

KULTIVIMI I MOLLËS DHE STANDARDET

Molla renditet si një nga frutat më të rëndësishme në Shqipëri për nga prodhimi dhe nga shkalla e konsumimit. Sipas të dhënave zyrtare, në vitin 2021 prodhimi i mollës ka arritur në 111,247 tonë (ref.FAOSTAT), me një sipërfaqe të kultivuar prej 4,242 ha, duke shënuar një rritje të ndjeshme rreth 50% krahasuar me vitin 2010. Prodhimi i mollës është i përqëndruar në qarkun e Korçës, ku kultivohet 2/3 e sipërfaqes totale të kultivuar me mollë në Shqipëri, duke siguruar përafërsisht rreth 65% të prodhimit total. Rajoni tjetër i rëndësishëm për prodhimin e mollës është Dibra, i cili siguron 13% të prodhimit të përgjithshëm vendas dhe ku më shumë se 1/3 e prodhimit total të frutave përbëhet nga molla.

PRODHIMI I MOLLËS NË EUROPE

Në BE, prodhuesit kryesorë të mollëve janë Polonia, Italia, Franca, etj. Prodhimi varet kryesisht nga moti që shpesh herë është i pakontrolluar nga ngrohja globale. Ngricat e pranverës, thatësira e zgjatur, shiu i rrëmbyeshëm ose breshëri janë faktorët kryesorë që përcaktojnë madhësinë dhe cilësinë e prodhimit. Prodhimi i mollëve në BE pritet të jetë rreth 12.2 milion ton në 2022/23. Pothuajse gjysma e prodhimit pritet të kanalizohet në përpunim dhe jo në magazinim. Ky është rezultat i disponueshmërisë më të lartë të mollëve me cilësi të ulët, të papërshtatshme për konsum të freskët, çmime dhe mundësi të ulëta të eksportit dhe kosto të larta të energjisë (në ruajtje). Përveç kësaj, problemet me disponueshmërinë e punëtorëve sezonalë në disa vende të BE-së mund të ndikojnë në vjeljen e prodhimit në kohën e duhur, gjë që ndikon në cilësinë e frutave.

“FERMERË, RESPEKTONI TRAJTIMET AGRO-TEKNIKE PËR TË PRODHUAR NJË MOLLË ME STANDARDE”

Në bazë të Rregullores Nr. 543/2011, pothuajse të gjitha varietetet e frutave dhe perimeve të freskëta që tregtohen në Bashkimin Evropian i nënshtrohen kërkesave të standardeve të tregtisë. Përmbajtja e standardeve specifike të tregtisë është përcaktuar në Aneksin I, Pjesa B e Rregullores Nr. 543/20112 që në detaje lidhet me: a). Cilësinë; b). Madhësinë; c). Pamja; d). Etiketimi.

Përpos shtimit të volumit të ujitjes, eliminimit të barërave në pemtore (që thithin ujin), përdorimit të kalciumit në këto ditë të nxehta (rritja e kalciumit në përgjithësi vonon pjekjen e frutave por ruan cilësinë e tyre gjatë ruajtjes në ftohje), duhet të tregoni kujdes në vjeljen e mollës në kohën e duhur duke qenë një përcaktues i rëndësishëm për jetëgjatësinë dhe cilësinë. Frutat e mbledhura në pjekurinë e avancuar janë më të prirura ndaj dëmtimeve mekanike, kanë jetëgjatësi të shkurtër të ruajtjes dhe ndjeshmëri më të madhe ndaj patogjenëve dhe çrregullimeve fiziologjike. Molla pas vjeljes duhet të trajtohet për të rritur jetëgjatësinë e saj. Ftohja paraprake duke hequr nxehtësinë e fushës nga frutat e sapo vjela redukton aktivitetin mikrobik dhe shpejtësinë e frymëmarrjes.

“NOA FINANCON, NOA KËSHILLON”

