



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Cooperation Office Kosovo

MINISTRY OF FOREIGN
AFFAIRS OF DENMARK



Promovimi i Hortikulturës në Kosovë (PHK)

Projekt i financuar nga qeveritë e Zvicrës dhe Danimarkës

INDUSTRIA PËRPUNUESE DHE POTENCIALI I SAJ NË SEKTORIN E HORTIKULTURËS NË KOSOVË

Nga

Ramana R. GOVIN, PhD

Edvin KOTHERJA

Implementuar nga:



Prill 2009

Përmbajtja

Shkurtesa.....	3
Përmbledhja ekzekutive.....	4
1. Gjendja aktuale e përpunimit të pemëve dhe perimeve në Kosovë.....	6
1.1 Aftësia konkurruese e njësive përpunuese të pemëve dhe perimeve në Kosovë	6
1.2 Madhësia më e përshtatshme e njësive përpunuese – njësi të vogla (në fermë), të mesme apo të mëdha.....	7
1.3 Çështjet e marketingut.....	7
1.4 Analiza e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm	8
2. E ardhmja e përpunimit të pemëve dhe perimeve (Përmir. dhe mundësi).....	10
2.1 Përmirësimi i gjendjes aktuale	10
2.2 Mundësi në përpunimin e pemëve dhe perimeve në Kosovë.....	11
2.2.1 Llojet e njësive të mundshme të përpunimit që mund të zhvillohen.....	12
2.2.2 Tregjet specifike (niche).....	13
2.2.3 Tregjet e eksportit	13
2.2.4 Përmirësimi i njohurive	14
Shtojca 1 – Identifikimi i përpunuesve të pemëve dhe perimeve në Kosovë.....	16
Shtojca 2 – Produktet e përpunuara nga pemët dhe perimet aktualisht prezente në treg	21
Referenca:.....	29

Shkurtesa

BAM	Bimë Aromatike Mjekësore
HACCP	Analiza e Rreziqeve në Pikat Kritike të Kontrollit (një standard sigurie ushqimi që aplikohet në industrinë e përpunimit)
PHK	Promovimi i Hortikulturës në Kosovë, një projekt implementuar nga Intercooperation.
F&P	Pemë dhe Perime
PMP	Praktikat e Mira në Përpunim

Përmbledhja ekzekutive

Objektivat kryesore të këtij studimi ishin:

- a) Të bëhej një vlerësim dhe përmbledhje e shkurtër e gjendjes së përpunimit të pemëve dhe perimeve në Kosovë;
- b) Të analizohej mundësia për të ndihmuar me përmirësimin e përpunimit aktual të pemëve, perimeve dhe BMA, si dhe mundësitë e reja për të ardhmen në përpunimin e pemëve dhe perimeve në Kosovë.

Prodhimtaria lokale e disa kulturave të pemëve dhe perimeve ka filluar të mbulojë mjaftueshëm kërkesën për prodhime të freskëta nga tregu kosovar. Për këtë arsye përpunimi i disa prodhimeve të hortikulturës po bëhet më i rëndësishëm dhe i nevojshëm.

Kompanitë përpunuese u vizituan për të paraqitur gjendjen ekzistuese në industrinë e përpunimit për pemë dhe perime dhe për të propozuar mënyra për përmirësimin e aftësisë konkurruese së kësaj industrie. U vizituan punishte të mëdha, të mesme dhe të vogla. Po ashtu u vizituan edhe disa supermarkete, të cilat janë një tregues i rëndësishëm i industrisë lokale të përpunimit.

Sa duket ekziston një konkurrencë e fortë për produktet e përpunuara nga pemët dhe perimet të prodhuara në Kosovë nga produktet e importuar kryesisht nga vendet fqinjë, dhe deri tani produktet vendore të përpunuara përgjithësisht janë në humbje nga kjo konkurrencë. Arsyet për këtë situatë duket të jenë, disavantazhi i kostove, paraqitja vizuale e dobët, cilësia e dobët e produkteve të përpunuara vendore, dhe një monopol virtual ose tepriçë e madhe e prezencës së produkteve të përpunuara nga importi që ndodhen në tregun e Kosovës.

Vizitat në industritë lokale të përpunimit të pemëve dhe perimeve treguan të njëjtën tematikë bazë:

- (1) Njësitë përpunuese punojnë momentalisht me kapacitet shumë të ulët, nën atë normal, dhe disa nga këto njësi pothuajse janë të mbyllura për shkak të mungesave të lëndës së parë; situatë kjo e cila i rëndon shumë kostot fikse
- (2) Varësia e plotë nga materialet paketuese dhe disa përbërës që janë të importuar bën që produktet e përpunuara në vend të jenë shumë të shtrenjta në treg.
- (3) Mungesa totale e diversifikimit të produkteve, e cila i shton dhe më shumë kostot fikse.
- (4) Kushte të papërshtatshme sanitare, sidomos në punishtet e vogla e shtëpiake, të cilat shkaktojnë probleme të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit.

Kostot fikse mund të ulen duke i aktivizuar njësitë prodhuese gjatë gjithë vitit ose duke e shtuar produktivitetin nëpërmjet diversifikimit të prodhimeve. Disa ide për diversifikimin e prodhimit janë diskutuar me pronarët e njësisë dhe detajet janë paraqitur në raport.

Një nga mënyrat për t'i bërë më konkurrues në tregun vendor prodhimet vendore të përpunuara do ishte që përpunuesit dhe pronarët e supermarketeve të bashkëpunonin

në krijimin e *produkteve me markën e supermarketit*, të cilat do ishin më ekonomike për konsumatorin. Ky lloj bashkëpunimi është i pranishëm edhe në vende të tjera, ku supermarketet kanë produkte të përpunuara me markën (emrin) e tyre dhe produktet shiten me çmime konkurruese. Mbase ka ardhur koha që edhe në Kosovë të shikohet kjo mundësi, për përfitimin e dyanshëm të përpunuesve dhe supermarketeve, por edhe të ekonomisë vendore në përgjithësi.

Një mënyrë tjetër për t'i bërë njësitë përpunuese më konkurrencte do të ishte që ato të prodhonin produkte të reja dhe unike, të paktën për brenda Kosovës. Po ashtu kjo ide është diskutuar me pronarët e njërive përpunuese dhe detajet janë paraqitur në raport.

Për shkak të varësisë së plotë të industrive përpunuese të ushqimit të Kosovës nga materialet paketuuese të importuara dhe kërkesës së kufizuar në tregun lokal nevojitet që në rast se synohet eksporti të konsiderohen ide novatore: (1) eksporti i prodhimeve gjysmë të përpunuara, përfshi edhe ato të ngrira në sasi të mëdha, (2) prodhimi i produkteve cilësore për tregun e eksportit, duke marrë parasysh se materiali pakëtues i nevojshëm mund edhe të prodhohej në vend. Në mënyrë që të realizohet kjo po ashtu ka nevojë t'u jepet industrive prodhuese një ndihmesë teknike e konsiderueshme sa i përket kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit (HACCP).

Kontrolli i cilësisë dhe siguria e ushqimit janë çështje të rëndësishme sa i përket industrive të vogla dhe shtëpiake të përpunimit të pemëve dhe perimeve në Kosovë.

Për këtë arsye promovimi dhe mbështetja e industrive të mëdha dhe të mesme mund të ishte më i qëlluar dhe fitimprurës. Sidoqoftë edhe njësitë përpunuese të vogla dhe ato shtëpiake kanë nevojë për përmirësim nga ana e sigurisë së ushqimit, dhe prodhimet e tyre do ishin më të përshtatshme për qytete të vogla dhe fshatra.

Prodhimi i Bimëve Aromatike Mjekësore (BMA) në Kosovë është i konsiderueshëm. Sidoqoftë përpunuesit e BMA kanë nevojë për mbështetje dhe udhëzim teknik sa i përket përdorimit të prodhimeve të tyre dhe nga aspekti i kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së shëndetit publik sepse për momentin këta përpunues kanë probleme në këto aspekte.

Në Kosovë ka mungesë të ligjeve të ushqimit apo programeve të inspektimit të ushqimit, të cilat janë shumë të nevojshme. Për këtë arsye edhe industria e përpunimit të ushqimit nuk ka asnjë udhëzim nga askush dhe kjo mbase është një arsye tjetër për të cilën prodhimet vendore të përpunuara janë duke e humbur konkurrencën me prodhimet e importuara. Megjithatë kompanitë përpunuese kanë një stimul për t'u bërë më konkurrues në tregun e brendshëm, megjithë prezencën e kaq shumë prodhimeve të importuara. Për këtë arsye, njësitë përpunuese kanë nevojë për mbështetje teknike për të zgjidhur çështjet e përmendura më lart dhe për t'u bërë më konkurrues.

Projekti PHK mundet të ndihmojë sa i përket nevojës së madhe për mbështetje teknike ndaj industrive përpunuese duke angazhuar një teknolog ushqimi me eksperiencë. Teknologu i ushqimit, nëpërmjet trajnimeve të shkurtra në vendin e punës, mund të "trajronte trajnuesin" në secilën njësi përpunuese. Ky trajnim duhet të lidhej më veçanërisht me: (a) operimin teknik të përditshëm të kompanisë në mënyrën e duhur (b) zbatimin e procedurave të kontrollit të cilësisë dhe mbi të gjitha, (c) arritjen e protokolleve të sigurisë së ushqimit. Po ashtu mbështetja teknike mund të nevojitej edhe në diversifikimin e produkteve në secilën kompani përpunuese.

1. Gjendja aktuale e përpunimit të pemëve dhe perimeve në Kosovë

1.1 Aftësia konkurruese e njësive përpunuese të pemëve dhe perimeve në Kosovë

Fillimisht, prodhimet e përpunuara të Kosovës kanë një disavantazh sa i përket kostove krahasuar me prodhimet e importuara. Së dyti, prezantimi i tyre ka shumë nevojë për t'u përmirësuar krahasuar me prodhimet e importuara. Së treti informacioni i paraqitur në etiketë në disa produkte nuk është i saktë ose është i gabuar. Shkak për këtë mund të jetë edhe mungesa e një mbikëqyrje nga ndonjë agjenci shtetërore në lidhje me standardet e cilësisë dhe të sigurisë së ushqimit. Në këto kushte, produktet lokale kanë shumë vështirësi të konkurrojnë me produktet e importuara në tregun vendor.

Supermarketet janë të stërbushura me produkte të importuara, krahasuar me ato të prodhuara në Kosovë. Arsyet për këtë situatë mund të jenë mungesa e prodhimeve vendore ose preferenca e supermarketeve për të pasur prezent në raftet prodhimet e importuara për shkak të prezantimit të tyre më të mirë dhe kërkesës së konsumatorëve.

Një nga arsyet për koston e lartë të prodhimeve të përpunuara në vend është kostoja e lartë e materialeve paketuuese dhe e disa përbërësve, si për shembull pektina, e cila është e domosdoshme për prodhimin e shumë produkteve të përpunuara nga pemët. Tjetër arsye është edhe mungesa e efektivitetit në kostot në industrinë përpunuese të vizituara. Kjo ndodh për arsye se njësitë përpunuese janë të mbyllura gjatë një kohëzgjatje të konsiderueshme për shkak të mungesës së lëndës së parë. Kjo shkakton një ngarkim të madh të kostove fikse të aktiviteteve përpunuese. Sidoqoftë arsyeja e mbylljes së njësive përpunuese për shkak të mungesës së lëndës së parë mund të mos jetë plotësisht e justifikueshme duke marrë parasysh që ka shumë produkte (lëndë të para) të cilat nuk mund të shiten në tregun me shumicë e të cilat mund të përpunoheshin. Kjo do të thotë se industrinë përpunuese duhet të eksplorojnë mënyra më krijuese për të qenë funksional gjatë gjithë vitit.

Në këtë mënyrë ndërlihet edhe koncepti i diversifikimit të produktit nga njësitë përpunuese si një mënyrë për të qenë funksional gjatë gjithë vitit, duke i ulur në këtë mënyrë koston fikse dhe duke u bërë më eficient sa i përket kostove. Diversifikimi i produkteve, mund të ishte qasja më e përshtatshme në këtë situatë. Për shembull, kompania Pestova mund të konsiderojë shartimin e produkteve të reja si "snacks" (me përmbajtje mielli) kur patatet nuk janë në sezon prodhimi apo ruajtje. Ky diversifikim do të përshtatej mirë me linjat e tyre ekzistuese. Po ashtu kompania mund të diversifikonte prodhimet e saj në nënprodukte të tjera nga patatet, si janë niseshteja, mielli i patates dhe disa ushqime të tjera të përpunuara. Me të njëjtën logjikë Agroprodukti mund të konsideronte edhe tharjen e lëndëve të para, jo vetëm këpurdhat por po ashtu edhe qepët ose erëzat. Agroalbi prodhon vetëm një produkt të përpunuar. Kompania mund të specializohet si "Kompani që prodhon erëza të ndryshme" dhe të prodhojë një larmi të erëzave dhe shtojcave ushqimore. Për shembull, kompania mund të importojë erëza të papërpunuara nga Lindja e largët dhe pas përpunimit në punishten e saj – t'i shesë ato të paketuara në tregun vendor dhe atë të eksportit qoftë edhe në BE.

Çdo ide e diversifikimit të produktit duhet të përshtatet me linjat dhe infrastrukturën ekzistuese të përpunimit: për shembull idetë e Agroalbit për t'u diversifikuar me tharjen e pemëve mund të mos jenë ide aq e mirë mbasi që mund të kishte kontaminim të

produkteve/erës ndërmjet erëzave dhe pemëve nëse përdorej e njëjta linjë; ose zgjidhja për këtë do ishte të ekzistonin dy linja, gjë e cila do ishte e kushtueshme.

Për shkak të mundësisë së pagesës të ulët të punëtorëve në Kosovë, dhe përpunimit brenda vendit (siç është sugjeruar më lart) ky lloj aktiviteti do ishte fitimprurës, sidomos nëse synohet eksporti në tregjet e BE.

Padyshim para se të konsiderohet sa më lart: (1) duhen krijuar mundësitë që të prodhohen material paketues edhe në Kosovë. (2) të krijohet një agjenci e cila do të mbikëqyrë zbatimin e standardeve të ushqimit dhe të sigurisë (3) të ofrohet një mbështetje teknike e vazhdueshme për të gjitha kompanitë e përfshira në përpunim për të siguruar një përkujdesje të duhur ndaj kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit.

1.2 Madhësia më e përshtatshme e njësive përpunuese – njësi të vogla (në fermë), të mesme apo të mëdha.

Duke e studiuar situatën e të tre madhësive të njësive prodhuese, duket se industritë e madha dhe të mesme do ishin më të përshtatshme për Kosovën. Industritë e mëdha dhe të mesme janë më të mirë-pajisura financiarisht dhe me staf për të përmbushur sfidat teknike të prodhimit të një produkti cilësor. Industritë e vogla ose të nivelit të fermës kanë probleme të mëdha me çështjet e sigurisë së ushqimit, dhe mund të mos jenë ende të gatshme financiarisht edhe për disa kohë.

Duke lënë mënjanë madhësinë e aktivitetit përpunues, industritë përpunuese kanë nevojë urgjente për ndihmesë teknike për t'i udhëzuar ata sa i përket: (a) aktiviteteve të përditshme dhe zgjidhjes së problemeve teknike, (b) kontrollit të cilësisë dhe çështjeve të sigurisë së ushqimit, (c) projekteve për diversifikimin e produkteve.

1.3 Çështjet e marketingut

Në situatën e tanishme të pozitës jo-konkurruese në treg të produkteve vendore ndaj atyre të importit dhe duke marrë parasysh tregun e vogël vendor, industritë e përpunimit dhe supermarketet mund të bashkëpunonin për të prodhuar dhe promovuar produkte me markën e supermarketit të cilat do kishin mundësi të shiteshin me çmime konkurruese.

Sa i përket tregut të eksportit, dhe përsëri duke marrë parasysh rrethanat e varshmërisë së vendit nga materialet paketuese të importuara, mund të eksplorohej mundësia për të eksportuar në sasi të mëdha në formë të pa paketuar: në formë të përpunuar ose gjysmë të përpunuar. Eksportimi në sasi të mëdha të pa paketuar ka disa avantazhe: paketimi më i madh do ishte më pak i kushtueshëm se paketimi në njësi të vogla, nuk do kishte nevojë për çështje të dizajnit ose prezantimit, përpunimi dhe etiketimi do ishin më të thjeshtë etj.

Sidoqoftë, Kosova mund të konsideronte edhe prodhimin e produkteve të përpunuara me cilësi të lartë për eksport në paketime të vogla. Megjithatë edhe për ta arritur këtë gjë do të duhej: (a) të prodhoheshin materialet paketuese në Kosovë, (b) industritë e përpunimit kanë nevojë për ndihmesë për të siguruar se kanë kontroll të duhur të cilësisë dhe të sigurisë së ushqimit, dhe në veprimtarinë e përditshme (c) ka nevojë për

një agjenci qeveritare për të mbikëqyrur zbatimin e standardeve të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit, (d) njësitë e përpunimit duhet të certifikohen me sistemin HACCP, i cili merr kohë dhe investime.

Për të bërë një përmbledhje të situatës, industria e përpunimit të prodhimeve të hortikulturës ka një potencial të mirë, por ka nevojë për organizim dhe mbështetje. Kjo industri ka nevojë të organizohet në mënyrë të tillë që fermerët, përpunuesit dhe supermarketet të punojnë së bashku për të përfituar të gjithë dhe po ashtu edhe Kosova. Gjithashtu industria ka nevojë për ndihmesë nga qeveria për të vendosur standardet e cilësisë dhe të sigurisë së ushqimit, për të zbatuar ato dhe mundësisht për të lejuar hyrjen ekonomike të materialeve paketuuese dhe inputeve të tjera të nevojshme.

1.4 Analiza e mjedisit të brendshëm dhe të jashtëm

Faktorët e brendshëm

Ndoshta **pikat e forta** të vendit në lidhje me përpunimin e pemëve dhe perimeve janë: (a) disponueshmëria dhe mjaftueshme e lëndës së parë (pemë perime dhe BAM) me çmim të arsyeshëm; dhe një potencial i madh për të zgjeruar prodhimin nëse është e nevojshme, (b) vullneti, vendosmëria dhe entuziazmi i fermerëve dhe përpunuesve për të ndërmarrë diversifikim në veprimtarinë e tyre, (c) kohë e konsiderueshme gjatë të cilës nuk shfrytëzohen njësitë përpunuese, e cila mund të vendoset në përdorim me përfitim, (d) mundësia e shfrytëzimit të forcës së punës e cila nuk është shumë e kushtueshme në kushtet kur papunësia është e madhe.

Sidoqoftë, disa nga **pikat e dobëta** janë: (a) mungesa e një marrëveshje ndërmjet prodhuesve fermerë dhe përpunuesve, e cila do ishte thelbësore për të pasur një industri të suksesshme përpunuese të hortikulturës, (b) një mungesë e mbështetjes teknike për kontrollin e cilësisë në veprimtarinë përpunuese, dhe mbase edhe në prodhimin e hortikulturës (c) një mungesë aktuale e diversifikimit të veprimtarive përpunuese e cila është thelbësore për përdorimin fitimprurës të kostove fikse. (d) shumë nga inputet, sidomos materialet paketuuese dhe disa nga përbërësit e përpunimit duhet të importohen, gjë e cila i bën produktet vendore të përpunuara më të kushtueshëm, (e) mungesa e mbikëqyrjes nga qeveria sa i përket standardeve të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit, shkakton cilësi të dobët në prodhimet vendore.

Sidoqoftë industritë përpunuese mund edhe të mos e presin një agjenci qeveritare të vendosë rregulla dhe standarde cilësie e sigurie të ushqimit; por ato kompani duhet të udhëheqin në kompletimin e këtyre standardeve edhe vetë për t'u bërë më konkurrenë në treg.

Faktorët e jashtëm

Ekzistojnë **mundësi** të mëdha në treg për të konkurruar me produktet e përpunuara nga importi, dhe po ashtu për të eksportuar në vendet e Evropës Perëndimore, në sasi të mëdha ose në formë gjysmë të përpunuar. Tregu i eksportit mund të ishte tepër tërheqës duke marrë parasysh se forca e punës është e lirë në vend, megjithëse lëndët e para mund të nevojitej të importoheshin. Po ashtu siç është përmendur në këtë raport, përpunuesit mund të bëjnë kontrata me supermarketet për të shitur produktet e përpunuara me emrin (markën) e supermarketit për përfitimin e secilës palë. Po ashtu ka

edhe serra të pashfrytëzuara, të cilat nuk janë në përdorim gjatë një pjese të vitit, dhe këto mund të jenë shumë të përshtatshme dhe fitimprurëse për prodhim të produkteve si erëza, BAM etj.

Megjithë mundësitë që i përmendëm për të konkurruar me importet, po ashtu ekzistojnë edhe **rreziqe** për industritë lokale të përpunimit, sepse supermarketet janë të mbushura me produktet e importuara dhe prodhimet vendore po e humbin konkurrencën. Këto rreziqe mund të zvogëlohen ndjeshëm nëse përpunuesit dhe supermarketet bashkëpunojnë dhe promovojnë produkte të përpunuara vendore me çmime konkurruese. Po ashtu përpunuesit vendorë duhet të përmirësojnë prezantimin, cilësinë dhe standardet e sigurisë së ushqimit.

Pasi të kuptohet më mirë se cilat janë pikat e forta dhe dobësitë, tejkalimi i rreziqeve mundësohet nëpërmjet një planifikimi të kujdesshëm. Për të përmbledhur situatën, fermerët, përpunuesit dhe supermarketet duhet të bashkëpunojnë për përfitim të gjithsecilit, dhe të vendit në tërësi. Në anën tjetër, qeveria mund të lehtësojë sa të mundet mbështetjen e industrisë përpunuese.

2. E ardhmja e përpunimit të pemëve dhe perimeve (Përmirësime dhe mundësi)

2.1 Përmirësimi i gjendjes aktuale

Sa më poshtë mund të gjeni të listuar disa rekomandime dhe konsiderata pas konstatimit të situatës në vend në secilën prej kompanive përpunuese:

1. Së pari, produktet e përpunuara vendore nuk janë produktet e importuara, gjë e cila e vendos në disavantazh çdo njësi përpunuese në vend. Një nga arsytet për këtë situatë është se materialet paketuese dhe disa përbërës, sidomos pektina – që është shumë e rëndësishme për përpunimin e pemëve, importohen dhe janë me çmim të lartë. Mbase qeveria ose projekti mund të mbështesnin industrinë për të filluar prodhimin e këtyre materialeve të rëndësishme në vend.
2. Një arsye tjetër për situatën e përmendur më lart është se paraqitja e produkteve të prodhuara në vend nuk është aq tërheqëse sa ajo e prodhimeve të importuara. Kjo mund të përmirësohet lehtësisht.
3. Një mënyrë për të rritur aftësinë konkurruese e përpunuesve vendorë është që ata të bëhen më efektivë me kostot. Njësitë përpunuese të cilat u vizituan ose prodhojnë shumë më pak se kapaciteti i tyre normal ose mbyllen për kohë të tejzgjatura të vitit, gjë e cila i bën ato jo eficiente sa i përket kostove. Ato duhet të përmirësojnë produktivitetin e tyre nëpërmjet diversifikimit të prodhimeve.
4. Njësitë përpunuese nuk kanë burim të qëndrueshëm të lëndëve të para (pemëve dhe perimeve) gjë e cila me sa duket është arsyeja për të cilën nuk prodhojnë me kapacitet të plotë ose e mbyllin veprimtarinë gjatë një pjese të mirë të vitit. Kjo situatë mund të përmirësohet nëpërmjet ndonjë forme kontraktimi ndërmjet fermerëve dhe përpunuesve.
5. Disa nga përpunuesit vendorë duhet të përmirësojnë prezantimin e etiketës së tyre, e cila nuk i përshtatet standardeve ndërkombëtare, por edhe paraqet gabime. Kjo situatë ndikon në konkurrencën dhe ka nevojë të zgjidhet.
6. Përpunuesit vendorë të ushqimeve, në vend të konkurrojnë me të njëjtat lloje prodhimesh si ato të importuara, mund të konsiderojnë prodhimin e produkteve të reja unike. Në fakt kjo është diskutuar edhe me një nga përpunuesit lokalë (Pestova) të patateve, dhe ai kishte interesim të vepronte menjëherë.
7. Në tregun e shumicës gjatë vizitës së konsulentit u vërejt një situatë bllokimi në shitjen me shumicë të disa perimeve (si patatet, qepët dhe lakrat); megjithatë disa nga njësitë përpunuese janë të zbrazëta për shkak të mungesës së lëndës së parë. Kjo krijon një kontradiktë me pikën nr. 4 më lart. Pra është evidente se nuk ka koordinim ndërmjet fermerëve dhe përpunuesve, që tregon se ka nevojë për të forcuar këtë bashkëpunim.
8. Si zgjidhje për këtë situatë (pikat 4 dhe 7), përpunuesit duhet të diversifikojnë linjën e tyre të produkteve duke shfrytëzuar përpunimin e produkteve që kanë bllokim tregu si të freskëta.

9. Supermarketet mund të lidhin kontrata me përpunuesit për të prodhuar produkte me markën dhe etiketën e supermarketit, dhe t'i promovojnë këto produkte me çmime konkurruese. Kjo është eksperiencë e provuar në shumë vende të tjera, dhe mund të provohet dhe në Kosovë. Në fakt tani do të ishte situata e përshtatshme.
10. Nga vizitat e kryera tek përpunuesit, asnjë nga njësitë nuk kishte të punësuar një teknolog ushqimor të kualifikuar si pjesë e stafit, dhe as kishin ndonjë shërbim këshillimor që t'i ndihmonte në këtë aspekt. Mbikëqyrja teknike është e rëndësishme, për veprimtari të përshtatshme përpunuese dhe kontroll më të mirë të cilësisë. Si minimum, punëtorët e prodhimit duhet të kenë trajnim nga një teknolog i kualifikuar ushqimi.
11. Qeveria duhet të themelojë një agjenci për të zbatuar standarde të ushqimit, të sigurisë ushqimore dhe identitetit të produkteve. Aktualisht nuk ekziston kjo agjenci. Për këtë arsye përpunuesit nuk kanë udhëzime në lidhje me standardet e ushqimit dhe të sigurisë të produkteve që prodhojnë. Ky problem qëndron më së shumti me përpunuesit e vegjël dhe ata në fermë ku çështjet e sigurisë së ushqimit janë të jashtëzakonshme. Sidoqoftë përpunuesit mund edhe të mos e presin një agjenci qeveritare të vendosë rregulla dhe standarde cilësie e sigurie të ushqimit; por ato kompani duhet të udhëheqin në kompletimin e këtyre standardeve edhe vetë për t'u bërë më konkurrencte në treg.
12. Ndërkohë sidoqoftë projekti mund të konsiderojë kontraktimin e shërbimeve të një teknologu të kualifikuar të ushqimit i cili mund të vizitonte njësitë përpunuese, t'u jepte trajnim në vendin e punës dhe të ndihmonte me çështjet teknike të listuara në këtë studim. Ky(kjo) teknolog/e po ashtu mund të ndihmonte kompanitë në ngritjen ose përmirësimin e standardeve të produkteve për të qenë më konkurruese.
13. Në mënyrë që njësitë përpunuese të jenë konkurruese në tregun e eksportit, sidoqoftë ato duhet të certifikohen fillimisht me sistem HACCP. Për të arritur certifikimin me HACCP nga një kompani, personi teknik që është në ngarkim të punëve duhet fillimisht të trajnohet në principet e HACCP-it. Më tutje, kompania duhet të zbatojë principet e HACCP. Pasi kjo të kryhet, kompania duhet të aplikojë për certifikim me HACCP nga një autoritet certifikues. Padyshim eksportimi i produkteve të përpunuara është proces i gjatë; veçanërisht për shkak të faktit se shumë kompani importues kërkojnë certifikim HACCP nga furnizuesit e tyre.
14. Meqenëse industrinë e mëdha dhe të mesme të përpunimit janë më mirë të pajisura financiarisht dhe me staf, projekti duhet të fokusohet te këto industri së pari duke i ndihmuar me asistencë teknike për të ngritur nivelin e produkteve të tyre në nivel të afërt me produktet e importuara. Ndërsa industrinë e vogla dhe ato në fermë mund të mos kenë burimet financiare të nevojshme për të konkurruar me produktet e importuara, ato të paktën duhet të plotësojnë kushtet minimale të standardeve të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit për të mundur të shesin më mirë produktet e tyre në qytete të vogla dhe në fshatra. Për këtë arsye edhe ato kanë nevojë për mbështetje teknike nëpërmjet trajnimit në vendin e punës.

2.2 Mundësi në përpunimin e pemëve dhe perimeve në Kosovë

Produktet e përmendura më poshtë duhet të konsiderohen: (1) bazuar në lëndën e parë të gatshme në vend dhe në disa raste gjatë kohës kur disa nga punishtet janë të mbyllura, (2) bazuar në veçantinë e produkteve, (3) së fundi dhe po ashtu po aq e

rëndësishme, bazuar në përshtatshmërinë (me modifikime të vogla) e pajisjeve ekzistuese të përpunuesve për të prodhuar produkte të reja.

- a) Qepë të thara, dhe disa prodhime të tjera si erëzat. Këto produkte do të ishin ideale për kompaninë Agroalbi. Agroalbi po ashtu mund të importojë edhe erëza ekzotike, si psh. piper të zi, kanellë, shafiran në formë të papërpunuar dhe t'i përpunojë në vend.
- b) Përzierje në formë të thatë, si për shembull përzierje të ndryshme supash etj. që mund po ashtu të prodhohen nga Agroalbi.
- c) Një numër produktesh të përpunuara nga patatja, si për shembull niseshte nga patatja, miell, dhe disa produkte të tjera të gatuar ose të ngrira bazuar në lëndën e parë të patates – të gjitha këto mund të prodhohen nga kompania Pestova.
- d) Një numër perimesh të ngrira mund të prodhohen nga Agroprodukti por po ashtu edhe nga Pestova.
- e) Këpurdha turshi mund të ishte një produkt i cili mund të prodhohej nga çdo përpunues i turshive të ndryshme si një produkt i ri dhe inovativ për Kosovën.

Produkte nga pemët dhe perimet me potencial për të ardhmen

Të gjitha produktet nga patatja, dhe veçanërisht ato të propozuara si produkte të reja duhet të kenë një potencial të mirë për të ardhmen (1) për shkak të bollëkut të lëndës së parë dhe (2) për shkak të veçantisë së produkteve. Qepët dhe erëzat e thara po ashtu do të kishin potencial. Perimet e ngrira (ato të rritura në vend) duhet të kenë potencial, sepse paketimi dhe përpunimi i tyre do ishte minimal. Po ashtu edhe turshitë do të kishin potencial të mirë, nëse paketimi dhe paraqitja përmirësohet si e atyre produkteve që vijnë nga importi.

Produktet për të cilat është më i vështirë zëvendësimi i importit

Produktet me bazë të domates, siç janë “ketchup”-i, salcat e ndryshme nga domatja e të tjera do të ishte vështirë të prodhoheshin sepse aktualisht ka varësi nga importi i salcës së domates. Sidoqoftë situata mund të ndryshojë nëse (1) nëse në vend fillojnë të kultivohen varietete të përshtatshme për përpunim dhe (2) nëse ndërtohet në vend një fabrikë e përpunimit (evaporimit) të domates

Po ashtu disa nga produktet e përpunuara nga pemët janë vështirë për t'u konkurruar sepse produktet e importuara kanë prezantim më të mirë.

2.2.1 Llojet e njësive të mundshme të përpunimit që mund të zhvillohen

Siç është përmendur edhe më parë në këtë raport, prodhimi i koncentratit të domates mund të kishte potencial të mirë në Kosovë. Në rast se do të ekzistonte do të duhej të ishte një njësi e madhe përpunuese. Për momentin prodhuesit e “ketchup”-it e importojnë koncentratin e domates. Koncentrati i domates mund të përdorej po ashtu për të prodhuar salca të ndryshme, si edhe ato për spageti.

Me sa u pa në terren, ekziston një zonë e Kosovës ku është i përqendruar prodhimi i domates. Kjo zonë mund të inkurajohet të rrisë edhe varietete të domates të cilat do ishin të përshtatshme për përpunim. Në mënyrë të natyrshme edhe njësia përpunuese e koncentratit do të duhej të ishte e lokalizuar afër me prodhimin dhe do të nevojitej të kishte një makineri avulluese (evaporator).

Kultivuesit e domates dhe përpunuesit do të duhej të krijonin një marrëdhënie kontraktore. Kjo kontratë do të garantonte që përpunuesi të kishte një furnizim të qëndrueshëm, dhe për kultivuesit do ishte një treg i garantuar.

Në momentin që kjo lloj industrie do të ndërtohej, do të ekzistonte një stimul edhe më i madh për fermerët që të kultivonin domate. Po ashtu do ishte e mundur të importoheshin domate nga vende fqinjë, nëse kërkesa do ishte më e madhe se ajo lokale. Do të ishte me pak e kushtueshme të importoheshin domate të freskëta sesa koncentrat domateje. Për më tepër, shtimi i vlerës së prodhimit do kishte përparësi të krijimit të punësimit në Kosovë.

Pajisja për prodhimin e koncentratit të domates mund të përdorej edhe për të prodhuar lëngje të koncentruar të pemëve, dhe po ashtu nuk do të kishte nevojë të qëndronte e papërdorur gjatë kohës kur domatet nuk janë në sezon. Në këtë mënyrë përpos kultivuesve të domateve edhe për kultivuesit e pemëve do ishte me interes të bashkëpunonin me përpunuesin e koncentratit të domates.

2.2.2 Tregjet specifike (niche)

Produktet e prodhuara nga patatja dhe qepët e thara mund të kishin një potencial të mirë për tregje specifike (niche) në eksport, nëse do të promovoheshin sa duhet. Po ashtu edhe produktet nga këpurdhat dhe një numër pemësh të imta.

Sidoqoftë eksportimi në sasi të mëdha do të duhej të konsiderohej sidomos për në vendet e BE. Ky eksport në sasi të madhe mund të ishte një potencial i pazbuluar dhe ka nevojë për t'u eksploruar. Një nga produktet që mund të eksportohej në sasi të madhe mund të ishin edhe perimet e ngrira.

Lakra duket se ka prodhim të mjaftueshëm, dhe po ashtu mund të përbëjë një nga prodhimet e pa eksploruara. Lakra ka mundësi të konvertohet në prodhim të fermentuar të tipit "sour kraut" dhe të gjendet një treg eksporti në Gjermani ku ky produkt është shumë i preferuar. Në lidhje me këtë të fundit edhe prodhimi tjetër, këpurdha turshi mund të ishte një potencial për eksport.

Po ashtu edhe bimët aromatike mjekësore mund të kishin potencial për eksport në të ardhmen, por për momentin punishtja e BAM që u vizitua ishte në kushte të papërshtatshme, dhe ka nevojë për përmirësim të madh të punishtes para se të mendohet për eksporte të rëndësishme.

2.2.3 Tregjet e eksportit

Këpurdhat e egra mund të jetë një nga produktet me një potencial shumë të madh për t'u përpunuar më tutje në vend. Kjo përfshin edhe mundësinë e prodhimit të këpurdhave

turshi. Me sa është vërejtur nuk ka shumë produkte gjysmë të përpunuara të cilat eksportohen për momentin. Megjithatë qepët, patatet dhe lakra, mund të kishin një potencial edhe për t'u eksportuar në formë gjysmë të përpunuar. Po ashtu edhe BAM mund të kishin një potencial të mirë.

2.2.4 Përmirësimi i njohurive

Teknologjia e përdorur nga përpunuesit e perimeve nuk është moderne; me përjashtime të vogla (si për shembull Pestova). Idetë e reja të produkteve nga patatja (shtimi i asortimentit të prodhimeve dhe diversifikimi) të cilat janë sugjeruar për Pestovën, do të përfshinin një transferim të teknologjisë dhe disa trajnime në vendin e punës. Në disa raste ekzistojnë mungesa të pajisjeve të rëndësishme të përdorura në përpunimin ose gjysmë-përpunimin e pemëve dhe perimeve; disa nga njësitë përpunuese kanë vetëm makineritë më bazike.

Në përgjithësi ka një mungesë të standardeve të cilësisë (dhe të sigurisë së ushqimit) në produktet e përpunuara në Kosovë të cilat janë të dedikuara për tregje eksporti. Një pjesë e vogël e njësive përpunuese kanë implementuar sistemin e sigurisë së ushqimit (HACCP). Ato njësi të cilat kanë implementuar këtë sistem sigurie në përpunim janë edhe më të suksesshmet me eksportin e prodhimeve të përpunuara ose gjysmë të përpunuara.

Në anën tjetër, ka një mungesë të përgjithshme të personelit të mirë-kualifikuar (siç janë inxhinierët e agro-industrisë, teknologët e ushqimit) në Kosovë. Kjo situatë e mungesës së njohurive në përpunim përfaqëson një problem të madh për disa nga njësitë përpunuese.

SHTOJCAT

Shtojca 1 – Identifikimi i përpunuesve të pemëve dhe perimeve në Kosovë

Kompanitë kryesore të përpunimit të pemëve dhe perimeve dhe karakteristikat e tyre							
Emri i përpunuesit	Vend ndodhja	Tipi i sipërmarrjes	Teknologjia	Produktet	Tregjet	Paketimet	Menaxhimi i mbetjeve
Pestova	Vushtrri	Sipërmarrje me përgjegjësi të kufizuar – përpunues i madh i patates	Teknologji (dhe deponim) e përmirësuar për prodhimin e patatinave dhe produkteve të ngrira nga patatet me sistem HACCP në linjën e prodhimit të patatinave	Prodhime të përpunuara nga patatja	Kosovë, Shqipëri, Maqedoni, Mal të Zi	Letër me shtresë të dyfishtë alumini për patatinat, dhe paketim plastik për produktet e ngrira	Një tip përpunimi i mbetjeve të lëkurës së patates e cila shkon për ushqim për kafshë
Progresi	Prizren	Ndërtesa dhe pajisjet e komercializuara nga dy kompani private, ende e pa privatizuar – përpunues i madh i perimeve dhe pemëve	Teknologji dhe ndërtesë shumë e vjetërsuar – ka nevojë për investime të mëdha	Produkte turshi, ajvar, produkte të konservuara, lloje të ndryshme reçelrash, marmeladash, salca domatesh, ketchup	Kosovë, Maqedoni, Zvicër, Austri, dhe disa eksporte të rralla në vende si Dubai	Kavanoza të qelqit, kuti konservash, kontejnerë plastikë etj.	Teknologji shumë e vjetër, mbetjet janë problematike

Kompanitë kryesore të përpunimit të pemëve dhe perimeve dhe karakteristikat e tyre							
Emri i përpunuesit	Vend ndodhja	Tipi i sipërmarrjes	Teknologjia	Produktet	Tregjet	Paketimet	Menaxhimi i mbetjeve
Agroprodukt Commerce	Podujevë	Kompani private – përpunues i madh i perimeve dhe pemëve	Përgjithësisht teknologji e pranueshme për veprimtarinë e tyre aktuale, sistem të HACCP në linjën e këpurdhave	Këpurdha të egra në formë të freskët, të ngrirë dhe të tharë e të paketuara, pemë të egra si boronica, dëllinja, kaça	Treg në eksport kryesisht Italia dhe vende të tjera të BE	Kontejnerë, kuti kartoni, qese plastike	Nuk ka informacion
Eurofood	Prizren	Kompani private – përpunues i mesëm i pemëve	Teknologji bazë për prodhimin e reçelit dhe marmeladës, paketimit të ketchup-it dhe majonezës	Marmalada, reçelra, ketchup, majonezë	Kosovë, Shqipëri, sasi të marmeladës në sasi të madhe shkojnë në Maqedoni	Kavanoza të qelqit, kontejnerë plastikë etj.	Nuk ka informacion
Etlinger	Shtime	Kompani private – përpunues i mesëm i perimeve	Teknologji bazë për përpunimin në turshi	Prodhime të ndryshme turshi	Eksport kryesisht në Austri	Kavanoza të qelqit, kontejnerë plastikë	Nuk ka informacion

Kompanitë kryesore të përpunimit të pemëve dhe perimeve dhe karakteristikat e tyre							
Emri i përpunuesit	Vend ndodhja	Tipi i sipërmarrjes	Teknologjia	Produktet	Tregjet	Paketimet	Menaxhimi i mbetjeve
Agroalbi	Ferizaj	Kompani private – përpunues i mesëm	Teknologji bazë për bluarjen, përzierjen dhe paketimin e produkteve me vlerë të shtuar nga perime dhe erëza të thata	Shtojca të gjellëve, erëza të bluara	Tregu i Kosovës, eksport në Shqipëri	Qese plastike, kontejnerë plastikë	Nuk ka informacion
Rudi company	Gjakove	Kompani private – përpunues i mesëm i perimeve	Nuk ka informacion	Prodhime të ndryshme turshi, ajvar	Tregu i Kosovës, Nuk ka informacion sa i përket eksportit	Kavanoza të qelqit	Nuk ka informacion
Idea	Prishtine	Përpunues i mesëm i perimeve	Nuk ka informacion	Prodhime të ndryshme turshi, ajvar, këpurdha të konservuara, reçelra, marmelata	Tregu i Kosovës, Nuk ka informacion sa i përket eksportit	Kavanoza të qelqit, kontejnerë plastikë etj.	Nuk ka informacion

Kompanitë kryesore të përpunimit të pemëve dhe perimeve dhe karakteristikat e tyre							
Emri i përpunuesit	Vend ndodhja	Tipi i sipërmarrjes	Teknologjia	Produktet	Tregjet	Paketimet	Menaxhimi i mbetjeve
Rugova cooperative	Peja	Kompani private – përpunues i mesëm i pemëve	Teknologji bazë për larjen, paketimin dhe deponimin e boronicave pemëve të tjera të egra dhe këpurdhave	Boronica të egra të paketuara në formë të freskët dhe të ngrirë	Tregu i Kosovës, eksport i vogël për në vendet fqinjë	Mbështjellje plastike	Nuk ka informacion
Fitimi company	Drenas	Kompani private – përpunues i vogël në të mesëm i perimeve	Teknologji bazë për përpunim turshi	Prodhime të ndryshme turshi, sallata turshi, mikse, dhe lakër e fermentuar sour kraut	Tregu i Kosovës	Kavanoza të qelqit	Nuk ka informacion
Freskija	Gjakovë	përpunues i vogël i perimeve dhe pemëve	Teknologji bazë për përpunim reçeli	Reçelra të ndryshme nga pemët e imta, komposto, lëngje, koncentrate, dhe turshi nga perimet	Tregu i Kosovës	Kavanoza të qelqit, kontejnerë plastikë	Nuk ka informacion
Agroprodukt Syne	Istog	Kompani private – përpunues i mesëm i BAM	Teknologji bazë për tharjen, bluarjen dhe grirjen e BAM	Produkte të përpunuara dhe të thara nga BAM	Tregjet e eksportit, vendet e BE dhe Kosovë	thasë letre, thasë plastike	Nuk ka informacion

Kompanitë kryesore të përpunimit të pemëve dhe perimeve dhe karakteristikat e tyre							
Emri i përpunuesit	Vend ndodhja	Tipi i sipërmarrjes	Teknologjia	Produktet	Tregjet	Paketimet	Menaxhimi i mbetjeve
Bylmeti	Fushe Kosove	Kompani private – përpunues i mesëm i bylmetit	Teknologji përpunimi të bylmetit	Specia turshi në mazë dhe prodhime të tjera të përpunuara bylmeti	Kosovë, eksport në Shqipëri	kontejnerë plastikë	Nuk ka informacion
Floren	Suhareke	Kompani private – përpunues i mishit	Nuk ka informacion	Sallam me përmbajtje perimesh turshi dhe prodhime të tjera nga mishi	Tregu i Kosovës, Nuk ka informacion sa i përket eksportit	Sallami është i paketuar në qese plastike	Nuk ka informacion
Drita e Krushes	Prizren	Shoqatë e grave fermere – përpunim i vogël i pemëve dhe perimeve	Nuk ka; prodhime të punuara me dorë	Turshi të ndryshme nga perimet, ajvar prodhime të tjera të prodhuara në shtëpi	Kosovë	Kavanoza të qelqit, kontejnerë plastikë	Nuk ka informacion
Meka	Dragash	Kompani private – përpunimi i mishit dhe paketimi i perimeve të ngrira	Paketim i perimeve të ngrira (të importuara)	Paketim në qese plastike i perimeve të ngrira	Kosovë	Qese plastike	Nuk ka informacion

Shtojca 2 – Produktet e përpunuara nga pemët dhe perimet aktualisht prezente në treg

Produktet	Origjina
LËNGJE	(Pjesa e importeve në supermarkete = 100%)
Jaffa mollë thanë 0.5L	Maqedoni
Jaffa molle100% 0.25L	Maqedoni
Jaffa molle 100% 1L	Maqedoni
Jaffa juice mollë dhe mjedër 1.5L	Maqedoni
Jaffa mollë dhe mjedër 0.5L	Maqedoni
Jaffa pjeshke 50% 1l	Maqedoni
Aspis juice pjeshke 1l	Greqi
Bravo juice pjeshke 0.2l	Austri
Bravo juice pjeshke 0.2l	Austri
Bravo juice molla e gjelbër 0.5l	Austri
Bravo juice molla e gjelbër 1.5l	Austri
Bravo juice multired.ebc 0.5l	Austri
Bravo juice multired.ebc 1.5l	Austri
Amita juices pemësh të ndryshme	Greqi
Fructal boronicë 0 2L	Sllovenia
Fructal dredhëz 0.2L	Sllovenia
Fructal molle 0.2l	Sllovenia
Fructal juice molle 100% 1 L	Sllovenia
Fructal pjeshke 0.2l	Sllovenia
Fructal vishnje 0 2L	Sllovenia
Frutek juice dardhë dhe kaçë 125ml	Import
Frutek juice mollë 125ml	Import

Produktet	Origjina
Frutek juice mollë dhe kamomil 125m	Import
Frutek juice vishnje 125ml	Import
Frutek mix pemë 190gr	Import
Frutek mollë 120gr	Import
Frutek mollë dhe vishnje 190gr	Import
Frutek patate dhe karotë 120gr	Import
Hipp children juice dardhë 0.2l	Austri
Hipp children juice dredhëz etc 0.75l	Austri
Hipp children juice karotë 0.2l	Austri
Hipp children juice molle dhe kaçë 0.2l	Austri
Hipp children juice molle dhe rrush	Austri
Hipp children juice karotë 0.2l	Austri
Hipp children juice molle dhe kaçë 0.2l	Austri
Hipp children juice molle dhe rrushi	Austri
Hipp children pure molle dhe maraje 100gr	Austri
Pfanner 100% juice molle 2l	Austri
Pfanner juice pemë të egra 2l	Austri
Pfanner juice molla e gjelbër 2l	Austri
Pfanner juice pjeshke 2l	Austri
Tamek juice pemësh të ndryshme	Import
Dana juice pemësh të ndryshme	Import
Favola juice pemësh të ndryshme	Import
Takovo juice pemësh të ndryshme	Serbia
Eks pemë drinks paketuar në Kosovë	Kosovë
Dona pemë drinks paketuar në Kosovë	Kosovë
Tango pemë drinks paketuar në Kosovë	Kosovë
Frutti pemë drinks paketuar në Kosovë	Kosovë
Vjosa pemë drinks paketuar në Kosovë	Kosovë

Produktet	Origjina
RECELRA & MARMELADA	(Pjesa e importeve në supermarkete = 80%)
Metin jam dredhëz 385gr	Turqi
Metin jam dredhëz 730gr	Turqi
Metin jam froi 385gr	Turqi
Metin jam kajsie 385gr	Turqi
Metin jam manaferre 385gr	Turqi
Metin jam manaferre 730gr	Turqi
Metin jam mjedre 385gr	Turqi
Metin jam mjedre 730gr	Turqi
Metin jam vishnje 385gr	Turqi
Metin jam vishnje 730gr	Turqi
Progresi reçelra dhe marmelata të ndryshme	Kosovë
Eurofood reçelra dhe marmelata të ndryshme	Kosovë
Idea reçelra dhe marmelata të ndryshme	Kosovë
Sch.koppe diet jam dredhëz 250g	Gjermani
Sch.koppe diet jam mix pemë 250g	Gjermani
Schwartau marmelate boronice 340gr	Gjermani
Schwartau marmelate kaçe 340gr	Gjermani
Schwartau marmelate kumbulle 330gr	Gjermani
Schwartau marmelate mix pemë 340gr	Gjermani
Schwartau marmelate mjedre 340gr	Gjermani
v marmelate ribizle e zezë 340gr	Gjermani
Schwartau marmelate vishnje 340gr	Gjermani
Sommer garten reçelra të ndryshme	Gjermani
Vitalia diet marmelate dredhëz 370g	Maqedoni
Vitalia diet marmelate kumbull 370g	Maqedoni
Vitalia diet marmelate manaferrë 370g	Maqedoni

Produktet	Origjina
Vitalia diet marmelate mjedër 370g	Maqedoni
Vitalia diet marmelate pjeshkë 370g	Maqedoni
Salca DOMATESH & KETCHUP	(Pjesa e importeve në supermarkete = 75%)
Polimark ketchup i ëmbël 500gr	Serbia
Polimark ketchup i djegës 500gr	Serbia
Polimark ketchup i ëmbël 500gr	Serbia
Polimark ketchup pica 500gr	Serbia
Develey tomato sauce curry 250ml	Import
Heinz tomato sauce barbecue 180ml	Import
Barilla tomato sauce arrabiata 400gr	Italia
Barilla tomato sauce basiliko 400gr	Italia
Barilla tomato sauce domate/perime 400g	Italia
Barilla tomato sauce melanzane 400g	Italia
Barilla tomato sauce olive 400g	Italia
Barilla tomato sauce pesto genov.190g	Italia
Barilla tomato sauce pomodoro 400gr	Italia
Barilla tomato sauce tuna 400g	Italia
Campagna tomato sauce arrabiata 350gr	Italia
Campagna tomato sauce bolognese 350g	Italia
Campagna tomato sauce doma.basil 350g	Italia
Victoria tomato sauce napoletane 350g	Italia
Victoria siciliana tomato sauce 350gr	Italia
Divella sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Pomi sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Mutti sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Branoro sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Buitoni sauces/ketchups të ndryshme	Italia

Produktet	Origjina
Cordoro sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Natureta sauces/ketchups të ndryshme	Import
Vesu sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Domatti sauces/ketchups të ndryshme	Italia
Vital ketchup	Import
Bonum Ketchup	Maqedoni

TURSHI, KONSERVA ETJ.

(Pjesa e importeve në supermarketete = 60%)

AJVARE

Abi Ajvar 690 gr	Kosovë
Idea ajvar	Kosovë
Rudi company ajvar	Kosovë
Vipro ajvar shtëpiak 720gr	Maqedoni
Vipro ajvar i ëmbël 720gr	Maqedoni
Vori ajvar	Maqedoni
Visan ajvar	Import
Podravka ajvar	Kroaci
Ceren ajvar	Import

TURSHI

Abi kastravecë 680 gr	Kosovë
Rudi company produkte të ndryshme turshi	Kosovë
Idea produkte të ndryshme turshi	Kosovë
Bonum produkte të ndryshme turshi	Maqedoni
Vori produkte të ndryshme turshi	Maqedoni
Natureta produkte të ndryshme turshi	Import
Zvijezda produkte të ndryshme turshi	Import

Produktet	Origjina
------------------	-----------------

Prima produkte të ndryshme turshi	Maqedoni
Bonvita produkte të ndryshme turshi	Import
Ceren produkte të ndryshme turshi	Import

KONSERVA

Abi gjethe rrushi 600gr	Kosovë
Abi këpurdha të prera 700gr	Kosovë
Abi progres gjethe lakre 1.4kg	Kosovë
Abi rrepa e kuqe 700/680gr	Kosovë
Vipro specat të pjekur 720gr	Maqedoni
Cannaco këpurdha të konservuara	Import
La perla këpurdha të konservuara	Import
Bonum këpurdha të konservuara	Maqedoni
Progresi këpurdha të konservuara	Kosovë
Idea këpurdha të konservuara	Kosovë
Bonduelle bizele të konservuara	Import
Divella bizele të konservuara	Italia

PRODUKTE NGA PATATJA

Evko patate pure 3x4 360g	Import
Slap patate pure	Import
Albad patate pure	Import
Sonceva patate pure	Import
Dolina patate pure	Import
Gllareva patate pure të paketuara në Kosovë	Import

SHTOJCA TË GJELLËS

(Pjesa e importeve në supermarketet = 70%)

Aleva Kulinat shtojca të gjellës 250 gr	Serbia
---	--------

Produktet	Origjina
Aleva Kulinat shtojca të gjellës 500 gr	Serbia
Podravka soup tyrolese 67gr	Kroaci
Podravka soup vieneze 70/62gr	Kroaci
Podravka shtojca të gjellës 250gr	Kroaci
Podravka shtojca të gjellës 250gr	Kroaci
Podravka shtojca të gjellës 500gr	Kroaci
Kucharek shtojca të gjellës	Import
Divella shtojca të gjellës	Italia
Vitaminka shtojca të gjellës	Maqedoni
Agroalbi Vego shtojca të gjellës	Kosovë
Vegeton shtojca të gjellës	Kosovë
Unijapak shtojca të gjellës	Import
Ceren shtojca të gjellës	Import
PERIME DHE PEMË TË NGRIRA	(Pjesa e importeve në supermarketete = 100%)
Frikom bizele të gjelbërta 450g	Serbia
Frikom gold perime mix 450gr	Serbia
Frikom gold perime mix 450gr	Serbia
Frikom misër pa sheqer 450gr	Serbia
Frikom perime mix 450g	Serbia
Frenzel produkte të ngrira perime	Gjermani
Higlo produkte të ngrira perime dhe pemë	Import
Meka perime të ngrira	Import
JOGURTE ME PEMË	(Pjesa e importeve në supermarketete = 100%)

Produktet	Origjina
Frutiss yoghurt malinë dhe boronicë 4x125	Import
Fruttis yoghurt i pemëve dredhëz 4x125	Import
Fruttis yoghurt qershi dhe dredhëz 4x125	Import
Fruttis yoghurt blue.raspb 4x125g	Import
Jogobella yoghurt i pemëve 500gr	Import
Jogobella yoghurt i pemëve 500gr	Import
Jogobella yoghurt i pemëve 150gr	Import
Jogobella yoghurt i pemëve light 150g	Import
Mu yoghurt i pemëve	Sllovenia
Dukat yoghurt i pemëve	Import
Fruchtegut yoghurt i pemëve 125g	Gjermani
Fruchtegut yoghurt i pemëve 500g	Gjermani

PERIME NË INDUSTRIJË E PËRPUNIMIT TË MISHIT

(Pjesa e importeve në supermarketete = 80%)

Kras sallam me perime	Import
Floren sallam me perime	Kosovë

PERIME NË INDUSTRIJË E PËRPUNIMIT TË QUMËSHIT

(Pjesa e importeve në supermarketete = 0%)

Bylmeti specia në mazë	Kosovë
Abi specia në mazë	Kosovë

Referenca:

Kotherja, E. (2009), An Overview of Vegetable Processing in Kosovo

Kotherja, E. (2009), An Overview of Fruit Processing in Kosovo