

RAPORTI TEKNIK

I

PROJEKTIT TË PROPOZUAR.

a) Qëllimi i projektit të propozuar.

Qëllimi i zhvillimit të këtij projekti ka të bëjë me zhvillimin në mënyrë gjys artizanale të prodhimit të verës dhe rakisë, për tregti në subjekte fizikë dhe juridikë të vendit. Projekti i zhvilluar mbështet në traditën e vendit tonë për prodhimin e verës dhe në mënyrë të veçantë të rakisë. Është një projekt i zhvilluar tani më prej disa kohësh, duke fituar një përvojë të mirë në këtë fushë, megjithëse në përbërje të tij, nuk ka linja të mirëfillta teknologjike të njohura tashmë për prodhimin e verës. Për të qënë realistë, duke vlerësuar operacionet e punës që kryhen, kjo nuk mund të emërtohet kandinë por thjeshtë një punishte.

b) Planimetria e vendndodhjes së projektit.

(ku të pasqyrohen në hartëtopografike kufijtë e sipërfaqes, të shoqëruar me koordinatat, sipas sistemit koordinativ GAUS KRUGE, fotografi dhe të dhëna për përdorimin ekzistues të sipërfaqes që do të përdoret përkohësisht apo përherë nga projekti, gjatë fazës së ndërtimit apo funksionimit të veprimtarisë).

Objekti ku zhvillohet kjo veprimtari është pjesë e një sipërfaqeje tëmbjellë me rrush të varieteteve të ndryshme, ku rreth 70 % e prodhimit të tij shkon për përpunim për prodhim vere dhe rakije dhe rreth 30 % për treg të përditshëm.

Objekti gjendet në krahun e djathtë të rrugës automobilistike që lidh të gjithë fshatrat e kësaj zone me Qytetin e Elbasanit si dhe me rrugët automobilistike kombëtare Elbasan –Tiranë dhe Elbasan –Durrës.



Vreshti i rrushit së bashku me këtë objekt janë ndërtuar para më shumë se 10 vitesh, dhe tani ky vresht është duke dhënë prodhime të qëndrueshme të çdo lloj varieteti të mbjellë aty. Objekti një

katësh me sipërfaqe 240 m² (24 x 10), është konceptuar dhe ndërtuar në funksion të këtij vreshti, duke shërbyer si magazinë për mbajtjen e veglave të punës, të prodhimit të vjelun si dhe ambjentit hidro-sanitare. Duke parë ecurinë e zhvillimit të vreshtës, një pjesë e kësaj godine u rikonstruktua për të ndërtuar në të ambjente të përshtatëshme për përpunimin e rrushit për të bërë verë dhe raki.

Aktualisht puna ndëtimore dhe e instalimit të pajisjeve më tënevojshme për këtë aktivitet ka përfunduar dhe nuk ka asnjë lloj programi afat shkurtër për kryerjen e investimeve të reja.

c) Informacioni për qendrat e banuara, nëzonën ku propozohet të zbatohet projekti.

(shoqëruar me fotografi dhe të dhëna për distancën e tyre nga vendndodhja e projektit të propozuar, si dhe përcaktimin e njësisë së qeverisjes vendore që administron territorin ku propozohet projekti).

Teritori ku zhvillohet ky aktivitet është në juridiksionin e njësisë së qeverisjes vendore Bradashesh, të Bashkisë Elbasan. (Derinë Qershor 2015 Komuna Bradashesh, tani Bashkia Elbasan).

Kjo zonë njihet për një drejtim zhvillimi kryesisht bujqësor, me kultivim kryesisht të pemtarisë, perimeve dhe ushqimit për kafshët e imta (kryesisht dele) dhe lopët. Në zonën në fjalë kanë qënë ndërtuar sera të kultivimit të perimeve për eksport dhe pas vitit 1991, tokat ju ndanë fshatarëve që punonin në ferma dhe pjesërisht banorëve të tjerë të zonës. Krahas zhvillimit të bujqësisë, në anë të rrugës kombëtare Elbasan–Tiranë–Durrës kanë fillaur të zhvillohen veprimtari të shërbimeve të ndryshme si bar-restorante, servisë makinash, pika – karburanti, kalçeto futbolli, etj.

Veprimtaria që ne trajtojmë gjendet pothuajse e shkëputur nga qendra e banuar e fshatit. Shtëpija më e afërt është në anën tjetër të rrugës automobilistike, në një distancë prej rreth 40 m larg saj në vijë ajrore.

ç) Skicat dhe planimetritë e objekteve dhe strukturave të projektin, si dhe mënyrat dhe metodat që do të përdoren për ndërtimin e objekteve dhe strukturave të projektit.

Bashkangjitur këtij materiali keni fletë më kryesore të projekteve të zbatuar për ndërtimin e këtij objekti.

Siç përmendëm edhe më lart, kanë përfunduar të gjitha punimet e ndërtimit dhe të instalimit të pajisjeve për kryerjen e këtij aktiviteti.

d) Përshkrimi i proceseve ndërtimore dhe teknologjike, përfshirë kapacitetet prodhuese/përpunuese, sasi të lëndëve të para dhe produktet përfundimtare të projektit.

i. Përshkrimi i proceseve ndërtimore.

Aktualisht puna ndërtimore dhe e instalimit të pajisjeve më të nevojshme për këtë aktivitet ka përfunduar dhe nuk ka asnjë lloj programi afat shkurtër për kryerjen e investimeve të reja.

ii. Përshkrimi i proceseve teknologjike.

◆ Prodhimi verës.

Vera është një pije alkoolike e përftuar nga fermentimi i lëngut të rrushit. Gjatë fermentimit të rrushit të shtrydhur mikroorganizmat konsumojnë sheqerin i cili gjendet në fruta dhe e shndërrojnë atë në alkool. Sipas varieteteve të ndryshme të rrushit prodhohen edhe llojet e ndryshme të verës, që në rastin tonë janë e kuqe ose e bardhë. Vera e kuqe përfitohet nga mushti (pulpa) prej rrushit të kuq apo të zi që kalon nëpër fermentim së bashku me lëvoren e rrushit, gjersa vera e bardhë zakonisht përfitohet me fermentimin e lëngut i cili del nga kokrra e rrushit të bardhë me shtypje.

Pas mbledhjes, bistakët/veshët e rrushit pastrohen nga gjethet dhe kokrrat e prishura dhe lahet. Larja kryhet duke i vendosur ato në një sitë metalike me bira relativisht të vogla, dhe duke hedhur mbi të ujë në formën e një dushi. Pas kullimit, rrushi shtrydhet duke kaluar në



shtrydhësin me dy cilindra. Sipërfaqja e jashme e këtyre cilindra është e godrinuar dhe, dukeqënëse ato rrotullohen në drejtim të kundër me njeri tjetrin, realizojnë shtrydhjen e rrushit. Largësia ndërmjet dy cilindra është e rregjistruesshme, duke bërë kështu një shtrydhje sipas kërkesës së produktit që duam të marrim.

Shtypja është proces i shtrydhjes me butësi të kokrrave të rrushit dhe i çarjes së lëkurës që të liroj përmbajtjen nga kokrra e rrushit. Në

përgjithësi kur prodhohet verë e bardhë atëherë shtrydhet vetëm fryti. Për verërat e kuqe për shkak se lëkura përmban sasi të madhe të tanines ato largohen vetëm para fermentimit.

Rrushi i shtrydhur kalon në vaskat e dekantimit, të ndërtuar prej betoni dhe të veshura nga brenda me fletë xhami, duke siguruar kështu një pastërit të lartë të lëngut që fermentohet. Vaska e dekantimit ka 7 dhoma depozitimi, të gjitha në formë drejkëndëshi të cilat mbajnë të githa bashkë 12 ton, rrush të shtrydhur.

Gjatë fermentimit, i cili zakonisht zgjat deri dy javë, majaja shëndron pjesën më të madhe të sheqerit nga lëngu i rrushit në etanol (alkool). Pas kësaj, lëngu transferohet në një tjetër vaskë për fermentim të mëtejshëm, gjatë të cilit sheqeri mbetur shëndrohet më ngadalë në alkool dhe vera

fillon të kthjellohet. Temperatura gjatë fermentimit ndikon në shije dhe shpejtësinë e prodhimit të produktit, sikurse edhe në shpejtësinë e fermentimit. Për verërat e kuqe, temperature e dëshiruar është 22 deri 25 °C, dhe për verërat e bardha prej 15 deri 18 °C.

Për çdo gram të sheqerit të konvertuar, përafërsisht fitohet rreth gjysëm grammi alkool, kështu që, të arrihet 12 % alkool koncentrim, mushti duhet të përmbaj rreth 24 % sheqer. Paskësaj, fillon menjëherë të kryhet procesi i filtrimit dhe ai i mbushjes së shisheve.

Filtrimi i verës bëhet që të arrihet qartësimi dhe stabilizimi mikrobial. Gjatë këtij procesi largohen grimcat e mëdha të cilat ndikojnë në pamjen vizuale të verës si dhe organizmat të cilat ndikojnë në stabilitetin e verës, duke zvogëluar apo eliminuar mundësitë e rifermentimit apo prishjes së verës.

Verërat e prodhuara futen në shishe prej qelqi me vëllim $\frac{3}{4}$ litra dhe mbyllen me tapa. Ato etiketohen dhe vendosen në kuti kartoni, duke i sistemuar në një ambient të freskët e të pandriçuar. Ato qëndrojnë këtu deri në tregtimin e tyre.

Koha prej prodhimit deri tek pirja mund të varioj disa muaj deri në disa vite. Vetëm rreth 10 % prej të gjithë verërave të kuqe dhe 5 % prej verërave të bardha shijojnë ma mirë mbas pesë viteve se do të shijojnë pas një viti. Mvarërsisht nga kualiteti i rrushit dhe llojit të verës, disa nga këta hapa mund të kombinohen ose të hiqen për të fituar lloje të veçant të verës.

◆ Prodhimi rakisë.

Rakia është pije alkoolike e cila prodhohet nga fermentimi i rrushit, zjerja e fermintit të krijuar dhe distilimi i tij. Prodhimi i rakisë kalon në disa procese pune, që janë :

- vjelja e rrushit,
- larja dhe shtypja e tij,
- vendosja në fuçi të izoluar hermetikisht në mënyrë që të ndodhë fermentimi
- distilimi i rakisë
- mbushja e shisheve.

Vjelja, larja dhe shtrydhja e rrushit, janë të njëjtat procese të përshkruara edhe për prodhimin e verës. Rrushi i shtrydhur, vendoset në fuçi platike me aftësi mbajtëse deri në 50 litra, të cilat mbyllen në mënyrë hermetike. Fuçitë e mbushura vendosen në banakët mbajtës të tyre duke qëndruar aty deri sa t'i nëshetrohen procesit të zjerjes/distilimit.



Prodhuesi ka eksperiencën e mjaftueshme për të përcaktuar kohën limit të përfundimit të procesit të fermentimit dhe për të vendosur fillimin e procesit të zjerjes/distilimit. Kjo mund të përcaktohet edhe me ndihmën e mushtometrin për të parë nëse rrushi është fermentuar. Fermentimi (tharmimi) është reaksioni anaerobik, metabolik, energji lëshues i një molekule ushqyese si glukozja. Gjatë këtij procesi nuk ndodh oksidim. Fermentimi prodhon laktaze, acid acetik, etanol, ose ndonjë produkt tjetër të thjeshtë.

Zjerja e fermentit bëhet në kazanin e rakisë me kapacitet 100 litra. Janë dy kazanë të tillë. Ato vendosen mbi vatrat e zjarrit, që krijohet nga djegia e GLN-së. Zjerja është një proces që kërkon një kujdes të veçantë sepse duhet të mbahet një temperaturë jo më poshtë se 100 °C për të siguruar një avullim konstant të gjithë masës së fermentit të future në kazan.

Avujt e krijuar “mblidhen” në kapakun në formë sferike të kazanit dhe nëpërmjet tubit të tij, kalojnë në ftohësin apo kondensuesin e tij. Kondensuesi është i ndërtuar nga dy tuba koaksialë të pregatitur zakonisht prej fletësh bakri. Në tubin qëndror kalojnë avujt që vijnë nga kazani ndërsa, në sipërfaqen e jashtme të tij, në drejtim të kundërt të lëvizjes së ajrit, rrjedh uji ftohës. Lëngu/kondesati rrjedh drejtpërsëdrejti nga tubi në enën prej qelqi, të vendosur nën të. Punonjësi ndjek gjatë gjithë kohës procesin e zjerjes, duke kontrolluar intensitetin e zjarrit, temperaturën e ujit ftohës, në pikën e daljes së tij nga kondensuesi si dhe shpejtësinë e rrjedhjes së kondesatit apo rakisë së prodhuar. Ai mat gradën apo fortësinë e rakisë së futur në enën prej qelqi. Zakonisht rakia e prodhuar me të njëjtën gradë/fortës mblidhet në enë të veçantë. Në përfundim të zjerjes së një kazanit (100 litra) mblidhen zakonisht tre lloje rakish, të vlerësuar nga fortësia, Fortësi maksimale ose si njihet pikë e parë, fortësi normale që është sasia maksimale e mundëshme si dhe ai që quhet ujë rakije. Drejtuesi i subjektit, në përfundim të procesit të zjerjes së gjithë sasisë së programuar të fermentit, vendos të bëjë përzjerjet e sasive të rakisë së prodhuar, duke rregulluar gradacionin normal si dhe në raste të caktuara shijen apo aromën. Rakija e prodhuar ambalazhohet në shishe qelqi ½ litra ose në ¾ litra, duke u taposur dhe etiketuar. Shishet vendosen në kuti kartoni dhe kështu ajo është e gatëshme për treg.

Gjatë një viti/sezoni prodhimi merret deri 25 ton rrush i varieteteve të ndryshme, nga vreshti familjar. Kjo sasi ndahet respektivisht në 7 ton për prodhim vere dhe 18 ton për prodhim rakije. Nga kjo sasi e rrushit të përpunuar merret respektivisht deri 3 ton verë dhe gati po 3 ton raki. Kështu, në rastin e prodhimit të verës kemi një humbje teknologjike prej rreth 50 % të peshës së përgjithëshme të rrushit. Ndërsa, në rastin e prodhimit të rakisë kjo humbje shkon në rreth 80%. E gjithë sasia e bërësive të dala në përfundim të dy proceseve respektivisht 3.5 ton dhe 15 ton, gjithsej 18,5 ton shpërndaht mbi sipërfaqen e tokës së vreshtit, dhe shërben si pleh organik për të.

dh) Informacionin për infrastrukturën e nevojshme për lidhjen me rrjetin elektrik, furnizimin me ujë, shkarkimet e ujërave të ndotura dhe mbetjeve, si dhe informacionin për rrugët ekzistuese të aksesit apo nevojën për hapje të rrugëve të reja.

Që në kryerjen e investimeve për ndërtimin e godinës janë kryer lidhjet e saj me rrjetet inxhinjerie të fshatit. këtë ujë sjellës..

Objekti furnizohet me energji elektrike nga rrjeti furnizues i fshatit, në bazë të kontratës së bërë me Drejtorinë Rajonale të OSSH, për një fuqi elektrike të instaluar prej 9 kWh.

Objekti furnizohet nga rrjeti ujësjellës i fshatit, po në bazë të kontratës së bërë me subjektin që administron këtë ujësjellës. Konsumi i ujit të pijshëm është relativisht i vogël sepse ai përdoret kryesisht për nevoja humane, të punëtorëve sezonal që punojnë këtu.

Ka një rrjet të shkarkimit të ujrave që dalin nga ambjenti hidro-sanitar, i cili shkarkon po në rrjetin përkatës të fshatit.

Investitori ka ndërtuar një vaskë betoni e cila mbledh ujrën e shiut si dhe ujrën që dalin nga drenazhet e vreshtës. Këto ujra përdoren për vaditje si dhe për larjen e ambjenteve të punës.

Mbetjet teknologjike, bërsitë që dalin gjatë fermerimit të rrushit, hidhen në një gropë dhe mbulohen me argjilë/dh

□. Pas kompostimit

Objekti është fare pranë rrugës automobilistike që lidh fshatrat e këtij rajoni me Qytetin e Elbasanit dhe rrugët kombëtare Elbasan-Tiranë-Durrës. Kështu ai ka një lidhje të natyrshme me këtë rrugë, duke mos patur nevojë të kryej investime për lidhje të tjera.

e) Programi për ndërtimin, kohëzgjatjen e ndërtimit, kohëzgjatjen e planifikuar për funksionimin e projektit, kohën e mundshme të përfundimit të funksionimit të projektit dhe, sipas rastit, edhe fazën e planifikuar të rehabilitimit të sipërfaqes, pas mbarimit të funksionimit të projektit.

i. Programi për ndërtimin dhe kohëzgjatjen e ndërtimit.

Aktualisht puna ndëtimore dhe e instalimit të pajisjeve më të nevojshme për këtë aktivitet ka përfunduar dhe nuk ka asnjë lloj programi afat shkurtër për kryerjen e investimeve të reja.

ii. Programi për kohëzgjatjen e planifikuar për funksionimin e projektit.

Ngritja e një linje përpunimi rrushi për prodhimin e verës dhe të rakisë, është funksion i një investimi të madh në vlerë dhe në kohë, për krijimin e një vreshte me varietete të ndryshme rrushi. Kështuqë, aktualisht nuk egziston asnjë lloj programi apo projekti për mbylljen e këtij aktiviteti.

Duhet të pranojmë se kemi të bëjmë me një investim që mund të mbyllet pa ndonjë kosto të madhe, për arsye që vijojnë:

- ◆ Godina mbetet në funksion të vreshtit, duke shërbyer si magazinë veglash, prodhimi rrushi deri në daljen e tij në treg, etj.
- ◆ Pajisjet e instaluara mund të shiten për t'u ripërdorur për të njëjtin qëllim ose të pamundësi të kësaj, të shiten si metal i zakonshëm, në pikat e grumbullimit të hekurishteve.
- ◆ Të gjitha këto nuk kërkojnë investime të konsiderueshme vetëm se sjellin përkeqsim të bilançit financiar të veprimtarisë që mbyllet.

ë) Lëndët e para që do të përdoren për ndërtimin dhe mënyra e sigurimit të tyre (materiale ndërtimi, ujë dhe energji).

Aktualisht puna ndëtimore dhe e instalimit të pajisjeve më të nevojshme për këtë aktivitet ka përfunduar dhe nuk ka asnjë lloj programi afat shkurtër për kryerjen e investimeve të reja. Kështu nuk ka përdorim të asnjë lloj lënde apo material ndërtimi, ujë dhe energji të nevojshme, për të kryer ndërtimin.

f) Informacioni për lidhjet e mundshme të projektit me projekte të tjera ekzistuese përreth/pranë zonës së projektit.

Natyra e zhvillimit të kësajveprimatrije është gjys artizanale, e cila kufizon ndjeshëm kapacitetet përpunuese dhe ato prodhuese dhe, nuk është e lidhur me zhvillime të projekteve të ngjashme të zonës siç mund të jetë ai i prodhimit të rrushit, nga fermerë të kësaj zone.

Në afërsi të zhvillimit të këtij aktiviteti gjendet një pikë servisi dhe një bar-kafe që janë pronë e familjes së investitorit dhe që nuk ndikojnë reciprokisht në zhvillimet e njera tjetërs.

g) Informacioni për alternativat e marra në konsideratë, për sa i takon përzgjedhjes së vendndodhjes së projektit dhe teknologjisë që do të përdoret.

Zhvillimi i veprimtarisë për prodhimin e verës dhe të rakisë është rezultat i zhvillimit të suksesshëm të vreshtarisë. Kështu që, kjo mbetet alternativa më e mirë e mundëshme për këtë subjekt sepse ka pronë të tij një vresh që jep prodhime të pjaftueshme për treg dhe përpunim.

Lidhur me zgjedhjen e teknologjisë që përdoret duhet pohuar se ajo është e njohur dhe e zbatuar në vendin tonë. Ndryshimi qëndron në pajisjet që shfrytëzohen. Janë pajisje që punojnë në mënyrë individuale, të palidhura me njera tjetrën me pajisje ndihmëse dhe që shfrytëzohen drejtpërsëdrejti nga puna njerzore. Pra, kemi të bëjmë me një proces pothuajse artizanal të prodhimit të verës dhe të rakisë. Janë mundësitë e kufizuara financiare dhe ato teknike që kanë kufizuar kryerjen e një investimi të vlerësueshëm për ndërtimin e një kantine vere.

gj) Të dhënat për përdorimin e lëndëve të para gjatë funksionimit, përfshirë sasinë e ujit të nevojshëm, të energjisë, lëndëve djegëse dhe mënyrën e sigurimit të tyre.

Lëndë e parë e kësaj veprimtarije është fruti i rrushit, që duhet të plotësojë treguesit cilësor të kërkuar në funksion të prodhimit që kërkon të realizosh.

Cilësia është rezultante e kombinimit të gjithë komponenteve fizik, kimik dhe organo-leptik të rrushit. Në nivelin e prodhimit të vreshtit, ndiqet një strategji “prodho me pak por me cilësi”. Vjelja e rrushit bëhet kur kokrrat e rrushit janë pjekur sipas veçorive të llojit. Praktikisht vjelja bëhet me destinacion për konsum të fresket dhe përpunim. Përcaktimi i kohës së përshtatëshme për vjeljen e rrushit është një moment i rëndësishëm për arritjen e cilësisë, sepse rrushi ndërpret pjekjen e mëtejshme menjëherë mbas vjeljes së tij. Menjëherë pas vjeljes rrushi vendoset në arka plastike dhe transportohet në vendin ku ai do përpunohet.

Rrushi është produkt i vreshtës në pronësi të familjes.

Uji është lëndë ndihmëse, sepse ai përdoret si element ftohës në pajisjen kondensuese, gjatë procesit të zjerjes së rakisë. Kemi një sistem qarkullimi të mbyllur të ujit, i cili nuk lejon derdhjen e pakontrolluar të tij. Ky sistem përbëhet nga një depozitë me kapacitet 500 litra, një pompë uji dhe tubacionet lidhëse ndërmjet tyre dhe pajisjes kondensuese. Kështu me fillimin e procesit kemi mbushjen e depozitës dhe gjatë zhvillimit të tij shtesa të nevojshme jo më shumë se 1 % të sasisë së përgjithëshme ose 5 litra për çdo ditë pune.

Uji blihet nga subjekti që administron rrjetin ujë-sjellës të fshatit.

Energjitë e harxhuara.

- ◆ Energji elektrike, për ndriçimin e ambjenteve të punës dhe për vënien në punë të pompës së ujit, për një fuqi të instaluar rreth 9 kWh. Energjia elektrike blihet nga OSSH-ja.
- ◆ Përdorim i gazit të lëngëzuar të naftës (propan+butan) nga djegia e të cilit arrihet zjerja e bërsive të rrushit për prodhimin e rakisë. Gjatë një cikli prodhimi konsumohen rreth 70 litra G.L.N. i cili blihet në subjektet që merren me tregtimin e tij, në bombola 10-15 litra.

h) Aktivitete të tjera që mund të nevojiten për zbatimin e projektit, si ndërtimi i kampeve apo rezidencave etj.

Nuk është i nevojshëm kryerja e investimeve për ndërtimin e kampeve apo rezidencave.

- i) Informacioni për lejet, autorizimet dhe liçencat e nevojshme për projektin, në përputhje me përcaktimet e bëra në legjislacionin në fuqi, si dhe institucionet kompetente për lejimin/ autorizimin/licencimin e projektit.

Investitori është i detyruar të zbatojë të gjitha detyrimet ligjore që rrjedhin nga legjislacioni i vendit dhe që kanë lidhje të drejtpërdrejtë me veprimtarinë e tij. Në vijim po përshkruajmë disa prej ligjeve kryesore si dhe përcaktimet respektive të tyre :

- ◆ Ligji Nr. 9863, datë 28.01.2008 “PËR USHQIMIN” i ndryshuar me Ligji Nr

Neni 3 Përkufizime.

Termi “ushqim” përfshin, gjithashtu, pijet, çamçakëzin, aditivët ushqimorë dhe çdo substancë tjetër që, në mënyrë të qëllimshme, bëhet pjesë e ushqimit gjatë përpunimit, përgatitjes ose trajtimit. Termi “ushqim” përfshin edhe ujin.....

Neni 19 Aplikimi, miratimi dhe regjistrimi

1. Stabilimentet për prodhimin primar të ushqimeve regjistrohen në regjistrin e Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.

8. Operatorët e biznesit ushqimor janë të detyruar që, për ushqimin që ata prodhojnë, të shënojnë, në etiketë dhe/ose nëdokumentacionin shoqërues, numrin e regjistrit.

- ◆ Ligji Nr.10 081, datë 23.02.2009 “Për liçencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë” indyshuar me Ligjin Nr 6/2015 për disa ndryshime dhe shtesane ligjin nr.10081, datë 23.2.2009, “Për licencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë”

Neni 15

Kompetenca për trajtimin e liçencave/autorizimeve/lejeve

1. Liçencat dhe lejet, sipas fushave dhe kategorive, në kompetencë të institucioneve qendrore, parashikohen në shtojcën që I bashkëlidhet këtij ligji dhe është pjesë përbërëse e tij.

Sipas **Shtojcës I**, ky aktivitet duhet të pajiset me **Liçencë II/1** (Fusha II Ushqimi dhe shëndeti 1.Licencë Prodhimi dhe/ose tregtimi i ushqimeve)

- ◆ Ligji Nr.7643, datë 02.12.1992 “Për inspektoriatin sanitar shtetëror” (i ndryshuar).

Neni 12

Ndërmarrjet, institucionet shtetërore e private dhe personat e tjerë fizikë e juridikë, vendas ose të huaj, për ndërtimin dhe **rikonstruksionin e objekteve të ndryshme janë të detyruar të kërkojnë pëlqimin e Inspektoratit Sanitar Shtetëror.**

Neni 21

Organet e Inspektoratit Sanitar Shtetëror kanë për detyrë të **pajisin me librezë shëndetësore gjithë personat që punojnë në objektet e prodhimit, të ruajtjes, transportimit dhe tregtimit të produkteve ushqimore,.....**

- j) Kopje të lejeve, autorizimeve dhe liçencave që disponon zhvilluesi për projektin e propozuar, në përputhje me përcaktimet e bëra në legjislacioni në fuqi, si dhe institucionet kompetente për lejimin/autorizimin/licencimin e projektit.

Momentalisht subjekti nuk disponon leje/autorizime/liçensa për aktivitetin e përpunimit të rrushit dhe të prodhimit të verës dhe rakisë, me përjashtim të rregjistrimit në organin tatitor, QKR