SHIJA E VERIUT

FUSHË ARRËZ
VAU-DEJËS
PUKË

RREGULLORE

e prodhimit të djathit të deleve dhe dhive në male

RREGULLORE
E PRODHIMIT TË DJATHIT
TË DELEVE DHE DHIVE NË MALE

Kjo rregullore u krijua në kuadër të projektit “Aleanca për Zhvillimin dhe Vlerësimin e Bujqësisë Familjare në Veri të Shqipërisë”, financuar nga AICS -Agjencia Italiane e Bashkëpunimit për Zhvillim (AID 10916) dhe CEI - Konferenca Ipeshkvnore Italiane (N.822 / 2017)

Mendimet e shprehura në rregullore janë të autorëve dhe nuk pasqyrojnë domosdoshmërisht opinionet ose politikat e AICS dhe CEI. Donatorët nuk janë përgjegjës në asnjë mënyrë për ndonjë informacion të pasaktë ose përdorim të gabuar të informacionit.

Promovuar nga:

Një aktivitet i projektit:

Aleanca për Zhvillimin dhe Vlerësimin e Bujqësisë familjare në veri të Shqipërisë.
Alleanza per lo Sviluppo e la Valorizzazione dell'Agricoltura familiare nel Nord Albania.

Në partneritet me:

Financuar nga:

I shall die as I have lived,
among the goats on the mountains.
(High Albania, Edith Durham, 1909)

Kjo rregullore përmbledh rregullat dhe standardet minimale që duhen zbatuar për prodhimet e djathrave të deleve dhe dhive në zonat malore të Bashkive: Vau Dejes, Pukë dhe Fushë Arrëz që identifikohen me markën "Shija e Veriut".

Këto dispozita nuk zëvendësojnë por plotësojnë dhe integrojnë ato të që janë të parashikuar nga legjislacioni në fuqi i Republikës së Shqipërisë, dhe nga rregulloret e miratuara nga institucionet kompetente.
Rregullorja, nuk i pengon subjektet e zinxhirit të furnizimit - individualisht ose në bashkëpunim - të zgjedhin në mënyrë të pavarur metoda ose forma edhe më kufizuese.
Hyrja në fuqi e normave dhe rregulloreve më kufizuese në lidhje me temat e përcaktuara më poshtë, do të çojë në përshtatjen automatike të kësaj rregulloreje.
Përditësimi mund të arrihet edhe në masat vijuese, që marrin parasysh nevojat dhe çështjet që mund të lindin gjatë konsolidimit të aktiviteteve.

Rregullorja përbëhet nga pjesët vijuese:

1. **Specifikat tipike dhe karakteristikat e Produktit**
2. **Emërtimi dhe origjina gjeografike**
3. **Kërkesat minimale për mbarështimin**
4. **Kërkesat minimale për transformimin**
5. **Respektimi i rregullores dhe procedurave administrative**
6. **Dispozitat përfundimtare.**

1. Specifikat tipike dhe karakteristikat e produktit

1.1 Specifikat Tipike të Produktit

Kjo rregullore përmban procedurat dhe standardet të cilat, megjithëse të përshtatura me dispozitat aktuale në lidhje me mbarështimin dhe transformimin e qumështit në baxho, rrjedhin drejtpërdrejt nga tradita baritore e maleve të Veriut të Shqipërisë. Ky aktivitet ka qenë për shekuj me radhë një element themelor i jetës dhe ekonomisë së popullsive të këtyre rajoneve, aq sa ka ndikuar në përcaktimin e ritmit të jetës dhe të traditave. Gjetjet arkeologjike të ruajtura sot në muzetë shqiptare, (dhitë prej balte - Durrës; dhi në bronz - Tiranë) tregojnë me siguri se si puna e bariut është praktikuar që nga kohërat e lashta. Fakti që dhitë dhe delet ishin objekt veprash artistike, dëshmon për rëndësinë e këtyre kafshëve në jetën e përditshme, ashtu si edhe në ngjarjet që janë pjesë e trashëgimisë historike narrative të përbashkëta: mjafton të kujtohet përkrenarja e heroit ton kombëtar Gjergj Kastrioti “Skenderbeu” e cila në majë ka kokën e një dhie.

1. Në të majtë paraqitje artistike të dhive dhe deleve që datojnë në periudha të ndryshme historike; në të djathtë përkrenarja e Skënderbeut e cila në majë ka kokën e një dhie

Mes fundit të shekullit të XIX dhe fillimit të shekullit XX, eksploruesja dhe shkrimtarja britanike Edith Durham në udhëtimet e saj, nga luginat e Shkodrës në komunitetet e largëta të maleve përreth, gjen të njëjtat aktivitete baritore dhe bën përshkrime të hollësishme në librin “High Albania” (1909). Në veçanti, në disa pjesë të librit të saj (fq. 43, 59, 115, 149, 160, 216, 250, 256), ajo përmend se si djathi i bërë nga qumështi i deles dhe i dhisë (të cilin shkrimtarja e përgjithson duke e quajtur “sheep-cheese” që përkthehet “djathë dele”) ishte baza e dietës ditore e popullsisë shqiptare në male, të mësuar që ta shoqëronin konsumin e tij me një gotë raki. Sot, në një vazhdimësi ideale me të kaluarën, mbarështimi i deleve dhe dhive, dhe prodhimet e lidhura me të, vazhdojnë që të jenë një aktivitet ekonomik i praktikuar gjerësisht dhe që meriton të jetë i vlerësuar.

1.2 Karakteristikat e Produktit

Mbarështimi tradicional i zonave malore të Veriut të Shqipërisë është i bazuar kryesisht në dhi dhe dele, ndërsa gjedhët luajnë një rol dytësor dhe të vogël. Për këto arsye, djathrat prodhohen kryesisht nga qumështi i dhisë ose i deles, në disa raste me përzierje mes të dyve, duke shtuar sasi të kufizuara të qumështit të lopës. Djathrat që mund të regjistrohen në kuadër të kësaj rregulloreje janë të dy llojeve: *djathë i bardhë dhe kaçkavall*. Në të dy rastet përmbajtja e qumështit të deles dhe dhisë në përpunim duhet të jetë e barabartë së paku me 70% të totalit të qumështit.

2. Emërtimi dhe origjina gjeografike

2.1 Emrërtimi dhe Marka

Emërtimi: *Prodhim tipik rajonal - Djathë Shija e Veriut* mund t'i atribuohet djthrave që respektojnë dispozitat e kësaj rregulloreje. Marka tregtare e lidhur me këtë rregullore është krijuar në formen e një rombi, në pjesën e sipërme të të ciles paraqiten me ngjyrë të kaltër disa male dhe shfaqet shkrimi *Shija e Veriut,* ndërsa në pjesën e poshtme tregohen në një sfond të gjelbër vendet e referencës. Marka mund të riprodhohet si me ngjyra ashtu edhe në versionin bardh e zi.

2.2 Origjina gjeografike

Mund të bëhen pjesë e Markës *Shija e Veriut* të gjithë prodhuesit që kanë aktivitetet e tyre në territoret e Bashkive: Vau Dejës, Pukë dhe Fushë Arrëz.
Shtrirja e kësaj rregulloreje në zona të tjera të Veriut të Shqipërisë, të cilat shfaqin një traditë të ngjashme dhe të demostrueshme në mbarështimin e deleve dhe dhive prodhimin e produkteve që vijnë prej tyre do të jetë e mundshme në të ardhmen sipas asaj që është e përcaktuar në nenin 6 të kësaj rregulloreje.

2.3 Zbatimi i Markës

Marka mund të merret nga prodhuesit për një ose më shumë tipe djathrash që respektojnë dispozitat e kësaj rregulloreje.
Marka vendoset në etiketë nëse djathi shitet me paketim dhe në etiketa të posaçshme nëse shitet me shumicë ose lisho.
Etiketa duhet të përmbajë gjithashtu emrin, emrin e kompanisë dhe adresën e fermës prodhuese/paketuese.

3. Kriteret minimale për mbarështim

3.1 Racat

Kopetë duhet të përbëhen nga të paktën 75% e racave tipike vendase. Për mbarështimin e dhive, do të konsiderohen vendase racat e mëposhtme: *Raca Vendi, Dhia e Hasit, Capora e Dragobis*ë. Për mbarështimin e deleve do të konsiderohen vendase racat e mëposhtme: *Raca Vendi, Delja Shkodrane, Delja e Tropojës, Delja Bardhoka.*

3.2 Mënyrat e Mbarështimit

3.2.1 Çdo prodhues, do të duhet të përmbushë të gjitha detyrimet e parashikuara në ligjin shqiptar, për çështjen e mbarështimit të deleve dhe dhive.

3.2.2 Mbarështimi duhet të bëhet në një gjendje gjysmë të egër. Tufat vendosen në stalla vetëm gjatë sezonit të dimrit, kur kushtet e motit nuk lejojnë kullotjen në natyrë. Gjatë vitit kalendarik, kafshët duhet të dalin në kullotë jo më pak se 250 ditë dhe jo më pak se 80 ditë gjatë periudhës së laktacionit.

3.2.3 Ushqyerja, do të bazohet për të paktën dy të tretat e nevojës për ushqim të kopesë me produkte që vijnë nga zonat e mbuluar nga kjo rregullore, që d.m.th:

- foragjere të freskëta nga kullotat malore të rajonit;
- foragjere të thata nga kullotat malore ose të kultivuara vetë në vend;
- drithëra që vijne nga zona e përcaktuar gjeografike.

3.3 Mirëqenia e Kafshëve

Brenda strukturave të strehimit, çdo kokë dele/dhi duhet të ketë në dispozicion një sipërfaqe minimale, siç përcaktohet nga legjislacioni në fuqi për mbarështimin e bagëtive.

Gjatë strehimit në stallë, secila ndarje e stallës duhet të pajiset me ujë për pirje, në mënyrë që kafshët të pijnë lirshëm dhe në mënyrë konstante.

4. Kërkesat minimale të përpunimit

4.1 Teknologji dhe Pajisje

Ruajtja e teknikave tradicionale të prodhimit, duhet të pajtohet me standardet aktuale të përcaktuara nga legjislacioni shqiptar, për të garantuar sigurinë e produkteve ushqimore.
Pajisjet për prodhimin e djathrave duhet të jenë prej materiali inox dhe përpunimi duhet të bëhet në ambiente të posaçme të pajisura siç duhet.

4.2 Produktet

Dy lloje djathi përfshihen në këtë rregullore: *djathi i bardhë dhe ai kaçkavall*, prodhimi i të cilëve duhet të ndjekë dispozitat e mëposhtme.

Djathi i bardhë:
është një djathë gjysmë i përpunuar me përbërje gjysëm të fortë, i shkrifët dhe me ngjyrë të bardhë, i ruajtur në shëllirë.

Pamja: Djathë i bardhë ka përbërje dhe ngjyrë të bardhë të njëtrajtshme.

Forma: katrore ose drejtkëndore, djathi i bërë në kullotat malore shpesh ka një formë të rrumbullakosur për shkak të kullimit në fasho/garza.

Shija: e këndshme, e kripur, me pak aciditet.

Aroma: e fortë, tipike e qumështit të dhisë ose të deles;

Përbërja fizike e mases së djatjit: kokrrizore dhe e shkrifët.

Përbërësit:
- qumësht deleje dhe/ose dhie në një proporcion minimal prej 70% të qumështit total;
- fermente laktike (kos)
- mullëz
- kripë

Metoda e përftimit:
1 Pastorizim i qumështit në një temperaturë mes 65° dhe 68° C, për 15-20 minuta.
2 Ftohja e qumështit deri në 38° - 42° C.

3 Shtimi i kulturave bakteriale ose e kosit.
4 Shtimi i mullëzës dhe formimi i mases së mpiksur.
5 Shpërbërja e mases mpikëse në kube rreth 1.5-2 cm.
6 Mbledhja e mases së mpiksur dhe heqja e hirrës së tepërt
7 Kriposja nëpërmjet shëllirës me përqindje të kripës në shëllirë 10-12%.
8 Ruajtja në shëllirë me përqindje të kripës 7-10%

Kaçkavall:
është një djathë i butë i përpunuar, me ngjyrë të verdhë, me një periudhë stazhonimi minimale 30 ditore.

Pamja: Kaçkavalli ka përbërje dhe ngjyrë të verdhë, me një ndryshim ngjyre në varësi të periudhës së stazhonimit.

Forma: e rrumbullakët

Shija: e këndshme, e ëmbël.

Aroma: e fortë, tipike e qumështit të dhisë ose të deles, me shtesë te mundshme të bimëve aromatike vendore, boronica, arra, speca.
Përbërja fizike e mases së djatjit: kompakt i butë, i cili ka prirje të bëhet me i fortë me rritjen e stazhonimit.

Përbërësit:
- qumështi i deles dhe/ose dhisë në një proporcion minimal prej 70% të totalit të qumështit; në çdo rast 10-20% e qumështit duhet të jetë deleje ose lope.
- fermentet laktike (kos)
- mullëz
- kripë
- shtesa të mundshme siç janë: erëza aromatike të vendit, boronica, arra, speca, të kultivuara dhe/ose të mbledhura në zonën e përcaktuar nga kjo rregullore.

Metoda e përftimit:
1 Pastorizim i qumështit në një temperaturë mes 65° dhe 68° C, për 15-20 minuta.
2 Ftohja e qumështit deri në 38° - 42° C.
3 Shtimi i kulturave bakteriale ose e kosit.
4 Shtimi i mullëzës dhe formimi i mases mpikëse.
5 Shbërbërja e mases së mpiksur në kube rreth 1.5-2 cm dhe pjekje në 50° C.
6 Mbledhja e mases së mpiksur dhe heqja e hirrës së tepërt
7 Mbushja e formave
8 Kriposja me dorë ose me shëllirë me përbërje kripe 18% për 24 orë.
9 Ruajtja në rafte druri për të paktën 30 ditë.

5. Anëtarësimi në rregullore dhe proçedurat administrative

5.1 Anëtarësimi

5.1.1 Mund të anëtarësohet në këtë rregullore çdo prodhues, produktet dhe nënproduktet e të cilit janë në përputhje me kriteret e përcaktuara këtu. Anëtarësimi në rregullore nënkupton dhënien e markës Prodhim tipik rajonal Shija e Veriut, që do t'u ngjitet produkteve të realizuara në përputhje me dispozitat e parashikuara në këtë rregullore.

5.1.2 Çdo prodhues që respekton dispozitat e kësaj rregulloreje, mund të paraqesë kërkesën për anëtarësim pranë Shoqatës së blegëtorëve Pukë - Fushë Arrëz, e cila ka funksionon e menaxhimit të Rregullores në bashkëpunim me përfaqësuesit e Vaut të Dejes. Komisioni do të përbëhet nga 2 përfaqësues të Shoqatës dhe 1 përfaqësues i Bashkisë ku ka vendbanimin prodhuesi dhe do të vlerësojnë kërkesën për anëtarësim, pas mbledhjes së informacionit të nevojshëm dhe vizitës në baxhon e aplikuesit. Nëse është e nevojshme, komisioni do të japë rekomandime nga zbatimi i të cilave do të varet pranimi i aplikuesit.

5.2 Përjashtimi nga Marka

5.2.1 Një anëtar që nuk zbaton një ose më shumë rregulla të përcaktuara në këtë rregullore, do t'i nënshtrohet përjashtimit nga përdorimi i markes.

5.2.2 Në rast se zbulohen shkelje, komisioni i përmendur në piken 5.1.2 do ta informojë me shkrim anëtarin përkatës, duke e ftuar atë që të rregullojë pozicionin e tij brenda një periudhe kohore maksimale nga 30 deri në 90 ditë.

5.2.3 Në rast se anëtari shkelës nuk rregullon pozicionin e tij brenda afatit të parashikuar, do t'i komunikohet me shkrim përjashtimi nga rregullorja. Që nga momenti i përjashtimit, anëtari humbet çdo të drejtë për të përdorur markën.

5.2 Tërheqja nga Marka

5.3.1 Çdo anëtar është i lirë të tërhiqet nga rregullorja në çdo kohë dhe me anë të një njoftimi me shkrim. Nga momenti i vetëpërjashtimit, anëtari humbet çdo të drejtë për të përdorur markën *Shija e Veriut*.

6. Dispozitat përfundimtare

6.1

Kjo rregullore nuk ka për qëllim të shmangë në asnjë mënyrë legjislacionin e Republikës së Shqipërisë për mbarështimin dhe përpunimin e nënprodukteve me bazë qumështin. Ajo është një grup rregullash që synon përcaktimin e karakteristikave dhe llojet e një prodhimi tipik.

6.2

Përkufizimi gjeografik mund të modifikohet nëse gjenden elemente të përbashkëta me zonat fqinje, me kushtin që ato të jenë zona malore të veriut të Shqipërisë. Shtrirja e mundshme në zonat e tjera duhet të miratohet nga shumica e anëtarëve të përzgjedhur për drejtimin dhe menagjimin e markes.

SHIJA E VERIUT

FUSHË ARRËZ
VAU-DEJËS
PUKË

http://shijaeveriut.al

shijaeveriut

shijaeveriut@gmail.com

shijaeveriut