

RAPORTI JO TEKNIK

SUBJEKTI Refail Çikopano

AKTIVITETI "PRODHIM DHE SHITJE BIRRE
ARTIZANALE"

Adresa : Rr "Stavri Themeli" Tirane

Maj 2020

RAPORTI JO TEKNIK

1.Hyrje

1.1 Te pergjithshmet

Subjekti Prodhim, shitje birre **Artizanale** ndodhet ne Rr."Stavri Themeli", Pallati Shushica, Tirane. Aktiviteti eshte I regjistruar ne QKB me numer Nipt-M0132303P, me date 23.01.2020, si person Fizik. Ky raport jo teknik bëhet për subjektin Refail Çikopano me aktivitet Prodhim, shitje birre artizanale.

Në këtë Përmbledhje Jo teknike jepet informacion për subjektin, vleresimin e ndikimeve negative dhe pozitive në mjedis, si dhe proceset e punes qe kryhen ne kete subjekt.

Subjekti do ti nënshtrohet procedurave për pajisje me Leje Mjedisi te Tipit B ne baze te ligjit Nr.60/2014 Per nje ndryshim ne ligjin nr.10448,date 14.07.2011 "Për lejet e mjedisit",të ndryshuar.

Birra Dyst, është një birrë artizanale e cila prodhohet në mënyre të kontrolluar me shume nga personi sesa nga makinerite.Prodhimi I Dyst ka për qëllim krijimin e një produkti artizanal I bazuar në cilësi dhe përkujdesje por me nje sasi te vogel prodhimi që të mundesoje këte qëllim.

Micro-birrarite artizanale kanë përhere prodhim të vogel, duke konsideruar që cdo proces kontrollohet nga njeriu dhe jo makinerite. Birra do te tregtohet vetem me fuci për birre artizanale me volum 19 litra. Kalimi I lengjeve si mushtit ne fermentim, birres ne ftohje apo ne fucite për tregtim behet manualishte dhe jo me linja te mbyllura . Rrjedhimishte përdorimi I aparateve matese te lengjeve është I pamundur, si dhe I panevojshem.

2. KUADRI LIGJOR

- *L I G J Nr. 10 431, datë 9.6.2011 "PËR MBROJTJEN E MJEDISIT"*
- *L I G J Nr. 10 448, datë 14.7.2011 "PËR LEJET E MJEDISIT"*
- *L I G J Nr. 162/2014 "PËR MBROJTJEN E CILËSISË SË AJRIT NË MJEDIS"*
- *UDHËZIM Nr. 1, datë 19.2.2018 "PËR MIRATIMIN E KËRKESAVE MINIMALE PËR HARTIMIN E PLANEVE TË VEPRIMIT PËR ZHURMAT"*
- *Udhëzimin nr 8 dt. 27.11,2007 "Per nivelin kufi te zhurmave ne mjedise te caktuara"*
- *L I G J Nr.10 463, datë 22.9.2011" PËR MENAXHIMIN E INTEGRUAR TË MBETJEVE"*
- *L I G J Nr. 10 440, datë 7.7. 2011 "PËR VLERËSIMIN E NDIKIMIT NË MJEDIS"*
- *Udhëzim per dokumentacionin e duhur per "Leje Mjedisore"*

PERSHKRIMI I AKTIVITETIT

Subjekt " Refail Çikopano ", është rregjistruar pranë Qendrës Kombetare te Biznesit (QKB) me numer Nipt- M0132303P, me datë 23.01.2020, ne Rr."Stavri Themeli", Pallati Shushica, Tiranë.

Aktiviteti "Prodhim dhe shitje birre **Artizionale**" kryen procesin e prodhimit të birres ne mënyren me te mire te mundshme per prodhimin e saj. Sasia e Vogël e prodhimit mundëson dhe përkujdesin dhe cilesin me te mire.

Në subjektin tim është I punësuar aktualisht nje person I cili është I trajnuar dhe me eksperience ne kryerjen e proceseve te punes.

Aftesia e prodhimit ditor te punishtes është 19 litra (1 fuci), ku në prodhim vjetor ne litra e punishtes është 4294 litra /Vit. Përqendrimi I alkolit per volum 6.5%.

Procesi I prodhimit

1.Zierja e elbit

1.1 Bluarja e elbit dhe përlllogaritja e ujit

1.2 Zierja e pare dhe dytesore e elbit

1.3 Shplarja e borsive

1.4 Perfitimi I mushtit

2.Zierja e mushtit

2.1 Zierja

2.2 Shtimi I lupules

3. Ftohja e vendosjes në kovat e fermentimit

3.1 Ftohja e mushtit

3.2 Bashkimi I mushtit me majane

3.3 Izolimi I koves se fermentimit

4. Fermentimi primar dhe sekondare

4.1 Fermentimi primar

4.2 Shtimi I lupules

4.3 Fermentimi sekondar

5. Ambalazhimi, gazifikimi e stazhonimi në të ftotë

5.1 Filtrimi dhe mbushja e fucive

5.2 Ftohja e perfundimi I procesit te fermentimit

5.3 Gazifikimi

6. Shpërndarja

6.1 Etiketimi e vendosja e vulave doganore

6.2 Shperndarja tek klientet

Birra Dyst, është një birre artizanale e cila prodhohet ne menyre të kontrolluar me shume nga personi sesa nga makinerite.Prodhimi I Dyst ka për qëllim krijimin e nje produkti artizanal I bazuar ne cilesi dhe perkujdesje por me nje sasi te vogel prodhimi qe te mundesoje kete qellim.

Micro-birrarite artizanale kanë përhere prodhim të vogel, duke konsideruar qe cdo proces kontrollohet nga njeriu dhe jo makinerite. Birra do te tregtohet vetem me fuci per birre artizanale me volum 19 litra. Kalimi I lengjeve si mushtit ne fermentim, birres ne ftohje apo ne fucite per tregtim behet manualishte dhe jo me linja te mbyllura . Rrjedhimishte perdorimi I aparateve matese te lengjeve eshte I pamundur, si dhe I panevojshem. Me poshte do te shpjegojme gjithë procesin:

1.Zierja e elbit

1.1Bluarja e elbit dhe perllogaritja e ujit

Elbi I përdorur per birrë është elbi I maltuar dhe importohet nga Greqia dhe ne varësi të gjendjes e cmimit munde të importohen dhe nga vendet e tjera te Evropes.Përdoren 3 lloje te ndryshme elbeh te maltuara per te dhene densitetin, aromen e ngjyren e nevojshme. Per 6 fuci birre artizanale (19 litra secila)perdoren ne varesi te karakteristikeve te elbit, kompleksivishte 36 kg elb I cili pasi matet ne peshore elektronike bluhet në pajisjen e bluarjes te vendosur ne ambjent. Nderkohe ne pajisjen e zierjes ngrohen 125 litra uje ne temperature 66°Celsius. Elbi I bluar shtohet në pajisjen e zierjes dhe perzihet me dore para fillimit te zierjes me qëllim qe uji dhe elbi te krijojne nje mase te njetrajtshme.

1.2 Zierja e pare dhe dytesore e elbit

Elbi ka nevojte për nje zierje prej 60 minutash, ku zierja e pare behet ne temperature 66°Celsius per 50 minuta. Ne kete faze elbi nxjerr sheqer *beta-amylase* (sheqer qe me pas kthehet ne alkol) te cilat bashkohen me mushtin. Faza e dyte e zierjes behet ne temperature 72°Celsius per 10 minuta. Ne kete faze elbi nxjerre *beta-amylase* te cilat I japin densitetin e duhur birres.

1.3 Shpëlarja e borsisë

Pasi përfundohet zierja e borsisë dhe cila është në një enë me vete Brenda kazanit të zierjes ngrihet mbi kazan ku kullon mushitin e mbetur në borsë dhe nga sipër shpërlahet me 43 litra ujë të ngrohur në temperaturë 72°Celsius me qëllim që të merren gjithë sheqernat dhe proteinat e mbetura në borsë dhe që eficientia të jetë me e lartë.

1.4 Përfitimi I mushit

Në kazanin e zierjes mbetet mushiti I përfutur nga zierja e elbit në sasinë 130 litra I cili është gati për fillimin e zierjes.

2. Zierja e mushit

2.1 Zierja

Mushti I përfutur duhet të ziejë për të paktën 60 min, me qëllim që të higjenzohet mushitin e të zberthejë aminoacidet e proteinave në sheqerna që me pas do fermentohen në alkool.

2.2 Shtimi I lupules

Gjatë procesit të zierjes shtohet dhe lupola në 2 faza. 5 minuta pasi fillon përzierja, shtohet masa e parë e lupules e cila shërben për të prezervuar natyrisht birren si dhe për të shtuar aromë dhe hidhërsi e cila është karakteristike për birren Dyst.

3. Ftohja e vendosja në kovat e fermentimit

3.1 Ftohja e mushit

Pasi përfundohet zierja mushiti I përfutur prej 120 litra duhet të ftohet nga temperatura 100°Celsius në 20 °Celsius. Ftohja realizohet nëpërmjet pompes së kazanit të zierjes dhe *Counter Flow Chiller* (një pajisje e cila qarkullon në një tub mushitin, e në një tub ngjitur me të ujë të ftohtë ku me shkëmbim nxehtësie arrihet ftohja e mushit).

Kur arrin temperature e duhur, mushtit I behet matja e pare me Hidrometer dhe pergatiten kovat e fermentimit.

3.2 Bashkimi I mushtit me majane

Ne kovat e fermentimit hidhen me ane te pompese kazanit te zierjes, mushti. Secila kove mbane deri ne 30 litra musht dhe ne varesi te sasise shtohet mjaja ne pluhur e perzierjes me mushte

3.3 Izolimi I koves së fermentimit

Pasi bashkohet mushti dhe majaja kova mbyllet me kapak hermetic dhe me një dalje për clirimin e dioksidit I cili prodhohet gjatë fermentimit. Fermentimi ne varesi te temperatures se stines varion nga 20-25 dite. Kova vendoset ne dhomen e fermentimit ku lihen per kohen e duhur.

4. Fermentimi primar dhe sekondar

4.1 Fermentimi primar

Fermentimi primar zgjate ne varesi te temperatures nga 4-5 dite. Gjate kesaj faze majaja eshte me active dhe behet kthimi me I madhe I sheqernave ne alkol. Gjithashtu clirimi I dioksidit eshte me I larte.

4.2 Shtimi I lupules

Diten e 5-6te fermentimit shtohet ne koven e fermentimit serishte 2 lloje lupole te cilat I japin arome karakteristike birres Dyst.

4.3 Fermentimi sekondare

Pas shtimit te lupoles fillon fermentimi sekondare I cili zgjate rreth 15-20 dite po ne te njejten kove e ne dhomen e fermentimit e me temperature prej rreth 21°Celsius.

5. Ambalazhimi

5.1 Filtrimi dhe mbushja e fucive te magazinimit

Pas perfundimit te kohes se fermentimit birra e perfituar nepermjet renies se lire transferohet ne fucite e ftohjes . Nje filtrim I thjeshte me anen e nje garze, hiqen copezat e majase e luples por nuk behet nje filtrim I vecante I birres.

5.2 Ftohja e perfundimi I procesit te fermentimit

Fucite e magazinimit futen ne frigoriferin dollap ku lihen per nje dite ne temperature 4-5 °Celsius per te stabilizuar birren e per te ndaluar procesin e fermentimit. Pas lenies ne ftohje birra transferohet ne fucite e shitjes (fuci birre artizanale 19 litra)ku dhe fillion procesi I gazifikimit.

5.3 Gazifikimi

Fucite e birres artizanale lidhen me bombulat e CO₂ ku ju shtohet dhe gazi ne presionin e duhur ne varesi te temperatures e lihen te perthithet gazi e te qetesohen per nje periudhe nje ditore.

6. Shpërndarja

Pasi ka kaluar koha e gazifikimit fucia behet gati për shperndarje. Nuk magazinohet per shume gjate pasi prodhimi eshte I vogel e sipas porosive. Fucive I vendoset vula doganore , numri rendor I prodhimit, data e prodhimit rekomandimi I dates se konsumimit si dhe etiketa e Dyst Brews. Shperndarja behet me mjetet tona pasi ne shperndajme vetem ne baze te porosive.





***IDENTIFIKIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS LIDHUR ME AKTIVITETIN**

Një mjedis i qëndueshem shumilon një mireqenje të mire, një drite jeshile ku ne të gjithë duhet të jemi bashkepuntore në mirembajtjene e mjediseve nga ku ne rretohemi; Nje mjedis i paster një jete me shume, nje frymarje me e qete, një shikim më i mire, një hap me i sigurt për të gjithë. Edukimi mjedisore është një drite për komunitetin në trësesi, për botekuptimin e gjere qe perfshin fjala mjedis i mbrojtur.

Problemet mjedisore janë kryesisht të lidhura me ndikimin e aktivitetit njerëzor mbi burimet mjedisore. Këtu përfshihen:

- Ndikimet ne toke
- Ndikimet ne ajer
- Ndikimet nga zhurmat
- Ndikime ne ujera

Subjekti ka marë në konsiderate këto pika:

- Proceset teknologjike te procesit te punes
- Mirëmbajtja dhe operimi e ambientit ku ai punone;
- Monitorim i mjediseve
- Vlerësimi i shërbimeve
- Grumbullimi i mbetjeve ne vendin e caktuar
- Ndriçimi e ambjentit
- Procesine e mirëmbajtjes së pajisjeve të punës kundrejte rregullave përkatese

Subjekti është i detyruar qe ne rast aksidentesh të njoftojë institucionet përkatese për menaxhimin e situatave me qëllim zvogelimin e impakteve mjedisore dhe rrezikut që mund të jete për zonën përreth.

Ndërtesa ku kryhet aktiviteti është Brenda standarteve të kërkuar për procesin teknologjik të punës. Nga ky aktivitet nuk kemi të bëjme me rigjenerim të mbetjeve. Subjekti nuk përbene rrezik për zhvillimin e tij pas cdo gjë është kundrejte rregullove standarte . Punonjësit janë të trajtuar dhe specializuar në fushen përkatëse për punësimin në këte aktivitete.

Zhurmat janë normale dhe gjate orarit të punes, ne këte aktivitet nuk kemi te bëjme me ndikim te zhurmave pasi nuk ka procese nga makineri apo fuqi te tjera qe perbejne zhurma . Nuk ka shkarkime te ndryshme në ambjent. Furnizimi me uje dhe energji është i plote dhe me kontrata te rregullta me OSHEE.

Masat e sigurise në mjediset e punës :

1. Gjate proceseve të punës duhen pasur parasysh këto masa sigurie:
 - 1.1 Sigurimi i puntoreve,
 - 1.2. Vendi i punës i përshtateshm për punëtoret
 - 1.3.Veshjet e punës
 - 1.4.Temperatura e përshtatshme në ambientet e punes,
 - 1.5.Një ambient i ndricuar mjaftë mirë,
 - 1.6. Kutia e ndimës së shpejtë

Subjekti është i detyruar që në rast aksidentesh të njoftojë institucionet përkatëse për menaxhimin e situatave me qëllim zvogelimin e impakteve mjedisore dhe rrezikut që mund të jete për zonën përreth. (në këto aktivitete nuk kemi të bëjmë absolutisht me asnjë element që mund të shkaktojë as ndotje me të vogël pas çdo gjë është e mirë kontrolluar nga administratori i aktivitetit, si dhe si prodhim nuk shkakton probleme mjedisore)

Ju Faleminderit

Administratori

Refail Çikopano

Maj 2020