

# PERMBLEDHJE

## JOTEKNIKE PER VLERESIMIN

### E NDIKIMIT NE MJEDIS

#### OBJEKTI

“ KANTINE VERE DHE PRODHIM PIJE ALKOOLIKE ”

#### VENDNDODHJA

ISH. ZONA INDUSTRIAL, BASHKIA KORCE

#### SUBJEKTI

RILINDJA SHPK. KORCE

---

PREGATITEN VNM

SHOQERIA JOKLEN Shpk

EKSPERT MJEDISI

Ing. Demir KULLOLLI

---

MARS 2019

## 1. INSTALIMI DHE AKTIVITETET E TIJ

Projekt i propozuar per leje mjedisore tipi B ka te beje me funksionimin e objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” ne pronesi te subjektit “RILINDJA” Shpk me vendndodhje ne qytetin e Korces. Ne **shtojcen I te ligjit nr. 10 448, date 14.07.2011 “ Per Lejet Mjedisore ”**, kjo veprimtari klasifikohet per **Leje mjedisore tipi B** me kapacitet kufi per te gjitha instalimet, per veprimtarine “*prodhim i ushqimeve dhe pijeve dhe veprimtarite e lidhura me to*”, ID 7.7. h “*Prodhimi i alkoolit dhe pijeve alkoolike, duke perfshire edhe fabrikat e birres*”. Ndersa ne ligjin nr.10 440, date 07.07.2011 “**Per Vleresimin e ndikimit ne Mjedis**” **shtojca II** kjo veprimtari prodhuese klasifikohet ne Projektet qe i nenshtrohen **procedures paraprake te vleresimit ne mjedis** .

Aktiviteti “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” funksionon qe nga viti 1983 si pjese e ish. Ndermarrjes Ushqimore Korce. Me ndryshimin e sistemit politik ne vendin tone dhe kalimin ne ekonomine e tregut, u be edhe privatizimi i ketij objekti ne pronesi te subjektit RILINDJA Shpk. Nga ana e ketij subjekti nga viti ne vit jane bere ndryshime pozitive ne drejtim te sasise dhe sidomos cilesise se produkteve alkoolike si : vere, raki, konjak etj.

Ndertesa ku ushtron aktivitetin kantina e prodhimit te pijeve alkoolike (raki + vere) eshte e regjistruar ne Zyren e Regjistrimit te Pasurive te Paluajtshme ne Korçe me nr. Pasurie 5/571, zona kadastrale 8564 me siperfaqe trualli 4120 m<sup>2</sup>, siperfaqe ndertese 2301 m<sup>2</sup>. Pozicioni kadastral i siperfaques ku eshte ndertuar objekti “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike” eshte ne zonen kadastrale nr 8564, me numer pasurie nr 5/571 volumi 38, faqe 144, ne pronesi te subjektit Rilindja shpk. Objekti eshte ndertuar ne nje siperfaqe 2301 m<sup>2</sup> .

Kufizimet sipas plan vendosjes se pasurive te tjera perreth eshte si me poshte :

Veriu – pasuria nr 5/570  
Jugu - pasuria nr 5/562  
Perendim - pasuria nr 5/115  
Lindja - pasuria nr 5/337



Pamje nga objekti i kantines se veres dhe prodhimit te pijeve alkolike qe ndodhet ne ish zona industriale ne qytetin e Korces.

## 2. VENDNDODHJA E OBJEKTIT DHE MJEDISIT PERRETH

Objekti “ Kantine vere dhe prodhim pijesh alkolike ” ndodhet ne ish. Zonen industriale te qytetit te Korces, ne dalje te qytetit ne krahune e majte te rruges nacionale Korce – Pogradec, e njohur me pare si Ndermarrja ushqimore Korce.

Ne dokumentat shoqeruese paraqitet planvendosja e objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkolike ” ne ish zonen industriale te qytetit te Korces , Bashkia Korce, Qarku KORÇE. Ky objekt me siperfaqe trualli 4120 m<sup>2</sup>, nga kjo siperfaqe ndertese 2301 m<sup>2</sup> eshte ne pronesi te subjektit “ RILINDJA ”. Me poshte paraqitet edhe planimetria e kantines per prodhimin e pijeve alkolike .

Subjekti “RILINDJA” shpk disponon “ *Certifikaten e pronesise* ” ne te cilen percaktohet lloji i pasurise “ *truall* ”. Zona ne te cilen eshte ndertuar objekti per prodhime alkoli eshte ne krahun e majte te rruges nacionale Korce – Pogradec, ne dalje te qytetit te Korces, ne ish zonen industriale te qytetit.

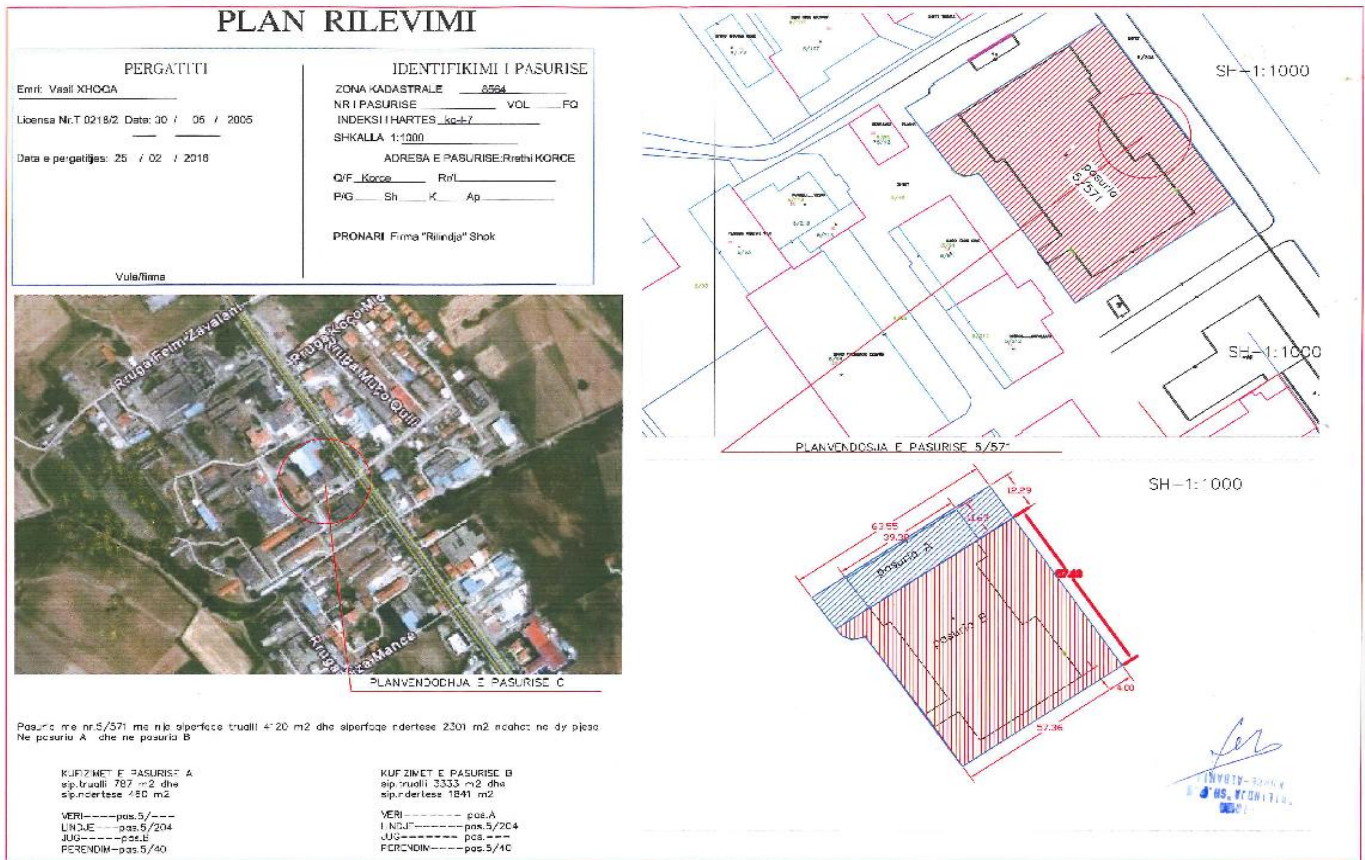
Me poshte pamje satelitore te vendndodhjes se objektit per kantine vere dhe prodhimi e pijeve akoolike ne ish zona industriale , Korce.



Nga Ing. Topograf eshte pregatitur planimetria me kufijte e siperfaqes se objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkolike ” dhe me 4 pika konturuese te ndertesës me kordinatat e sistemit Gaus – Kryger.



Pika	KORDINATAT	
	X	Y
1	44 99 730	44 80 400
2	44 99 650	44 80 460
3	44 99 639	44 80 410
4	44 99 720	44 80 370



## POPULLSIA, EKONOMIA, FLORA, FAUNA

### Popullsia dhe ekonomiaë

Qyteti i Korces eshte nje qender urbane me rreth 85 mije banore, por qe per shkak te emigracionit te theksuar te kesaj treve numri i rezidenteve te perhershëm ne kete qender banimi nuk i kalon 65 mije banore. Megjithë traditat e hershme dhe te spikatura te qytetit, jeta e qytetit dhe e qytetareve ka pesuar ndryshime te diktuar nga levizjet demografike ku migrimi ka funksionuar ne te dy sentset perkatesisht **emigrim** drejt vendeve fqinje dhe SHBA - ve si dhe **imigrimit** nga zonat rurale drejt qendrave te urbanizuara. Tendenca e metejshme e ketyre levizjeve demografike eshte ne kahun e largimit te mtejshëm te nje pjese te popullsisë per shkak edhe te mundesive te kufizuara te ofruara ne nje zone urbane si Korca, kryesisht ne mundesine e zenies me pune dhe te ardhurave krahasimisht te uleta ne krahasim me rajonet e tjera kufitare dhe te qendrave te urabanizuara te Shqiperise se mesme dhe zones perendimore.

Ne qytetin e Korces ka nje tradite te mire per punimet artizanale, trikotazhet, industria ushqimore, prodhime druri e metalike etj. Vihet re se ndermarrjet e kesaj natyre para viteve '90, tani jane copezuar dhe punojne me kapacitete te ulta prodhimi. Keto minindermarrje kane disa vite qe vazhdojne prodhimin ne kushtet e ekonomise se tregut, ne kushtet e nje konkurence te eger deri ne mbijetese apo jo. Ne kushtet aktuale, shume reparte e linja

prodhimi, shfrytezohet krahi i lire i punes, kete e favorizon edhe pamundesia e konkures me vende te reja pune ne sektore te tjere me te leverdisshem.

Edhe subjekti “ RILINDJA ” , duke patur parasysh kapacitetin e vogel prodhues mbas privatizimit, eshte akoma ne kushtet e mbijeteses ne ekonomine e tregut prandaj synimet e subjektit jane qe te rrite kapacitet prodhuese ne vazhdimesi, per te permiresuar treguesit ekonomik - financiare te aktivitetit per prodhimin e pijeve alkolike.

Si rezultat i shtimit te aktivitetit dhe krijimit te kushteve per zhvillimin e biznesit agroushqimor, zgjerimit dhe rritjes se vazhdueshme te sasise, cilesise dhe llojeve te ndryshme te prodhimit te pjeve alkolike, shtimit te makinerive, pajisjeve dhe fuqise punetore; investoret kerkojne ta zhvillojne pronen e tyre duke propozuar nje Projekt bashkekohor, i cili synon rritjen e prodhimit te pijeve alkolike, punesimin e nje numri te konsiderueshem te punetoreve, plotesimin e kushteve sa me te pershtateshme te ambienteve te punes , pra zhvillimin kompleks te biznesit duke perfutuar edhe nga lehtesirat fiskale te krijuara nga Qeveria Shqiptare kete vit.

### **Flora dhe Fauna**

Biodiversiteti eshte larmia e qenieve te gjalla, duke perfshire ketu larmine e llojeve te kafsheve dhe bimeve, si dhe larmine e ekosistemeve tokesore e ujore, pjese e te cileve jane edhe ato. Eshte pikerisht kjo larmi biologjike, e cila siguron nevojat baze te njeriut per ushqim, strehe dhe barna mjekesore. Ai nderton ekosistemet, te cilet administrojne dhe mirembajne oksigjenin ne ajer, pasurojne token, pastrojne ujin, mbrojne token nga permytjet dhe shtrengatat, si dhe jane rregullatore te klimes.

Zona ku eshte ndertuar e funksionon objekti “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” ndodhet tek ish zona industriale e qytetit te Korçes, ne anen e majte te rruges Korçe – Pogradec, ne dalje te qytetit; prandaj keta faktore nuk kane lejuar ne te shkuaren folezimin e specieve te ndryshme ne afersi te saj, keshtu qe rrjedhimisht edhe funksionimi i ketij objekti nuk kompromenton jetesen e specieve .

Ne tokat bujqesore perreth objektit ne fushen e Korces kultivohen drithera buke, perime, vreshta, dru frutore etj. Edhe ne kodrat lart kultivohen vreshta e dru frutore, dhe me tej jane shkurre e dru lisi e ahu ne kodrat e malet rreze fushes se Korçes. Fauna ne fushe e ne kodrat lart perfaqsohet nga zvarraniket si breshka, gjarperinj, hardhuca etj; gjitare te vegjel si miu i arave, nuselala; e me rralle lart ne malet perreth ndeshen dhelpira, ujku, ariu etj; si dhe insekte e shpende te ndryshme.

Nga ushtrimi i ketij aktiviteti prodhues nuk do te kete ndikime negative mbi floren dhe faunen ne kete zone. Aktiviteti zhvillohet ne nje siperfaqe te kufizuar, ne ish zonen industriale te qytetit, ne ane te rruges nacionale Korçe – Pogradec, prandaj nuk ka ndikim as ne bimesine e as ne gjallesat e zones. Veprimtaria e objektit per prodhimin e pijeve alkoolike, nuk demton shtresat e tokes, sepse vepron mbi siperfaqen e tokes dhe nuk gjeneron ndotje ne ujerat siperfaqesore e nentokesore. Ujerat e ndotura gjate funksionimit te objektit, do futen ne gropa dekantimi dhe me pas do derdhen ne kanalizimet e ujrave te zeza te qytetit.

### **3. PERSHKRIMI I INSTALIMIT, NJESITE TEKNIKE DHE AKTIVITETET / VEPRIMTARITE E LIDHURA DREJTPERDREJT ME TE**

Verëbërja tradicionale konsiston ne aplikimin e teknikave vinifikuese te zbatuara ne vite, te shoqeruara keto edhe me perdorimin e pajisjeve dhe teknologjive te perparuara, me nje mbeshtetje infrastrukturore modern.

Ne hapesiren e territorit ku zhvillohet veprimtaria e objektit per prodhimin e veres dhe pijeve alkolike (raki, konjak etj.) eshte instaluar teknologji moderne dhe eshte ndertuar e gjithë infrastrukture e nevojshme per sherbimet mbeshtetse te ketyre operacioneve.

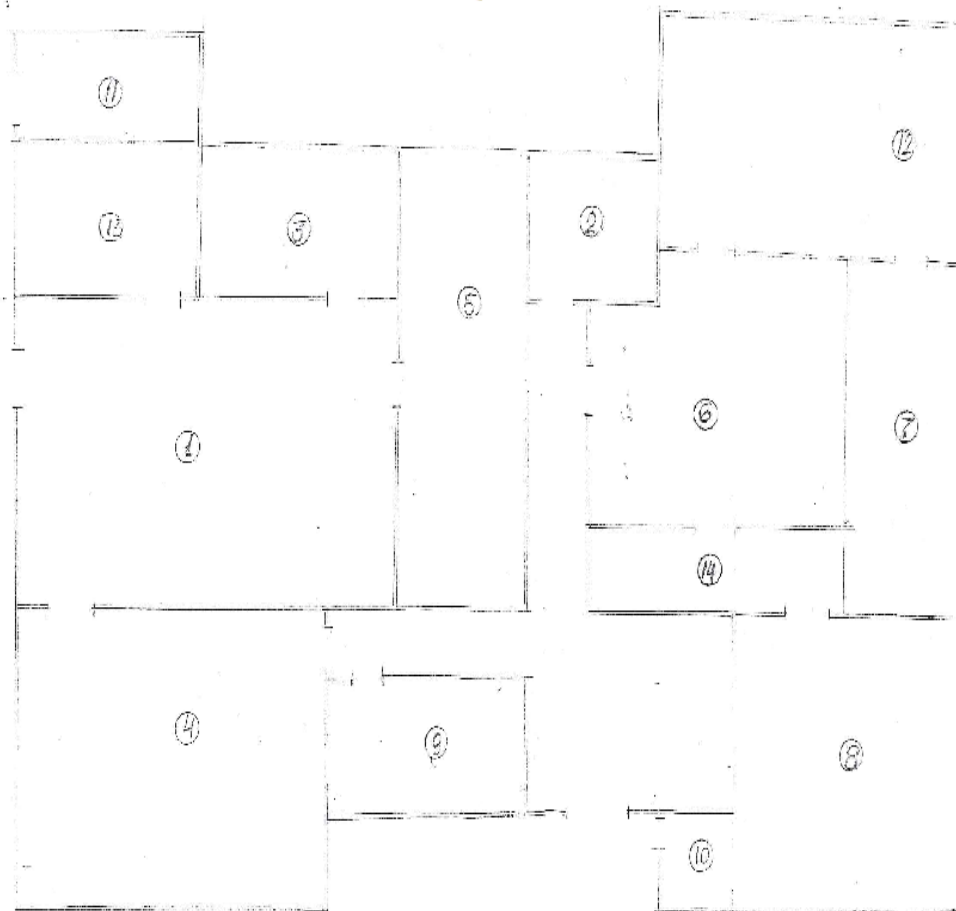
Pjeset perberese te ketij objekti, sic jane paraqitur ne planimetrine e meposhteme jane:

1. Kantina e perpunim – fermentimit te rrushit
2. Reparti i prodhimit te pijeve alkolike
3. Reparti i stazhionimit te veres
4. Reparti i distilimit
5. Reparti i distilimit te pijeve brandy
6. Reparti i ambllazhimit
7. Reparti i larjes
8. Magazina e produktit te gatshem
9. Zyrat
10. Arka
11. Kaldaja
12. Magazine ambllazhi
13. Reparti i perpunimit te fruta – perimeve (jo funksional)
14. Ambiente higjeno – sanitare

Në kete objekt gjate nje viti subjekti RILINDJA prodhon rreth 35000 litra vere, 3500 litra pije alkolike brandy si dhe 6000 litra raki.



## SKEMA TEKNOLOGJIKE E PRODHIMIT TE VERES DHE PIJEVE ALKOOLIKE



### LEGJENDA

1. Kantina e perpunimit - fermentimit Brushi
2. Reparti i perpunimit te pijeve Alkoolike
3. Reparti i stazhionimit te Veres
4. Reparti i Distilimit
5. Reparti i Vjeterimit te Konjakut
6. Reparti i Ambalazhimit
7. Reparti i Larjes
8. Magazina e produktit te gatshem
9. Zyra
10. Arka
11. Kaldaja
12. Magazina e Ambalazhit
13. Reparti i perpunimit te Fruza - Perimeve
14. Garderoza - Ambiente Higjieno-Sanitare

*[Signature]*  
INSTITUTI I  
4 NS, VETONIA,  
SHQRI

VITATI	1987-1988
POLOKTES	FIRMA RILINDJA
OBJEKTI	KANTINA E VERES
EMERTIMI	SKEMA TEKNOLOGJIKE

Ne cdo ambient te fabrikes jane montuar pajisje e makineri qe realizojne ne teresine e tyre te gjitha oeracionet e perpunimit te rrushit per prodhimin e veres dhe ato te distilimit per prodhimin e rakise dhe pijeve brandy. Brenda siperfaqes se objektit jane :

- Rampa e pritjes se rrushit se bashku me transportierin e seleksionimit me dore te rrushit
- Peshoret per peshimin e rrushit me kapacitet deri 500 kg

- Egropompa per coptimin e rrushit dhe largimin e frenjave nga bistaku
- Pompa e transportit te rrushit te coptuar drejt fermentatorit
- Fermentatori i rrushit, tankerat e stazhionimit te veres dhe ato te stokaxhios
- Pajisja per filtrimin e veres dhe makineria e mbushjes se shisheve me vere

Per prodhimin e veres se bardhe eshte montuarne prese me shnek, e cila ndan me shtrydhje tre llojet e lengut te rrushit, i cili shkon per prodhim vere dhe prodhim rakie. Ndersa per prodhimin e rakise jane kater distilatore te tipi Sharant.

Ky kompleks disponon edhe ambiente shlodhese, argetimi, ushqimi, dhoma xhveshje, dushe, banja etj., me parametra shume te mira.

### **Reparti i prodhimit**

- Salla kryesore e vendosjes se tankerave te veres ne te cilen jane vendosur:

46 tankera x 130 hektolitra = 5980 HL

Tankerat sherbejne edhe si fermentatore duke u lidhur secili me sistem ftohes per te stokazhuar veren, per plotesimin e cikleve te saj.

- Salla e distilimit te rakise, ne te cilen jane vendosur:

kazane distilimi rakie tip Sharantie 4 x 2000 litra = 8000 litra

tankera depozitimi lemgu vere per distilim 2 x 130 hl = 260 hl

- Salla e trajtimit te rrushit te bardhe, ne perberje te se ciles jane montuar:

Bunkeri i depozitimit te rrushit me kapacitet 10 ton

Raspiratrice rrushi + ergropompa

Presa me shnek per presimin e pare te rrushit

Presa e dyte per presimin e rrushit

Linja e largimit te bersive te rrushit

Rezervuaret e inoksit 2 x 100 hl = 200 hl

- Rampa e pritjes se rrushit te kuq, ne perberje te se ciles jane :

Tavolina e kontrollit dhe sleksionimit te rrushit

Transportier me elevator

Makineria e largimit te frenjave

Egropompe

- Linja e mbushjes, taposjes, kapsulimit dhe etiketimit te veres

Makine automatike qe i kryen te gjitha keto operacione me kapacitet 2000 shishe/ ore

- Sektoret ndihmes , ne perberje te te cileve futen:

Kaldaja me gaz me kapacitet 1.5 ton/ ore dhe me presion maksimal 12 atm

Rezervuaret e ujit me kapacitet 40 m<sup>3</sup>

Fabrika disponon gjithashtu te pajisjet teknologjike – enologjike si pompa, filtra me bentonit, linje largimi te proteinave per veren e bardhe, piramiden e tankerave me kapacitet prej rreth 100 hl, tre tankera nga 40 hl per trajtimin e veres para depozitimit ne shishe etj.



Pamje nga ekspozita me produktet perfundimtare alkolike te subjektit “RILINDJA” Shpk

## **TEKNOLOGJIA E PRODHIMIT TE VERERAVE**

Vera eshte produkt i perfituar kryesisht nga fermentimi alkolik i rrushit te fresket te dermuar, ose mushtit te rrushit.

Teknologjia e prodhimit te veres

Fillimisht rrushi kalohet ne peshore dhe me tej ne transportierin e kontrollit, ku me dore ne menyre vizuale largohen prej tij pjeset e paperdoreshme dhe pjeset e demtuara te rrushit. Dermimi i rrushit dhe largimi i frenjave realizohet me anen egropompave. Pastaj rrushi i kuq kalon direkt ne fermentatore dhe rrushi i bardhe ne bunkere e ne ergopompen, ne presen e ndarjes se lengut nga masa e dermuar. Rreth 70 % e lengut te rrushit ndahet me ndihmen e preses me shnek dhe ky leng dergohet per te prodhuar vere te bardhe te cilesise se larte. Pjesa tjetere e bërësisë i nenshtrohet presimit me te thelluar dhe ne te merren dy fraksione lengjesh nga te cilat 20 % te mases totale vecohet per te prodhuar verëra te cilesise se ulet. Ndersa 10 % e lengut te mbetur perdoren tu fermentuar e me pas per tu distiluar per prodhim rakië apo alkol rrushi.



Makineria qe perdoret per dermimin e rrushit ne kantine e subjektit RILINDJA

### Teknologjia e prodhimit te veres se kuqe

Rrushi i kuq i dermuar kalohet direkt ne fermentatore per te realizuar procesin e fermentimit. Fermentimi alkolik realizohet ne fermentatore te cilet kane volum prej 130 HL. Eshte mjaft e rëndesishme te theksohet fakti qe ne rastin e rrushit te kuq, fermentimi duhet te realizohet se bashku me levoren, per te perfituar lendet ngjyrosese. Temperatura gjate periudhes se fermentimit nuk duhet te kaloje 25 °C. Koha e kontaktit te lengut me bersine nuk duhet te kaloje 5 – 9 dite qe nga dita e fillimit te fermentimit. Me tej behet largimi i bersise se rrushit, e cila kalohet ne presen e ndarjes se lengut nga masa e thate. Lengu i ndare ne kete menyre kalohet per fermentim te metejshem per tu perdorur per prodhimin e alkolit te rrushit apo per prodhim rakie.

Kur perqindja e sheqerit ne rrush ulet nen masen 1 % nderpritet procesi i fermentimit te rrushit dhe tashme masa e fermentuar kalohet ne tankerat e formimit te veres, ku behet macurimi i saj per rreth 3 muaj derisa te perfundoje fermentimi malo – laktik behet perseri nje largim i veres nga tankeri per ndarjen e largimin e llumit te veres. Tashme vera eshte e gatëshme per te kaluar ne roceset e stabilizimit termik te veres, proces ky qe realizon largimin e kremorit nga vera dhe me tej vera kalohet per filtrim. Mbas procesit te filtrimit kalohet ne procesin e mbushjes se shisheve 0.75 litra.



Duhet te kihet arasysh qe per te ruajtur veren nga prekja nga semundjet si gjate procesit te fermentimit, ashtu edhe gjate operacioneve te tjera, behet trajtimi i saj me tretesira te gazit sulfuror, i cili ruhet ne nivele te caktuara duke bere analiza te herepashereshme si per permbajtjen e lire ashtu edhe ate te lidhur.

#### Teknologjia e prodhimit te veres se bardhe

Ne fillim rrushi i ardhur grumbullohet ne rampe dhe me tej kalon ne nje bunker inoksi me kapacitet 10 ton. Me tej ai kalon ne makinën respiratrice, ku behet ndarja e frenjave nga kokrrat e rrushit. Ndryshe nga prodhimi i veres se kuqe, vera e bardhe ndryshon disi ne procesin e prodhimit pasi procesi i fermentimit nuk behet me rrushin e dermuar, por vetem me lengun e rrushit, i cili nxirret nepermjet te procesit te presimit te rrushit me presa me shnek.

Lengu i rrushit te marre nga procesi i presimit ( masa prej 70 % ) kalohet ne tankerin e inoksit, ku i shtohet fermenti sipas llojit te rrushit te bardhe per prodhimin e veres. Kur temperatura ne tanker arrin 20 °C trajtohet vera me bentonit, kazeinate etj. per largimin e proteinave nga ajo.

Pas heqjes se proteinave, vera dergohet ne fermentatoret e veres se bardhe, ku me anen e nje sistemi ftohes realizohet fermentimi i kontrolluar i veres se bardhe. Fermentimi i veres se bardhe nuk duhet te kaloje temperaturen e 20 °C. Pas perfundimit te procesit te fermentimit, kalohet vera per kthjellim deri ne formimin e plote te saj, me pas behet filtrimi. Ne fund behet imbotilimi – mbushja e shisheve 0.75 litra.





### Teknologjia e prodhimit te rakise dhe alkolit te rrushit

Te gjitha mbetjet e bersive si te rrushit te kuq dhe atij te bardhe, pas fermentimit kalohen ne procesin e presimit ku ndahet lengu nga bersia e rrushit. Lengu i rrushit kalohet per distilim ne distilatoret tip Sharant, te cilet marrin rreth 1500 litra leng rrushi dhe me anen e avullit realizohet procesi i zjerjes se rakise apo perfitim i alkolit te rrushit, i cili perdoret per prodhimin e pijeve brandy.



Pamje nga distilatoret e rakise me kete objekt



### Lenda e pare

- **Rrushi** eshte frut i hardhise, lloj botanik qe i perket gjinise Vitis. Rrushi permban jese te ndryshme: frnja, bistaku i kokrrave, levorja (cipa) dhe farat. Perberja e rrushit ne trajta te pergjitheshme:
- Frenja perben 3 – 6 % te veshullit te rrushit dhe ka ne perberje te saj tanina qe erbejne 3 % te peshes se frenjave. Prezenca e frenjes gjate procesit te fermentimit ben mbingopjen e veres me tanina si dhe hollon mushtin, duke ulur graden alkalike.
- Levorja permban lengun ngjyrues, flavon ( ne varietetet e bardha ), antocianet dhe flavonet ne varietetet e kuqe, lenda eredhenese (aroma), lende tanike te buta, lende peptike.
- Pulpa eshte pjesa me e rendesishme e veshullit te rrushit dhe perben 80 – 85 % te eshes se tij. Ne 1000 gr leng rrushi ndodhen mesatarisht 700 – 780 gr uje, 200 – 250 gr sheqer, 2 – 5 gr acide organike te lira, 3 – 10 gr acide organike te lidhur, 2 – 3 gr lende minerale, 0.5 – 1 gr lende te azotuar.
- Farat perbejne 5 – 8 % te peshes se rrushit dhe kane shije te athet.
- Varietetet e rrushit per prodhimin e veres
- Sheshi i zi, Sheshi i bardhe, Kallmet, Vlosh, Serian, Debinat, Pulesi, etj., qe konsiderohen si varietete te vendit. Ndersa Merloti, Kaberneti, Riesling, Tokaj, Mavrud, Dimiand, Barbera, Trebian, Saperavi, Aleksandrul, Pamid etj., jane varietet kryesisht te importuara per zonen e Korces.
- Rrushi i perdorur per prodhimin e veres duhet te jete i vjelur ne kohen e pjekurise teknike ku ermbajtja e sheqerit dhe aciditetit te pergjithshem te kene arritur vlerat optimale, te cilat jane specifike per llojet e rrushit. Rrushi duhet te jete i shendoshe, i paprekur nga semundjet si : hiri, myku, kalbezimi dhe i pademtuar nga bresheri, shiu etj.

Perberja e rrushit ka rendesi te madhe ne percaktimin e veres qe do prodhohet Shume komponente mbarten nga lengu i rrushit tek vera dhe shume komponente te tjera i nenshtrohen reaksioneve te ndryshme per te formuar komponimet dalluese te veres. Ne kete klime te re perdorimi i rrushit me cilesi te larte eshte thelbesor per prodhimin e vererave me cilesi te larte.

Sheqeri me me rendesi ne lengun e rrushit jane dygjashte karbonet : glukoze e fruktoze. Keto jane sheqeret qe e bejne rrushin te embel dhe fermentohen ne alkol nga majate. Pervec ketyre ne lengun e rrushit ka sasi te vogla te pentozes ( sheqer me pese karbone) dhe pektines ( polimer i acidit galakturonik ). Pektina nuk ka ndonje rendesi te madhe per vete lengun e rrushit, por nese ato nuk precipitojne mund te krijojne mjegullim te veres. Per kete arsye realizojme trajtimin enzimatik antipektinik per te ndihmuar qartesimin sa me te shpejte te veres.

## **Lende ndihmese**

### **UJI**

Sigurimi i ujit per perdorim ne kantine behet nga Ujesjelles Kanalizime Korce me te cilin subjekti “RILINDJA” ka lidhur kontrate. Ne nje muaj ne kantine harxhohet deri ne 50 m<sup>3</sup> uje.

### **ENERGJIA ELEKTRIKE**

Sasia e energjise e harxhuar ne muaj ne kantinen e prodhimit te veres dhe te pijeve alkolike eshte 550 – 600 kw. Energjia sigurohet nga OSHEE me te cilen eshte lidhur Kontrate. Ndricimi i ambienteve te kantines realizohet nga llamba neon dhe led, llamba te cilat sot per sot klasifikohen ne llamba te konsumit minimal ose ekonomik te energjise elektrike dhe konsumi per ndricim do te jete rreth 100 Kw.

### **GAZI I LENGHEM (GNL)**

Gazi perdoret per funksionimin e kaldajes qe prodhon avull 1.5 t/ore per zierjen e rakise.

Gjitashtu ne procesin teknologjik te fermentimit perdoret maja, ushqyes majaje, metabisulfit etj. ne nje sasi te tille qe varion ne varesi te shendetit te rrushit.

#### **4. EFEKTET NE MJEDIS**

Gjate funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” qe ndodhet ne ish zonen industriale te qytetit te Korces, pervec efekteve pozitive mund te kemi edhe efekte negative, te cilat mund te jene shkarkime ne tre elementet kryesore te mjedisit :

- Shkarkime ne ajer
- Shkarkime ne ujera
- Shkarkime te ngurta ne toke

##### ➤ **Shkarkime ne ajer**

**Gjate funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”** mund te kemi ndotje te ajrit nga :

- Puhura, avuj e aroma nga proceset e punes ne kantinen e prodhimit te pijeve alkoolike ( fermentimi, zierja e rakise, mbushja e shisheve etj) dhe sidomos me raste nga funksionimi i keq i sistemit te ventilimit, etj..
- Tymra e gazra nga puna e automjeteve gjate levizjeve dhe proceseve te ngarkim – shkarkimit ne objekt.

Te gjitha keto shkarkime ne ajer do te jene objekt i punes se subjektit “RILINDJA” per minimizimin e tyre ne perputhje me normat e shkarkimeve ne ajer te percaktuara ne aktet ligjore e nenligjore.

- **Shkarkime ne ujera**

**Gjate funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”** mund te kemi ndotje nga ujerat e perdorura :

- Gjate proceseve te punes ne kantine
- Gjate larjes dhe pastrimit te ambienteve te kantines, makinerive te shtrydhjes se rrushit, larjes se shisheve etj.

Ujerat e perdorura derdhen ne kanalizimet e brendshme te kantines dhe me pas ne kanalizimet e ujerave te zeza te qytetit.

- **Mbetje te ngurta ne toke**

**Gjate funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”** mund te kemi ndotje te tokes nga mbetjet e ngurta :

- Nga mbetjet e bersive te rrushit te percaktuara me kodin 02 07 02 dhe 02 07 04 ne Katalogun shqiptar te mbetjeve, etj
- Nga ambalazhet e ndryshme si: shishe e bidona plastike, shishe xhami, arka prej druri e plastike, qese plastike, etj pra mbetje urbane. Mbetje te zakonshme nga veprimtaria jetesore e punetoreve ne objekt, te cilat çohen çdo dite ne vendin e caktuar nga Bashkia KORCE.
- Llumra te grumbulluara nga ujrat e ndotura nga precipitimi i lendes se ngurte ne gropat dekantuese me kod 02 07 05, te cilat pastrohen here pas here nga punonjsit e subjektit RILINDJA.

Keto ndotje jane te nje natyre te perkoheshme dhe te rikthyeshme pas masave te perditshme te marra nga pronari i kantine te prodhimit te pijeve alkoolike z. Servet Fekaj, administrator i shoqerise RILINDJA Shpk.

### **Gjate funksionimit te objektit**

Gjate proceseve te punes ne kantine e pijeve, do te kemi puhura dhe gazra nga motoret e automjeteve te subjektit dhe mjete te subjekteve qe vijne ne Kantine. Ne periudha te caktuara gjate funksionimit te kantine do te kemi gazra, avuj e aroma nga proceset e fermentimit te rrushit, procesi i zierjes se rakise e konjakut, procesi i mbushjes se shisheve me pije alkoolike 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 objektit nuk do kete ngarkesa ndotjesh, sepse do perdoret vetem per pastrimin e makinerive e pajisjeve te kantine per prodhimin e pijeve alkoolike, 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 objektit, dhe me pas do derdhen te pastra ne kanalim e ujerave te zeza te qytetit, qe kalon aty prane.

**Mbetjet** qe krijohen ne kantine e pijeve alkoolike 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 dhe distilimit ne kazanin e rakise prej bakri. Keto mbetje dergohen me mjetet e subjektit ne venddepozitimin e mbetjeve te caktuar nga Bashkia Korce.

**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.

Mendohet qe pas ndarjes se lengut te fermentuar te perfitohen rreth 62 % leng vere dhe pjesa qe ngelet prej afersisht 2 % do te jete firo, qe do te permbaje nje pjese te llumrave te tulit dhe majave, si dhe pjese te farave qe ka marre lengu me vete gjate ndarjes nga masa e pergjithshme e fermentuar.

Keto llumra ne masen 2 % qe permbajne pjese te cipes se tulit apo dhe nje pjese e farave te rrushit do te hidhen per shkak te ngarkesave te larta te permbajtjes se sulfiteve duke qene te papershtatshme per distilim, pasi distilatet do te ishin te demshme per shendetin e konsumatorit per shkak te perfitimit te dozave te larta te acidit sulfuror.

#### **02 07 05** Llumra, qe vijne nga trajtimi ne vend i rrjedhjeve

Mbetjet e ngurta (llumrat) krijohen nga precipitimi i ujit te perdorur ne kantine ne gropat e dekantimit. Mbetjet e llumit te gropave te dekantimit do te ngarkohen e transportohen me mjete te pershtatshme per ne vend depozitimin e mbetjeve te ngurta, te percaktuar nga Bashkia KORCE.

#### **Rastet aksidentale**

Gjate punes ne objekt mund te jene te mundshme edhe defekte e raste aksidentale, te cilat mund te shnderrohen ne burime ndotjeje, ku veçojme:

- Mund te jene prezent edhe zjarret, dhe avari te ndryshme te paparashikuara
- Aksidente te mundshme gjate punes ne kantinen e prodhimit te pijeve alkoolike
- Mundesi te ndonje rrjedhje te naftes apo vajrave ne territorin e objektit nga automjetet e subjektit
- Defekte elektrike ose renie nen tension te punetoreve gjate punes ne kantine

#### **Ndikimi mbi shendetin e punetoreve**

Gjate punes ne objekt **nuk do te kete ndikime** ne shendetin e punetoreve ne kantinen e pijeve alkoolike, si pasoje e ndotesve, shqetesimeve vizuale, vibracionit, zhurmave etj. Punetoret duhet te instruktohen rregullisht me rregullat e sigurimit teknik dhe te mbrojtjes ne pune.

#### *Shtrirja fizike dhe kohezgjatja e ndikimeve te identifikuara (Shkalla)*

- **Shtrirja fizike** - Vlereson siperfaqen apo dimensionin hapesor te nje ndikimi te dhene ne raport me burimin qe gjeneron ate ndikim, p.sh. ndikimi ne toke eshte nje ndikim saktesisht i percaktuar, i cili mund te matet, por nese do te zhvillohet erozion, atehere ndikimi zhvendoset si ne permase fizike ashtu dhe te proçeseve dhe roleve tokesore.

Ne rastin e funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” ndikimet do te jene brenda siperfaqes se objektit, pra nuk do te kemi shtrirje hapesorine te ndikimit.

- **Kohezgjatja e ndikimit** - Vlereson se sa do te zgjase nje ndikim i caktuar ne dimensionin kohe (ndikim i perhershem apo i perkohshem). Ndersa te gjitha ndikimet e tjera negative ne mjedis jane te perkohshme, si shkarkimet e mbetjeve, llumrave dhe ujit sipas veprave qe kryejne funksionet e procesit teknologjik te objektit te prodhimit te pijeve alkoolike.

Gjate funksionimit te objektit ndikimet do te mbahen nen kontroll brenda normave te shkarkimeve ne toke, ajer e uje te percaktuara nga aktet nenligjore te qeverise. Kohezgjatja e ndikimit do te jete sezonale ashtu si edhe procesi teknologjik i prodhimit te veres nga rrushi dhe me pas prodhimit te pijeve alkoolike.

- **Kthyesmeria** - Vlereson mundesine e kthimit te mjedisit te ndikuar ne gjendjen e tij te meparshme (aftesia per t'u rehabilituar dhe regjeneruar ).

Proceset e punes ne kantine jane sezonale, prandaj te gjitha ndikimet ne mjedis mbarojne dhe nepermjet masave rehabilituese, mjedisi do te kthehet ne gjendjen e meparshme. Kjo gje do te perseritet vit pas viti ne kete objekt te prodhimit te pijeve alkoolike.

- **Rendesia** - Realizon nje vleresim total te tre permasave te mesiperme dhe njekohesisht thekson vemendjen qe duhet patur per administrimin e ndikimit ne mjedis, aspekte, te cilat trajtohen ne Planin e menaxhimit.

*Gjate realizimit te projektit te propozuar – funksionimit te objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”, ndikimet ne mjedis nuk do te kene shtrirje fizike, pra do te jene brenda sipërfaqes se objektit. Gjithashtu, kohezgjatja e ndikimit do te jete e perkohshme dhe sezonale, me nderprerje te ndikimeve gjate vitit kalendarik, pasi subjekti prodhon pije alkoolike, pra produkte ushqimore.*

Pra, duke bere nje vleresim total te ketyre tre permasave rezulton se ndikimet ne mjedis me nje administrim te mire te tyre nga subjekti “ Rilindja ” shpk do te jene te perkohshme, nuk do te kene shtrirje fizike nga vendndodhja e objektit dhe do te ruajne aftesine per t'u rehabilituar vit pas viti.

*Shtrirja e mundshme hapësinore e ndikimeve negative në mjedis*

Shtrirja hapësinore e ndikimeve të aktivitetit është e kushtëzuar nga faktorë të tillë si: vendndodhja e zonës së propozuar për zhvillimin e aktivitetit, vlerat biologjike të saj, procesi teknologjik i prodhimit të pijeve alkoolike si dhe distanca nga zonat e banuara. Shtrirja hapësinore e ndikimeve të parashikuara të veprimtarisë do të jetë e njëjtë me ato që janë ne kantiere ekzistuese perreth.

*Nga analiza e bere te gjithe faktoreve me ndikim ne mjedis rezulton se nga aktiviteti i funksionimit te objektit “ Prodhim pije alkoolike ” ndikimet nuk do te kene shtrirje te mundshme hapësinore, por do te jene te kufizuara brenda objektit, pra brenda zones qe zhvillohet Projekti i propozuar per Leje Mjedisore tipi B.*

## **5. MASAT EKZISTUESE DHE TE PROPOZUARA QE SYNOJNE REDUKTIMIN E NDIKIMIT NE MJEDIS**

Gjate funksionimit te objektit te prodhimit te pijeve alkoolike ne qytetin e Korces behet ne menyre te vazhdueshme ngarkimi i mbeturinave te ngurta dhe transporti per ne vendgrumbullimin e mbetjeve te percaktuar nga organet e pushtetit lokal ne zbatim te ligjit 10463/2011 per menaxhimin e integruar te mbetjeve.

Subjekti perdor per mjetet motorike te veta karburante D1, te cilat plotesojne normat e standartet e BE, per minimizimin e tymrave e gazrave.

Nga subjekti ndiqet ne vazhdimesi funksionimi i gropave dekantuese te ujerave te ndotura, funksionimit normal te kanalizimeve te ujerave te zeza etj. dhe here pas here te behet pastrimi i mbetjeve te ngurta dhe llumrave ne to, gjate gjithë kohes se funksionimit te objektit.

Realizimi i projektit nuk do te kete ndikime ne levizjen e popullates. Projekti ka hapesirat e nevojshme urbanistike, ploteson distancat e kushtet e mospengimit te diellzimit per fqinjet perreth dhe ka ndikim pozitiv ndaj popullsisë pasi do te punesohen nje numer i konsiderueshem banoresh te zones, ne kantine. Zbatimi i projektit do te ndikojë pozitivisht ne zone me pamjen e nje objekti bashkekohor dhe me pamje estetike te pelqyeshme. Pra, vazhdimi i ketij Projekti te propozuar nuk ka ndikime negative ne komunitetin e njerezve perreth.

Zhvillimi i projektit te propozuar nuk ka asnje ndikim negativ mbi urbanistiken e zones dhe mbi trashegimine arkitekturore dhe historike per zonen rreth tij. Projekti nuk ka ndikime ne ndryshimin e topografise lokale dhe erozionit te tokes.

Gjate punes per funksionimin e objektit, mund te kete edhe ndikime negative ne mjedisin rrethues (megjithese keto mund te jenë minimale e pothuaj te paperfillëshme), megjithate mbrojtja e mjedisit do te jete pjese perberese e interesimit te subjektit “ RILINDJA ” Shpk .

Per te eliminuar apo minimizuar keto ndikime negative arashikohen te merren edhe masat e duhura si me poshte:

### ***Per mbrojtjen e cilesise se ajrit***

Ne mjedisin rrethues te objektit, qe propozohet mund te kete ndikime negative minimale nga pluhuri apo aroma qe krijohen gjate procesit teknologjik te prodhimit te pijeve alkoolike. Prandaj nga ana e subjekti “ RILINDJA ” Shpk do tregohet kujdes per :

- Funksionimin normal te procesit teknologjik te prodhimit te pijeve alkoolike, duke bere thithjen e pluhurave dhe aromave te krijuara me sistem ventilimi.
- Mirembajtjen e makinerive e pajisjeve te procesit teknologjik te prodhimit te pijeve alkoolike.

- Mirembajtjen e gjendjes motorike te mjeteve levizese te subjektit.
- Transporti ne kohe i mbetjeve te ngurta te paperdorshme te krijuara ne objekt.
- Zbatimi i kushteve higjens – sanitare ne ambientet me perdorim te perbashket (WC + dushe garderobe) etj. brenda objektit.

*Ne cilesine e ajrit ndikimet do te jene shume te vogla, vetem pak pluhura e aroma te pakendshme nga procesi teknologjik i prodhimit te pijeve alkoolike, por duhet theksuar edhe fakti se ne kete objekt nuk ka emetime kimike, as krijim lendesh te vecanta helmuese apo stimuluese, qe te ndikojne negativisht ne shendetin e punetoreve apo mjedisin perreth.*

#### ***Per mbrojtjen e ujerave siperfaqesore e nentokesore***

**Mbetjet e lengta** do te jene ujerat e perdorura per pastrimin e objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”, ujerat nga ambientet higjens – sanitare, te cilat do te mblidhen nepermjet kanaleve e do te shkarkohen perkatesisht ne kanalizimet e ujerave te zeza te qytetit. Ujerat e shkarkuara do te jene brenda normave te lejuara dhe nuk do permbajne elemente ose substanca ndotese, sepse perdoren ne procesin teknologjik dhe per larjen e pastrimin e ambienteve te Kantines te prodhimit te pijeve alkoolike.

Edhe ujerat e shiut brenda objektit do te sistemohen ne kanale te vecanta dhe me pas do te drejtohen ne kanalet e ujrave siperfaqesore ne ane te rruges auto.

Duke mos emetuar ne mjedis komponente ndotes qe te mund te ndikojne ne ujerat nentokesore, arrihet mbrojtja e tyre nga ndonje ndikim i mundshem.

#### ***Per trajtimin e mbetjeve te ngurta***

Administratori dhe punonjesit e objektit - “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ” do t'i kushtojne vemendje te vecante ne vazhdimesi mbrojtjes se mjedisit dhe shendetit te njerezve duke parandaluar ndotjen ne mjedis nga mbetje te ngurta te procesit teknologjik.

Ne mjediset e objektit do te vendoset nje kazan i grumbullimit te mbetjeve te krijuara nga veprimtaria e punetoreve te objektit. Mbetjet e grumbulluara do cohen ne menyre periodike, cdo dite ne vendin e percaktuar nga pushteti lokal, Bashkia Korce.

#### **Sistemimi i territorit**

Duke filluar nga rruga nacionale Korçe - Pogradec , rruga hyrese per ne objektin e prodhimit te pijeve alkoolike eshte e asfaltuar dhe e sistemuar me se miri.

Territori i ketij objekti eshte i rrethuar ne te gjithe gjatesine e tij, gjithashtu ka ndricim ne teresi te objektit. Pra, keshtu objekti ka nje pamje estetike te pranueshme te nje objekti bashkekohor.



### ***Mbrojtja e shendetit te konsumatorit***

Subjekti “ Rilindja ” shpk eshte kontrolluar ne vazhdimesi nga inspektorët e Autoritetit Kombetar Ushqimor (AKU) dega Korçe, dhe jane kryer edhe analiza laboratorike te produktit perfundimtar vere, konjak, raki etj. Edhe ne vazhdim te aktivitetit subjekti RILINDJA ka detyrimin per zbatimin e te gjitha kushteve teknike per mbrojtjen e shendetit te konsumatorit, nepermjet kryerjes se kontrolleve laboratorike te produkteve perfundimtare.

### ***Mbrojtja nga zjarri,nga aksidentet dhe ruajtja e shendetit te punonjesve***

Sigurimi i jetes se punetoreve dhe investimit ne objekt per mbrojtjen nga zjarri, realizohet nepermjet nje sere pajisjesh dhe mjetesh, te cilat garantojne neutralizim te shpejte te çdo zjarri te shkaktuar ne ambientet e objektit “ Kantine vere dhe prodhim pije alkoolike ”.

Per parandalimin e fikjen e plote te çdo zjarri te mundshem funksionon nje depozite uji dhe sistem tubash me presion. Ky sistem do te kryeje shperndarjen e ujit me presion nga hidrante te vendosur ne çdo kend te siperfaqes se objektit. Gjithashtu, ne objekt do te vendosen edhe disa bomba portable te fikjes se zjarrit.

I gjithë personeli qe eshte punesuar ne kete objekt, eshte trajnuar nga specialistet perkates te fushes per menyren e veprimit ne rast aksidentesh, koordinimit te operacioneve te shpetimit te njerezve e prones dhe marrjen e masave te duhura per neutralizimin e zjarrit. Sistemi antizjarr do te perfshije sensoret e tymit dhe springelat tavanore ne varesi te proceseve qe do te kryhen ne kantine. Perfshihen edhe sistemet e sigurise qe vendosen ne muret e godines lehtesisht te aksesueshem nga personeli.

**Rregullat baze te higjienes sanitare** qe zbatohen ne objekt:

Nga subjekti RILINDJA eshte siguruar nje garderobe ku punetoret vendosin rrobat dhe kepucet qe nuk perdoren gjate procesit te punes, ka siguruar lavamane per larjen e duarve me sapun dhe dushe e tualete te ndare nga salla kryesore. Keto masa te marra nga subjekti do te permiresohen ne vazhdimesi per te siguruar deri ne persosmeri rregullat higjieno – sanitare.

Nisur nga sa u paraqit me lart dhe ne dokumentacionin perkates shoqerues, perfundimisht mund te themi se projekti i subjektit "RILINDJA" ne objektin " Kantine vere dhe prodhim pije alkolike ", ndodhur ne ish zonen industriale te qytetit te Korces, me administrator z. Servet Fekaj, nuk sjell asnje ndikim negativ ne mjedisin rrethues te zones.

Duke patur parasysh ecurine pozitive nder vite te veprimtarise se prodhimit te veres dhe pijeve alkolike, si perfundim mund te themi se Projekti konsiderohet i pershtatshem, i pranueshem dhe me efekte pozitive per zonen ku ushtron aktivitetin subjekti " RILINDJA", pa krijuar probleme per mjedisin perreth dhe shendetin e njerezve.

#### **POROSITES**

Subjekti " RILINDJA " Shpk

**Administrator**

Servet FEKAJ

#### **HARTOI**

Permbledhjen joTeknike

Shoqeria JOKLEN Shpk

**Eksperti i vleresimit te ndikimit ne mjedis**

Ing. Demir KULLOLLI

Certifikuar nga MINISTRIA e MJEDISIT

Nr identifikues 192 , date 05.04.2007