riorganizimin në hapësirën e punës si për inspektorët e pikës së inspektimit kufitar të AKU-së, ashtu edhe për ata fitosanitarë e veterinarë të Kosovës, sipas marrëveshjeve në fuqi.



Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca dhe homologu italian Francesco Lollobrigida, përruan së bashku Pikën e Inspektimit Kufitar në Durrës, një investim krejtësisht i ri, me standarde të larta të sigurisë ushqimore.

Ministria tha se, ky projekt i rëndësishëm është mundësuar me CIHEAM Bari, me fokus fuqizimin e kapaciteteve të kontrollit në menaxhimin e sigurisë

volumit të importeve të produkteve ushqimore", theksoi Krifca.

Gjithashtu informoi ministria, pjesë tjetër e këtij projekti për sigurinë ushqimore, me vlerë 2.4 milionë euro është edhe forcimi i kapaciteteve njerëzore për stafet e AKU-së dhe Institutin e Veterinarisë, ku përmes trajnimeve, inspektorët përfitojnë nga eksperiencën më të mirë europiane për sigurinë ushqimore.

Ministria shprehu anagazhim

Skema Kombëtare, mbështetje deri në 30 milionë lekë për ndërtimin e tregjeve bujqësore

Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural ka në fokus të veçantë zgjerimin e investimeve në pika të reja të grumbullimit bujqësor dhe tregje të kafshëve të gjalla, sipas standardeve më të mira.

Pikat e grumbullimit me kapacitete frigoriferike u vijnë në ndihmë fermerëve për shitjen e prodhimeve, duke u garantuar atyre çmime optimale edhe furnizim të tregut vendas dhe atij të huaj, me fruta perime të freskëta në çdo stinë, falë mbajtjes së tyre në atmosferë dinamike gjatë cikleve të prodhimit,

ndërsa tregjet blegtorale i shërbejnë çuarjes përpara të tregtisë dhe zhvillimit të sektorit.

MBZHR bën të ditur se, Skema Kombëtare e Mbështetjes në Bujqësi 2023, mbështet ndërtimin e tregjeve të produkteve bujqësore dhe atyre të tregjeve të kafshëve të gjalla, therrtove për shoqëritë tregtare me kapital 100 % shtetëror, të zotëruara nga njësitet e qeverisjes vendore im të vlerën jo më shumë se 30,000,000 lekëve.

"Rritja e numrit të tregjeve ne administrim publik do të

zgjerojë hapësirën tregtuese për fermerët pikërisht në ato zona ku nuk ka aktualisht tregje si dhe do të krijojë akses të drejtpërdrejtë edhe për fermerët e vegjël. Këto tregje do të shërbejnë për të balancuar më mirë fuqinë negociuese të prodhuesve të vegjël dhe blerësve të produkteve bujqësore", bën të ditur MBZHR.

Aplikimet për të përfituar nga masa 8 vijojnë deri në datën 11 prill. Dosja me dokumentacionin e përgatitur dorëzohet pranë zyrave qendrore të AZHBR-së.

Shqipëria dhe eksporti i mollëve

Prodhimi i mollëve pësoi rritje gjatë dekadave të fundit në vendin tonë, e përkatësisht nga 9,000 tonë në 1970, në 105,933 tonë në 2019 duke u rritur me një normë mesatare vjetore prej 6.47%. Ndërkaq prodhimi total i mollës arrin në 105.9 mijë ton dhe është Korça ajo që kryeson eksportet. Prodhimi i frutave jep një kontribut të rëndësishëm në sektorin e bujqësisë në Shqipëri, duke siguruar rreth 20% të prodhimit të përgjithshëm bujqësor dhe molla është një nga frutat kryesore që prodhohet dhe konsumohet në Shqipëri. Sipas të dhënave zyrtare, në Shqipëri janë mbjellë rreth 2,566,832 rrënjë molle të cilat japin një prodhim prej 105,933 tonësh. Eksporti i frutave, megjithëse është ende modest, tregon një avantazh krahasues të sektorit. Karakteristikat e kultivarëve të mollëve të tokave shqiptare drejtohen nga cilësia dhe qëndrueshmëria ndaj insekteve dhe sëmundjeve por edhe nga përbërja e tokave.

Edhe gjatë viteve të fundit prodhimi i mollëve është rritur ndjeshëm: Nga 12 000 ton në vitin 2000, në 54 000 ton në 2010 dhe ai ka kaluar pranë 105,9 mijë tonësh në 2019. Në përgjithësi, prodhimi i mollës vazhdon të tregojë rritje të dukshme. Ritmi i rritjes ishte më i shpejtë në 2018 kur vëllimi i prodhimit u rrit me 12.25% krahasuar me një vit më parë. Në atë vit, prodhimi i mollës arriti nivelin e tij kulminant prej 108.375 tonësh. Sipas ekspertëve kjo rritje është nxitur nga rritja e zonës së kultivuar si dhe duke rritur produktivitetin, faktorë që pasqyrojnë përmirësimin e teknologjive dhe njohurive teknike. Kushtet e tregut të brendshëm dhe furnizimi (toka dhe klima, kapitali njerëzor dhe tradita) gjithashtu kanë qenë nxitësit kryesorë të zhvillimit të sektorit të mollës.

Gjatë njëmbëdhjetë viteve të fundit vlera e prodhimit tuj u rrit me një normë mesatare vjetore prej + 6.47%. Varietetet më të prodhuara në Shqipëri janë dy derivatet e Red Delicious, Red Chief dhe Starking. Të dy këto varietete janë referuar lokalisht si "Starking", duke zënë 52% të pemëve frutore për të vijuar më pas me mollët e varietetit Golden Delicious që zënë 42%. Ndërsa varietetet e tjera të mollëve që rriten tradicionalisht në rajon, janë molla Gala, Mutsu dhe Granny Smith.

Por ajo që është më e rëndësishmja në këtë aspekt, ka të bëjë me faktin se për shkak të klimës së zonave ku rriten mollët shqiptare në Kosovë dhe Shqipëri, spërkatja me pesticide është 10 herë më e ulët se ajo tek mollët e rritura në vendet e tjera në Ballkan dhe 15 herë më e ulët se në vendet e Evropës Qendrore. Pra, Mollët Shqiptare janë më natyrallet dhe më të pastrat e Evropës. Dy zonat që njihen më së miri për prodhimin më të lartë të mollës në Shqipëri janë Korça dhe Dibra. Mollët e Korçës kanë pushuar tregjet evropiane prej disa vitesh. Prodhimi total i këtij fruti arrin në 105 000 tonë dhe Korça kryeson eksportet falë rritjes së standardeve të prodhimit dhe trajtimit të tyre. Për këtë arsye, sot fermerët e Korçës janë bërë furnizuesit kryesorë të mollëve për prodhim industrial dhe konsum në tregjet jashtë vendit. Në vitet e fundit Korça shënoi një pikë kthese historike në eksportet shqiptare të mollëve. Eksporti i mollëve nga pjesa juglindore e vendit, e njohur si zona që kultivon masivisht këtë lloj frutash, filloi në vitin 2011. Fillimisht fermerët filluan të eksportonin në vendet fqinje si Kosovë, në Mal të Zi dhe në Maqedoninë e Veriut. Nga viti 2011 në 2013, Shqipëria eksportoi mesatarisht 500 deri 600 tonë mollë në vit. Ndërsa sot eksporti i mollëve shqiptare po tërheq vëmendjen e tregjeve të tjerë kryesorë të vendeve të Bashkimit Evropian, të tilla si Bullgaria, Greqia, Austria, Gjermania, etj.

Edhe harta e eksportit të mollëve "Made in Albania" ka shënuar një dimension të ri të suksesit. Veç Arabisë Saudite, vendi më i madh në rajonin e Azisë Jugperëndimore dhe Egjiptit të lashtë, i vendosur në Afrikën e Veriut, gjeografisë së eksporteve të mollëve i është shtuar edhe Pakistani, veç atyre ku ato shiten rregullisht si Greqia, Bullgaria, Maqedonia, Mali i Zi, etj.

Importet e mollës

Në terma të vlerës, importet e mollëve arritën në 7.755 tonë në vitin 2019. Në përgjithësi importet e mollëve vazhdojnë të tregojnë një ulje të vazhdueshme dhe që nga viti 2005, importi i mollëve është ulur gati 4 herë, kështu që importi i mollëve u ul ndjeshëm; në 7,755 ton në 2019 krahasuar me 29,600 ton importe në 2010. Kjo arritje është për shkak të rritjes së konsid-

erueshme të prodhimit vendas dhe përmirësimit të kapacitetit të magazinimit.

Mbështetja e Qeverisë

Një studim i AASF për sektorin e mollëve në Shqipëri, thekson se institucionet financiare dhe aktorët e tjerë janë të interesuar në mbështetjen e sektorit mbi mundësinë e investimeve në sektor. Studimi thekson kultivimin e pemëtoreve të reja të mollës, rritjen e kapaciteteve të ruajtjes në kushte frigoriferike dhe ndërtimin e qendrave të ambalazhimit që përbëjnë një mundësi të rëndësishme investimi dhe financimi.

Sektori i mollës konsiderohet një sektor me përparësi për qeverinë shqiptare dhe është i përfshirë në të gjitha skemat e mbështetjes financiare publike. Politika aktuale e pjesshme e grantit ka implikime të rëndësishme për institucionet financiare. Ato kanë aftësinë për të financuar investime deri në 100% të shumës, nga të cilat 50% mund të jenë hua afatshkurtra (pjesa që do të shlyhet nga granti pasi investimi të ketë përfunduar) dhe 50% kredi afatgjatë për pjesën që do të shlyhet nga përfuturës.

Kërkesa për kultivimin e mollëve dhe mbështetja me skema subvencionuese ka rritur ndjeshëm prodhimin vendas, çka ka ndikuar edhe në përmirësimin e bilancit të eksport/importit të mollëve.

Eksportuesit shqiptarë të frutave përfshirë edhe mollët, mund të eksportojnë produkte bujqësore pa taksë doganore në be deri në vitin 2025.

Bashkimi Evropian ka shtyrë skemën pa taksë për importin e frutave dhe perimeve nga vendet e Ballkanit Perëndimor deri në fund të vitit 2025. Sipas ndryshimit të mëparshëm të rregullores, regjimi pa taksë për importet e frutave dhe perimeve nga Ballkani Perëndimor do të skadonte në fund të vitit 2020. Në këtë kuadër eksportuesit shqiptarë mund të eksportojnë një listë të gjatë me produkte pa paguar taksë doganore në BE, siç janë mollët, kumbullat dhe misri i ëmbël, etj. Tarifat preferenciale janë lehtësirat doganore (tarifa pa taksë ose tarifa të reduktuara 0).

Pëllumb Qosej

Ekspert i Zhvillimit të NVM-ve dhe Nxitjes së Eksportit

IPARD II, 14.2 milionë euro për zhvillimin e turizmit rural

Agjencia për Zhvillim Bujqësor dhe Rural, përmes programit IPARD II ka mbështetur zhvillimin e turizmit rural dhe të sipërmarrjeve agroturistike në vend.

Ndërthurja midis potencialit turistik dhe atij bujqësor ofron mundësi shumë të mira për zhvillimin e mëtejshëm të këtij sektori.

Në kuadër të programit IP-

ARD II, deri më sot janë nënshkruar 78 kontrata në mbështetje të zhvillimit të turizmit rural. Këto investime përfshijnë ndërtimin apo rikonstruksionin e ndërtesave tradicionale dhe shndërrimin e tyre në bujtina, ndërtimin e sipërmarrjeve agroturistike, krijimin e fermave me prodhim cilësor, si edhe ndërtimin e mjedisve argëtuese për veprimtari sportive, çlodhëse, hipizëm, etj.

Sipërmarrjet agroturistike janë shndërruar në shembuj të suksesshëm për zhvillimin e ekonomive familjare rurale, rritjes së punësimit dhe përmirësimit të standardeve të jetesës në këto zona.

Granti i dhënë për këto investime ka arritur vlerën 14,2 milionë euro, të cilat janë fonde të Bashkimit Evropian në bashkëfinancim me qeverinë shqiptare.

KËSHILLA NË BUJQËSI

Herbicidi Raundup, ndalohet në vendet e BE-së. Vendim Tetor, 2022

Bashkimi European, (BE-ja), i vendos datën 15 Dhjetor 2023, si kufi kohor për përdorimin e herbicidit (Raund up (GLYPHOSAD), në bujqësi

Prof. Ass. Enver Isufi. Instituti Bujqësisë Biologjike, Durrës.



Në takimin e 14 Tetorit, 2022, Komiteti i Përherëshëm për Bimët, Kafshët dhe Ushqimin, që vepron pranë BE-së, vendosi që herbicidit Round up me lëndë vepruese (Glyphosad), t'i vendoset si

kufi i fundit për përdorim në bujqësi deri më 15 Dhjetor 2023.

Historiku i debatit:

Herbicidi Raund up ka qenë prej më shumë se 10

viteve në qendër të debatit shkencor dhe publik në vendet e BE-s, për rreziqet e vërtetuara, si shkaktarë i sëmundjeve kanceroze në njerëz dhe kafshë, por jo vetëm sëmundjeve kanceroze.

Disa herë dosja përgatitur nga ekspertët e pavarur ka shkuar në komisionin e BE-s për ta pezulluar këtë herbicid nga përdorimi. Lobingjet e forta pro përdorimit të tij për vrasjen e barërave të egra në

bujqësi, e kanë zgjatur në vite përdorimin e tij.

Më në fund u muar vendimi që data e fundit që herbicidi Raund up mund të përdoret është sezoni bujqësor 2023 deri në 15 Dhjetor të

këtij viti. Ky lajm do ishte mirë të bëhej I ditur nga autoritetet e Ministrisë së Bujqësisë, që të kufizohet importimi I tij, ose të vendoset një afat përdorimi në Shqipëri, deri sa të mbarohet sasia e importuar.

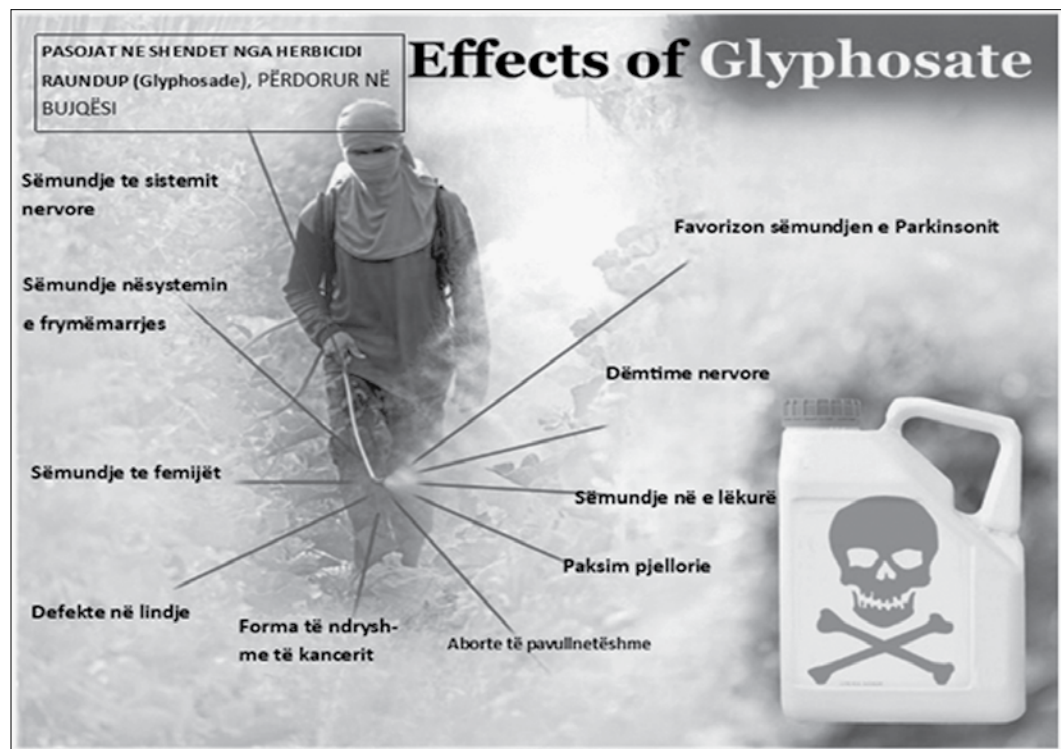
Shënim:

Nëse kërkoni në Google, ju mund të gjeni video, mbi studimet, dhe veprimtaritë, protestat e publikut europian në vite rreth shqetësimit që ata kanë prezantuar mbi rreziqet e këtij herbicide ne shëndetin e publikut dhe mjedisin në përgjithësi.

Veprimtarite te shoqerise Europiane per ndalimin e perdorimit te herbicidit Raundup (Glyphosade) ne bujqesi.



Pasojat e herbicidit RAUND UP (Glyphosade) në shëndetin e njerëzve



Historia e bletarit nga Tirana, tri dekada përkushtim në këtë sektor

Ministrja e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Frida Krifca publikoi historinë e Selim Balikës, bletarit nga Tirana, i cili punon prej tri dekadash në këtë sektor. Krifca shprehet se, bletaria po zë një vend gjithnjë e më të rëndësishëm në

ekonominë rurale dhe kjo falë mbështetjes në rritje që po adreson qeveria me politikat e saj. Selimi sot ka 400 koshere bletësh dhe prej bletës merr 6 produkte: mjaltë; qumësht blete; propolis; dyll; polenë dhe helm.

Ai tregon se ka 30 vite që merret me bletari dhe tre djemtë e tij nuk lë të ikin jashtë, pasi do t'i ketë krah dhe të merren me bletari. "Tre djemve të mi dua t'u trashëgoj dashurinë dhe profesionin për bletën", thotë Selimi.

Mbështetja për bletarinë, AZHBR: Deri tani 3 594 aplikime

Në Skemën Kombëtare të Mbështetjes në Bujqësi 2023, deri tani kanë aplikuar 3 594 fermerë dhe subjekte në masën për mbarshtimin e bletarisë. Agjencia për Zhvillimin Bujqësor dhe Rural (AZHBR) bën të ditur se, interesi i fermerëve për të përfituar nga Skema Kombëtare është tejet i lartë dhe kjo falë mbështetjes financiare për këtë sektor, që ka qenë çdo vit prezente në dispozicion të tyre dhe veçanërisht të bletërritësve.

Përfitues të Skemës do të jenë fermerë të serrave dhe tuneleve plastike, vreshtave, blegtorët, bletarët, peshkatarët dhe atyre që aplikojnë për certifikimet Global Gap dhe Organike. Ndërkohë, skemat e vitit 2023 përfshijnë edhe grante për investime në asete fikse, për ndërtimin e tregjeve bujqësore dhe të kafshëve të gjalla dhe thertoret. Gjithashtu pjesë e skemave të mbështetjes është edhe masa për naftën falas që vijoje për të tretin vit radhazi me një buxhet prej 1.4 miliardë lekë.

Pikë e grumbullimit të bimëve aromatike në Farkë me mbështetjen e IPARD

Në Farkë të Tiranës, pika e grumbullimit, magazinimit dhe paketimit të bimëve aromatike nga e gjithë Shqipëria, është një tjetër investim i mbështetur nga programi IPARD, që i shtohet zinxhirit të veprave të modernizuara në fushën e bujqësisë dhe që prezantojnë denjësisht prodhimet "Made in Albania" në tregun ndërkombëtar.

dhe tregtojnë në markete të ndryshme të Tiranës.

bimëve aromatike nga e gjithë Shqipëria", shprehet Iliri.



"Falë mbështetjes së IPARD kemi nisur para 2 vitesh ndërtimin e një objekti i cili shërben për grumbullimin, magazinimin dhe paketimin e

Sot biznesi i tyre qarkullon rreth 50 tonë produkte në vit, ndërsa qëllimin e kanë, që vit pas një viti të kenë 30-40 % rritje të kapacitetit në biznesin e tyre.



REPUBLIKA E SHQIPËRIE
MINISTRIA E BUJQËSISË
DHE ZHVILLIMIT RURAL

SKEMA KOMBËTARE E MBËSHTETJES NË BUJQËSI 2023

APLIKO
20 Mars - 11 Prill



0 dokumenta

e-Albania

Agropika

Telefono fjalas
08008383

azhbr.gov.al



KESHILLI I AGROBIZNESIT SHQIPTAR



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

**MBËSHTETJE FINANCIARE
PËR TË GJITHË FERMERËT**

**KREDI E DEDIKUAR
PËR MBJELLJEN E GRURIT**



SIPËRMARRJE RURALE

Mozaik i jetës rurale - Historia e Maries nga Puka

34 km nga Puka, në Gjergjan, mentaliteti i zonës nuk i ka ndaluar gratë dhe vajzat të krijojnë grupin e tyre që prej vitit 2004. I përbërë nga shtëpiake por edhe të angazhuara në sektorët e mjekësisë, arsimit apo administratës publike, grupi i Gjergjanit sot ka 22 anëtare që angazhohen për përpunimin e produkteve të zonës.

Marie, me profesion ekonomiste dhe nënë e 5 fëmijëve, është një nga zonjat iniciatore të krijimit të këtij grupimi. Ajo na pret bashkë me Dranen në ambientin e vogël kur promovojnë produktet e prodhuara nga zonjat e fshatit.

“Që ditën e parë që jemi ulur në lokal, ka pasur një jehonë duke thënë nga na u grumbullovan gjithë këto gra kështu. Ishte një risipër gjithë Pukën. Në fillim nuk kishim ku të mbledheshim, deri në vitin 2007 kemi përdorur shtëpinë time si qendër. Që nga maji kur fillon qershia e parë dhe në fund që përfundon me kivin, ishim aty.”

Një grua e diplomuar dhe e punësuar, nënë e pesë fëmijëve, Marie në atë kohë mori përsipër të drejtonte Grupin e grave Gjergjan me 12 anëtare shumë aktive. Fokusi i grupit ishte përpunimi i frutave dhe

perimeve të zonës, por dhe problemet sociale me të cilat përballëshin gratë dhe vajzat e Gjergjanit.

Periudha që zonjat kujtojnë të përballuara, është kur grupit iu dha në përdorim nga pushteti lokal një Qendër në mes të fshatit. Për 8 vite me radhë gratë i shërbenin Qendrës dhe Qendra i shërbeu grave. Ndihej për të mbështetur vajza, gra shtëpiake apo të divorcuara nga ana morale dhe sociale, u zhvilluan kurse rrobaqepësie, për kultivimin e luleve apo punimet e dorës. Por më pas u mbyll. Që prej vitit 2015, grupit të Gjergjanit iu hoq ambienti nga përdorimi. Sot ato kanë vetëm një hapësirë të vogël larg nga qendra, falë një prej anëtareve të grupit, për të promovuar produktet.

“Që atë ditë ne nuk e kemi ul veten, nuk e kemi ndal aktivitetin. I kemi bërë takimet në lëndina dhe jemi përkushtuar që të gjitha prodhimet që bënim tek Qendra secila t'i bëj nëpër shtëpi, për shembull, njëra grua ka bërë reçelin e fikut, tjetra të qershisë, një tjetër frutat e thata dhe më pas i kemi mbledhur. Edhe sot, fjala kryesore po të na pyesësh të gjithave është një Qendër. Me të marrë një

Qendër që do ishte me të gjitha kushtet, do të merrnim edhe licencën. Do të punonim me rregulla, me orare të caktuara që Qendra të rrinte hapur dhe do të kishim prodhim me sasi më të mëdha.”

Maria dhe grupi të cilin ajo drejton vazhdimisht janë përballur me sfida. Pavarësisht kësaj, sot, pas pothuajse 16 vitesh grupi i grave Gjergjan është zgjeruar dhe vazhdon të jetë po aq i lidhur dhe aktiv, duke angazhuar vazhdimisht edhe gra të cilat nuk janë anëtare, duke marrë pjesë në çdo treg e panair.

Ky album fotografik synon t'i japë lexuesit një vështrim të Shqipërisë rurale, ku gratë marrin shumë role. Përmban histori të ndryshme të grave dhe vajzave nga zonat e Pukës, Elbasanit dhe Kolonjës, me fokus tek sfidat e jetës së tyre të përditshme, familja, puna dhe koha e lirë. Realizuar nga Rrjeti Shqiptar për Zhvillimin Rural në rolin e nën-kontraktorit në kuadër të projektit “Fuqizimi i Grave në Zonat Rurale dhe Turizmi” i cili po zbatohet së bashku me UN Women Albania, të financuar nga Qeveria Italiane dhe në partneritet me Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Mozaik i jetës rurale - Historia e Beruzes nga Shirgjan

Lodhja për Beruzen nuk njihet stinë. Ajo është infermiere, merret me fermën, me vreshtat, kultivon produkte në serë dhe kujdeset për ullinjë. Nga tetori deri në janar, ditët për Beruzen nuk kanë fund. Ajo dhe bashkëshorti i saj Agroni, janë çdo ditë tek fab-

të shplohesh. Dita tjetër ka ngarkesën e vet. Nuk ka fundjavë tek ne.”

A i përket vështirësive që has në fshat, Beruzja thotë se si grua, vështirësia më e madhe është puna e papaguar. Kur bëhet fjalë për angazhimin në sektorin agro-ushqimor, është

– “në kohën e lirë dua vetëm të shtrihem e të qetësohem, nuk dua as televizor, asnjë gjë”, – thotë Beruzja. Por kjo nuk e ka penguar të formojë grupin e grave në Shirgjan për të biseduar rreth problematikave që, për të marrë pjesë në panair apo aktivitete të tjera.

“Në fillim ishim vetëm dy gra dhe e kam pasur pak të vështirë t'i bind, se nuk i linin aq kollaj, iu thoshin ku do shkosh ti pa burrin. Por sot është tjetër gjë, jemi kemi krijuar një grup me 12 persona dhe janë të gjitha gati kudo që të kemi aktivitete sepse është një ndër mundësitë e pakëta për t'u shplohur fizikisht e për të dalë nga rutina.”

Ky album fotografik synon t'i japë lexuesit një vështrim të Shqipërisë rurale, ku gratë marrin shumë role. Përmban histori të ndryshme të grave dhe vajzave nga zonat e Pukës, Elbasanit dhe Kolonjës, me fokus tek sfidat e jetës së tyre të përditshme, familja, puna dhe koha e lirë. Realizuar nga Rrjeti Shqiptar për Zhvillimin Rural në rolin e nën-kontraktorit në kuadër të projektit “Fuqizimi i Grave në Zonat Rurale dhe Turizmi” i cili po zbatohet së bashku me UN Women Albania, të financuar nga Qeveria Italiane dhe në partneritet me Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.



rika e vajit të ullirit. Një ambient që i ka dhënë mundësi punësimi dhjetëra banorëve të zonës dhe rreth 125 anëtarëve të federatës, për të prodhuar vaj ulliri ekstra të virgjër.

“Në fshat është mirë me jetu, por ka ngarkesë të madhe pune fizike, sidomos për gratë. E keqja më e madhe është se ka dhe punë të pa paguar. E nis duke bërë punët e shtëpisë, pastaj do kujdesesh për familjen, do dalësh për të punuar tek puna jote... Do apo nuk do, je apo nuk je e lodhur, nuk pret dot që

mungesa e një tregu fiks, që thotë se ua ka vështirësuar shumë jetën.

“Tregu është shumë i vështirë. Punon dhe nuk shitet, të priten krahët. Problemi është se nuk e lë dot, edhe po nuk u shit do punosh sepse bima gjithësesi e do shërbimin. Unë kam dy vite që rakinë e vajin e kam aty dhe nuk shitet. Por gjithësesi ajo i do të gjitha, do përkushtimin, plehun, përpunimin, krasitjen do spërkatjen do çdo gjë.”

Kohën e lirë e ka të pakët,

Shqipëri, biznesi dhe nevoja për fuqi punëtorë të kualifikuar

Në Shqipëri, zhvillimi me shpejtësi vitet e fundit i sektorit të turizmit dhe atij të ndërtimit ka nxjerrë në pah nevojën për më shumë specialistë dhe punonjës të kualifikuar, që t'i përgjigjen këtyre ritmeve. Aktualisht, në 11 qendra të vendit funksionojnë 37 shkolla profesionale publike me 23 drejtime mësimore, ku marrin pjesë rreth 18 mijë e 300 nxënës. Drejtoresha e shkollës profesionale “Hamdi Bushati” në Shkodër, Merita Zeneli, thotë se nga viti në vit shkolla ka ardhur duke ju përshtatur nevojave të tregut të punës.

“Drejtimet që janë zgjedh, janë sjellë në vartësi të kërkesave që ka pasë tregu. Drejtimet më të kërkuara sot janë hoteleri-turizmi dhe ekonomi-biznesi. Hoteleri-turizmi sepse është shumë më e gjërë dhe janë shërbime që janë në mënyrë të vazhdueshme më të kërkuara. Por edhe ekonomi-biznesi nuk ngelet pas, sepse nxënësit, pasi mbarojnë shkollën e mesme, kanë mundësi të mira për të vazhduar edhe shkollën e lartë”, thotë ajo.

Në shkollën e mesme profesionale “Hamdi Bushati” mësojnë rreth 700 nxënës në degët hoteleri-turizëm, ekonomi-biznesi dhe tekstil-konfeksione. Përveç praktikave brenda shkollës, ata kryejnë rregullisht praktikat mësimore edhe pranë bizneseve të zonës. Çdo vit, nga kjo shkollë diplomohen, në të tre degët e saj si teknikë të mesëm, rreth 150 nxënës, por jo të gjithë përfshihen në tregun vendas të punës pasi një pjesë prej tyre largohen duke kërkuar punë në Europë, ku edhe njihet diploma e tyre.

“Shikojmë që çdo ditë e më tepër ka nevojë për fuqi punëtorë, por, në momentin që kemi një nxënës të kualifikuar, pra një punëtor të kualifikuar dhe një pagesë të mirë, atëherë edhe punësimet do të vijnë. Kemi vërejtur se rreth 73% e nxënësve

janë punësuar pas përfundimit të shkollës dhe ky është një tregues i mirë. Ndërsa më pak se 10% janë larguar jashtë shtetit”, thotë drejtoresha e shkollës profesionale “Hamdi Bushati” në



Shkodër, Merita Zeneli.

Në Shqipëri sektori i turizmit ka ecur me hapa më të shpejtë se sa përgatitja e specialistëve dhe punonjësve të kualifikuar. Profesoreshë Mirjam Dibra, e cila drejton departamentin e turizmit në Universitetin e Shkodrës, thotë se ka qenë kjo arsyeja për të hapur degën e turizmit, ku studentët, edhe përmes praktikave profesionale brenda dhe jashtë vendit, aftësohen për të punuar dhe drejtuar sektorin turistik.

“Përveç praktikës, si pjesë e kurikulave, studentët kanë mundësi që të zhvillojnë edhe praktika në Gjermani, Itali. Po kështu, vazhdojmë të punojmë për praktikë një vjeçare në Amerikë, ku janë dërgu tre grupe studentësh, 14 gjithsej, dhe shpresojmë që puna e mirë që po bëjnë të hapë rrugë për studentët e tjerë. Por, kërkoj nga bizneset turistike të vlerësojnë shumë këtë kontigjent që vjen aq i përgatitur nga puna në resortet prestigjioze amerikane”, thotë profesoreshë Mirjam Dibra.

Vitet e fundit, nga Shqipëria largohen drejt emigracionit rreth 40 mijë persona në vit, pjesa më

e madhe në moshë të re, disa të sapodiplomuar për mjekësi, infermieri, apo në degën e turizmit. Profesoreshë Dibra thotë se, është e nevojshme që biznesi turistik, në kushtet kur është

etur për punonjës të kualifikuar, t'i motivojë specialistët e rinj të sapodiplomuar dhe t'i vlerësojë me pagë dinjitoze, që ata të shërbejnë brenda vendit.

“Në këtë moment, kur paga minimale e punës është rritur dhe bizneset turistike janë të etur për fuqi punëtorë, them se të rinjtë mund ta gjejnë shumë më mirë veten e tyre në industrinë turistike tonën, e cila tashmë ka filluar të pjeket dhe të kuptojë se sa e rëndësishme është fuqia punëtore e kualifikuar. Kështu që, mendoj se është një etapë kthese në historinë e zhvillimit të industrisë turistike në Shqipëri përse i përket vlerësimit të fuqisë punëtore”, thotë ajo.

Ndërkohë që në Shqipëri, nga viti në vit po vjen në rritje të shpejtë kërkesa për shërbime turistike, një anketë e Programit të Kombeve të Bashkuara për Zhvillim, PNUD, zhvilluar vjeshtën e vitit 2022 në bizneset e hotelierisë, ka arritur në përfundim se 56% e tyre kanë ndjerë mungesën e fuqisë punëtore dhe se, në pikun e sezonit turistik veror, pjesa më e madhe punuan me mangësi në stafet e tyre.

Zeri i Amerikës

Trajnimi ndihmoi Shpresën nga Fieri të përmirësojë mbarështimin e blegtorisë

“Njohuritë e fituara nga trajnimi në Bujqësi, kam mundur t'i aplikoj menjëherë në fermën time. Trajnimi për problemet e ndryshme shëndetësore të kafshëve ashtu dhe për të rritur cilësinë e qumështit të prodhuar nga ferma, më kanë ndihmuar të përmirësoj mbarështimin e blegtorisë dhe prodhimin”.

Kështu shprehet Shpresa Zotaj, një fermere nga fshati Povelçë i bashkisë Fier, e cila ka marrë pjesë në një prej trajnimeve mbi shëndetin e bagëtive.

Trajnimi u fokusua në dy çështje të rëndësishme, siç janë sëmundjet tek bagëtitë dhe higjiena e qumështit nëpërmjet mjeljes me makineri mjelëse, në mënyrë që të garantohen produkte të cilësisë së lartë, sipas standardeve të BE.

Në fund të trajnimit të gjithë pjesëmarrësve iu dhuruan bido qumështi prej inoksi, të cilët ruajnë temperaturën dhe

higjienën e qumështit gjatë transportit.

Ministria e Bujqësisë dhe

sit të tyre bujqësor e blegtoral.

Masa mbështetje për trajnimin falas të fermerëve, në



Zhvillimit Rural, në bashkëpunim me GIZ po ndjek praktikat më të mira të trajnimit të fermerëve, përmes Skemës së Trajnimeve, duke ndihmuar fermerët të orientohen dhe zbatojnë praktikat më të mira në shërbim të zhvillimit të bizne-

kuadër të Skemës Kombëtare 2023, ka çelur thirrjen nga data 5-15 prill, për fermerët që të përfshihen në trajnimet e ekspertëve më të mirë të fushës, si një mundësi për krijimin e fermave model me standarde nga më të mirat.

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

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

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE FUSHË KRUIJË

Kujdesi për viçin (e porsalindur)

• Pas lindjes duhet të bindemi se viçi merr frymë lirish.

- Pastroji hundën dhe gojën nga mukoza.
- Siguroji një frymarrje normale, veçanërisht pas lindjes së vështirë:

- nëse nuk merr frymë, duhet të veproni menjëherë duke pompuar gjoksin e viçit lehtë me pëllëmbën e dorës;

- mbajeni kokën e viçit më poshtë se shpina;

- ngacmoni mukozën e hundës duke futur një fije bari në hundë në përpjekje për ta bërë atë të teshtijë dhe të fillojë të marrë frymë.

• Lidh dhe dezinfekto kërthizen me solucion Jodi 7%;

• Thaje viçin nga lëngjet fetale në qoftëse lopa nuk arrin ta bëjë këtë;

• Vëzhgo viçin për dëmtime ose difekte në lindje;

• Jepi kulloshter në sasi të bollshme (deri 2 kg) sa më shpejt të jetë e mundur pas lindjes, duke e përsëritur atë (4 – 5 herë) në ditë.

• Rëndësi ka sasia, koha dhe cilësia e dhënies së kulloshtrës;

• Duhet të sigurohemi për cilësinë e kulloshtrës duke vlerësuar dendësinë e saj, higjenën dhe ngjyrën.

• Kulloshtra duhet të jepet në temperaturën e trupit të nënës (lopës) 38°C.

• Sasia e kulloshtrës që duhet të marrë viçi duhet të jetë 10% e peshës së trupit të nënës.

• Të jepet kulloshtra viçit menjëherë pas lindjes, brenda 30 minutave të para të jetës.

• Dhënia e kulloshtrës është jetike për shëndetin, rritjen dhe ecurinë e shtesës së peshës. Kulloshtra është e pasur me proteina (4 herë më shumë se qumështi normal), e pasur me imunoglobulina (56 herë me shumë se në qumështin normal), antitrupe (sasia e tyre është më e madhe gjatë 6 orëve të para pas lindjes), dhe është mjaft e pasur me lëndë minerale dhe vitamina.

• Kulloshtra dhe qumështi duhet t'i jepet viçit gjithmonë me biberon ose kovë pasi kështu kontrollohet sasia dhe cilësia e tyre.

• Viçi duhet të marrë kulloshter nga nëna pasi ekziston një korelacion i drejtë në mes përbërjes së kulloshtrës dhe asaj çfarë i mungon viçit.

• Kulloshtra ndihmon viçin në daljen e mekoniumit (fekalja e parë)

• Viçi duhet ta marrë sa më shpejt pas lindjs kulloshtrën, pasi ajo përveç sigurimit të antitrupeve siguron dhe faktorë e hormone të rritjes dhe zhvillimit të traktit tretës.

• Jepi viçit të pijë kulloshtrë disa herë gjatë 24 orëve të para të jetës.

• Me kalimin e kohës aftësia që ka mukoza e zorrëve të viçit të sapolindur për t'i asimiluar dhe kaluar antitrupe në gjak ulet në mënyrë të ndjeshme, (pasi në orët e para të pas lindjes kjo aftësi është shumë e madhe)

• Viçit i ofrohet ujë deri ditën e parë të lindjes dhe pas disa orëve viçi duhet vendosur në boksin individual; -Rekomandohet që viçi të largohet nga nëna brenda 24 orëve.

KUJDESI DHE TË USHQYERIT E VIÇAVE

• Profilaktori për viçat të moshës deri në 15 ditë duhet të ketë kapacitet 8-10 % të numrit të lopëve që mbarështohen në fermë.

Tabela 1: Përbërja e kulloshtrës

Përbërja e kulloshtrës në %					
Emërtimi	Ujë	Yndyrë	Proteinë	Laktozë	L.Mineralet
Në momentin e lindjes	66.4	6.5	23.7	2.1	1.4
Pas 12 orësh	79.1	2.5	13.7	3.5	1.1
Pas 24 orësh	84.4	3.6	7.1	4.2	1
Pas 48 orësh	86	3.7	4.9	4.4	0.9
Qumësht normal	87.2	3.7	3.5	4.8	0.8

Duhet të dimë:

• Që cilësia e kulloshtrës tek lopët e reja është më e ulët sesa ajo e lopëve të vjetra, prandaj rekomandohet që të kalojmë në procesin e ngrirjes kulloshtrën e tepërt të lopëve të vjetra dhe të shkrihet në momentin që nevojitet, me qëllim që viçat të konsumojnë një kulloshtrë sa më cilësore.

• Rekomandohet që në procesin e ngrirjes të mbajmë vetëm kulloshtrën e mjeljes së parë, dhe më pas të shkrihet me banjëmari, në mënyrë që mos të dëmtohen antitrupe. Kulloshtra e ngrirë mund të ruhet deri në një vit.

• Me kalimin e kohës nga lindja e viçit kemi ndryshime në përbërjen e kulloshtrës ndaj duhet t'i jepet kulloshtra sa më shpejt viçit.

Tabela 2: Ndryshimet në përbërjen e kulloshtrës pas pjelljes.

Orë pas pjelljes		0	12	24	48	120
Substancë e thatë	%	37	14.5	12.8	11.9	12.7
Proteinë	%	17.6	6	4.5	3.9	3.9
Albuminë e Globulinë	%	11.3	3	1.5	1	0.9
Yndyrja	%	5.1	3.8	3.4	2.8	3.8
Sheqer	%	2.1	3.5	4.2	4.4	4.4
Vitaminë A	IE/kg	11596	7760	4229	2138	692
Vitaminë B2	mg/kg	6.9	3.4	2.4	2.2	1.8

• Kur kulloshtra nuk është në cilësinë e duhur, bëjmë përmirësimin e cilësisë së kulloshtrës nëpërmjet preparateve si KALBI – FERM i cili përmban probiotikun Provita LE si dhe vitaminat A, E, C dhe Beta – Carotin të cilat përmirësojnë sistemin imunitar tek viçat e porsalindur.

• Vendi më i mirë në stallë i takon bokseve të viçave, nuk rekomandohet në afërsi të impiantit të mjeljes sepse prania e avujve rrit rrezikun ndaj infeksioneve.

• Temperatura e ajrit në stallën e viçave duhet të jetë 5-20°C, në sistemet e mbajtjes jashtë nuk është problem në qoftë se temperatura është më e ulët. Duhet të kemi kujdes nga erërat e forta. Në sistemet e hapura mund të mbahen viçat në qiell të hapur që nga momenti kur lëkura e tyre është tharë.

• Në kushtet kur temperaturat janë nën 0°C, fermerët duhet të rrisin më tepër gatishmërinë ndaj viçave të porsalindur. Nëse nuk tregohet kujdes, shëndeti i të vegjëlve vihet në rrezik. Vëmendje duhet të tregohet me mënyrën e ushqimit dhe kushtet e stallës. Lëkura e viçave ofron

izolim të shkëlqyer nëse shtroja është e pastër dhe e thatë, dhe të sigurohet ajrosje e mire. Drita e mjaftueshme ka një ndikim shumë pozitiv tek shëndeti i viçit. Rrezet e diellit të cilat përmbajnë nivel të lartë të rrezeve ultraviolette që kanë efekt në shkatërrimin e bakterieve dhe sigurimin e vitaminës D.

• Të sigurohet qarkullimi i ajrit brenda stallës, pasi ekziston rreziku i rritjes së sëmundjeve pasi nxehtësia dhe lagështia mund të krijojnë një mjedis që rrit agjentë patogjenë, që shkaktojnë sëmundje tek kafshët e reja.

• Në kushtet e temperaturave të ulëta respekti kohën, sasinë dhe temperaturën e dhënies së kulloshtrës, qumështit dhe ujit tek viçat.

Duhet të sigurojmë për viçat në fermë:

• Viçi duhet të ushqehet me ushqime cilësore, të pasura me proteinë, lëndë minerale e vitamina.

• Të respektohet sasia e qumështit të dhënë sipas moshës deri në periudhën e këputjes.

• Sasia ditore e qumështit që u jepet viçave duhet të rritet gradualisht si më poshtë:

Tabela 3: Sasia ditore e qumështit që u jepet viçave

Dita e I-rë dhe e II-të	- dhënia sipas dëshirës
Dita e III-rë dhe e IV	3 - 4 kg. qumësht në ditë
Dita e V-të	4 - 5 kg
Dita e VI-të	5 - 6 kg.
Dita e VII-të	6 kg

• Të bëhet këputja graduale duke ulur sasinë e qumështit nga 10% deri në këputjen përfundimtare.

• Në këtë fazë viçi duhet të konsumojë 1.5-2 kg koncentrat si dhe jonxhë të thatë sipas dëshirës.

• Dieta duhet të plotësojë kërkesat e viçit në këtë periudhë (pas këputjes)

• Një viç nuk duhet të këputet derisa rumeni të jetë funksional dhe i aftë për të mbështetur plotësimin e nevojave në lëndë ushqyese të viçit. Viçat duhet të këputen duke përdorur si kusht peshën e gjallë

• Çelësi në këputje është peshja e gjallë dhe sigurimi e një të ushqyeri me racione ushqimore të balancuara (në nivelin energjistik me 1.5-2 kg ushqim i koncentruar) si dhe bar i thatë i jonxhës, cilësor, në kohë sipas dëshirës. Sigurimi i ujit gjatë të gjithë kohës, që plotëson cilësitë dhe sasinë e duhur.

Mënyra e mbajtjes së viçave

Mënyra se si viçi duhet të mbahet varet nga ambienti klimatik në të cilin jeton. Vëmendje e veçantë në mbajtjen e viçave i kushtohet kur viçat mbarështohen në zonat me klime të ftohtë. Për mbajtjen e viçave ka dy metoda:

• Mbajtje në bokse të veçanta (individuale)

• Mbajtje në grup (disa krerë)

Megjithëse të dyja mënyrat rezultojnë të sukseshme, suksesi varet së pari nga kujdesi

i treguar nga fermeri dhe personeli i tij për rritjen e viçave. Përmasat më të përshtatshme janë:

Tab. 4: 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

Tab. 5: Mbajtja në grupe

Pesha e viçit	Sipërfaqja e boksit m ² / krerë
deri 150 kg	1,6
„ 220 „	1,8
mbi 220 „	2,0

Bokset me këto përmasa kanë nevojë për më pak shtresë dhe zenë me 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 dyshtemenë e profilaktorit dhe largësia midis bokseve 30 cm. Këto përmasa krijojnë kushtet më të favorshme dhe rrisin rendimtin në punë.

Për mbarëvajtjen e gjëndjes 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 10-15 oC 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 ultave. Profilaktori duhet të sigurojë gjithashtu edhe koeficient të 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 lidhura edhe me mënyrën e dhënies së qumështit, kohën, temperaturën e tij etj.

Pas çdo qarkullimi të grupit është absolutisht e nevojshme pastrimi dhe dezinfektimi i bokseve ose kafazëve. Gjithashtu rekomandohet lënia bosh e bokseve/kafazëve për rreth 2 javë për arsye shëndetësore. Duhet të sigurohet ambient i shëndetshëm, të sigurohen kushtet e nevojshme për vikat, vend i përshtatshëm për pushim, të sigurohet ushqimi dhe ujë në sasi, cilësi dhe kohë, të sigurohet higjiena dhe cilësia e ajrit, ventilimit, ndriçimi i duhur si dhe personeli i kualifikuar për t'u shërbyer viçave.

Si konkluzion viçat duhet të kenë:

• Liri në lëvizje.

• Ndrëhim të mjaftueshëm për sjellje normale dhe inspektim të kënaqshëm.

• Ujë dhe ushqim të mjaftueshëm për të plotësuar nevojat e tyre

Sistemet e mbajtjes së lirë duhet:

• Të ketë hapësirë dhe vendqëndrim të mjaftueshme (sipërfaqja e vendqëndrimit)

• Pirsat automatike duhet të funksionojnë dhe të kontrollohen rregullisht.

• Dyshemeja nuk duhet të jetë e rrëshqitshme dhe të shkaktojë dëmtime.

KËSHILLA NË SHËRBIM TË FERMERËVE

MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

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

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

Kushtet klimatike të gjysmës së dytë të muajit Mars apo edhe parashikimi për gjysmën e parë të muajit Prill, me temperatura relativisht të ulëta dhe reshje të herëpashërëshme, duket që do të ndikojnë në sezonin e mbjelljes së misrit duke e shtyrë atë për më vonë, sipas zonave agroekologjike.

Duke parë interesin në rritje për këtë kulturë, ka mjaft për të bërë në aspektin e shmangies së gabimeve në mënyrë që mbjelljet të jenë të sukseshme.

1. Për këtë periudhë para mbjelljeve, theksi duhet të vihet në sigurimin dhe mbajtjen në efikasitet të sistemit kullues të brendshëm dhe të jashtëm për parcelat e planifikuara për t'u mbjellë me misër. Përmes kësaj mase agroteknike mundësohet:

- Reduktimi i dëmit nga dëmtuesit e tokës e veçanërisht i krimbit tel (Agriotes

KËSHILLA PËR FERMERËT KULTIVUES TË BIMËS SË MISRIT

lineatum), i cili vitet e fundit është bërë gjithnjë e më i pranishëm në ngastrat e mbjella me misër, duke shkaktuar dëme të konsiderueshme. Ky dëmtues sulmon bimëzat e reja, të sapombira duke ulur numrin e bimëve për njësi të sipërfaqes e për rrjedhojë edhe të prodhimit të prithshëm. Vitet e fundit, gjithnjë e më të shpeshta janë rastet kur fermerë të ndryshëm janë detyruar të rimbjellin ngastrat e tyre me misër për shkak të dëmeve serioze nga ky dëmtues.

Minimizimi apo edhe mënjanimi i dëmtimit nga ky dëmtues mund të sigurohet përmes:

- efikasiteti të sistemit të kullimit të ngatërës pasi prish kushtet për mbijetesë të këtij dëmtuesi në shtresën e sipërme të tokës ku do të vendoset fara, duke e shtyrë atë më në thellësi.

- përdorimit të preparateve të posaçme për luftimin e dëmtuesve të tokës. Këto preparate shpërndahen gjatë punimeve përgatitore apo edhe njëherazi në mbjellje në mënyrë të lokalizuar dhe me makina të specializuara.

- shtyrjes së afatit të mbjelljes përtej fazës kur dëmtuesi është aktiv.

- Lehtësi në punimet përgatitore në pranverë dhe hershmëri në mbjellje.

2. Në Ultërsirën Perëndimore, për tokat e zëna me kultura të dyta si bazë ushqimore e njomë për blegtorinë dhe që planifikohen për t'u mbjellë me misër, të intensifikohen shërbimet (plehërimet plotësuese) për të arritur marrjen e prodhimit dhe lirim të parcelave në kohë të përshtatshme për mbjellje me misër.

3. Fermerët nëpërmjet njësive të Shërbimit Këshillimor (SEB-ve) të fillojnë konsultimet mbi përzgjedhjen e hibrideve me të mirë dhe të përshtatshëm për zonën dhe kushtet e kultivimit sipas destinacionit të konsumit (kokërr apo silazh).

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

Dr Arzen Rexha
Për informacione të mëtejshme mund të kontaktoni në: Cel: +355 68 42 982 98
E-mail: rexhaarsen@yahoo.com

QENDRA E TRANSFERIMIT TË TEKNOLOGJIVE BUJQËSORE SHKODËR

Për Bimët Aromatike e Mjekësore shumëvjeçare si (Sherbela, Livanda, Helikrisumi, Trumëza, Timusi, Rigoni, Sideritis etj); vëmendja kryesore gjatë muajit Prill duhet të jetë e fokusuar në zëvendësimin e bimëve, kultivime prashitje, plehërime plotësuese, përfundim i mbjelljeve të reja. Ndërsa për bimë njëvjeçare (Lule Ciani, Kalendula, Helianthus, Mullagat etj), në mbjelljen e bimëve në vendin e përherëshëm dhe shërbimet e nevojshme mbas mbjelljes.

Kontrolli i parcelave, gjendja e bimëve, zëvendësim i bimëve të dëmtuara:

Në parcelat e mbjella me bimë shumëvjeçare duhet të bëhet kontrolli i gjendjes së bimëve. Me fillimin e ngritjes së temperaturave sapo ka filluar vegetacioni dhe fare mirë mund të dallohen mungesa e numrit të plotë të bimëve/ha; kjo për arsye të dëmtimeve mekanike, të plakjes bimës, lagështirës së tepërt, sëmundjeve, kushteve atmosferike etj. Po kështu dhe në mbjelljet e reja të këtij viti, të realizuara gjatë muajit Mars, mund të kemi raste të mungesës së zënies së bimëve; e favorizuar nga faktorë të ndryshëm. Ruajtja e numrit të plotë të bimëve/ha, është e nevojshme dhe domosdoshmeri për të marrur prodhimin që dëshirojmë. Për këto arsye në të dyja rastet e mësipërme është koha për të ndërhyrë në mënyrë të menjëhershme për të bërë zëvendësimet e nevojshme.

Mbjellje të reja: Duke përdorur për këtë qëllim fidana të përgatitur me farë, ose fidana të rrënjëzuar me copa. Për të arritur në këtë pikë, fermeri duhet të ketë

KËSHILLA PËR FERMERËT, KULTIVUES TË BIMËVE AROMATIKE E MJKËSORE (BAM)

përgatitur tokën; duke kryer punimet përgatitore (plugime të cekëta, diskime frezime); ta ketë plehëruar me plehra organike e kimike duke i përmbysur në tokë bashkë me punimet; në mënyrë që bima e re të gjejë një shtrat sa më të shkrifët, të mirë dhe të ushqyeshëm për rritje, zhvillim dhe jetëgjatësinë e saj. Për të pasur një ecuri të mirë në nxënie, rritje, zhvillim, prodhim dhe lehtësi punimesh për vitet e ardhëshme duhet të bëjmë mirë sot

a. **Piketimin e parcelave.** Piketimi i parcelave para mbjelljes ka një rëndësi të veçantë. Aktualisht mbjelljet me fidanë të Bimëve Aromatike Mjekësore në vendin tonë realizohen kryesisht me dorë dhe jo me mekanikë. Krahas nevojës së shpërndarjes uniforme të faktorëve klimatikë dhe tokësorë, për efekt të kryerjes së shërbimeve (kultivimeve, si dhe në disa raste vjeljes apo korrjes me mekanikë); është e nevojshme dhe e domosdoshme që rreshtat dhe bimët në rresht të vendosen në largësi të barabartë dhe në mënyrë sa më të drejtë. Për këtë arsye para mbjelljes bëhet piketimi i parcelës dhe marketimi i saj duke përdorur për këtë qëllim marker dhe spango.

b. **Mbjellja në kushte optimale.** Mbjellja e fidanit në fushë të hapur përbën një moment sa delikat edhe stresues për bimën. Stresi i shkaktuar nga ndryshimi i mjedisit nga njëra anë, dhe ai i shkaktuar nga damtimet që mund të pësojë fidani gjatë manipulimit (nxjerrjes, spostimit nga farishtja

në fushë) nga ana tjetër; kërkojnë një kujdes të veçantë dhe një operim sa më të shpejtë. Për këtë arsye fidanat duhet të jenë, të përgatitur mirë, dhe të nxjerren nga farishtet në fushë vetëm kur toka të jetë gati si me plugime, plehërime, lagështirë të bollshme dhe marketim rreshtash etj. Para mbjelljes duhet të bëhet banjëzimi i fidanit në një gropë të mbushur me pleh të freskët (bajgë gjelli + dhe i imët) të përzier me uj në formë lluci. Zhyten fidanat në llucë, me sistemin rrënjor deri në pikën ku ka qënë e mbjellur në farishte, me kujdes që mos të preken pjesët vegetative; dhe menjëherë bëhet shpërndarja në rend. Mbjellësi me anë të një druri në formë T, hap një vrimë në varësi të madhësisë së fidanit 8-12 cm thellë, vendos fidanin në të, 1-2 cm me thellë se pika e mëparshme në farishte, dhe bën shtrengimin e tij po me anë të drurit. Në kushtet kur kemi të bëjmë me një thatësi dhe nuk parashikohet të bjerë shi për një kohë të shkurtër menjëherë mbas mbjelljes duhet që bima të ujitet me uj, duke hedhur me anë të një lagse rreth 200gr uj/bimë afër rrënjës por me kujdes pa i lagur pjesët vegetative. Mbjellja e fidanave duke shfrytëzuar kohën fill mbas rënies së shirave është ideale për zënie e fidanit.

Kultivime, frezime, (aty ku lejojnë distancat e mbjelljes), prashitje
Meqëse shumica e Bimëve Aromatike Mjekësore janë bimë shumëvjeçare është e

nevojshme dhe e domosdoshme me fillimin e vegetacionit të ndërhyhet me kultivime ndërmjet rreshtave me kultivator, si dhe me prashitjen me dorë ndërmjet bimëve në rresht. Këto masa kanë për qëllim për të siguruar largimin e barojave të këqia; për të siguruar përmbysjen (futjen) në tokë të lëndëve plehëruese; për përmirësimin e regjimit të temperaturës së tokës; për mbajtjen e tokës në gjendje të shkrifët; zhdukjen e kapilaritetit dhe zvogëlimin e largimit të ujit. Kultivimet duhet të fillojnë që të bëhen me fillimin e vegetacionit gjë e cila përgjithësisht përkon në këtë periudhë dhe në vazhdimësi sipas nevojave. Mund të realizohen disa kultivime (2-3 të tilla) në varësi të infeksionit të tokës nga barërat e këqia, të kushteve klimatike dhe gjendjes së tokës. Mbas çdo kultivimi është mirë që të bëhet dhe një prashitje me shat rreth bimës.

Plehërimet kimike në prodhimin konvencional

Njëherësh me kultivimin dhe prashitjen e parë bëjmë dhe plehërimin plotësues me plehra kimike, duke i hedhur ato para kultivimit dhe përmbysur në tokë; nëse janë planifikuar të bëhen (në prodhimin konvencional). Për këtë qëllim duhet të përdorur DAP i cili në përmbajtjen e tij të ketë më shumë element të Fosforit dhe të Kaliumit dhe sa më pak Azot. Përdorimi i plehrave Azotike tej normave të lejuara do të ndikojë negativisht në cilësinë e prodhimit dhe për pasojë edhe në zinxhirin e tregut të këtyre bimëve.

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

Gjelosh Kronaj
Mob: 0673798499;
E-mail: gjeloshkronaj@hotmail.com

KËNDI I EKSPERTIT

(Vijon nga gazeta nr. 457)

Shpërbërja e plastikës - një problem i madh mjedisor

(Organizmat që shpërbëjnë plastikën)

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari



Shkencëtarët nga Universiteti Australian i Queensland kanë zbuluar se një lloj larva e brumbullit të quajtur Zophobas morio mund të konsumojë dhe të shpërbëjë polistirenin. Hulumtimi i publikuar në re-

more, hulumtimi tregoi se ata ishin në gjendje të tresnin dhe të fitonin ushqim dhe energji nga materialet plastike. Sekretet e suksesit të tyre është i dyfishtë, një kombinim i pjesëve të gojës së tyre për të copëtuar materialet dhe kolonive të bakteve që jetojnë në zorrët e tyre.

"Ne shikua mikrobet që ndodhen në zorrën e krimbave dhe zbuluam se disa prej tyre kanë enzima të koduara që përfshihen në likuidimin e polistirenit. Krimbi bën pjesën e parë, duke copëtuar polistirenin me gojën e tyre në copa më të vogla, më pas i kalon ato te mikrobet në zorrët e tij," tha Rinke.

Këto enzima e zbërthejnë më tej plastikën në dyprodukte që mund të përdoren potencialisht për të ricikluar materialin në bioplastikë ose materiale të tjera. Megjithatë, procesi nuk është i përsosur. Studiuesit vunë re se pas rreth 24 orësh përtypjeje me plastikë, feçet e krimbave ndryshuan nga kafe tipike në të bardhë. Ndërsa bakteret në zorrët e tyre po degradonin një pjesë të plastikës, pjesët e tjera po dilnin nga ana tjetër.

Siç u përmend më parë, krimbat nuk janë ngrënës të zgjedhur, që do të thotë se ata shpesh hanë jashtëqitjet e shokëve të tyre. Si rezultat, plastika merr disa udhëtime nëpër sistemin tretës të superkrimbave, duke vazhduar procesin e prishjes. Kur gjithçka u tha dhe u bë, shkencëtarët mbetën me fishekë të vegjël të plastikës pjesërisht të degraduar. Nuk është plotësisht e qartë në këtë pikë se cilat përbërës janë të pranishëm në plastikën e degraduar dhe nëse do të kishte nevojë apo jo për përpunim shtesë në mënyrë që të degradohet plotësisht. Kjo pyetje është objekt i kërkimit të vazhdueshëm.

Ndërkohë, studiuesit po kërkojnë mënyra për të shkallëzuar procesin, duke marrë hua nga natyra për të zhvilluar sisteme më të fuqishme të riciklimit të plastikës.

"Nuk është e pamundur të kesh ferma të mëdha krimbave. Një ide do të ishte të kishim një fermë krimbave dhe të shtonim mbetje ushqimore së bashku me plastikën, gjë që do ta bënte dietën pak më ushqyese për krimbat. Për ta rritur me të vërtetë, ne duam

të karakterizojmë enzimat dhe të jemi në gjendje t'i prodhojmë ato në laborator, "tha Rinke.

Ideja është që në thelb të ndërtohet një version gjigant i krimbave, duke imituar lëvizjen bluarëse të gojës së tyre për të thyer plastikën në copa më të vogla përpara se t'i ekspozohen ato copa në enzimat e izoluar. Ekipi po shikon gjithashtu mënyra për të inxhinieruar potencialisht enzimat dhe për t'i bërë ato më efikase në zbërthimin e plastikës. Kjo për shkak se këto enzima mund të kenë evoluar për të tretur polimeret natyrale dhe aftësia e tyre për të zbërthyer polimeret sintetike është vetëm një aksidenti i lumtur. Shkencëtarët shpresojnë seai mund të vazhdojë aty ku e la natyra dhe t'i përdorë këto enzima bakteriale si një pikë kërcimi për krijimin e diçkaje edhe më të mirë.

Kafshët që hanë me sukses plastikën kalojnë kufirin midis distopisë dhe shpresës, dhe tani është detyra jonë të zvarritemi drejt një të ardhmeje më të pastër, krah për krah me miqtë tanë krimba.

Tani, studiuesit në Universitetin e Queensland kanë zbuluar se një lloj krimbi me oreks për polistiren mund të jetë çelësi i riciklimit të plastikës në një shkallë masive. Shkencëtarët zbuluan se "superkrimbi" i zakonshëm Zophobas morio mund të ushqehet përmes polistirenit, falë një enzime bakteriale në zorrën e tyre.

Dr. Chris Rinke dhe ekipi i tij nga UQ's School of Chemistry and Molecular Biosciences ushqyen super krimba me dieta të ndryshme gjatë një periudhe trejavore, me disa shkumë polistireni, disa krunde dhe të tjerë në dietë agjërimit.

"Ne zbuluam se superkrimbat që ushqeheshin me një dietë vetëm me polistiren, jo vetëm që mbijetuan, por edhe patën shtime marginale në peshë," tha Dr. Rinke. "Kjo sugjeron që krimbat mund të marrin energji nga polistireni, ka shumë të ngjarë me ndihmën e mikrobeve të zorrëve të tyre."

Studiuesit përdorën një teknikë të quajtur metagenomikë për të gjetur disa enzima të koduara me aftësinë për të degraduar polistirenin dhe stirenin. Qëllimi afatgjatë është që të prodhohen enzima për të degraduar mbetje plastike në impiantet e riciklimit përmes copëtimit mekanik, të ndjekur nga biodegradimi enzimatik.

"Superkrimbat janë si mini fabrikë riciklimi, që copëtojnë polistirenin me gojën e tyre dhe më pas ushqejnë me atë bakteret në zorrët e tyre,"

tha Dr. Rinke. "Produktet e shpërbërjes nga ky reaksion mund të përdoren më pas nga mikrobet të tjera për të krijuar komponime me vlerë të lartë si bioplastika". Shpresohet se ky riciklim biologjik do të stimulojë riciklimin e mbetjeve plastike dhe do të reduktojë deponitë.

Bashkëautorit i hulumtimit, kandidati për doktoraturë Jiarui Sun, tha se ata synojnë të rritin bakteret e zorrëve në laborator dhe të testojnë më tej aftësinë e tij për të degraduar polistirenin. "Më pas mund të shohim se si mund ta përmirësojmë këtë proces në nivelin e kërkuar për një fabrikë të tërë riciklimi," tha znj. Sun.

Një studim i publikuar nga studiuesit në Institutin Oqeanografik Woods Hole (WHOI) tregon se polistireni, një nga plastika më të përhapura në botë, mund të degradohet në dekada ose shekuj kur ekspozohet ndaj dritës së diellit, në vend të mijëra viteve siç mendohej më parë. Studimi u botua më 10 tetor 2019, në revistën Environmental Science and Technology Letters. Institucioni Oqeanografik Woods Hole është një organizatë private, jofitimprurëse në Cape Cod, Massachusetts, SHBA, e dedikuar për kërkimin detar, inxhinierinë dhe arsimin e lartë. E themeluar në vitin 1930 me një rekomandim nga Akademia Kombëtare e Shkencave, misioni i saj kryesor është të studiojë oqeanet dhe ndërveprimin e tyre me Tokën në tërësi, dhe të komunikojë një kuptim themelor të rolit të oqeanëve në ndryshimin e mjedisit global.

"Tani për tani, politikëbërësit në përgjithësi supozojnë se polistireni zgjat përgjithmonë në mjedis," thotë Collin P. Ward, një kimist detar në WHOI (Institutin Oqeanografik Woods Hole) në SHBA dhe autori kryesor i studimit. "Kjo është pjesë e justifikimit për të hartuar një politikë që e ndalon plastikën. Një nga motivimet tona për këtë studim ishte të kuptonim nëse polistireni në të vërtetë zgjat përgjithmonë. Nuk po themi se ndotja nga plastika nuk është e keqe, po thjesht po themi se qëndrueshmëria e polistirenit në mjedis mund të jetë më e shkurtër dhe ka të ngjarë më e ndërlikuar nga samendohej më parë. Mundësia për dëmtim të mjedisit gjatë dekadave është ende e disponueshme."

Polistireni është zbuluar në mënyrë rutinore në oqeanet e botës që nga vitet 1970. Ideja që rrezet e diellit degradojnë plastikën nuk është asgjë e re, Ward thotë: "Vetëm shikoni lodrat plastike të këndeve të lojërave, stolat e parkut ose karriget e lëndinës së kopshtit,

trometër masiv përshpejtues të madhësisë së dhomës, Ward dhe kolegët gjurmuan origjinën e atomeve të karbonit që gjenden si në CO2 ashtu edhe në ujë të filtruar. "Ne përdorëm metoda të shumta për ta bërë këtë, dhe të gjitha vunë në dukje të njëjtin rezultat: Rrezet e diellit mund ta transformojnë polistirenin në CO2. Por ne kemi nevojë për më shumë kërkime për të kuptuar se çfarë ndodh me produktet e tjera që treten në ujë", thotë Ward.

Studimi zbuloi gjithashtu se aditivët e polistirenit, të cilët mund të përcaktojnë ngjyrën, fleksibilitetin dhe karakteristikat e tjera fizike, luajnë një rol të madh në ndarje. "Aditivët e ndryshëm duket se thithin frekuenca të ndryshme të dritës së diellit, gjë që ndikon në shpejtësinë e prishjes së plastikës," thotë Reddy.

Në një studim nga një grup shkencëtarësh nga Rochester Institute of Technology, Rochester, NY, SHBA është raportuar degradimi i polistirenit nga Exiguobacterium sp. RIT 594. Polistireni (PS) është një nga polimeret plastike më rezistent që degradohet nga vetëm disa baktere. Exiguobacterium është një gjini e bakteve polieksitremofilike Gram-pozitive të njohura për degradimin e PS, duke qënë kështu me interes bioteknologjik, por mekanizmat e tij biokimik të degradimit nuk janë sqaruar ende. Bazuar vetëm në shënimin e genomit, ne fillimisht propozuam degradimin e PS nga Exiguobacterium sp. RIT 594 nëpërmjet depolimerizimit dhe epooksidimit të katalizuar nga një epooksidazë unazore. Megjithatë, analiza e spektroskopisë infra të kuqe të transformimit Fourier (FTIR) zbuloi një rritje të grupeve karboksil dhe hidroksil me biodegradim, si dhe të lidhjeve të dyfishta të pakonjuguara C-C, të dyja në përputhje me dearomatizimin e unazës së stirenit. Kjo përjashton çdo rrugë aerobike që përfshin epooksidimin e zinxhirit anësor dhe/ose hidroksilimin. Eksperimentet e mëvonshme konfirmuan se oksigjeni molekular është kritik për degradimin e PS nga RIT 594 sepse degradimi pushoi në kushte të privuara nga oksigjeni. Studimet tona sugjerojnë se shpërbërja e stirenit nga ky bakter ndodh nëpërmjet veprimtari sekuecial të dy enzimeve të koduara në genom: një dioksigjenazë aromatike e panjohur që shkëput unazën dhe një hidrolazë.

Në këtë studim, ne raportojmë provat e para për një enzimë potencialisht të re të varur nga oksigjeni për biodegradimin e PS nga Exiguobacterium sp. RIT 594, një bakter tokësor. Puna jonë tregon prova për një dearomatizim të konsiderueshëm të stirenit të shoqëruar me një rritje të

me sa duket mikrobet do ta "hanin" - por ai paralajmëron se mikrobet janë gjithashtu të zgjuar dhe selektivë. Struktura kimike e polistirenit është komplekse dhe e rëndë me një shtyllë të bazuar në unazë që do të pengojë mikrobet ose thjesht do ta bëjë plastikën të mos ia vlejë përpjekja.

Studimi i WHOI tregon se rrezet e diellit jo vetëm që shkaktajnë prishjen fizike të plastikës, ato gjithashtu i bëjnë ato të degradohen kimikisht në karbon organik të tretur dhe në sasi të vogla të dioksidit të karbonit, në nivele shumë të ulëta për të ndikuar në ndryshimin e klimës.

"Megjithëse shtylla kurri-zore e polistirenit me bazë unazore e bën atë një objektiv të vështirë për mikrobet, është forma dhe madhësia e përsosur për të kapur frekuenca të caktuara të dritës së diellit," shton Ward. Thithja e kësaj energjie mund të thyejë lidhjet e karbonit.

Në laborator, studiuesit testuan nëse rrezet e diellit mund të transformojnë polistirenin duke ekspozuar pesë mostra të ndryshme të polistirenit të disponueshëm në treg. Grupi zhyti secilin prej tyre në enë qelqi të mbyllura me ujë dhe instaloi mbi ta nga një simulator diellor, një llambë që përsërit frekuencat e dritës së diellit. Shkencëtarët më pas mblodhën CO2 dhe komponimet që treten në ujë.

Me një larmi mjediesh kimike, duke përfshirë një spek-

me siguri do të preferonin dietën e tyre të zakonshme me kafshë të ngordhura dhe lëndë bi-

me siguri do të preferonin dietën e tyre të zakonshme me kafshë të ngordhura dhe lëndë bi-

(Vijon nga faqja 13)

Shpërbërja e plastikës - një problem i madh mjedisor

lidhjeve të dyfishta C-C jo të konjuguara gjatë degradimit të PS nga kjo tendosje. Kontrolli fillestar i genomit sugjeroi që një rrugë e mundshme ekziston në llojin *Exiguobacterium* sp. RIT 594 përfshin një shndërrim të hershëm të stirenit në fenilacetat, i ndjekur nga epooksidimi i unazës së benzenit.

Ky mekanizëm i ngjan rrugës hibride aerobike që prodhon fenilacetat nga stiren i studiuar nga Teufel et al.. Anasjelltas, *Exiguobacterium* sp. Genomi RIT 594 nuk kodon asnjë enzimë me ngjashmëri të rëndësishme të sekuencës me mono ose dioksigjenazat klasike, por posedon disa dioksigjenaza aromatike që shkëputin unazën dhe enzimën e familjes së oksigjenit chelate (VOC), si dhe hidrolaza të shumta. Për shkak se kjo gjini përfshin specie anaerobe fakultative, u arsyetua se nëse oksigjeni molekular do të ishte i rëndësishëm për të filluar degradimin e PS, rritja në kushte mikroaerofile ose anaerobe do të anulonte aktivitetin e degradimit. Nga ana tjetër, nëse do të përfshihej epooksidimi ose hidrosilimi i drejtpërdrejtë, mungesa e oksigjenit molekular ndoshta nuk do të ndryshonte ose do të ndikonte në aktivitetin e degradimit të PS, pasi rritja bakteriale mund të ndodhë edhe në kushte të privuara nga oksigjeni. Rezultatet tona tregojnë se privimi i oksigjenit me të vërtetë shfuqizoi degradimin e PS nga *Exiguobacterium* sp. RIT 594 meqenëse PS e inkubuar i ngjante kampionit të kontrollit pa baktere. Kjo siguron dëshminë e parë për një rrugë molekulare të varur nga oksigjeni në *Exiguobacterium* sp. e cila ka të ngjarë që përfshin një enzimë dioksigjenazë të pakarakterizuar deri tani për degradimin e PS nga kjo gjini.

Bazuar në inkubacionin tonë, genomikën dhe bioinformatikën dhe studimet spektroskopike, arritëm në përfundimin se *Exiguobacterium* sp. RIT 594 degradon PS nëpërmjet biotransformimit të monomereve të stirenit në 2-hidroksipenta-2,4-dienoat dhe acid akrilik. Shpjegimi më i thjeshtë për spektrat IR të vëzhguar duket të jetë oksigjenimi i drejtpërdrejtë i unazës. Modeli i sinjaleve IR i kombinuar me praninë e një dioksigjenaze që shkëput unazën dhe një hidrosilazë në genom është më në përputhje me rrugën e treguar. Kjo përfshin një hidrosilim fillestar dhe ndarje unaze të katalizuara nga një enzimë dioksigjenazë, e ndjekur nga degradimi nëpërmjet aktivitetit të hidrolazës. Në përgjithësi, ne propozojmë këtë rrugë të shkurtër si një rrugë të re për degradimin e PS nga *Exiguobacterium* sp. RIT 594. Puna e ardhshme do të përfshijë përcaktimin e identitetit të enzimave dhe sqarimin nëse

shtamet e tjera të *Exiguobacterium* përdorin të njëjtën rrugë për të degraduar PS.

Në vitin 2022, shkencëtarët identifikuan disa gjini bakteriale, duke përfshirë *Pseudomonas*, *Rhodococcus* dhe *Corynebacterium*, në zorrën e superkrimbave që përmbajnë enzima të koduara të lidhura me degradimin e polistirenit dhe produktit të prishjes stiren.

Bakteri *Pseudomonas* putida është i aftë të shndërrojë vajin e stirenit në PHA plastike të biodegradueshme. Kjo një ditë mund të jetë e dobishme për asgjësimin efektiv të shkumës së polistirenit. Vlen të theksohet se polistireni duhet t'i nënshtrohet piroлизës për t'u kthyer në vaj stireni.

Për këtë qëllim një grup shkencëtarësh nga Bullgaria kanë zhvilluar një studim për ndikimin e këtyre bakterieve në shkatërrimin e plastikës. Sipas tyre përdorimi i mikroorganizmave ekstremofilë dhe enzimave të tyre është një mënyrë premtuese për të trajtuar këtë shqetësim shumë serioz social. Kushtet ekstreme kontribuojnë në degradimin e plastikës nga ekstremofilët me një shkallë më të lartë të enzimës si rezultat i zbutjes së plastikës dhe prishjes së integritetit mekanik të plastikës. Biodegradimi nga ekstremofilët në kushte unike mjedisore ose në objektet e trajtimit të mbetjeve hap rrugën për reduktimin e mbetjeve plastike të hedhura. Pavarësisht nga koha relativisht e shkurtër e evolucionit, një numër i konsiderueshëm i mikroorganizmave ekstremofilë janë përshtatur të rriten në këto mjedise nga degradimi plastik dhe në këtë mënyrë luajnë një rol të rëndësishëm në rehabilitimin biologjik të mjedisve ekstreme të kontaminuara. Një kërkim intensiv për identifikimin e mikroorganizmave të rinj nga kamare ekstreme është mjaft premtues për shkak të aftësisë së tyre për të zhvilluar mekanizma të ndryshëm përshtatjeje. Megjithatë, aplikimi i tyre industrial është ende i kufizuar për shkak të vështirësive teknike në kultivimin e tyre, rendimentit më të ulët të biomases dhe produktivitetit të tyre, aktivitetit specifik të reduktuar të enzimave të tyre (ngurtësia e molekulës së enzimës termofile kufizon formimin e shkallës së kompleksit enzimë-substrat) dhe ndjeshmëria e sintezës dhe aktivitetit të enzimës ndaj frenimit të substratit ose produktit. Informacioni i disponueshëm zbulon se degraduesit ekstremofilë u përkasin kryesisht ekstremistëve të lehtë dhe modest. Dy arsye mund të sugjerohen për këtë: së pari, kushtet shumë ekstreme ulin ndjeshëm diversitetin biologjik dhe përkatësisht mundësinë për evoluimin e mikroorganizmave të aftë për të degraduar plastikën; dhe së dyti, shkalla

e rritjes në këto kushte shumë ekstreme është zakonisht e ulët dhe rritja e baktereve nuk mund të mbështetet plotësisht nga polimere të tillë të vështirë për t'u degraduar. Është e mundur që pas një përshtatjeje më të gjatë evolucionare me disponueshmërinë e plastikës në natyrë, të shfaqen edhe degradues ekstremë.

Një objektiv tjetër mund të jetë zhvillimi i teknologjive përkatëse të metagenomeve që lejojnë kërkimin dhe shprehjen e geneve për enzima të reja ose variante të enzimave të njohura me veti përkatëse të përmirësuara drejtpërdrejt nga metagenomet mjedisore, si dhe modifikimin e enzimave me një qasje të inxhinierisë gjenetike. Perspektiva për zhvillimin e proceseve efektive në bazë të baktereve ekstremofile dhe vetive të tyre ishte objektiv i rishikimit aktual, i cili sipas njohurive tona është një përpjekje e parë për të përmbledhur informacionin e kufizuar mbi degradimin plastik nga ekstremofilë.

Po kështu sipas një studimi nga disa shkencëtarë nga Indonezia në vitin 2019 del se *Corynebacterium* sp. D5 ishte në gjendje të degradonte akrilonitrilin ($\text{CH}_2=\text{CH}-\text{CN}$) në akrilamid ($\text{CH}_2=\text{CH}-\text{CONH}_2$) dhe acid akrilik ($\text{CH}_2=\text{CH}-\text{COOH}$). Degradimi u bë me dy hapareaksioni që përfshin nitrilhidratazën dhe amidazën. Aktiviteti më i lartë i nitrilit hidratazës ishte 4.894 nmol. (min.mg)-1 me temperaturën optimale dhe pH ishin 25°C dhe pH 7.0, ndërsa aktiviteti më i lartë i amidazës ishte 1,315 nmol.(min.mg)-1, kur temperatura optimale dhe pH ishin 50°C dhe pH6.0, respektivisht. *Corynebacterium* sp. D5 u rrit në acetonitril si nxitës, por gjithashtu ishte në gjendje të rritej mbi komponimet e ndryshme të ngopura me peshë molekulare të ulët të nitrilit dhe amidit.

Si përfundim duhet që në këtë drejtim të ndërgjegjësohen njerëzit për ndotjen plastike dhe efektet e dëmshme të saj në organizmat e gjallë. Niveli masiv përmes fushatave mujore dhe lartësia e ndotjes nga PE (politeni) duhet të përditësohet në fushë për të krijuar ndërgjegjësimin e publikut. Njerëzit duhet të inkurajohen të përdorin produkte miqësore me mjedisin. Metodat për asgjësimin e duhur të plastikës duhet të shpërndahen midis njerëzve duke përdorur të gjitha platformat e disponueshme mediatike. Përzgjedhja e shtameve të përshtatshme mikrobike, përshtatja e teknikave të përshtatshme të rehabilitimit in-situ dhe ex-situ, monitorimi i vazhdueshëm i vendit të rehabilitimit dhe mirëmbajtja e duhur, si sigurimi i ajrosjes së duhur, lëndëve ushqyese të nevojshme për rritjen e mikrobeve dhe kushteve fiziko-kimike janë shumë të

nevojshme. Analiza gjenetike, molekulare për identifikimin e geneve përgjegjëse për prodhimin e enzimave degraduese të plastikës dhe teknologjisë së ADN-së rekombinante mund të përmirësojë dhe përshtatë reabilitimin e mbetjeve plastike dhe asgjësimin e tyre. Ndërgjegjësimi duhet të krijohet shumë në nivel shkollë duke i udhëzuar nxënësit që të ndajnë siç duhet mbetjet plastike të biodegradueshme dhe jo të biodegradueshme përpara asgjësimin të tyre.

Për të ndihmuar në këtë proces gjithnjë e më shumë alternativa plastike po zhvillohen që shitësit, prodhuesit dhe kompanitë e tregtisë t'i marrin në konsideratë. Një nga këto alternativa është Paketimi i tretshëm në ujë, i cili është një material i ngjashëm me plastikën që tretet në mënyrë efektive në ujë, pa mbetje të dëmshme. Kështu Kompania Green Ocean Group ka filluar të ofrojë çanta blerjesh të tretshme në ujë dhe të kompostueshme, çanta rrobash, qese lavanderie dhe fletë paketimi që mund të treten në ujë të nxehtë. Me prejardhje nga Australia, Green Ocean Group u themelua nga dyshja e bashkëshortëve Jose dhe Natalia, të cilët duan të shpërndajnë produkte të tretshme në ujë dhe të kompostueshme për të zëvendësuar qeset plastike me një përdorim dhe disa nga fletët e paketimit plastik. Qëllimi i tyre kryesor është të shtyjë industrinë drejt një të ardhmeje më të qëndrueshme.

Paketimi i tretshëm në ujë do të thotë se është një lloj paketimi që mund të shpërbëhet në ujë të nxehtë. Produktet e Green Ocean Group nuk janë bërë nga plastika aktuale. Në vend të kësaj, produktet e tyre janë bërë të gjitha nga një material me bazë bio që është i qëndrueshëm dhe miqësor me mjedisin. Përbërësi kryesor në këtë material me bazë bio është alkooli polivinil, ose shkurt

Ocean Group janë të çertifikuar në SHBA, Europë, Japoni etj.

Përdorimi kryesor i paketimit të tretshëm në ujë të Green Ocean Group është të ofrojë një alternativë ndaj paketimit plastik që ka ndotur oqeanet e planetit. Kjo është ideale për një sërë aplikimesh të ndryshme, duke përfshirë çanta blerje dhe paketim me pakicë si për rroba, këpucët, çanta lavanderie, syze dielli, kuti dhuratash, libra, revista etj.

Të gjithë fletët dhe çantat e tyre mund të përdoren në makineritë konvencionale të paketimit dhe printimit, duke e



bërë atë një zgjedhje ideale për markat e shitjes me pakicë dhe tregtinë elektronike që kërkojnë të reduktojnë varësinë e tyre nga ambalazhet plastike. Megjithatë, ata deklarojnë se paketimi i tyre nuk është ende gati për t'u përdorur për ambalazhimin e ushqimit, kështu që për kompanitë që kërkojnë të shesin ushqime në internet, ky opsion i tretshëm në ujë nuk do të ishte ende i përdorshëm.

Prodhuesit dhe shitësit me pakicë janë nën presion të madh nga konsumatorët për të vepruar kundër ndotjes plastike, më shumë se qeveritë, kështu që ky paketim i tretshëm në ujë mund të lehtësojë një pjesë të këtij presioni.

Green Ocean Group ka deklaruar se ka dy mënyra për të asgjësuar paketimin e tyre.

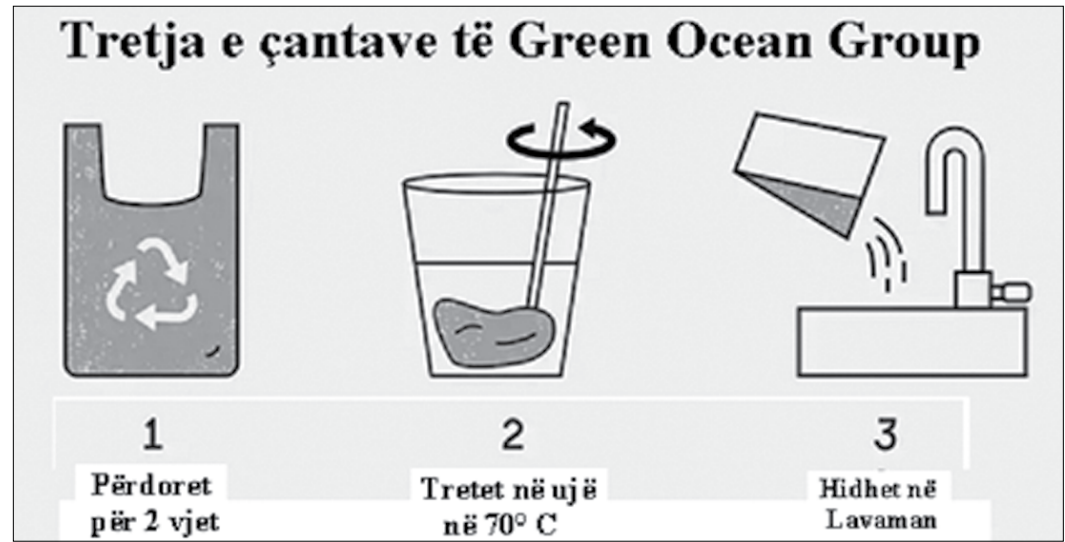
risa të treten plotësisht, që zakonisht zgjat më pak se 5 minuta.

Kompostimi - Nëse nuk treten, qeset dhe fletët mund të kompostohen për t'u degraduar deri 90% brenda 180 ditëve në kushte të kompostimit.

Green Ocean Group deklaroi se nëse qesja shkon në landfill, do të jetë e vështirë për të që të biodegradohet natyrshëm. Megjithatë, kjo nuk e largon faktin se paketimi i tretshëm në ujë dhe i kompostueshëm i Green Ocean Group është një alternativë më e gjelbër dhe më e qëndrueshme ndaj plastikës.

Jose nga Green Ocean Group, një biznes australian që filloi në vitin 2019, thotë se kur treten fletët, nuk ka mbetje ndotëse dhe mund të shpëlahet në lavaman pa probleme. Problemi i vetëm është se boja e Green Ocean Group nuk ka certifikim zyrtar të kompostimit, por boja është miqësore me mjedisin, pasi nuk përmban asnjë metal të rëndë, as benzenë dhe keton.

Ai vazhdon se këto çanta janë të mira për ripërdorim edhe për një ose dy vjet, gjë që gjithashtu ndihmon në reduktimin e emetimeve të karbonit, por unë do të thosha kryesisht ndryshimi në lidhje me qeset tona dhe fletët e paketimit është se si opsioni i parë i asgjësimin, ato mund të treten në shtëpi në pak minuta, nga kushdo, pas ripërdorimit. Nëse qeset arrijnë në oqean, ato do të shtrihen dhe do të prishen në minuta/orë, dhe më pas do të dekompozohen plotësisht në disa muaj. Si një opsion i dytë asgjësimi, ju mund t'i kompostoni ato në rrugë industriale, në vend që të përdoret opsioni i parë si alternativa më miqësore me mjedisin që ekzistojnë tani. Si një opsion i tretë i asgjësimin nëse njerëzit e përdorin atë si veshje për kosh,



PVOH, i cili është një polimer sintetik i krijuar pa metale të rënda toksike që shpesh dëmtojnë planetin. Ai është gjithashtu pa erë, i biodegradueshëm dhe i tretshëm në ujë.

Fletët e tretshme në ujë dhe të kompostueshme të Green

Çanta ose fleta duhet të përdoret për të paktën dy vjet përpara se të merret në konsideratë një nga opsionet e mëposhtme:

Tretja (rekomandohet)- Të gjitha qeset dhe fletët mund të treten me ujë të nxehtë, 70°C ose më lart, duke i përzier de-

atëherë ai do të dekompozohet në landfill me kalimin e kohës (në mund të themi saktësisht për sa kohë) por ne e dimë se do të ndodhë, veçanërisht nëse bie shi, qeset do të shtrihen dhe do të prishen shumë shpejt.

KËNDI I EKSPERTIT

Kafshët shtëpiake dhe kafshët shoqëruese të fermës

Përgatitur nga Prof. As. Dr. Eqrem Meçollari

Njerëzit dhe femerët në veçanti mbajnë dhe rritin shumë lloje kafshësh për qëllime të ndryshme. Duke u nisur nga qëllimet dhe përfitimet prej tyre kafshët e tilla ndahen në kafshë shtëpiake dhe kafshë shoqëruese.

Kafshë shoqëruese është çdo kafshë e mbajtur nga njerëzit për shoqëri ose kënaqësi dhe jo për përfitime. Dallimi kryesor midis kafshëve shtëpiake dhe kafshëve shoqëruese është shkalla e kontaktit midis pronarit dhe kafshës. Një tjetër dallim është dashuria e pronarit për kafshën, e cila shpesh është reciproke. Ndërsa një kafshë shoqëruese përgjithësisht mbahet për kënaqësinë që mund t'i japë pronarit të saj, shpesh, veçanërisht me kuajt, qentë dhe macet, si dhe me disa kafshë të tjera të zbutura, kjo kënaqësi duket të jetë e ndërsjellë. Kështu, mbajtja e kafshëve shoqëruese mund të përshkruhet si një marrëdhënie simbiotike, nga e cila përfitojnë si kafshët ashtu edhe qeniet njerëzore. Meqenëse mbajtja e kafshëve shtëpiake është praktikuar që nga kohërat parahistorike e deri më sot dhe pasi kafshët shtëpiake gjenden pothuajse në çdo kulturë dhe shoqëri, mbajtja e kafshëve shtëpiake me sa duket plotëson një nevojë të thellë dhe universale njerëzore. Dihet se qentë janë mbajtur si kafshë shtëpiake që në kohët parahistorike; macet, që nga shekulli i 16-të para Krishtit; dhe kuajt, të paktën që nga viti 2000 para Krishtit. Kafshët shtëpiake të tjera të zakonshme përfshijnë zogjtë, lepujt, brejtësit, rakunët, zvarranikët, amfibët dhe madje edhe insektet. Tendenca drejt krijimit të kafshëve shtëpiake nga kafshë ekzotike (p. sh., majmunët dhe ocelotët) është shqetësuese sepse pronarët rrallë mund të sigurojnë nevojat e tyre dhe popullatat tashmë të pasigurta të kafshëve varfërohen më tej kur anëtarët e tyre shiten për kafshë shtëpiake.

Historia e kafshëve shtëpiake është e ndërthurur me procesin e zbutjes së kafshëve dhe ka të ngjarë që qeni, si specia e parë e zbutur, të jetë edhe kafsha e parë shtëpiake shoqëruese. Ndoshta hapat fillestarë drejt zbutjes u ndërmorën kryesisht përmes praktikës së përhapur njerëzore për të bërë kafshë shtëpiake nga kafshët e reja të egra të kapura. Ka prova indirekte se qeni mund të jetë zbutur dhe mbajtur si kafshë shtëpiake që nga koha e Paleolitit, siç mund të supozohet nga pikturat dhe gdhendjet që arkeologët kanë gjetur në vendbanimet dhe varret e lashta.

Pas qenit, kuajt dhe macet janë kafshët që lidhen më ngushtë me qeniet njerëzore. Çuditërisht, të dyja këto grupe kafshësh u zbutën mjaft vonë në historinë njerëzore. Nuk ka asnjë provë që kuajt të ishin zbutur në kohët e Paleolitit ose Mesolitit, por rreth vitit 2000 para erës së re, kuajt e përdorur në betejat e karrocave ishin një

fenomen i njohur në të gjithë Lindjen e Mesme. Duket se kalërimi i kuajve ishte një praktikë e zhvilluar disa shekuj më vonë. Edhe macja nuk duket të jetë zbutur si kafshë shtëpiake deri në periudhën e Mbretërisë së Re (rreth shekulli i 16-të para erës së re) në Egjipt. Kjo është edhe më e çuditshme pasi egjiptianët e lashtë kishin zbutur shumë lloje kafshësh, si luanët, hienat, majmunët, patën e Nilit dhe qentë, që nga periudha e Mbretërisë së Vjetër. Por sapo macet u zbutën më në fund, popullariteti i tyre ishte i madh. Gradualisht, macja u bë një nga kafshët më të adhuruar botërisht.

Marrëdhënia kafshë shoqëruese shtëpiake dhe pronar, megjithatë, nuk bazohet vetëm në shoqëri. Që nga periudha më e hershme e zbutjes, kafshët shtëpiake kanë përmbushur dhe qëllime praktike dhe ekonomike. Kapja e kafshëve të tjera për të ushqyer zotërinjtë e tyre njerëzorë është një nga përdorimet më themelore të kafshëve shtëpiake, dhe jo vetëm qentë kanë shërbyer në këtë cilësi, por edhe macet, hienat dhe luanët janë përdorur për gjueti. Sporti aristokratik, mjaft i fshehtë i skifterëve, përdori talentin natyror të skifterëve për të ndihmuar në gjuetinë e shpendëve të gjahut. Kafshët shtëpiake janë përdorur gjithashtu për qëllime ruajtjeje - qoftë bagëtitë e tjera, shtëpinë ose territorin e pronarëve të tyre, ose vetë pronarët. Çdo kafshë shtëpiake që ka shqisën e mprehtë të nuhatjes ose dëgjimit dhe që bën një zhurmë të madhe kur zgjohet mund të përdoret si roje, megjithëse qentë janë shembujt më të njohur. Mbajtja dhe ruajtja e bagëtive është një tjetër përdorim praktik i kafshëve shtëpiake, veçanërisht qenit. Gjatë shekujve, shumë raca të specializuara të qenve janë zhvilluar për t'iu përshtatur këtij qëllimi.

Shpesh, kafshët shtëpiake janë përdorur si burim ushqimi kur burimet e tjera bëhen të pakta. Ky ka qenë rasti me qentë gjatë gjithë historisë së tyre të zbutjes si në Botën e Vjetër ashtu edhe në Botën e Re. Derrat Guinea, të zbutur si kafshë shtëpiake në Botën e Re, siguruan gjithashtu një furnizim të qëndrueshëm ushqimor.

Kafshët shtëpiake janë përdorur gjithashtu për të eliminuar dëmtesat e kafshëve. Aftësia e maceve për kapjen e minjve është fakti më i njohur dhe që shfrytëzohet në të gjithë botën.

Kafshët shtëpiake që edukohen për qëllime estetike mund të kenë karriera të plota të shfaqjes. Kafshët shtëpiake të tjera mund të edukohen për gara ose sporte të tjera konkurruese, rreth të cilave janë ndërtuar industri të konsiderueshme. duke u referuar llojit të lokaleve ose habitatit që zakonisht zënë. Qentë, macet dhe zogjtë si kanarinat dhe papagallët e vegjël

mbahen si kafshë shoqëruese shtëpiake. Zogj të tjerë, të tillë si jays, mapi dhe anëtarë të familjes së sorrave, mbahen në aviatorë. Kur mbahen si kafshë shtëpiake, zvarranikët dhe amfibët shpesh kërkojnë kushte të veçanta të nxehtësisë dhe lagështisë. Për këtë arsye, ato mbahen më së miri në ambiente me xham të quajtur vivaria. Kafshët shtëpiake më të zakonshme të vivariumit janë gjarpërinjtë, hardhucat, breshkat, bretkosat dhe thithlopas. Shumë njerëz mbajnë peshq si kafshë shtëpiake në akuarium. Peshqit përbëjnë një pjesë krijësisht të veçantë të botës së kafshëve shtëpiake dhe ekziston një industri ndërkombëtare për kapjen, mbarëstimin, transportin dhe furnizimin e tyre. Kafshët shtëpiake në kolibe ose në kafaz mund të mbahen brenda ose jashtë në kushte të mbrojtura. Këto kafshë shtëpiake përfshijnë lepujt, derrat e Guinesë, minjtë, kaviët, hamsterët, gerbilët dhe, së fundmi, lepujt chinchilla. Kafshët shtëpiake në oborr janë ato që duhet të vendosen jashtë dhe përfshijnë kafshë të tilla si kuaj, poni, gomerë dhe mushka. Disa lloje insektesh mbahen gjithashtu si kafshë shoqëruese shtëpiake. Këto përfshijnë insektet me shkopinjtë (të mbajtur në kontejnerë të thjeshtë në temperaturën e dhomës) dhe milingonat (të mbajtura në fole artificiale).

Shqetësuese në rritje është shitja e kafshëve shtëpiake ekzotike (p. sh., jaguarët, aligatoret, ocelotët, majmunët, kinkajous etj.). Rrallëherë pronarët e kafshëve shtëpiake të tilla janë në gjendje të sigurojnë nevojat bazë ushqimore ose të habitatit të këtyre kafshëve. Shumica e kafshëve së shpejti ngordhin ose dërgohen në një kopsht zoologjik. Për më tepër, për të marrë të rinjtë, të cilët konsiderohen më të dëshirueshëm si kafshë shtëpiake, vriten shumë të rritur të specieve të egra, duke varfëruar seriozisht popullatat tashmë të rrezikuara. Disa vende kanë miratuar ligje për të ndaluar importimin e specieve të rrezikuara si kafshë shtëpiake, por një treg i zi aktiv lulëzon.

Qentë. (Canis lupus familiaris) është një lloj i zbutur i ujkut, anëtar i familjes Canidae dhe rendit Carnivora. Qeni e ka prejardhjen nga familja e ujqërve. Kafshë gjitare shtëpiake, mishngrënëse, me trup mesatar e të mbuluar me qime, me nuhatje të mprehtë.

Në relievet ilire, të gjetura gjatë gërmimeve arkeologjike, pranë Zanës (Dianës hyjneshe e gjuetisë) ka figura qenë gjuetie. Për gjuetinë e shpendëve sot përdoren zagarët që janë qenë me trup të fuqishëm e të gjatë, me nuhatje shumë të zhvilluar (pauant, setër, hrak etj.). Për gjuetinë e kafshëve (lepuj, derr, kaproll, dhelprë etj.) përdoren zagarët ndjekës, të cilët quhen

ndryshe "langonj" e që janë vrapues të shkathët me këmbë të gjata dhe turi të mprehtë. Si udhërrëfyes e ruajtës të tufave të gjësë së gjallë përdoren qenë bagëtish me trup të vogël, që kryesisht lehin për paralajmërim dhe me trup të madh e të fuqishëm sulmues si qentë e barinjve ose të stanit. Si ruajtës dhe zbulues i specializuar është Qeni i kufirit i njohur edhe me emrin "Qen ujk". Qentë e shtëpisë në përgjithësi kanë trup të vogël e leshtor.

Qentë kryejnë punë të shumta për njerëzit, të tilla si gjueti, mbrojtje, ndihmojnë individët me të meta. Aktualisht, vlerësohet se në botë ka 900 milionë qen.



Gjatë 15. 000 viteve qeni ishte zbutur, vetëm në një pjesë të vogël të tokës. Njerëzit filluan të përziejnë me qëllim qentë për një përhapje të gjerë me tipare specifike. Përmes këtij procesi, qeni ka zhvilluar në qindra raca të ndryshme, dhe tregon më shumë sjellje në ndryshim me çdo gjitar tjetër të tokës. Një shtëpi pa qen është vetëm një shtëpi. Një qen në shtëpi e bën shtëpinë të plotë.

Qentë kanë një repertor të gjerë dhe fleksibël sinjalesh vizuale, akustike dhe nuhatëse që lejojnë një komunikim ekspresiv dhe të akorduar mirë, konspicifik dhe qen-njeri. Qentë e përdorin këtë repertor të sjelljes kur komunikojnë me njerëzit, duke përdorur të njëjtat sinjale të përdorura gjatë ndërveprimeve specifike, disa prej të cilave mund të marrin dhe të kenë një kuptim të ndryshëm kur drejtohen drejt njerëzve.

Format shprehëse të qenit janë komunikimi me zë të lartë (lehjet) dhe shprehja me anë të shënjavje të trupit. Nga të lehurat e qenit në mund të dallojmë: Lehjen miqësore apo të egërsuar, qeni ulërin, kuit, hungëron, qan, rënkton etj; Të lehurat me zë të lartë nuk janë rastësore; volumi i lartë i tyre varet nga

gjëndja shpirtërore e qenit.

Mënyra e mbajtjes së bishtit tek qeni shfaq botën shpirtërore të qenit. Bishti mbahet lart për të komunikuar besimin, zgjimin ose gatishmërinë e qenit për t'iu qasur pozitivisht një individi tjetër, për shembull përsëritja dhe loja, ndërsa mbahet i tendosur për të shprehur një kërcënim ose ankthin e individit. Kur bishti mbahet ulët (poshtë) qeni është indiferent por edhe i kënaqur. Kur bishti qëndron lart, tregon që qeni po shfaq interes dhe vëmendje të lartë ndaj diçkaje që po e tërheq, apo tregon ngacmim deri në agresivitet të lartë.

Kur qeni do të shprehi gëzim, krenari, shenja dashurie, apo kur qenit i shijon ushqimi atëherë qeni tund bishtin lehtë ose fort, ngadalë ose shpejt. Nëse e shtrëngon bishtin ndërmjet shalëve, atëherë qeni shpreh frikë.

Shqisat e nuhatjes, dëgjimit, shijes dhe të prekjes janë më të zhvilluara, më pak aftësi drejtuese ka shqisa e shikimit. Fusha e nuhatjes së qenit është rreth 25 herë më e madhe sesa ajo e njeriut. Parimi është që shqisat e nuhatjes tek qeni janë një burim i rëndësishëm perceptimi.

Dëgjimi tek qeni ndryshon në mënyrë të trefishtë nga ajo e njeriut. Përmes kësaj aftësie qeni është në gjendje të lokalizojë zhurmat apo duke bërë të mundur dëgjimin e zhurmave më të vogla apo në largësi të mëdha.

Veçanërisht e zhvilluar tek qeni është shqisa e të prekurit me pasqyren (sipërfaqen) e hundës, me gjuhë dhe me pjesën e butë të putrave të këmbëve. Për të ndihmuar shqisat e



Qeni i Sharit



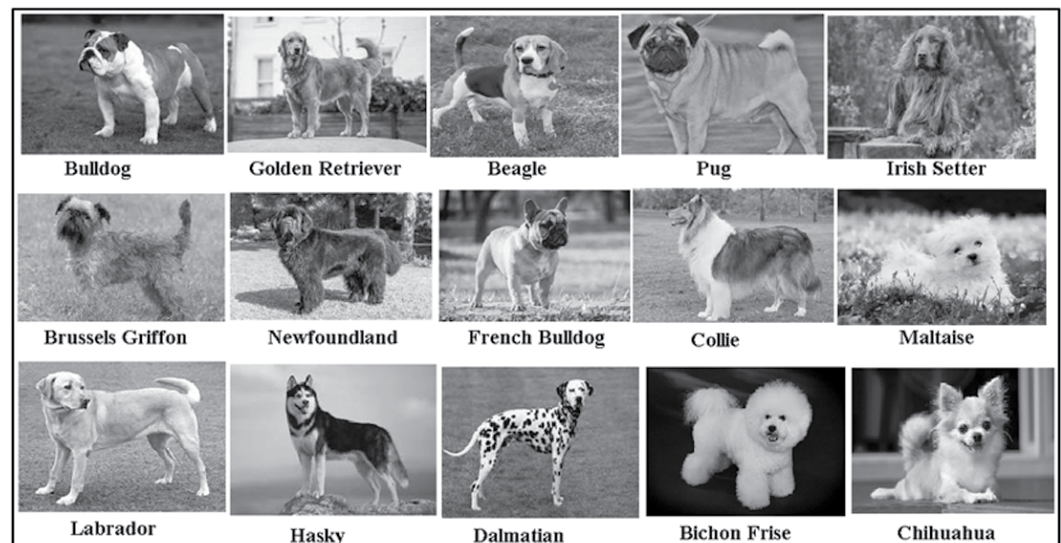
German shepherd

të prekurit qeni zotëron mbi të gjitha një lëkurë veçanërisht të ndjeshme dhe thellë në lëkurë lidhen qimet ndijuese në fushën e kapjes.

Aktualisht ekzistojnë më

politian Mastiff, Portuguese Water Dog, Shar Pei, Xoloitzcuintle

(Vijon në numrin e ardhshëm)



Kredi Agrobiznes 

A mund të blej makineri dhe
pajisje të reja bujqësore?

*SIGURISHT,
BËHET!*



 **CREDINS bank**

www.bankacredins.com

Tel.: +355 4 53 53 000

