

“PICANA” SHPK

Adresa: Tirane,Domje, Njesia Administrative Kashar

Draft Raport Vleresimi Ndikimi ne Mjedis Per Fabriken e Prodhimit te Birres KING PILS



Porositesi: “PICANA“ Sh.p.k

**Punoi:Inxh. Mj Raimina Hakrama
Eksperte Mjedis**

1. Te Pergjithshme

Shoqëria "PICANA" sh.p.k, i ka fillimet e saj në tregun e artikujve industrialo-ushqimor dhe të tjera që nga viti 2000. Selia qendrore e shoqërisë nisi dhe vazhdon në Autostradën Durrës-Tiranë pranë mobilitetit "ROYAL" Tiranë për të shtrirë me vone me adrese sekondare në komunën Berxull, fshati Domje, vend në të cilin ka filluar ndërtimi i fabrikës të prodhimit të Birrës. Shoqëria përbehet nga një ortakë i vetëm : Gezim GJIKA me 100 % të aksioneve Administrator i shoqërisë është Gezim GJIKA

Objekti i veprimtarisë së shoqërisë është "Prodhim i mallrave ushqimore, pijeve të ndryshme alkoolike e freskuese, prodhim i Birrës, objekt i cili do të specializohet në të ardhmen në prodhimin e nënprodukteve të Mishit.

Sot, shoqëria PICANA sh.p.k. ka një shtrirje të gjërë në gamën për prodhimin e Birrës të prodhuar dhe të destinuar për shitje në tregun e brendshëm dhe eksport.

Për të ushtruar këtë sipërmarrje ekonomike shoqëria PICANA është pajisur dhe ka krijuar të gjithë infrastrukturën organizative dhe ligjore të pershtatshme sipas ligjeve dhe rregullave në fuqi të Republikës së Shqipërisë.

Nisma e ndërmarrë nga Z. Gezim GJIKA ka rezultuar me sukses, konsolidimi dhe zgjerimi i aktivitetit qëndron në arritjen e shtimit të kapaciteteve prodhuese për Birrë dhe cilësisë së saj, rritjen e numrit të fuqisë punonjëse, si dhe në rritjen e pikave të tregtimit dhe performimit të administrimit të produkteve të tjera ushqimore. Është përkrahur kjo nisim dhe kjo ndërmarrje e krijuar nga i cili rrjedh dhe kapitali financiar i shoqërisë që ka bërë të mundur realizimin e investimeve të Fabrikës për prodhimin e Birrës të cilat tregtohen në tregun vendas dhe parashikohet edhe për Eksport.

Rezultatet e para të shoqërisë PICANA kanë filluar me rritjen e games dhe shumëllojshmërisë së produkteve.

1.2 Prezantimi i biznesit të ri dhe përshkrimi i projektit

Synimi i shoqërisë "PICANA" Sh.p.k është ndërtimi i fabrikës për prodhimin dhe futja në tregun e brendshëm, si treg me të ardhme dhe të ardhura të sigurta për të sotmen dhe të ardhmen. Në kemi studiuar mbi këtë fakt ecurinë botërore, për edhe në këto 20 vjet që Shqipëria ka hyrë në ekonomine e tregut, konsumi i Birrës ka ardhur vazhdimisht në rritje.

1.3 Forma ligjore e biznesit

Forma ligjore e kësaj shoqërie lejon kryerjen e këtij aktiviteti. Ky biznes do të kryhet në kuadrin e kësaj shoqërie e cila do të ketë në të ardhmen objekt të vecantë, prodhimin e Birrës dhe tregëtimin e saj në tregun e brendshëm, si dhe eksportin e saj, duke qenë Sh.p.k.

1.4 Vendodhja e biznesit

Këtë biznes të ri që Subjekti "PICANA" sh.p.k po e ndërtonte në fshatin Domje, të komunës Berxull. Toka ku po ndërtohet është prona e familjes së përfaqësuesit ligjor sipas certifikatës së pronësive, e cila është pajisur me leje ndërtimi për këtë fabrikë, gjithashtu me Vendimin 22 me Nr.932 prot, datë 20.05.2015 Për VNM Paraprake

1.5 Numri i punonjësve dhe organizimi i punës

Shoqëria "PICANA" Sh.p.k do të punësojë rreth 34 punonjës të përhershëm dhe një nga drejtimet kryesore të politikës së saj është trajtimi sa më mirë i punonjësve dhe gjithë personelit të shoqërisë me qëllim që të specializohen dhe të trajtohen në lartësi dhe duhur. Që me fillimin e punës do të merren disa specialiste nga studiot më prestigjioze të fushës së prodhimit të Birrës dhe disa prej tyre do të jenë me kontratë afatgjatë dhe disa part-time.

Skema organizative e ndertimit te shoqerise paraqitet:

NR	STRUKTUR PERSONELIT	NUMRI I PUNONJESVE
1	Administrator	1
2	Drejtor Administrativ	1
3	K/teknolog	2
4	Fianacier	2
5	Jurist	1
6	Inxh.Mekanik	1
7	Inxh.Elektrik	1
8	Inxh.Kimist	1
9	Laborant	2
10	Punetor shfryt.	15
11	Drejtues mjete	3
12	Roje objekti	4
	Totali	34

Ne kete fabrike do te punesohen me kontrata afatgjata, personel inxhiniero - teknik dhe puntore per shfrytezimin te vepres 34 punonjes te perhershem.

Kapaciteti i projektuar

Fabrika punon 300 dite ne vit, dy muaj ndalon prodhimin per remont. Ajo perpunon 60 ton malto ne muaj.

PROCESI TEKNIK

KARTA TEKNIKO- TEKNOLOGJIKE E PRODHIMIT TE BIRRES

Pershkrimi skematik i prodhimit te birres

Prodhimi i birres "KING PILS" bazohet ne teknologji klasike dhe moderne ne keto procese. Bluarja e maltos, zierja, fermentimi, stazhionimi, filtrimin me kiselgur, filtrimin me karton steril, ambalazhimin ne shishe ose pagure dhe ne fuci.

Bluarja e maltos: kryhet me mulli me dy cilindra te dhembzuar ne dimensionin qe lejon mos kalimin ne sitat e kulluesit.

Zierja e maltos se bluar behet me kazanin e zierjes me gas propan. Perdoret rreth 2000 litra uje i perpunuar dhe i kontrolluar per fortesine e tij (deri 6° gjermane).

Uji nxehtet deri 45°C dhe hidhet malto. Perdorimi i maltos eshte ne funksion te llojit te birres qe prodhohet dhe varjon nga 20 kg deri 18-20 kg per 100 litra. Ne raportin **1 pjese malto 5.7 litra uje**.

Temperaturat qe perdoren ne zberthimin e produktit varjojne ne funksion te llojit te maltos dhe birres qe do te prodhohet. Mbas mbarimit te procesit te zierjes kalon produktin kullues ku ndahet lengu nga bersite. Lengu i perfituar kalon perseri ne zierje ku valohet deri ne 100 °C duke hedhur edhe lupola, qe ne barren e zakonshme perdoret 3.4 kg te hidhur per zierje (2500 l) dhe 2.2 kg lupola aromatike. Perdorimi i lupoles eshte ne funksion te llojit te birres qe prodhohet. Lengu i perfituar ne kazanin e zierjes qendron me qetesi per 30 minuta me qellim dekantimin e lendeve te pa tretshme.

Mbas pushimit 30 minuta lengu kalon ne wirpul (dekantues). Ku perseri dekantojne albumina dhe lendet e tjera te pa tretshme. Me pas lengu ftohet ne temp. 12-15°C dhe kalon ne fermentim. Prosesi zgjat 12 ore. Humbja ne njezierje eshte 150 litra.

Fermentimi behet ne tanket e fermentimit ku hidhet rreth 5 kg maja birre e cila tretet me pare ne mushtin e prodhuar ne zierjen ne temp 20-25°C ku prduktet sheqerore te perfituara ne zierje transformohen ne alkol dhe gas karbonik. Mbas 6-8 dite perqindja e sheqerit (ekstrakti) zbret nga 12 ne 2° balling. Me pas ftohet deri ne

3-5 °C per rreth 3 dite. Ne kete proces birra e fermentuar perfituar gas karbonik nga tretja per shkak te presionit (rreth 0.5) dhe temperatures 3-5 °C. Kur temperatura shkon deri 3 grade behet dekontimi i majase dhe birra arrin te kthjelohet. Me pas kalon ne ne procesin e stazhionimit.

Ne stazhionim birra dekonton dhe fiton vlerat e shijes , aromes dhe merr sasine e gazit karbonik ku presioni mbahet 1.5 At. dhe temp 2-3 °C. Ky proces zgjat 8-10 dite. Me pas birra filtrohet.

Filtrimi me kiselgur realizohet me perdorimin e kiselgurit te bardhe dhe kafe e cila depozitohet me pare ne sitat e aparatit te filtrimit.

Ne procesin e fermentimit, stazhionimit, dhe filterimit firo, pra humbja eshte 70 litra

Perdorimi i kiselgurit eshte ne funksion te kthjelltesise ose te dekontimit te birres per shkak te qendrimit ne stazhionim, temperatures se stazhionimit dhe zbatimit te procesit te zierjes. Kiselguri perdoret 162 kg per rreth 1000 litra.

Filtrimi me karton filter steril behet me karton me dendesi te madhe me qellim te realizimit te nje produkti steril. Zakonisht perdoret-deri 20 kartona per 1000 litra.

- **Pasterizimi** realizohet me nje pajisje qe ngroh barren ne temp 72 °C ne presion 8 Atm dhe per 30 sekonda ftoh birren ne temp 2°C. Ky proces siguron ruajtjen e birres per nje kohe me te gjate per mbushje ne shishe.

- **Ambalazhimi.** Larja e shisheve behet ne makinën e larjes ku perdoret rreth 10kg sode kaustike . perqendrimi ne nje larje 2.5 % behet shpelarja me sprucator te fuqishem dhe kullimi. Me pas shisheet kalojne ne sterilomat ku me presion deri 2.5 at behet dezinfektimi i shisheve dhe me pas shpelarja.

- **Larja e fucive** behet nga makina e larjes. Perdoret sode kaustike ne kazan me uje te nxehte 80 °C me perqendrim sode 2.5%. .Shpelarje me presion dhe mbushje me gaz karbonik deri 1.8 Atm.

- **Mbushja e fucive** behet mbasi fucite te jene te lara dhe te mbushura me gaz karbonik deri 1.8 Atm. Ne procesin e mbushjes firo eshte 30 litra.

- **Larja e pajisjeve** tanket e fermentimit, stazhionimit dhe pajisjeve te tjera te fabrikes behen me pompa me presion me uje te nxehte dhe sode kaustike me 2.5%. Ne cdo larje, ne pajisje perdoret 150 litra uje me sode" kaustike dhe qarkullon per 5-8 minuta ose qarkullon rreth 350 litra uje Me pas shpelarja me uje dhe dezinfektimi me acid perocetik 2-4%. Ftohja e birres realizohet nga 4 kompresore te cilat qarkullojne antifrizë neper tanke. Tanket jane pajisur me rregullatore dixhital qe bejne mbajtjen e temperatures sipas kerkesave te procesit teknologjik. Mirembajtja e tyre behet duke pastruar here pas here valvulat e hapjes rruges se antifrizes.

- **Uji** qe perdoret per prodhimin e birres me pare kalon ne procesin e zbutjes dhe perdoret me fortësi deri me 6 grade Gjermane. Kalon ne filtra me karbon dhe ne llampa me rreze UT.

1. *Mbushja ne shishe* realizohet me makinën e mbushjes automatike e cila garanton largimin e ajrit, mbushjen nga 0.3 deri ne 2 litra per cdo rrotullim si dhe taposjen e shishes.
2. *Etiketa* vendoset nga makina e etiketimit me nje qarkullim vendos 3 etiketa.
3. *Paketimi* behet ne arka ose me kartona.

Makinerite dhe pajisjet ne fabrike jane te prodhimit te vitit 2001 te ardhura nga Sllovenia dhe plotesojne te gjithë ciklin e prodhimit dhe ambalazhimit te birres sipas kushteve teknike dhe higjeno-sanitare.

Lendet e para per prodhimin e birres:

Lendet e para jane te siguruara nga importi aktualisht perdoret *Malto* nga firma Austriake dhe Ceke "STANLAUER". *Maja birre* nga firma BCI, HUNGAR1. *lupola*, *Karton filtri steril* dhe *Kiselguri* sigurohen nga Gjermania. Per larjen e tankeve dhe fucive perdoret sode kaustike 2.5% dhe dezinfektimin e tankeve linjes se prodhimit dhe fucive perdoret *acid "Paraceutike"* sigurohet nga firma Italiane ne vendin tone "MIDAK". Brejtesit luftohen me preparate te disponueshme ne farmacite bujqesore.

Per prodhimin industrial te birres si lende e pare perdoret: Malto austriake,

Si lende ndihmese: Maja birre, Lupolo (per shijen e birres)

Produkte: Birre me permbajtje alkooli 4.6 %

Produkte te ndermjetme: S'ka

Lende te tjera ndihmese: uje teknologjik, gaz propan

Per te siguruar rritjen e temperature se procesit deri ne 103 ° C perdoret gazi propan ne sasine 80 litra ne muaj ose 500 litra/ vit.

Perpunimi i ujit teknologjik

Uji teknologjik qe do te perdoret ne prodhimin e birres, eshte uje i rretit dhe perpara futjes ne proces i nenshtrohet zbutjes i cili kalon ne tre faza:

1. Trajtimi kimik nepermjet zbutjes jonoshkembyese, anionite-kationite gjate se ciles kapen jonet e Na⁺ dhe largohen nga uji jonet e Ca²⁺.
2. Trajtimi mekanik gjate se cilit uji kalon ne filter karboni dhe filtra 20 dhe 4 mikron.
3. Trajtimi bakteriologjik, gjate se cilit uji kalon ne sistemin ultraviolet qe con ne ngordhjen e bakterieve

Sasia e ujit te perdorur eshte sa dyfishi i sasise se produktit te prodhuar, pra rreth 6000 litra/ muaj ose 36 000 litra/ vit.

Ciklet operacionale te punes

Nje cikel i prodhimit te birres duke perfshire te gjitha fazat ne te cilat kalon procesi teknologjik zgjat 22dite. Skema teknologjike me poshte paraqet ciklet ne te cilat kalon procesi i prodhimit te birres.

1. Coptimi i maltos

Lenda e pare, maito perpara zjerjes coptohet me qellim qe eksraktimi i saj te behet me efikacitet te larte. Coptimi dhe bluarja e saj realizohet deri ne nje shkalle te caktuar e tille qe 12 deri 14 % e maltos te jete e miellezuar.

2. Procesi i zjerjes

a. Zberthimi i amidonit. Maltua e coptuar hidhet ne nje zjeres me uje te ngrohte me temperature 45 °c. Pas nje intervali kohe prej rreth 10 minuta temperatura rritet respektivisht ne vlerat 52°C, 64°C, 73°C, dhe arrin deri ne 76°C . Kjo rritje e temperatures behet ne menyre graduale duke respektuar nje kohe te percaktuar per te realizuar futjen ne reaksion te enzimave.

Pamje e repartit te Zjerjes



Keto reaksione te enzimave bejne te mundur shnderrimin e amidonit ne maltoz. Amilazat jane tharme qe bejne zberthimin hidrolitik te amidonit (amilolize), duke dhene polisaharide me te thjeshta (dekstrina) dhe ne fund maltoze.

B- amilaza vepron ne intervalin e temperaturave nga 60°C deri ne 65°C dhe A-amiloza vepron ne intervalin e temperaturave 72 deri 75°C.

Reaksioni i zberthimit te amidonit kontrollonhet me ane te proves se jodit. Kjo faze e prodhimit quhet ndryshe dhe faza e pergatitjes se mushtit.

b. Procesi i lupulimit

Pas perfundimit te realizimit te zberthimit te amidonit masa e prodhuar kalon per t'u filtruar ku qendron ne qetesi per rreth 10-15 minuta. Pas kesaj realizohet marrja e mushtit i cili grumbullohet ne nje pajisje te posacme. Bersia qe mbetet pas marrjes se mushtit lahet 2-3 here me uje te ngrohte ne temperature 75-80°C.

Ujrat lares me permbajtje mushti grumbullohen ne nje ene. Masa e mushtit dhe e ujrave lares ngrohen deri ne temperaturen 100°C. Mbas fillimit te procesit te vlimit masa mbahet nen kete temperature per 90 minuta resht. Gjate kesaj kohe shtohen 3 dozat e lupolos sipas recepturave perkates. Procesi qe realizohet kontrollonhet nepermjet matjes se densitetit te mushtit te birres.

Pas zjerjes masa kalon ne dekantor ku lihet ne qetesi per rreth 30- 40 minuta per te realizuar dekantimin e humulus-lupulusit. Faza e lenget me ane te nje pompe kalon ne nje rezervuar (tank) nepermjet nje shkembyses te nxehteses ku temperatura ulet deri ne vleren 14-15°C.

Ne rezervuar (tank) shtohet sasia e majase e pergatitur me pare. Nen veprimin e saj realizohet fermentimi dhe dekantimi i produkteve te ngurta te fermentuara. Si nutrient per te rritur efektivitetin e majase ne tank futet nje sasi oksigjeni.

3. Procesi i fermentimit

Fermentimi realizohet ne temperatura 10-14°C dhe zgjat 7 dite. Gjate ketij procesi behet shndrrimi i maltozit ne alkool dhe dioksid karboni CO₂. Pas shkarkimit te nje sasive te gazit karbonik jashte per nje fare kohe, linja e shkarkimit te CO₂ mbyllet duke kaluar sistemin ne nje presion te ulet deri ne 1.4 - 1.5 atmosfere.



Pamje e repartit te fermentimit dhe stazhionimi

4. Stazhionimi

Pas perfundimit te fermentimit qe kontrollohet nga matja e densitetit te mases se fermentuar, presioni ulet gradualisht deri ne 0.8 atmosfere, dhe temperatura zbret deri ne 4°C - 2°C me ane te nje ftohesi te posacem ku si agjent ftohes shemben gazi freon dhe produkti i nenshtrohet procesit te stazhionimit. Gjate kesaj faze ndodhin procese fiziko-kimike te cilat bejne qe produkti te fitoje rezistencen, shijen dhe aromen e birres. Neen kete regjim temperature birra qendron 14 dite.

Filtrimi dhe pasterizimi i birres

Pas kesaj birra e stazhionuar filtrohet ne dy filtra me karbon steril me kapacitet 1000 l/ore dhe pasterizohet per 30 minuta ne paster izator in termik gjate se ciles ndodh ngordhja e majase se birres. Produkti i gatshem depozitohet ne rezervuar (tank) ku mbahet ne temperature $2-4^{\circ}\text{C}$.

Prej ketej birra trajtohet si produkt i gatshem dhe kalon ne procesin perfundimtar te ambalazhimit.

VLERESIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS DHE MENAXHIMI I TYRE

Bilanci material i procesit teknologjik te prodhimit te birres

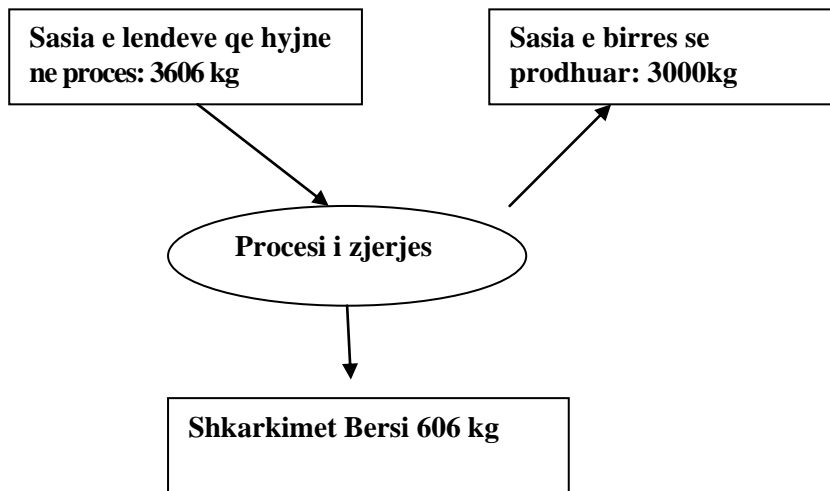
Per nje cikel prodhimi prej 22 ditesh gjate se cilit prodhohet 3000 litra birre, sasia e lendeve qe hyjne ne proces eshte :

1. Sasia emaltos	600 kg
2. Sasia e majase se birres	3 kg
3. Sasia e lupolos	3 kg
4. <u>Sasia e ujit</u> _____	<u>3000</u> kg
5. Sasia ne total	3606 kg

Produktet qe dalin:

1. Sasia e birres	3003 kg
2. Sasia e bersive	600 kg

Paraqitja skematike e bilancit material.



Mbetjete ngurta

Si mbetje te ngurta konsiderohen bersite qe dalin pas procesit te zjerjes se maltos, te cilat jane te pasura me karbohidrate dhe proteina dhe si te tilla jane nje ushqim shume i mire per blegtorine. Kjo gje ben qe bersite te terhiqen nga fermeret e zones perreth duke evituar keshtu shkarkimin e tyre ne mjedis.

Shkarkimet e lengeta

Teknologjia e birres eshte e tille qe per prodhimin e nje sasie te caktuar birre perdoret dyfishi i sasise se ujit (1:2). Ne rastin tone per prodhimin e 3000 litra birre konsumohet 6000 litra uje teknologjik nga i cili 3000 litra eshte uje i perpunuar (i zbutur), qe gjendet ne perberjen e birres, ndersa 3000 litra te tjere jane ujra qe perdoren ne procese te ndryshme te larjes, shplarjes se tankeve dhe pastrimeve te ndryshme te cilat derdhen ne rrjetin e kanalizimeve te zones.

Per larjen e tankeve nje here ne muaj perdoret sode kaustike ne sasine 1.5 kg sode per 200 litra uje. Kjo sasi hollohet me pjesen e mbetur te ujit qe largohet ne rrjet, pra rrethe 1.5 kg sode per 3000 litra uje.

Mesatarisht konsumohet rreth 9 kg sode kaustike ne vit.

Persa i perket perberjes fiziko-kimike te ujrave te shkarkimeve pas shplarjes se pare te tankeve ato jane me natyre lehtesisht acide, si pasoje e marrjes me vete te produkteve te fermentuara, ndersa ujrata e larjes me sode kaustike jane me natyre bazike. Gjate perzjerjes se tyre ne rrjet ndodh neutralizing, por per te percaktuar pH e ketyre ujrave vetem analizat fiziko-kimike japin vleren reale te tyre.

Shkarkimet ne ajer

Perdorimi i gazit propan si lende djegese me fuqi te larte kalorifike dhe konsumi i tij ne sasine prej 80 litra/ muaj ose 160 kg/ muaj, meqense densiteti i gazit propan ne kushte normale (temperature 0°C dhe presion 101325 Pa) eshte 2.010 kg/ m³, ben qe shkarkimet ne ajer te jene te pakonsiderueshme per nje aktivitet industrial qe zhvillohet ne zone industriale.

Sasia e dioksidit te karbonit qe rezulton nga fermentimi nuk perben kurre burim per krijimin e ndotjeve masive ne ambient te hapur. Vlen te theksohet se niveli i dioksidit te karbonit ne ambient ku ai shkarkohet eshte nen nivelin e normave sanitare.

Persa i takon ndikimeve te zhurmave tek njerezit, ndertesat dhe objekteve te tjera nuk ndeshen ne projekte prodhuese te ketij lloji.

PLANII MONITORIMIT DHE PARANDALIMIT TE NDOTJEVE

Sigurimi i nje aktiviteti prodhues nuk lidhet vetem me cilesine e produkteve te prodhuara por edhe me reduktimin dhe eleminimin e efekteve negative ne mjedisin ku ai zhviflohet.


Ne keto kushte:

- Zbatimi i rregullores teknologjike perben nje detyre konstante per personelin shfrytezues te limjes se prodhimit te birres.
- Te kontrollohet vlere e pH te ujrave lares sepse ato mund te marrin vlere te tilla qe lind nevoja e neutralizimit te tyre para shkarkimit ne kanalizime.
- Vlere e pH, acid ose bazik, qe ndeshet ne procese te tilla prodhimi, mbahet rigorozisht neutral nepermjet pikave te neutralizimit te ketyre ujrave para shkarkimit.
- Te monitorohen treguesit e ndotjes se shkarkimeve ne ujra sipas VKM.nr. 177 " Per normat e shkarkimeve ne ujra dhe kriteret e zonimit te tyre"
- Te pakesohet ne maksimum perdorimi i ujit teknologjik ne proceset e larjes dhe pastrimit te tankeve te birres.
- Te hartohet grafiku i kolaudimit dhe kontrollit te pajisjeve nen preston dhe sistemin e mbrojtjes kundra zjarrit sipas legjislacionit ne fuqi per te evituar cdo rrezik ne rast incidenti.
- Mbeshtetur ne kerkesat e mesiperme, subjekti duhet te pergatise nje raport 1 here ne 6 muaj te cilin duhet t'a paraqese prane ARM-Tirane.

Pergatiti Raportin
Inxh.Mj Raimina Hakrama
Eksperte Mjedisi



L	9013T	Emërtimi përshkrues i veprimtarisë
S		Veprimtaritë e ekspertizës lidhur me ndikimin në mjedis (Auditim mjedisor, Ndikim në mjedis).
Adresa: Tirane, TIRANE, Tirane, TIRANE, Rruga Kongresi i Lushnjës, pallati 31, shk. 2, ap.16		
Kodi: III.2.A (1+2)	Kod tjetër:	
Data e lëshimit: 11/04/2014	Afati i vlefshmërisë: Pa afat	
Kategoria	Kufizime specifike	Licenca ushtrohet sipas kufizimeve në legjislacionin në fuqi
Shërbime ekspertize dhe/ose profesionale lidhur me ndikimin në mjedis		
Nënkategoria	Detyrime specifike	Licenca ushtrohet sipas detyrimeve në legjislacionin në fuqi
Veprimtaritë e ekspertizës lidhur me ndikimin në mjedis		
Veprimtari specifike	Vendi i kryerjes së veprimtarisë	Në të gjithë territorin e Republikës së Shqipërisë.
1. Ndikim në mjedis 2. Auditim mjedisor		
Specialiteti		
	Nënshkrimi i sportelit:	<i>ARDIT MOREZI</i>




REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E MJEDISIT, PYJEVE DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Rruga "Durrësit" Nr. 27 Tiranë, Tel. 04 224 572 Fax. 0 4 270 627 www.moe.gov.al

Nr. 3/2 Prot. Tiranë, më 31.05.2007

Vendimi nr. 6, Nr. 243 Regj.

ÇERTIFIKATË

Në mbështetje të vendimit të Këshillit të Ministrave Nr. 268, datë 24.04.2003 "Për çertifikimin e specialistëve, për vlerësimin e ndikimit në mjedis dhe auditimin mjedisor":

"Raimina HAKRAMA"

Çertifikohet për hartimin e raporteve të vlerësimit të ndikimit në mjedis, për të kryer auditimin mjedisor, për hartimin e ekspertizave për probleme mjedisore dhe thirrjen si ekspert për të vlerësuar një raport të vlerësimit të ndikimit në mjedis ose rezultatet e një auditimi.

MINISTRI
L. Xhuveli
Lufter XHUVELI

