

ANEXI 14

14. Permbledhje jo teknike

14.1 Hyrje

Studio e konsulences “Green Hours” shpk eshte studio e paisur me Licence LN-7408-02-2014 per hartimin e raporteve te vleresimit te ndikimit ne mjedis, per te kryer auditim mjedisor, per hartimin e ekspertizave per probleme mjedisore dhe thirjen si ekspert per te vleresuar nje raport te vleresimit te ndikimit ne mjedis ose rezultatet e nje auditimi.

“Green Hours” shpk eshte e certifikuar nga Ministria e Mjedisit, Pyjeve dhe Administrimit te Ujrave sipas Vendimit Nr 3, Nr 197 regjistri, Nr 324 prot, date 20.04.2006.

Prane studios “Green Hours” shpk punon si drejtues teknik eksperti mjedisor Denis Harasani i paisur me Certificate nga Ministria e Mjedisit, Pyjeve dhe Administrimit te Ujrave me Nr 5116 Prot, Nr identifikues 143, date 08.07.2013.

“Green Hours” shpk eshte e regjistruar ne QKR dhe eshte e paisur me NIPT K61626009I

Me kerkese te perfaqesuesit ligjor z. Marsel Bejko, gjate periudhes Qershor 2018, studjo e konsulences “Green Hours” shpk pergatiti Kerkesen per Kerkesen per Leje Mjedisi te Tipit B per aktivitetin e Kantines “Bejko”, me vendodhje ne fshatin Piskove, Bashkia Permet.

Kantina “Bejko”, ushtron aktivitetin prodhues dhe tregtar qe nga viti 2009 dhe bazuar ne kerkesat e legjislacionit shqiptar, ka kerkuar pergatitjen e dokumentacionit per tu paisur me Leje Mjedisore te Tipit B.

Aktualisht, pronari (perfaqesuesi ligjor z. Marsel Bejko) ishte e impenjuar ne procesin e realizimit dhe krijimit te kushteve per pergatitjen e dokumentacionit te plote.

Bazuar ne legjislacionin per mjedisin, duke i u referuar investimit te kryer, kapaciteteve magazinuese, teknologjise se rruajtjes, cilesise se aksesoreve e tj, mendojme qe subjekti permbush kriteret per paisjen me Leje Mjedisore te Tipit B

Procesi i pergatitjes se kerkeses u realizua sipas hapave te me poshteme:

- Njohja me subjektin qe ushtron aktivitetin
- Njohja me objektin ku zhvillohet aktiviteti
- Njohja me problematiken e pergjitheshme dhe natyren e aktivitetit
- Njohje me projektet dhe funksionet e cdo objekti
- Identifikimin e ndikimit ne floren dhe faunen ekzistuese
- Identifikimi i mbetjeve dhe shkarkimeve te ndara sipas natyres

- a. Mbetje te ngurta
 - b. Shkarkime ne ajer
 - c. Shkarkime ne uje
- Njohje me masat e mara per trajtimin e mbetjeve
 - Identifikimi i mundesive per minimizimin e ndikimit

Rezultatet e ketij vleresimi paraqiten ne kete permbledhje jo teknike me qellimin final:

- Vleresimin e ndikimit ne flore e faun
- Vleresimin e ndikimit ne peisazh
- Vleresimin e bilancit te shkarkimeve ne ajer.
- Vleresimin e shkarkimeve ne ujrat siperfaqesore dhe nentokesore:
- Trajtimin mjedisor te mbetjeve te ngurta
- Hartimin e programit te monitorimit

14.2 Vendodhja e instalimit

Kantina e prodhimit te veres “Bejko”ndodhet ne zonen fushore te fshatit Piskove, Njesia administrative Kosin, Bashkia Permet.





Zona ku ndodhet Kantina “Bejko” ben pjese ne nje zone rurale te Permetit ku zhvillohet kryesisht aktivitet bujqesor.

Teritori i zgjedhur eshte mjaft i pershtatshem per zhvillimin e aktivitetit te kultivimit te rrushit dhe prodhimit te veres e rakise, pasi paraqet nje sere perparimesh si:

- Afer rruges automobilistike Kelcyre-Permet
- Mundesi komunikimi me Permetin dhe qytetet e tjera
- Pershtatshmeria per zhvillimin e ketij aktiviteti.
- Mundesia per ngritjen e infrastruktures se brendeshme funksionale
- Sigurimi i furnizimit me uje dhe energji elektrike
- Ndertimi i sistemit te brendeshem te kanalizimeve dhe shkarkimeve me aksesoret ndihmes te nevojshem e tj.

Pozicioni i objektit te ndertuar ka te zgjidhura disa nga problemet me te rendesishme ne lidhje me anen funksionale si:

- Largesi te mjaftushme nga vendet e banuara.

- Prane fuqise puntore.
- Zona eshte e studiuar.
- Larg zonave me vlera arkeologjike, shkollave, kopshteve, spitaleve etj.

14.3 Kapacitetet perpunuese dhe tregtuese

Kantina e veres “Bejko” ka nje kapacitet prodhimi 1300HI vere ne vit. Aktualisht parashikohet te prodhoje rreth 500 HI vere dhe 50 HI raki me cikël te mbyllur.

Siperfaqja e kantines, sipas dokumentit te pronesise eshte 462.5 m² (ne fakt 478.5 m²).

Vera “ Bejko ” do te prodhohet nga rrushi i varieteteve Merlot, Kabernet dhe Riesling dhe do te plotesoje kerkesat agro-mjedisore qe kerkon ky sistem prodhimi. Materjalet qe do te perdoren nuk jane te demshme per shendetin e njerezve, gjallesave dhe mjedisin ne pergjithesi

Disa karakteristika te teknologjise bujqesore jane:

- Elementet ushqyes te hardhise dhe tokes do te sigurohen nga perdorimi i plehrave organike. Ne kete vresht nuk perdoren plehra kimike tradicionale.
- Mbrojtja e hardhise dhe rrushit nga semundjet dhe demtuesit do te sigurohet nga perdorimi i pesticideve te regjistruara per prodhime bio.
- Uji per vaditje do te sigurohet nga sistemi i vaditjes te Bordit te kullimit..
- Vreshtat jane te rrethuara nga siperfaqe toke bujqesore te cilat e mbrojne ate nga ndotjet ne forme pluhuri ose tymi
- Ne siperfaqen pereth vreshtave ka kafshe dhe shpend qe mbareshtohen nga familjet fermere (tipike per zonat rurale)

14.4 Pershkrimi i nderteses ku ushtrohet aktiviteti i kantines

Ndertesa ku ushtrohet aktiviteti eshte nje investim i ri. Funkcioni i saj eshte vetem kantine

Kantina ka nje siperfaqe rreth 478.5 m². Ndertesa eshte dy kateshe

Kantina eshte ne katin e pare te nderteses dhe perbehet nga 7 reparte kryesore si

- Reparti i pritjes se rrushit
- Reparti i fermentimit te pare dhe te dyte
- Reparti i ruajtjes dhe staxhionimit
- Reparti i ambllazhimit
- Magazina e produktit
- Mini laborator

Kantina dhe aneksi per ruajtjen dhe vjeterimin e veres jane ne krah te njera tjetres me mur tulle. Dyshemeja e kantines dhe bodrumit eshte e shtruar me cemento.

- Reparti i distilimit te rakise.

Kantina eshte e ndertuar me themele dhe mure guri. Mbulesa e saj eshte me solete.

Dyshemeja eshte e shtruar me cemento industriale (kuarc me elikopter).



Brenda ambienteve jane sistemuar

- Ne repartin e pritjes se rushit, nje egrapompe, nje prese mekanike dhe peshorja.





- Ne repartin e fermentimit te pare dhe te dyte, 16 tankera fermentimi dhe ruajtje ne formen e cisternave metalike (inoxi) me kapacitet 1300 HL (10 x 100 + 6 x 50) dhe 4 depozita plastike me kapacitet 700 HI (ndodhen jashte)



- Ne repartin e ambalazhimit, nje filter prese, mbushes shishesh, tavoline pune dhe nje tapatrice



- Magazina e rruajtjes se vererave. Vera e prodhuar rruhet ne shishe, 0.75 l, bidona plastik 5 dhe 2 litersh. Rakia ruhet ne shishe 0.5 l. Pjesa e veres e mbushur ne shishe tregtohet ne koli me amballazh kartoni.
- Mini laborator. Kantina eshte e paisur me laborator ne te cilin kryhen analizat e cilesise se veres
- Ne repartin e distilimit (ne aneksin ne pjesen veriore te sheshit) jane vendosur distilstori, dhe nje depozite uji.



14.5 Kushtet teknologjike te Kantines “Bejko”

Termi kandinë ka të bëjë me përshkrimin e vendit ku bëhet vera, fermentohet dhe stazhionohet ose vjetrohët.

Karakteristika te përgjithshme

Kantina “Bejko” është e vendosur dhe është e ndertuar ne menyre te atille qe siguron standarte si: është ne nje vend te mbrojtur dhe të ajrosur, të thatë, të errët, jo i zhurmshëm, pa tronditje dhe lëkundje dhe pa aroma përreth.

Lagështira e kandinës

Mbi bazen e eksperiencave, vlera e lagështisë relative të kandinës mbahet 70-80% dhe ne periudhen me lageshti mbi 80%. Në fakt në shishen që konservohet gjithmonë në pozicion horizontal, nga njëra anë e tapës është vera dhe lagështia 100%, kurse nga ana tjetër është ambienti që duhet t’i përshtatet kësaj vere deri në kohën kur vera nuk ka dalë nga shishja.

Temperatura në kandinë

Temperatura në kandinë mbahet konstante gjatë viteve të ruajtjes, pasi ndryshime të vogla të saj do të ishin tepër të dëmshme për verën. Energjia e akumuluar si pasojë e ndryshimit të temperaturës, mund të provokojë agregimin dhe precipitimën e polifenoleve (antocianet dhe taninet) që janë substancat ngjyruese tek vera.

Ndërkohë, mbledhja dhe zgjerimi shtypin dhe ngrenë lart tapën e shishes, duke ulur shkëmbimin e ajrit dhe si rrjedhim oksidimin.

Nga eksperiencia është arritur në përfundimin që temperatura optimale për verërat e kuqe është 12-14°C dhe për verërat e bardha kjo temperature është 10-12°C.

Ndricimi ne kantine

Ambienti i kandinës është i errët, Ashtu si edhe temperature, drita është energji dhe ndikon në precipitimën e polifenoleve, si rrjedhim ndricimi ndikon edhe në vjetrimin e shpejtë të verës.

Aroma në kandinë

Vera ka aftësinë për të absorbuar aromat apo erërat që e rrethojnë të çfarëdo materiali dhe të çfarëdo përbërje kimike. Pra, është ne vemendjen e stafit teknik te kantines evitimi i prezencës se aromave të pa dëshirueshme. Ne kantine evitohen depozitimet e çfarëdo materiali me natyrë kimike: si gazi e benzina, kuti bojërash, sapunë, etj, prania e ushqimeve si: djathi, qepa, etj., që kanë aromë të rëndë.

Sistemimi në rafte i shisheve të verës

Metoda më e mirë për sistemimin e shisheve të verës është duke përdorur rafte prej druri. Për të gjitha verërat me pak përjashtime, pozicioni i konservimit nëpër rafte është horizontale, me etiketën gjithmonë për lart.

Enët dhe kategorizimi i tyre

Enët më të rëndësishme që përdoren në kantine janë ato prej inoksi (çelik inoksidabël) këto enë janë kryesisht enë fermentimi.

Në kantine përdoren dhe enë për të marrë mostra për analizë si gypa qelqi që vendosen në anë të enëve të fermentimit të cilat shërbejnë për të treguar sasinë e lëndës që ndodhet në fermentim, por përdoren edhe enët prej druri të cilat përdoren kryesisht për maturimin e verërave. Pra kemi enët e fermentimit, enët e maturimit dhe enët ndihmëse.

Një pjesë e enëve të cilat përdoren janë edhe enët ambalazhuese të cilat janë kryesisht enë qelqi. Zakonisht zgjidhen shishe prej qelqi të errët ose të turbullt për verërat e kuqe, të cilat duhet të mbrohen nga veprimi i dritës.

Ndër llojet e shisheve që përdoren në kantine "Bejko" është shishja "bordoleze" që është edhe shishja tipike për verërat e kuqe, me ngjyrë dhe nxënësi 750 ml; Për konfeksionimin e rakise përdoren shishe qelqi 0.5 litra.

Taposja

Pas mbushjes së verës në shishe bëhet taposja e tyre. Kantina përdor tapat tipike të drurit, të sterilizuara. Tapat që do të përdoren në kantine janë cilësore dhe prodhohen në Spanjë. Përpara taposjes tapat mbahen për disa kohë në ujë të ftohtë me anhidrid sulfuror ose zbuten me ujë që vlon ose avull.

Taposja kryhet me makinat që lejojnë futjen e tapës me presion duke bërë që ajri mbetet në qafën e shishes të dalë jashtë.

Një paisje tjetër siguron vendosjen e kapsulave të kallajit dhe ngjitet edhe etiketën. Shishja në përgjithësi konfeksionohet me një etiketë kryesore ose etiketa e trupit.

Për prodhimin e rakisë së rrushit me cilësi të mirë organoshqisore, kërkesë kryesore përveç cilësisë së lëndës së parë, është largimi i pjesëve të drunjëzuara të rrushit (frenjave).

Kur fermentimi alkoolik kryhet në prani të frenjave përmbajtja e lëndëve tanike rritet shumë në verë dhe ato i japin rakisë shije të hidhur të theksuar.

Rrushi për prodhim rakisë përpunohet sipas disa proceseve teknologjike të ndryshme për përfundimin e materialeve të fermentuara për distilim.

Materiali i verës për prodhim rakisë duhet të ketë këto karakteristika: përmbajtja e alkoolit etilik 8-9% vëllim, aciditeti i përgjithshëm jo më pak se 7g/l, ekstrakti i përgjithshëm jo më i lartë se 18g/l, aciditeti fluoror si acid acetik jo më tepër se 1,5 g/l.

14.6. Lendet e para dhe ndihmese

Per prodhimin e rrushit si lende e pare sherbejne kryesisht

- Plehrat organike
- Fungicide per prodhime bio
- Insekticide per prodhime bio

Si lende ndihmese sherbejne

- Lidheset e lastareve te rrushit
- Telat per mbeshtetjen e rrenjeve te hardhise.

Per prodhimin e veres si lende e pare sherben **rrushi i prodhuar nga vreshti.**

Si lende ndihmese sherbejne

1. Dioxidi i squfurit SO₂, i cili sherben per dezinfektim
2. Tapat e shisheve. Jane materjal importi dhe sherbejne per taposjen e shisheve
3. Fuci druri, plastike. Sherbejne per grumbullimin e lengut te rrushit (mbas shtrydhjes) dhe dergimin ne tankera.

Ambalazhi perbehet nga:

1. Shisheet e qelqit per ambalazhimin e veres
2. Kutia kartoni per konfeksionimin e kolive te veres
3. Domixhane qelqi per ambalazhimin e veres
4. Bidona plastik 5 dhe 2 litersh
5. Fucia lisi per depozitimin e veres.

Uji.

Duhet te theksojme se gjate procesit teknologjik te prodhimit te veres dhe rakise, uji nuk perdoret si lende e pare ose ndihmese. Ne kantine uji perdoret vetem per pastrimin e eneve, tualeteve, ambjenteve te kantines dhe si ftohes gjate procesit te prodhimit te rakise.

Sasite vjetore te konsumit te ujit jane 200 m³. Konsumi i ujit ka nje kosto totale 21440Lek.

Energjia

Ne kantinen e veres “Bejko” per realizimin e teknologjise se prodhimit te veres perdoret vetem energjia elektrike.

Energjia meret nga rrjeti elektrik nepermjet nje transformatori. Energjia perdoret per venjen ne levizje te paisjes per shtrydhjen e rrushit, te pompes per dergimin e rrushit ne tankerat prites, per transportimin e lengut nga nje tanker te tjetri dhe per ndricim. Sic e kemi theksuar procesi i prodhimit te veres zgjat vetem tre muaj. Konsumi vjetor i energjise eshte 20000 Kw/ore.

Per prodhimin e rakise perdoret lende djegese dru rreth $70 \text{ m}^3/\text{vit}$ ne vit.

14.7 Vlersimi i ndikimit ne mjedis

14.7.1 Identifikimi i shkarkimeve.

Ne kantinen e prodhimit te veres gjenerohen shkarkime qe prekin tre elementet kryesore te mjedisit, shkarkime ne ajer, shkarkime ne ujra dhe mbetjet e ngurta.

Eshte per tu theksuar qe ne kete punishte kemi shkarkime ne ajer ne forme pluhuri dhe tymi nga levizja e makinave. Shkarkime ne ajer kemi edhe si rezultat i djegjes se lendes djegese per prodhimin e rakise.

Shkarkimet ne ujrat shkaktohen nga shkarkimet e ujit te larjes dhe tualeteve. Ujrat permbajne elemente ndotes te tille si detergjente, permajtje proteinike shtazore, pezulli e papasterti te ndryshme. Ujrat e bardha dhe te zeza jane me kanalizime te vecanta dhe perfundojne nepermjet rrjetit te kanalizimeve ne gropen septike..

Mbetjet e ngurta perfaqesohen kryesisht nga mertjale plastike dhe kartoni e qelqi me te cilat jane ambalazhuar lenda e pare dhe lendet ndihmese.

14.7.2 Efektet positive ne mjedis.

Nga pikpamja e peisazhit, ndertesa e kantines se prodhimit te vererave nuk luan ndonje rrol perkeqesues, perkundrazi, konceptimi arkitektonik i rrit vlerat e zones.

Efektin pozitiv e shtojne siperfaqja e mbjelle me vresht, investimet e kryera ne ambientet e jashteme te kantines etj.

Ne kete Kantine si burim energjie perdoret energjia elektrike e siguruar kryesisht nga rrjeti elektrik.

Shkarkimet ne ajer qe gjenerohen nga linja teknologjike jane te paperfilleshme.

Shkarkime ne ajer kemi edhe nga djegja e karburantit te makinave. Duke patur parasysh kohen e perdorimit, kapacitetin prodhues, kohen e qendrimit te makinave per furnizim e tj, keto lloj shkarkimesh ne ajer nuk perbejne rrezik ndotje.

Shkarkimet e ujrave te bardha dhe te zeza jane te sistemuara nepermjet kanalizimeve dhe derdhen ne gropen septike e cila zbrazet regullisht.

Ne kantine ekzistojne sistemi dhe mjetet e mbrojtjes kunder zjarit, personeli eshte i instruktuar

Zhurmat nuk perbejne problem shqetesues per banoret perreth per aresye te distancave nga shtepite e banimit, dhe te procesit teknologjik.

Mbetjet e ngurta evadohen ne piken e grumbullimit.

14.7.3 Efektet negative ne mjedis.

Potencialisht, gjate aktivitetit te kantines mund te hasim ne efekte negative ne mjedis si:

Ndotja siperfaqesore dhe e ujrave nentokesore si pasoje e difekteve te mundeshme ne rjetin e shkarkimeve te ujrave te zeza dhe te bardha.

Ndotja e mjedisit si pasoje e zhurmave qe mund te shkarkohen nga motorat dhe burite e makinave.

Ndotje te tokes nga derdhja e karburanteve dhe lubrifikanteve

Ndotja e mjedisit nga mbeturinat e ngurta.

Ndotje e ajrit.

Ndikimi ne siperfaqe dhe ujrat nentokesore.

Vektoret kryesore te mundeshem te ndotjes se siperfaqes dhe ujrave nentokesore jane kanalizimet e ujrave te bardha dhe te zeza. Per rjedhoje reziku i ndotjes mund te vije nga fekalet dhe elementet ndotes te detergjenteve qe perdoren per pastrimin e ambienteve, makinerive, eneve, te tualeteve e tj.

Ndikimi ne ajer.

Megjithese praktikisht nuk ka rezik, ndotja e ajrit mund te vije nga djegja jo e rregullt e karburantit te makinave. Gjate procesit te zierjes se rakise, sipas llogaritjeve, emetohen ne atmosfere rreth 22680 kg CO₂.

Zhurmat

Ne mjedisin perreth mund te behen problem shqetesues zhurmat qe vijne si rezultat i i rritjes se fluksit te makinave, i manovrimit dhe i burive.

Persa i perket zhurmave qe vijne si rezultat i aktivitetit, ato jane minimizuar si rezultat i investimeve qe jane kryer.(jane pershkruar me lart).

Rastet aksidentale

Zjaret mund te jene te pranishem

Aksidente

Te tjera te paparashikuara.

14.7.4 Masat e mara e ato qe do te meren per minimizimin e pasojave negative.

Me qellim minimizimin ne maksimum te efekteve negative mjedisore, qofte edhe potenciale dhe rritjes se efekteve pozitive ne mjedis, pronari i Kantines “Bejko” me destinacion prodhimin e veres do te mari masa si me poshte.

Per ruajtjen nga ndotjet siperfaqesore dhe te ujrave nentokesore.

Te survejtoje regullisht funksionimin e rrjetit te kanalizimeve te ujrave te bardha e te zeza.

Te kerkoje nga institucioni perkates pastrimin periodik te tyre.

Te kerkoje nga institucioni perkates dizifektimin periodik te tyre.

Te mbaje ne kondicion teknik kanalizimet.

Te evitoje derdhjet e karburantit dhe lubrifikanteve

Te mbaje te paster sheshin perballe kantines.

Te mirmbaje ullinjte, pemet frutore dhe bimesine dekorative te mbjelle ne teritorin e fermes

Te realizije procesin e vetmonitorimit sipas percaktimit ne lejen mjedisore

Per trajtimin e mbetjeve te ngurta.

Te beje seleksionimin e mbetjeve te ngurta sipas llojit te materjalit perpara largimit te tyre ne vend depozitim.

Bersite e rrushit te dala procesi teknologjik te kompostohen dhe te perdoren si pleh organik

Per minimizimin e zhurmave.

Te reklamoje me mjete figurative (tabela, shtypshkrime etj) ndalimin e burive per makinat e klienteve.

Per rruajtjen e ajrit nga ndotjet

Te minimizojte levizjen e makinave te transportit.

Te ndertoje oxhak per largimin e tymrave ne aneksin e zierjes se rakise

Oxhaku te kete lartesi mbi nivelin e objekteve te banimit.

Te ndroje perpara sezonit filtrat e oxhakut

Per eliminimin e rasteve aksidentale si zjare e tymra.

Mbetet detyre e perhereshme instruktimi i punonjesve per masat e mbrojtjes nga zjarri dhe reklamimi i kuadrit ligjor per mbrojtjen nga zjari, ndalimin e pirjes se duhanit e tj.

Te ndroje rregullisht fiksat sipas afateve te skadencave

Per regullat e sigurimit teknik

Te reklamohen ne vende te dukshme rregulloret e sigurimit teknik, te behet instruktimi i punonjesve sipas afateve te percaktuara ne legjislacionin shqiptar etj.

Per mbrojtjen e tokes nga erozioni

Te mari masa, sidomos gjate periudhes me reshje, per riparimin e ndonje shembje te mundeshme.

14.8 Per monitorimin e vazhdueshem te ndotjeve.

Pronari detyrohet te njoftoje rregullisht Drejtorine Rajonale te Mjedisit per cdo eventualitet dhe problem qe paraqet rrezik per ndotje te mundeshme te ambientit.

Pronari detyrohet te vej ne dijeni Drejtorine Rajonale te Mjedisit per cdo ndryshim apo shtesa te aktivitetit qe mund te kene ndikime ne mjedis.

Monitorimi i ndotjeve dhe efekteve te ketij aktiviteti do te realizohet nga struktura te specializuara dhe te dhenat do te raportohen prane Drejtorise Rajonale te Mjedisit ne perputhje me detyrimet qe rjedhin nga ligjet dhe rregulloret ne fuqi. Pronari eshte i detyruar te krijoj kushtet e nevojshme per monitorimin e sakte dhe te vazhdueshem.

Pronari detyrohet te zbatoje te gjitha detyrimet qe rjedhin nga ligji Nr 9010 date 13.02.2003 "Per administrimin mjedisor te mbetjeve te ngurta", Ligjit Nr 9115 date 27.07.2003 " Per trajtimin mjedisor te ujrave te ndotura", Ligjit nr. 10 431, datë 09.06.2011 "Per mbrojtjen e mjedisit" si dhe gjithë legjislacionin shqiptar ne lidhje me mjedisin.

14.9. Plani i Veprimit Mjedisor

Administratori ose pronari duhet te hartojne planin e veprimit mjedisor i cili duhet te permbaje:

- Rolet e qarta dhe pergjegjesite per nje menaxhim mjedisor.
- Planin financiar per menaxhimin e ambientit dhe permiresimet e kerkuara.
- Planifikim te monitorimit te performances ambientale

- Nxjerjen e objektivave te performances ambientale per te aplikuar praktikat me te mira.
- Program te qarte per realizimin e objektivave.