

## 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 “Grren Hours” shpk punon si drejtues teknik eksperti mjedisor Denis Harasani i pajisur 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 pajisur me NIPT K61626009I

Me kerkese te perfaqesuesit ligjor z. Edion Arapi, gjate periudhes Dhjetor 2018, studjo e konsulences “Green Hours” shpk pergatiti Kerkesen per Kerkesen per Leje Mjedisi te Tipit B per aktivitetin e Kantines “Lorson” me vendodhje ne Picalle te njesise administrative Petrele.

**Kantina “Lorson”, ushtron aktivitetin prodhues dhe tregtar qe nga 31.08.2018 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. Edion Arapi) ishte i 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 poshtme:

- Njohja me subjektin qe ushtron aktivitetin
- Njohja me objektin ku zhvillohet aktiviteti
- Njohja me problematiken e pergjithshme dhe natyren e aktivitetit
- Njohje me linjen teknologjike
- 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 “Lorson”ndodhet ne pjesen periferike te fshatit Picalle, perballe Bar-Restorant “Albert”



Zona ku ndodhet Kantina “Lorson” ben pjese ne zone rurale ku zhvillohet kryesisht aktivitet bujqesor.

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

- Afer rruges automobilistike
- Mundesi komunikimi me Tiranen 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:

- Largesia te mjaftueshme 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 “Lorson” ka nje kapacitet prodhimi 50HI vere dhe 20 HI pije alkoolike ne vit. Aktualisht parashikohet te prodhoje rreth 20 HI vere dhe 2 HI pije alkoolike.

Siperfaqja e kantines, sipas dokumentit te pronesis se eshte 166.3 m<sup>2</sup>.

Vera “Lorson” do te prodhohet nga rrushi i varieteteve Merlot, Shesh i Bardhe e te tjere 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 vreshtat pereth 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 banim ne katin perdhe dhe kontine ne katin nen dhe.

**Kantina** ka nje siperfaqe rreth 166.3 m<sup>2</sup>. Ndertesa eshte nje kateshe

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

- Reparti i pritjes se rushit
- Reparti i fermentimit te pare dhe te dyte
- Reparti i ruajtjes dhe staxhionimit
- Reparti i ambllazhimit
- Magazina e produktit
- Mini laborator
- Reparti i pijeve alkoolike.

Dyshemeja e kantines eshte e shtruar me cemento.

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

Dyshemeja eshte e shtruar me pllaka gres.



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, 3 cisterna metalike (inoksi) me kapacitet 3 x 950 l = 2850 l dhe 27 fuci plastike me kapacitet 2 HI secila 27 x 2 = 54 HI, 1 fuci inoksi 100 l.





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



- Magazinimi dhe ruajtja veres. Vera e prodhuar rruhet ne shishe qelqi, 0.75 l dhe pijet alkoolike ne shishe 0.2, 0.5 dhe 0.7 l. Vera dhe pijet alkoolike tregtohen ne koli me ambllazh kartoni.



- Mini laborator. Kantina eshte e paisur me minilaborator ne te cilin kryhen analizat e cilesise se veres

- Ne repartin e prodhimit te pijeve alkoolike vendosur nje depozite e alkoolit, fuci dru lisi me kapacitet 2 Hl tavoline pune, 1 cisterne metalike (inoxi) me kapacitet 950 l (e kalibruar), pajisja per pastrimin dhe zbutjen e ujit etj.



### **14.5 Kushtet teknologjike te Kantines “Lorson”**

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

#### **Karakteristika te përgjithshme**

Kantina “Lorson 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 kantinës**

Mbi bazen e eksperiencave, vlera e lagështisë relative të kantinës 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 kantinë**

Temperatura në kantinë 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 precipitimin e polifenoleve (antocianet dhe taninet) që janë substancat ngjyuese tek vera.

Nërkohë, 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 18°C dhe për verërat e bardha kjo temperature është 10-12°C.

## **Ndricimi ne kantine**

Ambienti i kantine dhe bodrumit eshte i errët, Ashtu si edhe temperatura, drita është energji dhe ndikon në precipitim e polifenoleve, si rrjedhim ndriçimi ndikon edhe në vjetrimin e shpejtë të verës.

## **Aroma në kantine**

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 kantine 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 ne formen e cisternave me materjal inoksi.. Këto enë janë kryesisht enë fermentimi.

Ne kantine perdoren dhe ene per te mare mostra per analize 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 "Lorson" është shishja "bordoleze" që është edhe shishja tipike për verërat e bardha dhe të kuqe, me ngjyrë dhe nxënësi 750 ml dhe shishja 0.2, 0.5 dhe 0.7 l për ambalazhimin e pijeve alkoolike.

## **Taposja**

Pas mbushjes së verës në shishe bëhet taposja e tyre. Kantina përdor tapat tipike të drurit, të sterilizuara. Tapat që 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 pajisje tjetër siguron vendosjen e kapsulave të kallajit dhe ngjitin edhe etiketën. Shishja në përgjithësi konfeksionohet me një etiketë kryesore ose etiketa e trupit.

## **14.6. Lendet e para dhe ndihmese**

Për prodhimin e rrushit si lende e pare shërbejnë kryesisht

- Plehrat organike
- Fungicide për prodhim bio
- Insekticide për prodhim bio

Si lende ndihmese shërbejnë

- Lidheset e lastareve të rrushit
- Telat për mbështetjen e rrenjeve të hardhise.

Për prodhimin e verës si lende e pare shërben **rrushi i prodhuar nga vreshti.**

Si lende ndihmese shërbejnë

1. Dioxidi i squfurit SO<sub>2</sub>, i cili shërben për dezinfektim
2. Tapat e shisheve. Janë material importi dhe shërbejnë për taposjen e shisheve
3. Fuci druri, plastike. Shërbejnë për grumbullimin e lengut të rrushit (mbas shtrydhjes) dhe dërgimin në tankera.

Ambalazhi përbehet nga:

1. Shishet e qelqit për ambalazhimin e verës
2. Kutia kartoni për konfeksionimin e kolive të verës
3. Domixhane qelqi për ambalazhimin e verës
4. Fucia lisi për depozitimin e verës.

Lendet e para per prodhimin e pijeve alkoolike jane (simbas llojit te pijes)

Lorson Gold Brandy: alkool, ujë, ekstrakt alkoolik bimësh dhe frutash (rrush, vanilje), sheqer i karamelizuar, sheqer.

Lorson Premium Brandy: alkool, ujë, ekstrakt alkoolik rrushi, kumbulle dhe arrë kokosi, sheqer i karamelizuar, sheqer.

Lorson Fernet: alkool, ujë, ekstrakt alkoolik bimësh aromatike dhe frutash (pelin, iris, kinfushe, portokalli, një mijë fletësh), karamel sheqeri, sheqer.

Koral Kristal: alkool, ujë, sheqer, ekstrakt alkoolik bimësh aromatike (kumin, kanellë).

## **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  $10 \text{ m}^3$ . Konsumi i ujit ka nje kosto totale 2440Lek.

## **Energjia**

Ne kantinen e veres "Lorson" 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 800-1000 Kw.

### **14.7 Vleresimi 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 ujrata shkaktohen nga shkarkimet e ujit te larjes dhe tualeteve. Ujrata permbajne elemente ndotes te tille si detergjente, permajtje proteinike shtazore, pezulli e papasterti te ndryshme. Ujrata e bardha dhe te zeza jane me kanalizime te vecanta dhe perfundojne nepermjet rrjetit te kanalizimeve ne puseten e kanalizimeve.

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 investimet e kryera ne ambjentet e jashteme te kantines etj.

Ne kete Kantine si burim energjie perdoret energjia elektrike e siguruar kryesisht nga rjeti 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

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

Zhurmat nuk perbejne problem shqetesues per banoret perreth per arsye 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 rrezik, ndotja e ajrit mund te vije nga djegja jo e rregullt e karburantit te makinave.

### ***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***

Zjarret 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 “Lorson” me destinacion prodhimin e veres do te mari masa si me poshte.

### ***Per ruajtjen nga ndotjet siperfaqesore dhe te ujrave nentokesore.***

Te survejoje 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 kantines

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

***Per rruajtjen e ajrit nga ndotjet***

Te minimizojme levizjen e makinave te transportit.

***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 nderroje regullisht fiksate 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 mundshme 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 krijojte kushtet e nevojshme per monitorimin e sakte dhe te vazhdueshem.



Pronari detyrohet të zbatohet të gjitha detyrimet që rjedhin nga ligji Nr 9010 datë 13.02.2003 “Për administrimin mjedisor të mbetjeve të ngurta”, Ligji Nr 9115 datë 27.07.2003 “Për trajtimin mjedisor të ujërave të ndotura”, Ligji nr. 10 431, datë 09.06.2011 “Për mbrojtjen e mjedisit” si dhe gjithë legjislacionin shqiptar në lidhje me mjedisin.

#### **14.9. Plani i Veprimit Mjedisor**

Administratori ose pronari duhet të hartojnë planin e veprimit mjedisor i cili duhet të përmbajë:

- Rolet e qarta dhe përgjegjësitë për një menaxhim mjedisor.
- Planin financiar për menaxhimin e ambientit dhe përmirësimet e kërkuara.
- Planifikim të monitorimit të performancës ambientale
- Nxjerrjen e objektivave të performancës ambientale për të aplikuar praktikën më të mirë.
- Program të qartë për realizimin e objektivave.