



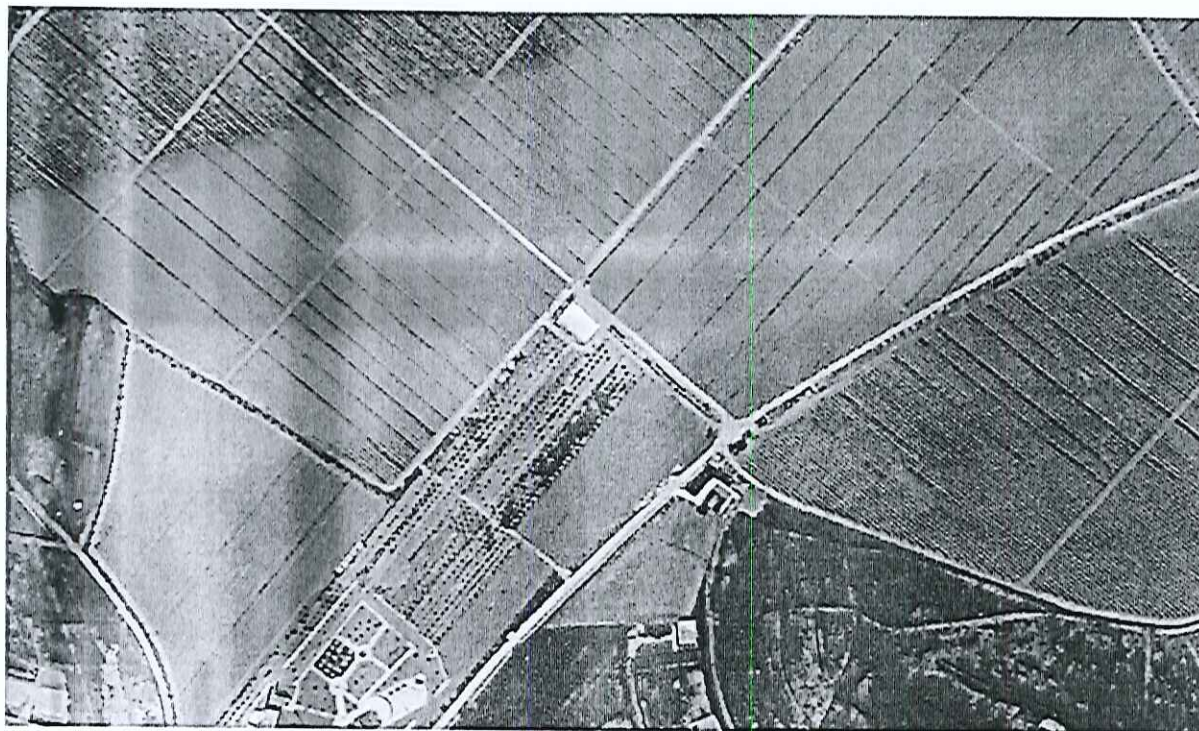
Me kerkese te zonjes Adelina Demiri, e cila eshte edhe perfaqsuere ligjore e shoqerise "BASILIKA E SHEN

MEHILLIT" shpk me NIPT L91309517I. Kerkon funksionimin e Objektivit " NDERTIMI DHE FUNKSIONIMI I KANTINES SE VERES Basilika e Shen Mehillit" Kjo kantine eshte ndertuar ne Arapaj,

Njesia Administrative Rashbull, Durres.

Siperfaqe e tokes prej 3674m2 RRASHBULL,DURRES, Zone kadastrale 1031, numer pasurie 167/89.

Me poshte pamje satelitore te vendndodhjes se kantines per prodhimin e veres:



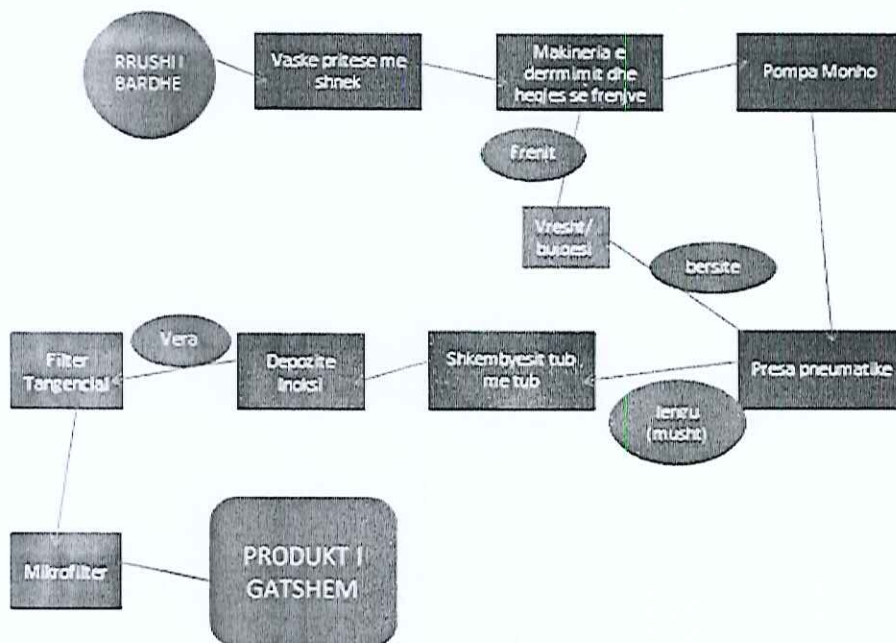
Pas ndertimit te kantines me funksion prodhimin e veres proceset teknike te prodhimit te veres nga rrushi do te jene:

A. Procesi i perpunimit te rrushit te bardhe

Si fillim, pasi vjen rrushi i bardhe behet pranimi duke u shkarkuar tek vaska e inoksit e cila sherben si pritese dhe pastaj nepermjet shnekut transportohet e gjithë sasia e rrushit tek dermuesja e rrushit. Dermuesja kryen shtypjen e rrushit dhe heqjen e frenjve. Frenjte e hequr nga pjesa tjeter e veshulit transportohen per ne nje ambient tjeter nepermjet aspiratorit te frenjve. Me pas mushti transferohet nepermjet pompes speciale per tek presa pneumatike. Funkcioni i kesaj prese eshte qe te ndaje lengun nga pjeset e veshulit te rrushit (cipes dhe farave). Pas presimit, lengu transferohet nepermjet pompes ne sistemin ftohes, ku futet ne shkembyesin tub me tub per te bere nje ftohje paraprake te mushtit. Me pas shkon per tu trajtuar ne tanke inoksi. Perpunimi ne tanket e inokit konsiston ne kthjellimin e lengut nga grimcat ne pezulli dhe peshe molekulare te larte. Keto grimca gjate fermentimit jane te afta ti japin veres shije te padeshiruar dhe oksidim. Ky proces i kthjellimit te lengut kryhet nepermjet sistemit te flotimit. Lengu i kthjelluar me ane te pompave me piston, transferohet ne depozitat e inoksit per fermentim per te vazhduar me procesin e fermentimit. Ne kete proces perpunues duhet ruajtur ne kushte te vecanta mikroklima dhe temperature te kontrolluar 16-18 grade celsius, gje e cila mundesohet nga sistemi frigoriferik qe eshte i lidhur me tanket. Pas perfundimit te fermentimit, vera tanime e perfunduar, trajtohet ne nje nga depozitat per nje kohe te caktuar. Ketu ndiqet nga proceset e terheqjeve nga llumrat qe formohet nga pocesi i precipetimit. Me pas vera e bardhe filtrohet nepermjet filtrit tancecial me membrane qeramike. Para se te mbushet ne shishe kryhet dhe

mikrofiltrim sigurie nepermjet nje filtri te dyte per te garantuar cilesi te larte dhe mbi te gjitha siguri ushqimore. Tanime vera transferohet tek linja e imbotilimit per tu ambalazhuar ne shishe 0.75 liter,taposur dhe etiketuar me etikete e kundraetikete Ne kete pike ky produkt eshte gati te dale ne treg per tu konsumuar.

## VERA E BARDHE



### B. Procesi i perpunimit te rrushit te kuq

Si fillim, pasi vjen rrushti i kuq behet pranimi duke u shkarkuar tek vaska e inoksit e cila sherben si pritesse dhe pastaj nepermjet shnekut transporton gjithe sasine e rrushit tek dermuesja e rrushit. Pajisja dermueese kryen shtypjen e kokrres se rrushit dhe heqjen e frenjve. Frenjte e hequr nga pjesa tjeter e veshulit transportohen per ne nje ambjent tjeter nepermjet aspiratorit te frenjve. Me pas mushti transferohet nepermjet pompes speciale per tek shkembyesi tub me tub per te bere nje trajtim fillestar duke ulur temperaturen e mushtit. Ftohja e sistemit tub me tub kryehet nga sistemi frigoriferik I cili pervec kesaj te fundit ftoh dhe tanket e fermentimit. Nga

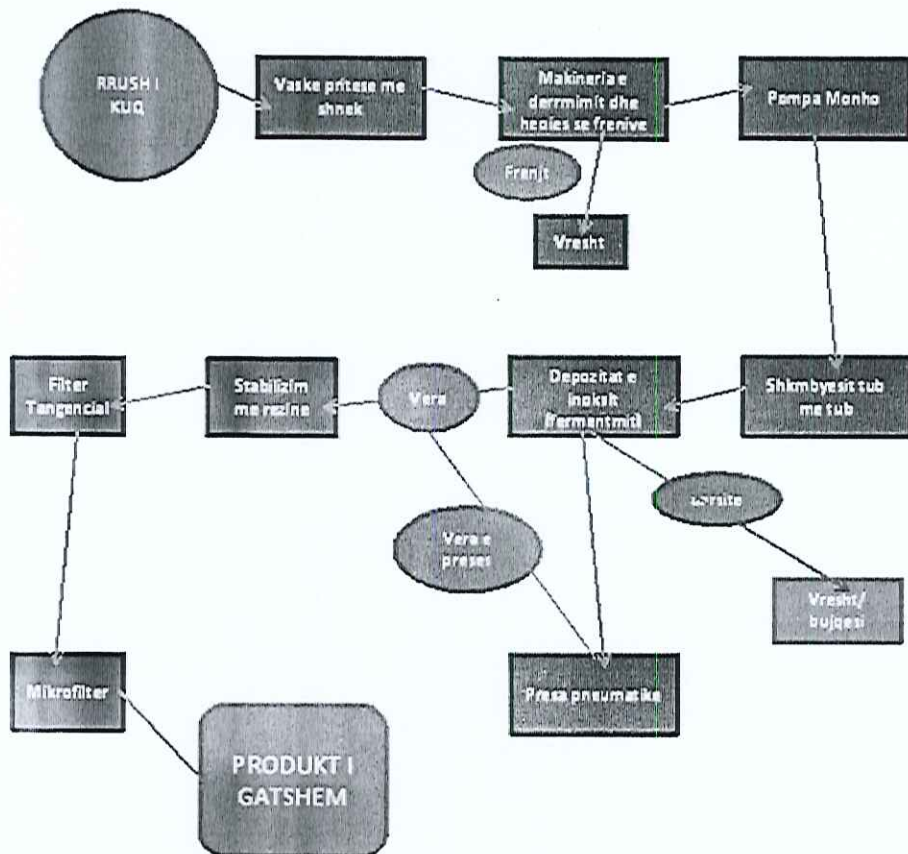
## Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehilit

shkembyesi tub me tub do kalojme nepermjet pompes tek depozitat e inoksit ku vazhdon trajtimi me fermentimin e mushtit ne temperature te kontrolluar.

Mbasi perfundon fermentimi, tanime vera trajtohet, pra mbyllet hermetikisht dhe vazhdon procesin e maturimit. Mbas 2-3 terheqjeve qe kryen mbi vere, qe do te thote trajtim duke ndare veren e kulluar nga pjesa e llumit te krijuar ne fund te vaskes, vazhdon me procesin e stabilizimit tartrik. Trajtimi I metejshe vazhdon me stabilizimin tartrik qe kryhet nepermjet makinerise me rezine dhe mundeson nje qendrushmeri shume te larte te produktit ne shishe dhe shmang precipitimet e padeshirueshme duke permiresuar cilesine. Mbas stabilizimit tartrik vazhdojme me filtrimin e veres qe kryhet nepermjet filtrit tangencial dhe si rezultat perftojme nje produkt te kristalte dhe shkelqyes. Pasi perfundon filtrimi i pare, kryhet dhe mikrofiltrimi i sigurise me ane te nje filtri te dyte per te garantuar cilesi te larte dhe mbi te gjitha siguri ushqimore. Nepermjet pompave me piston vera transferohet tek linja e ambalazhimit ku futet ne shishe qelqi 0.75 liter dhe taposet. Vlen te pemedet qe linja duhet te jete ne gjendje te injektoje gaz inert gjate procesit te mbushjes ne shishe, sepse prezenca e oksigjenit ne shishe e taposur do te sjelle oksidimi te persheptuar te produktit. Ky process garanton maksimalisht cilesine dhe jetegjatesine e produktit final. Pas ketyre proceseve vera mund te konsumohet direkt ose te vazhdoje procesin e vjetrimin ne shishe.

## Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehilit

### VERA E KUQE



### C. KAPACITETET E PRODHIMI

Projekti teknik I kantines eshte hartuar duke mbajtur gjithmone ne konsiderate qe sasia e lendes se pare rrush qe do te pranohet eshte 500 Ton, e cila nepermjet procesit teknologjik te shpjeguar ne dy hallkat e mesiperme, perftojme 3,090 deri ne 3,094 hektolitra vere qe korrespondojne me perafersisht 412,000 shishe 0.75 litra.

## Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehilit

### MASAT KRYESORE PER ZBUTJEN E NDIKIMEVE NEGATIVE

ne te gjitha fazat e zbatimit te projektit jane te paraqitura ne tabelen ne vijim ku jane patrashtruar edhe kostot e peraferta financiare.

Masat e identifikuara ju referohen praktikave me te mira rehabilituese si pjese e planit te menaxhimit mjedisor ne teresi ku kostot e vleresuara perfshihen ne kostot e zbatimit te projektit.

Veprimtaria	Efektet potenciale	Plani i minimizimit e zbutjes se ndikimit	Pergjegjesia	Kosto e perafert ne eu
Pastrimi e pergatitja e vendit ku zbatohet projekti	Ngjeshje e demtimi i struktures se tokes se zones ne afersi	Rrethimi i sheshit te ndertimit. Ndalimi i nderhyrjeve te panevojshme ne afersi. Krijimi isektorit te punimeve brenda sheshit dhe spostimet e nevojshme sipas kerkesave teknike e zhvillimore te objektit. Vendosja e tabelave sinjalizuese	Zhvilluesi	500 (pa elementet e sektorit )
Sistemimi i vendit te punes	Presioni ne sistemin drenazhues dhe erozionin e tokes	Berja e zbatimi i nje plani drenazhimi per mbrojtjen e tokes nga erozioni dhe evitimi i pellgjeve me uje.	Zhvilluesi	1000
Hapjet e themeleve	Emetime ndotese ne ajer	Levizja e evadimet e dherave te behen ne kushtet e lagies per uljen e pluhura. Sperkatja e herepas-hershme e stoqeve, mbajtja e mjedisit paster.	Zhvilluesi	1000

## Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehilit

Punimet e ndertimit	Ndikimi me zhurmat e vibrimet	Pajisjet e ndertimit duhet te jene sipas Direktivave Standarteve te Komunitetit European 2000/14/EC, Maj. 2000. Kjo directive aplikohet tek prodhuesit e pajisjeve qe gjenerojne zhurma. Te gjitha pajisjet duhet te mbahen ne kushte te mira.	Zhvilluesi	Te vogla
Largimi i mbetjeve nga pastrimi i terrenit	Ndotja e ajrit, Ndikim ne ndotjen e tokes Ndikimi ne shendetin e punonjesve	Caktimi, i vendit te administrimit e trajtimit te mbetjeve. Marrja e lejeve nga Njësia e Qeverisjes lokale per vendosjen e dherave. Sigurimi i paisjeve personale mbrojtese nga pluhurat. Evitimi i shpejtesive te panevojshme te automjeteve	Zhvilluesi	1000
Punimet operatore ne objekt	Mungesa e vegjetacionit	Hartimi i nje projekti per gjelberimet e mundeshme. Mirembajtja	Studio projektuese Zhvilluesi	1000
Punime operatore	Rreziku i demtimit te	Mirembajtja e riparimi	Zhvilluesi	500 (gjate ndert).

Gjate funksionimit te Objektit KANTINE VERE jane parashikuar masa per rehabilitimin progresiv te mjedisit te ndikuar; ndikimin ne ajer, toke e uje dhe kthimin e mjedisit ne gjendjen e meparshme. - Filimisht do te pastrohen te gjitha mbetjet e ngurta ( bersite ) dhe llumrat e gropave dekantuese, te cilat do te ngarkohen dhe do te transportohen ne venddepozitimet e percaktuara nga Njësia Administrative. Vlera e ketyre punimeve do te jete rreth 5000 euro.

Do te behet kanalizimi e disiplinimi i ujerave te perdorura ne kantine, ujerat e WC - se dhe ujerave te shiut perkatesisht ne sistemin e kanalizimeve te qytetit.

### LËNDËT E PARA QË DO TË PËRDOREN:

Rrushi

Produkte ndihmese enologjike.

Projekti parashikon ndertimin e kompleksit te kantines per prodhim vere. Per prodhimin si lende e pare sherben rrushi i prodhuar nga vreshti. Rrushi eshte i varjeteteve te ndryshme. Funksionimi i kantines do te kete nevojte per lende ndihmese Uje dhe Energji Elektrike. Uji sic e theksuam dhe me lart do te sigurohet nga kontrata qe subjekti do te lidhe me Ndermarjen e Ujesjellesit te

## Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehillit

Durresit. Konsumi i i tij do te jete brenda normativave mesatare te konsumit. Energjia elektrike, do te sigurohet nga OSHEE.

### MBETJET DHE MENAXHIMI I TYRE

Gjate funksionimit te Objektivit KANTINE VERE, gjate proceseve te punes ne kantinen e veres, do te kemi puhura dhe gazra nga motoret e automjeteve te subjektivit. Ne periudha te caktuara gjate funksionimit te kantines do te kemi gazra, avuj e aroma nga proceset e fermentimit te rrushit, , procesi i mbushjes se shisheve etj.. Keto gazra, aroma, avuj etj. jane te nje natyre te perkohshme dhe me ndikim te vogel ne mjedis. Uji i perdorur ne proceset e punes gjate funksionimit te kantines nuk do kete ngarkesa ndotjesh, sepse do perdoret vetem per pastrimin e makinerive e pajisjeve te kantines per prodhimin e veres, uji nuk do te perdoret ne procese kimike apo biologjike ne kete kantine.

Pra, uji i perdorur do te kete vetem sasi shume te pakta te mbetjeve te ngurta, te cilat do te dekantohen ne gropat, qe jane ndertuar per kete qellim, gjate funksionimit te kantines dhe me pas do derdhen te pastra ne kanalizimet e qytetit.

Mbetjet qe krijohen ne kantinen e veres jane te klasifikuara me keto kode sipas Katalogut Shqiptar te mbetjeve :

02 07 mbetje qe vijne nga prodhimi i pijeve alkoolike dhe jo alkoolike ( pervec kafese, çajit dhe kakaos)

02 07 02 Mbetje nga distilimi i alkoolit Ketu futen mbetjet e bersive, qe krijohen pas fermentimit te rrushit te shtypur. Keto mbetje dergohen me mjetet e subjektivit ne venddepozitimin e mbetjeve te caktuar nga Njesia Administrative.

02 07 04 Lende te papershtatshme per konsum apo perpunim mbetjesh Ketu futen mbetjet e bersive pas fermentimit te rrushit per vere, per arsye te ngarkesave te larta me sulfite te bersive, si rezultat i perdorimit te metabisulfitit si maja per fermentimin e plote te rrushit.

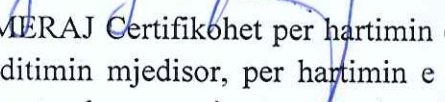




Permbledhje jo teknike Basilika e Shen Mehillit

Ju faleminderit!


Hartoi:

  
JURI YMERAJ Certifikohet per hartimin e raporteve te vleresimit te ndikimit ne mjedis, per te kryer auditimin mjedisor, per hartimin e ekspertizave per probleme mjedisore dhe thirrjen si ekspert per te vleresuar nje raport te vleresimit te ndikimit ne mjedis ose rezultatet e nje auditimi.

**BASILIKA E SHEN MEHILLIT SHPK**

**PERFAQESUAR NGA ADMINISTRATORI**

**ADELINA DEMIRI**

  
**BASILIK SHEN MEHILLIT**  
**ADRESA : ANATO DURRES**  
**ALBANIA**  
**NIPT : L313095171**