

RAPORTI
I
VLERESIMIT TE NDIKIMIT NE MJEDIS
TE AKTIVITETIT:
“Prodhim vere dhe ambalazhim e paketim te produkteve
ushqimore (fasule , oriz, miell, sheqer, niseshte)”

Subjekti: “Apolon – 5 ”sh.p.k

Vendndodhja: Arbane, Vaqarr, Qarku Tirane

Tirane, 2015

PERMBAJTJA

 Baza ligjore

1. **PERSHKRIMI I AKTIVITETIT**
2. **PERSHKRIMI I TEKNOLOGJISE**
3. **PERSHKRIMI I RAJONIT KU DO ZHVILLOHET AKTIVITETI**
4. **VLERESIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS**
5. **MASAT PER ELEMENIMIN/ZVOGELIMIN E NDIKIMEVE**
6. **KONKLUZIONE DHE REKOMANDIME**

BAZA LIGJORE

Relacioni u pergatit ne zbatim te akteve ligjore dhe nenligjore Mjedisore :

- Ligji nr.10 440 date 07.07.2011 « **Per Vleresimin e Ndikimit ne Mjedis** »
- Ligji Nr.10 431,date 09.06.2011 “ **Per Mbrojtjen e Mjedisit**”
- Ligji nr. 10 448 date 14.07.2011 « **Per Lejet e Mjedisit** »
- VKM nr.419 date 25.6.2014 « **Per miratimin e kerkesave te posacme per shqyrtimin e kerkesave per leje mjedisi te tipave A,B dhe C per transferimin e lejeve nga nje subjekt te tjetri, te kushteve per lejet respektive te mejdisit si dhe rregullave te hollesishme per shyrtimin e tyre nga autoritetet kompetente deri ne leshimin e ketyre lejeve nga QKL-ja** ».
- Urdhrin e ministrit nr. 146 dt. 8.5.2007 “**Per miratimin e listes se kuqe te flores dhe faunes**”
- Ligji nr. 9010 dt. 13.02.2003 “**Per administrimin mjedisor te mbetjeve te ngurta**”
- Ligji nr. 8897 dt. 16.05.2002 “**Per mbrojtjen e ajrit nga ndotja**”
- Vendim nr.805 date 4.12.2003 « **Per miratimin e listes se veprimtarive qe ndikojne ne mjedis per te cilat kerkohet leje mjedisore** »
- Ligj nr. 8094 date 21.03.1996 « **Per largimin publik te mbeturinave** »
- Ligji nr. 10 463 date 22.09.2011 “**Per menaxhimin e integruar te mbetjeve**”
- Udhezimin nr 8 dt. 27.11.2007 “**Per nivelin kufi te zhurmave ne mjedise te caktuara**”
- Udhezim nr.1 date 03.03.2009 « **Per detyrat e organeve mjedisore per te siguruar pjese marrjen e publikut dhe te OJF-ve mjedisore ne procesin e vleresimit te ndikimit ne mjedis** »
- Udhezim nr.3 date 19.11.2009 ‘**Per metodologjine e raportit te VNM**’

1. PERSHKRIMI I AKTIVITETIT

➤ Profili i propozuesit

Subjekti "Apolon - 5 "sh.p.k do te ushtroje aktivitetin per prodhim vere dhe ambalazhim te produkteve te ndryshme ushqimore si oriz, etj. Vendndodhja eshte ne Arbane, Vaqarr, Qarku Tirane.

1.1 Qellimi i projektit

Qellimi kryesor i projektit eshte per tu zhvilluar me pas aktiviteti per prodhim vere dhe ambalazhim te produkteve te ndryshme ushqimore si oriz, miell, sheqer, fasule, niseshte etj.

1.2 Vendndodhja

Vendndodhja eshte ne **Arbane, Vaqarr, Qarku Tirane.**

○ Furnizimi me uje dhe kanalizimet

Uji i cili do te sherbeje ne fabrike, do te sigurohet nga rrjeti i zones i ujesjellesit. Ujrat e ndotura te cilat do te dalin nga proceset teknologjike do te shkarkohen ne rrjetin e kanalizimeve.

○ Furnizimi me energji elektrike

Energjia elektrike do te sigurohet nga lidhja ekzistuese e firmes,qe ka me kompanine e furnizimit me energji elektrike.

2- PERSHKRIMI I TEKNOLOGJISE

➤ PROCESI TEKNOLOGJIK

Pas mbledhjes, rrushi shtrydhet dhe lejohet të fermentohet. Vera e kuqe përfitohet nga mushti (pulpa) prej rrushit të kuq apo të zi që kalon për fermentim së bashku me lëvoren e rrushit, ndersa vera e bardhë zakonisht përfitohet me fermentimin e lëngut I cili del nga kokrra e rrushit të bardhë me shtypje, por gjithashtu mund të përfitohet nga mushti i ekstraktuar nga rrushi i kuq me kontakt minimal me lëvoren e rrushit. Verërat Rosé janë të përfituara nga rrushi i zi ku lëngu i ekstraktuar është i lejuar të jetë në kontakt me lëvoren për aq kohë sa ta fitoj ngjyrën e kuqe të qelët (rose), ku lejohet një sasi e vogël e taninës të kalojë në lëng, e cila gjendet në lëvoren e rrushit.

Përgjatë fermentimit primar, i cili zakonisht zgjat prej një deri deri dy javë, majaja shëndron pjesën më të madhe të sheqerit nga lëngu i rrushit në etanol (alkool). Pasmfermentimit primar, lëngu transferohet në rezervuar për fermentim sekondar. Aty, sheqeri mbetur ngadalë shëndrohet në alkool dhe vera kthjellohet. Më pas vera lejohet të qëndrojë në rezervuar të drurit para se të mbushen shishet, me kete rast vera fiton një aromë ekstra, gjersa të mbushen menjëherë në shishe. Koha prej prodhimit deri tek pirja mund të variroj prej disa muaj ose vitesh për vererat e vjetëruara.

Prej të gjithë faktorëve të cilat ndikojnë në kualitetin e verës, kualiteti i rrushit është faktori më i rëndësishëm determinues i cili ndikon në kualitetin e verës. Kualiteti i tyre nuk vlerësohet vetëm nga varieteti, por gjithashtu edhe nga kushtet atmosferike përgjatë sezonës së kultivimit, përmbajtja tokës, koha prodhimit, dhe mënyra e vjeljes. Kombinimi i këtyre efekteve zakonisht referohen si origjinë.

Sektoret kryesor janë :

Sipërfaqja godine është e ndarë në këto objekte kryesore :

- Reparti i prodhimit që është reparti më i madhe me një sipërfaqe rreth rreth 640 m²
- Ambjentet e erreta të ruajtjes së verës në fuçi druri
- Zyrat
- Ambjentet e larjes dhe përgatitjes së ambalazhit
- Ambjentet higjieno sanitare

Skema teknologjike

Perpunimi i rrushit, ka një skemë të thjeshtë teknologjike si më poshtë:

- Kontrolli i lëndës së parë, që është rrushi
- Peshimi i lëndës së parë
- Larja me ujë të bollshëm
- Optimi i rrushit
- Fermentimi i parë,
- Fermentimi i dytë
- Vjetërimi (stazhionimi)
- Mbushje- ambalazhim
- Magazinimi

Ambalazhimi dhe paketimi i produkteve të ndryshme ushqimore si : oriz, sheqer, miell, fasule, nisështet etj do të bëhet me mjete të posaçme të një teknologjie të lartë.

3. PERSHKRIMI I RAJONIT KU DO ZHVILLOHET AKTIVITETI

3.1.Pozita Gjeografike

Tirana ndodhet 110 [metra](#) mbi nivelin e detit. Lartësia mesatare e fushës së Tiranës është 521 m, kurse dy malet më të larta rrez të cilëve shtrihet janë [Mali i Dajtit](#) me 1612 m dhe [Mali me Gropa](#) me 1828 m. Qyteti gjendet rreth 34 kilometra larg [detit Adriatik](#) në perëndim. Nga jugu dhe perëndimi rrethohet nga kodra relativisht të ulta, kurse nga ana veriperëndimore Tirana shtrihet mbi një zonë të rrafshët. Në periferinë veriore kalon [lumi i Tiranës](#). Disa kilometra më tutje nga ana jugore rrjedh [lumi i Erzenit](#). Sipërfaqja e qytetit të Tiranës është rreth 31 km², ndërsa sipërfaqja e gjithë rrethit është 1288 km² dhe përfshin katër qendra: Tiranën, [Vorën](#), [Krrabën](#) dhe [Kamzën](#) si dhe 150 fshatra. Qendrën e Tiranës e përshkon [përroi i Lanës](#) i cili në grykëderdhje bashkohet me [lumin Ishëm](#).

3.2 Kushtet klimatike

Ajri është me lagështi mesatare 60-80%. Përsa i përket cilësisë së ajrit ai konsiderohet jo shumë i ndotur pasi zona nuk është zone industriale që të prodhojë gaze ndotëse për ajrin. Ndotja e ajrit vjen vetëm nga pluhurat që krijohen nga levizja e automjeteve apo dhe aktivitete të tjera njerëzore. Temperatura mesatare vjetore është 16°C. Sasia mesatare e reshjeve është 1297mm. Lartësia mesatare mbi nivelin e detit 57m. Tirana ka 331 ditë me diell në vit dhe këto kushtëzohen nga pozicioni gjeografik, vranësirat dhe pozicioni i vendit të matjes. Intensiteti i rrezatimit të drejtpërdrejtë i diellit është më i lartë në muajin Maj, ndërsa më i ulët në Dhjetor. Kurse vlera më e lartë në mesditë është gjatë muajit Korrik. Reshjet në Tiranë kryesisht përfaqësohen nga rëniet e shiut, që kapin shifrën 128 -139 ditë reshje në vit. Lagështia mesatare ditore e ajrit është rreth 72%. Tirana ka një thatësi të zgjatur që varion nga 9 deri 11 javë në vite.

Tirana - Temperatura dhe reshjet mesatare mujore

	Janar	Shkurt	Mars	Prill	Maj	Qershor	Korrik	Gusht	Shtator	Tetor	Nëntor	Dhjetor	
Temp. Maks. (°C)	12	12	15	18	23	28	31	31	27	23	17	14	Ø 20,9
Temp. Mini. (°C)	-8	-8	-4	-1	3	6	11	10	5	1	-3	-7	Ø 0,4
Reshje (mm)	135	152	128	117	122	86	32	32	60	105	211	173	Σ 1.353

3.3 Era

Eshte një element shumë i ndryshueshem nga një zonë në një tjetër për shkak të ndikimit të madh që relievi ka mbi të. Megjithatë, duke marrë parasysh kushtet gjeografike të zonës dhe relievit përreth, erërat nuk karakterizohen nga një shpejtesi e madhe . Erërat mbizotëruese janë kryesisht lindore dhe juglindore dhe ndonjëherë ka erëra te nxehta .

3.4 Lagështia

Zona ne fjale eshte e karakterizuar nga një nivel relativisht i lartë i lagështisë, me një vlerë vjetore mesatare prej 73%. Vlera më e ulët është vërejtur në korrik me 67% dhe më të lartë në dhjetor me 76%.

3.5 Toka/Flora/Fauna

Tokat ne kete zone jane ngjyre hiri, kafe qe shtrihen ne formen e brezave vertikale deri ne lartesite me te medha te zones. Ky ekosistem perfaqesohet nga tokat e mbjella me kultura te ndryshme bujqesore dhe nga druret frutore qe jane mjaft te perhapur ne kete rajon. Toka e zones nuk eshte e kultivueshme dhe nuk perfaqeson siperfaqe te shfrytezueshme si kullote.

4. VLERESIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS

- **Ndikimet ne popullsi**

Duke qene se veprimtaria eshte kantine vere per per prodhimin e veres dhe ambalazhimin e produkteve te ndryshme ushqimore, duhet vene ne dukje se kjo nuk shkakton zhurma mbi normat e lejuara e si rrjedhim nuk shkakton asnje lloje ndikimi negativ per shendetin e njerezve e ne vecanti te punonjesve te ketij aktiviteti apo te zones ku ndodhet ky aktivitet.

- **Ndikimi nga zhurmat**

Gjat procesit te grumbullimit, perpunimit te rrushit dhe prodhimit te veres dhe paketimit te produkteve te ndryshme ushqimore, zhurmat qe gjenerohen jane brenda normave te lejuara per kete lloji tekniologjie. Impjanti eshte instaluar ne ambjente te mbyllura, objekti eshte i rrethuar me mur rrethues edhe pse eshte e distancuar nga qendra e banuar. Zhurma qe gjeneron makina e shtypjes se rrushit (eagrapompa) eshte nje periudhe kohe te shkurter, ne kohen e sezonit dhe operacionet e tjera jane artizanale, gjenerohen zhurma nga levizja e automjeteve qe jane zhurma te zakonshme te makinave, automjetet jane te subjektit dhe do te marre masa qe te jene te kolauduara dhe brenda kushteve teknike.

- **Ndikimet ne toke**

Mbetjet e ngurta teknologjike jane bersite e rrushit qe shkarkohen pas procesit te fermentimit te pare. Keto mbetje thahen ne ambjentin e jashtem te kantines dhe pastaj tregetohen per te trete tek fermeret per qellime pleherimi. Mbetjet e ngurta krijohen vetem ne sezonin e prodhimit dhe asgjeshen ne nje kohe shume te shkurter . Gjate procesit te perpunimitte rrushit dhe prodhimit te veres dhe pijeve alkoolike, mbetjet e imta ne forme te lenget nuk paraqesin rrezik ndotje, pasi ato shkarkohen ne kanal in e ujrave te zeza. Persa i takon emetimeve ne ajer, ato perfaqesohen nga shkarkime te paperfillsheme gjate procesit te prodhimit te pijeve alkoolike, qe eshte brenda kushteve teknike dhe normativave te percaktuara ne vendimin nr 435.

- **Ndikimet ne ajer**

Veprimtaria e objektit nuk eshte burim i emetimeve ne ajer te gazeve qe mund te ndotin atmosferen, nuk ka erera te keqia shqetesuese per komunitetin perreth e as per punonjesit . Aktiviteti nuk ka ndikim mbi atmosferen, perberjen e saj dhe klimen. Si rrjedhim nuk ndikon ne shendetin e njerezve, te flores dhe faunes perreth. Gjate veprimtarise nuk do te perdoren lende kimike te ndaluara me ligj dhe as lende ozonholluese

5. MASAT PER ELEMINIMIN/ZVOGELIMIN E NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS

Masat per minimizimin e tyre:

- Grumbullimi i mbetjeve te ngurta teknologjike, bersite e rrushit, rrethimi I vendit ku do te grumbullohen deri sa te thahen dhe me teje do teterhiqen nga fermeret per pleherimin e tokes.
- Evadimi i mbetjeve te ngurta qe jane mbetje te zakonshme urbane, ne vendet e caktuara nga pushteti vendor
- Vendorsja e sistemit per mbrojtjen nga zjarri. Kjo do te realizohet me fikseme uje, perdorimi i fikseve me shkume kimike .
- Do te behet me efkas agjitacioni figurativ i rregullores se sigurimit teknik duke afishuar pjese te saj ne vende te dukshme nga teknolloget e vendit te punes.
- Zbatimi me rrigorozitet i rregullave te sigurimit teknik.

6. KONKLUSIONE DHE REKOMANDIME

- Te zbatohet me rigorozitet parametrat teknologjik
- Kryerja e analizave organo leptike dhe kimiko fizike te lendes se pare dhe produktit te gatshem.
- Te beje monitorimin e shkarkimeve teknologjike ne menyre periodike, sipas nje grafiku te caktuar per te ruajtur parametrat ne vlerat e lejuara
- Te kryej ne menyre te vazhdueshme analizat bakteriale te ujit qe perdor ne procesin teknologjik te prodhimit te veres.
- Duhet te merret lenda e pere cilesore (rrushin) per nje prodhim cilesor .
- Te punesohen punonjes me pervaqe qe e njohin kete lloj aktiviteti.
- Te mos krijohet asnje lloj shqetesimi per komunitetin per rreth.
- Te zgjerohet siperfaqen e gjelberuar.
- Te monitorohet niveli i ndotjes akustike.
- Kontrolli dhe zbatimi i rregullave te sigurimit teknik dhe mbrojtja nga zjarri.
- Bashkepunimi me organet e specializuara dhe me agjensine rajonale te mjedisit.