

Date: 13/03/2019

**NJOFTIMI PËR INFORMIM NGA KËRKUESI PRANË AGJENCISË  
KOMBËTARE TË MJEDISIT/AGJENCISË RAJONALE TË MJEDISIT DHE NJQV  
KU DO TË KETË VENDODHJEN INSTALIMI PËR APLIKIM PËR TU PAJISUR  
ME LEJE MJEDISI TË INSTALIMIT TË TIPIT A OSE B / NDRYSHIME NË  
FUNKSIONIMIN E INSTALIMIT TË TIPIT A DHE B**

Bazuarnë Ligjin Nr. 10 431, datë 09.06.2011 "Për Mbrojtjen e Mjedisit", Ligjin Nr. 10 448, datë 14.7.2011 "Për Lejet e Mjedisit", Ligjin Nr. 60/2014, datë 19.6.2014 Për një ndryshim në ligjin nr. 10 448, datë 14.7.2011 "Për lejet e mjedisit", të ndryshuar dhe VKM 419, datë 25.6.2014 "Për miratimin e kërkesave të posaçme për shqyrtimin e kërkesave për leje mjedisi të tipave A, B dhe C, për transferimin e lejeve nga një subject te tjetri, të kushteve për lejet respective të mjedisit, si dhe rregullave të hollësishme për shqyrtimin e tyre nga autoritetet kompetente deri në lëshimin e këtyre lejeve nga QKB-ja", Kreu VI "Informimi dhe pjesëmarrja e publikut për aplikimin për leje mjedisi të tipit A dhe B", pika 2, Njoftimi duhet të përmbajë këto të dhëna:

1. Informacion nëse kërkesa do të jetë për "Aplikim për leje mjedisi të tipit A ose të tipit B" apo "Aplikim për ndryshim thelbësor në kushtet e lejes së mjedisit të tipit A ose të tipit B"; APLIKIM PËR F.F.H
2. Të dhënat e ekstraktit të QKR-së; NIPT K 82025501 B
3. Adresën e vendodhjes së instalimit; CAKJA XEL, MAMINIAS, BRETËHI DURREZ, BRUGA MAMINIAS-GJIRI CAKAT.
4. Përshkrimin e veprimtarisë që parashikohet të zhvillohet në instalim; F.F.H prodhim i alkolit dhe pijesve alkoolike.
5. Një për shkrim të elementeve të listuara në formularinin formues;
6. Përmbledhjen jo teknike të raportit të vlerësimit të ndikimit në mjedis në nivel kombëtar ose ndërkufitar, kur kërkohet procedura e VNM-sënë CD;
7. Konsultimet ndërkufitare, kur kërkohet sipas legjislacionit në fuqi;
8. Autoritetin vendimmarrës për dhënien e aktit të miratimit të lejes së mjedisit, procedurat dhe afatet që do të ndiqen;
9. Adresën e AKM-së, ku publiku mund të dërgojë komentet dhe sugjerimet e tij, me shkrim apo në formë elektronike, brenda 20 (njëzet) ditëve nga data e njoftimit; [info@akm.go.al](mailto:info@akm.go.al)

**Mbaj përgjegjësi për dorëzimin e njoftimit pranë NJQV-së përkatësenë 20CD/DVD**

Kërkuesi/Përfaqësuesi i shoqërisë

Rozan Dhera

KANTINA HERTA  
ROZAN DHERA  
NIPT K 82025501 B  
CEL 0692981465

Nr.kontakti

0686727703

0682165104

# PROJEKT TEKNIK



**SUBJEKTI : «Rozan Osmani»**

**Klasifikimi i projektit:** Në bazë të ligjit nr.10440 datë 07.07.2011 "Për Vlerësimin e Ndikimit në Mjedis", Shtojca I ky aktivitet përfshihet në piken 7.7.Prodhimi i ushqimeve dhe pijeve dhe veprimtarite e lidhura me to, pika h, "Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke përfshirë fabrikat e birres".

**PROJEKTI : «PRODHIMI I ALKOLIT DHE PIJEVE ALKOLIKE DUKE PËRFSHIRE FABRIKAT E BIRRES»**

**ADMINISTRATOR:** Rozan Osmani

Hartoi materialin Studio Mjedisore « **STUDIME PROJEKTIME MINERARE** »

Ekspert Mjedis

Arjan Bala

**VENDODHJA:** Durrës, Maminas, Maminas,, Fshati maminas, rruga Gjiri i Lalezit, Lagja nr.1, objekt me numer pasurie 236/53, zona kadastrale 2585.

## **PERMBLEDHJE EKZEKUTIVE**

- 1. HYRJE**
- 2. PERSHKRIMI I PERGJITHSHEM I INVESTIMIT TE RI SI DHE ARSYET E KESAJ SIPERMARRJE**
- 3. VENDODHJA E PROJEKTIT**
- 4. PËRSHKRIMI I PROCESIVE TEKNOLOGJIKE**
- 5. VLERSIMI I NDIKIMIT NE MJEDIS**

## 1.HYRJE

Mjedisi eshte burimi i gjithçkaje per te cilen njerezit kane nevojë per te jetuar dhe per tu zhvilluar. Sa me i degraduar te jete mjedisi aq me keq ndikon ne shendetin e njeriut dhe zhvillimin ekonomik-social, prandaj duhet nje menaxhim sa me mire i mjedis.

Vendi yne eshte anetare i nje numri konventash nderkombetare, si rrjedhoje eshte i detyruar te zbatoje nje sistem sa me efektiv ne fushat ekonomik-social-mjedisor, per rregullimin e territorit sidomos ne funksion te zgjidhjes se problemeve te ndryshme mjedisore.

Projekti Teknik do të diskutojë gjithashtu mbi justifikueshmerine e projektit, alternativat e vendosjes së komponentëve të projektit të tilla si planet e projektit dhe konsideratat mjedisore. Projekti për më tepër do të sigurojë një plan për lehtësim dhe një program monitorimi të cilat mund të zbatohen gjatë periudhës së zbatimit të projektit dhe pas përfundimit të tij.

Ky Projekt Teknik është përgatitur sipas kërkesave kombëtare të mbrojtjes dhe ruajtjes së mjedisit të përmendura me poshtë si dhe sipas legjislacionit të BE-së marrë si referencë. Legjislacioni Kombëtar i Shqipërisë përcakton rregullat dhe mënyrat për kryerjen e një VNM dhe Projekti Teknik të kësaj natyre, të cilat konsulentët i kanë konfirmuar. Ligji ka theksuar për mbrojtjen dhe ruajtjen e mjedisit natyror dhe burimet e tij duke e konsideruar atë si pjesë e trashëgimisë kombëtare e cila duhet të ruhet dhe të mbrohet për të mirën e gjeneratave të ardhshme. Mbrojtja e mjedisit dhe burimeve të tij është një pararendës kyç për zhvillimin e qëndrueshëm të vendit.

Projekti Teknik do te paraqese nga njera ane rendesine e zbatimit te projektit

**“Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke perfshire fabrikat e birres”** përshkrimin e këtij projekti dhe nga ana tjetër ndikimet negative kryesore në mjedis, masat zbutese për të minimizuar sa më shumë të jetë e mundshme këto ndikime negative, duke llogaritur se si qëndron ekuilibri ndërmejt tyre për të arritur një zhvillim të qëndrueshëm.

Të paraqesë realizimin e këtij projekti dhe zhvillimin ekonomik që përfitohet prej zbatimit të tij, por gjithmonë duke mbrojtur mjedisin, duke patur parasysh parimin “e zhvillimit të qëndrueshëm”. Ky dokument prezanton gjithashtu dhe palët që marrin pjesë, përfitojnë apo preken nga zbatimi i tij.

Projekti Teknik është përpiluar bazuar në të dhënat cilësore dhe sasiore të mbledhura nga ekspertët e kontraktuar të cilët gjatë inspektimeve në terren dhe vlerësimeve të kryera në **muajin Mars 2019**. Megjithatë, vlerësime të bëra nga konsulentët të ndryshëm në vitet e mëparshme janë shfrytëzuar gjatë përgatitjes së Projektit Teknik..

Kjo edhe per vete faktin se **Njesia Administrative Maminas,Durres** eshte nje zone mjaft e rendesisheme, jo vetem per pozicionin gjeografik qe ka,por edhe per vlerat dhe resortet qe mban. Objekti ku do te zhvillohet aktiviteti ze nje siperfaqe te mjaftueshme per implemetimin e projektit ne zbatim.

Duhet theksuar se ne te gjithë territorin e marre ne studim ka aktivitete me karakter te njejte me ate te marre ne studim . Ky projekt perligj statusin e kesaj zone te **Njesia Administrative Maminas,Durres**.

Ne brendesi te kesaj zone vihet re nje sistem rrugor i mirefillte dhe nje pjese e kesaj hapësire eshte sipërfaqe e gjelber. Qarkullimi, hyrjet e daljet ne aktivitet behen nepermjet

**Rrugës Maminas – Gjiri i Lalezit**, qe kalon prane projektit .

Ne kete zone kemi shume aktivitete te ndryshme per aresye pozicioni si dhe lehtesise se komunikacionit.

Do te paraqesim gjendjen e ndikimit te ketij projekti mbi mjedisin e zones dhe shendetin e njerezve, do te shqyrtojme faktoret pozitive dhe negative mjedisor, dhe masat zbutese dhe reduktimin e impakteve negative.

## **2. PERSHKRIMI I PERGJITHSHEM I INVESTIMIT TE RI SI DHE ARSYET E KESAJ SIPERMARRJE**

Dihet si çdo projekt, edhe ky projekt "**Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke perfshire fabrikat e birres**" ne realizimin e tij ka ndikime ne mjedis qe lidhen me cilesite e jetes dhe mbrojtjen e shendetit te njeriut "Mbrotja e mjedisit nga ndotja dhe demtimi perben perparesi kombetare dhe eshte e detyrueshme per te gjitha organet shtetore, personave fizike dhe juridike, vendas dhe te huaj, qe ushtrojne veprimtarine e tyre ne territorin e Republikës se Shqiperise".

Subjekti "**Rozan Osmani**" ka planifikuar zhvillimin e aktivitetit "**Prodhim dhe tregtim te veres dhe rakise**"

**Objektivi kryesor i ketij projekti nga ana e investitorit synon te ndikojë ne keto drejtime:**

- Te siguroje standarte bashkekohore te aktivitetit "**Prodhim dhe tregtim te veres dhe rakise**" ne perputhje me standartet e kerkuara per tregun.

Zhvillimet ekonomike dhe urbanistike te zones, gjate 20 vjecarit te fundit kane nxitur investoret privat te investojne per ngritjen e nje infrastrukture te qendrueshme per zhvillimin e biznesit privat. Zona ne fjale ploteson kushtet urbanistike dhe inxhinierike, duke u bazuar ne planifikimin e territorit, per zhvillimin e nje projekti te tille.

**Bazuar ne legjislacionin per mjedisin, duke i u referuar investimit te kryer, kapaciteteve magazinuese, teknologjise se rruajtjes, cilesise se aksesoreve e tj, mendojme qe subjekti permush kriteret per paisjen me Leje Mjedisore te Tipit B**

Procesi i pergatitjes se kerkeses u realizua sipas hapave te me poshteme:

- Njohja me subjektin qe ushtron aktivitetin
- Njohja me objektin ku zhvillohet aktiviteti
- Njohja me problematiken e pergjitheshme dhe natyren e aktivitetit
- Njohje me projektet dhe funksionet e cdo objekti
- Identifikimin e ndikimit ne floren dhe faunen ekzistuese
- Identifikimi i mbetjeve dhe shkarkimeve te ndara sipas natyres
  - a. Mbetje te ngurta
  - b. Shkarkime ne ajer
  - c. Shkarkime ne uje
- Njohje me masat e mara per trajtimin e mbetjeve
- Identifikimi i mundesive per minimizimin e ndikimit

Rezultatet e ketij vleresimi paraqiten ne kete permbledhje jo teknike me qellimin final:

- Vleresimin e ndikimit ne flore e faun
- Vleresimin e ndikimit ne peisazh
- Vleresimin e bilancit te shkarkimeve ne ajer.
- Vleresimin e shkarkimeve ne ujrat siperfaqesore dhe nentokesore:
- Trajtimin mjedisor te mbetjeve te ngurta
- Hartimin e programit te monitorimit

### 3. VENDODHJA E PROJEKTIT

Projekti duke përfshirë makinerite dhe pajisjet si dhe proceset e punës që do të kryhen për zhvillimin e këtij projekti me **administrator z. Rozan Osmani** janë bashkohore dhe plotëson standartet për ndotjen minimale mjedisore sipas Komunitetit Europian.

Subjekti është i pajisur me të gjithë aksesoret që duhen për **"Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke përfshirë fabrikat e birres"** duke plotësuar kërkesat e mbrojtjes së mjedisit, dhe punon me makineri dhe pajisje bashkohore.

Nevojat për ujë dhe energji elektrike do të plotësohen nga rrjetet ekzistuese, pra aktualisht ato do të merren nga rrjetet ekzistuese të **Njesise Administrative Maminas, Durres**.

Objekti për zhvillimin e veprimtarisë **"Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke përfshirë fabrikat e birres"** i cili ndodhet në **Lagja nr.1, Maminas, Durres** disponon 1 hyrje kryesore të orientuar nga lindja. Hyrja për në objekt është direkte nga **Rruga Maminas – Gjiri i Lalezit**.

Ndricimi i Godines është projektuar në mënyrë të tillë që të shfrytëzojë në maksimum ndriçimin natyral, duke ulur në këto mënyra dhe kostot për shpenzimet energjike.

**Qellimi kryesor** i Projektit është: **"Prodhim dhe tregtim të veres dhe rakise"**

**Objekti ku zhvillohet aktiviteti është** i ndërtuar me beton dhe mure të tulla, dhe i mbuluar me mbulesa betoni dhe është i mbyllur dhe i rrethuar me mure.

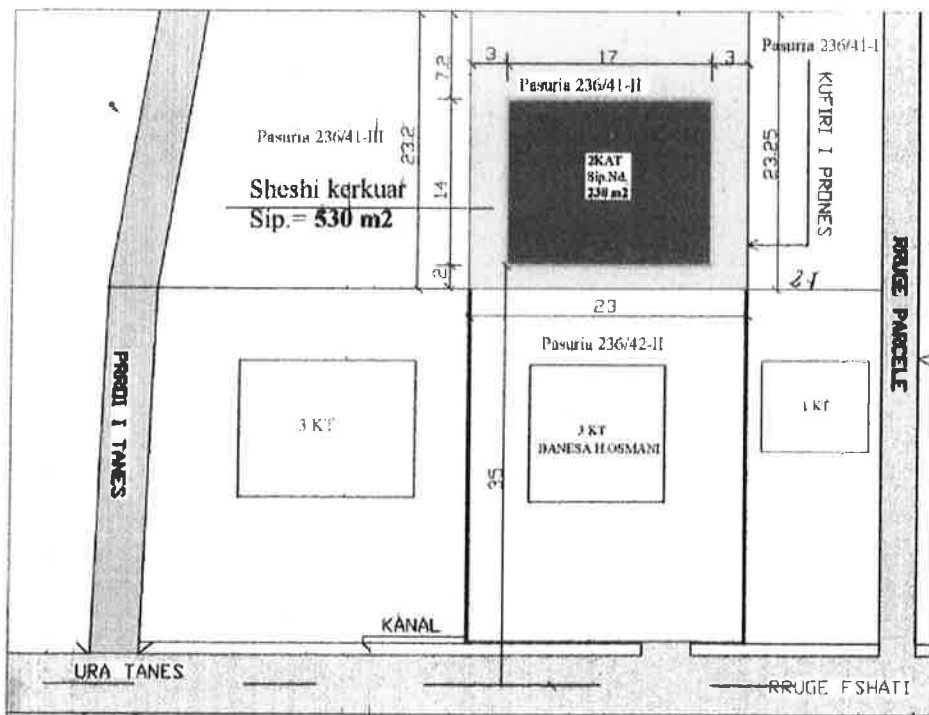
Subjekti **" Rozan Osmani"** me **administratore z. Rozan Osmani**, është i regjistruar në QKR me datë 25.08.2008, dhe është pajisur me certifikatën e regjistrimit si person Fizik, me numër **NIPT K 82025501 B**, si dhe ka dokumentacionin të rregullt të zhvillimit të aktivitetit.

Në zonën ku zhvillohet ky projekt nuk ka shkollë, dhe aktivitete të tjera sociale kulturore, që mund të demtohen nga zhvillimi i këtij projekti nga Subjekti.

Terreni ku ndodhet objekti është i rrafshët, me densitet të ulët të objekteve të banimit, zona përreth është e sistemuar dhe e gjelberuar me bimësi autoktone. Infrastruktura e zonës është ekzistuese dhe e lidhur me aktivitetin në fjalë.

Sheshi ka një sipërfaqe totale të truallit prej **530 m<sup>2</sup>**, e regjistruar në Z.V.R.P. në Zonën kadastrale 2585 me Nr. **Pasurie 256/53** dhe me sipërfaqe ndertimi **238 m<sup>2</sup>**.

### PLANI I PERGJITHSHEM SH.1:5000

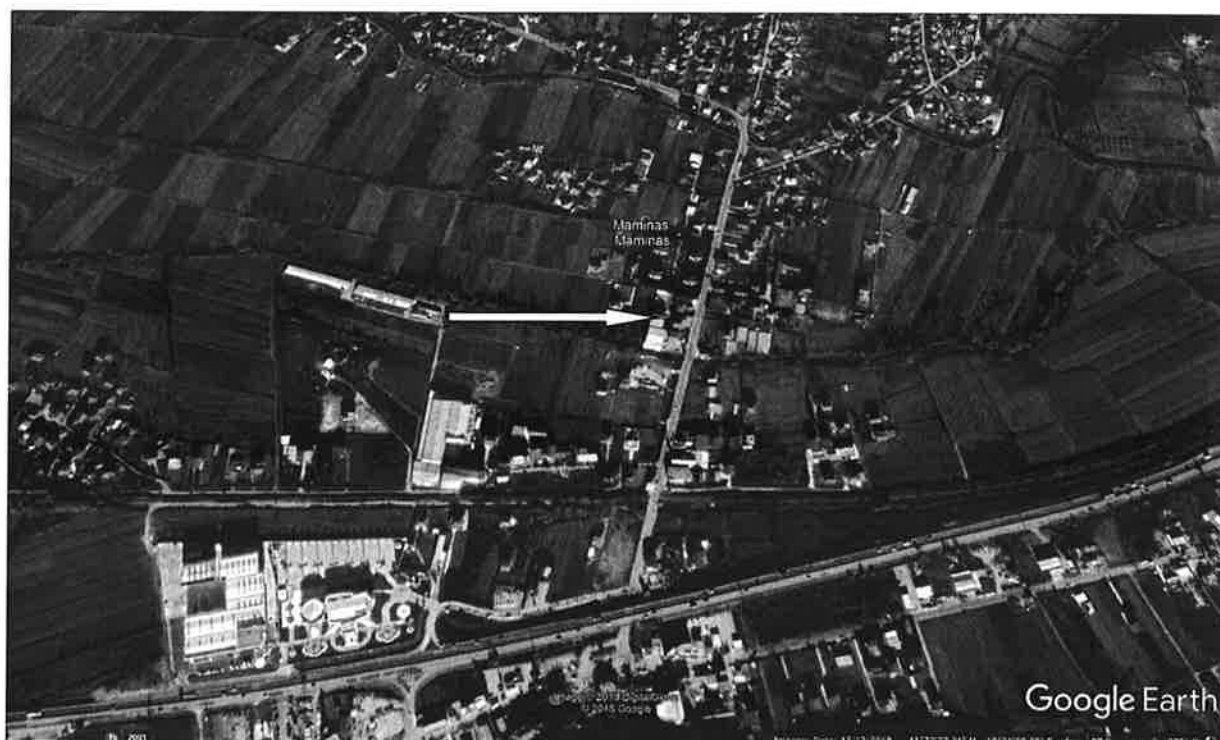




Prane projektit kalon **Rruga Maminas –Gjiri i Lalezit**. Ne kete zone nuk ka patur dhe tani as nuk ka asnje bimesi te larte(dru pyjore ose peme frutore). Kjo zone nuk eshte habitat per specie te rendesishme te flore dhe faunes.

**Distanca e objektit qe do te ndertohet nga objektet/veprat më të afërta**

Drejtimi	Objekti	Distanca	Aktiviteti	Zk 2585 Nr. Pasurisë 236/53
Veri	Objekti më e afërt	20 m	Toke e lire, godine banimi	
Jug	Objekti më e afërt	8 m	godine banimi	
Lindje	Objekti më e afërt	36 m	Toke e lire, godine banimi	
Perëndim	Objekti më e afërt	18 m	Rruga Maminas – Gjiri i Lalezit	





**Ortofotote vendodhjes se Projektit**

**Me poshte po japim kordinatat e vendodhjes se sheshit te propozuar per zhvillim.**

Planvendosja e Objektivit sipas Formatit Grauss Kruger zone 4

Kordinatat e Objektivit sipas Formatit Grauss Kruger zone 4		
	X	Y
1	43 83509.67	45 83298.10
2	43 83528.00	45 83293.33
3	43 83504.79	45 83274.03
4	43 83521.58	45 83271.30

Ky objekt do te shtrihet ne nje terren te rrafshet ndersa prona eshte e karakterizuar nga nje siperfaqe uniforme ku efekti i erozionit nuk eshte i ndjeshem.

Arsyet e perzgjedhjes per zhvillimin e projektit jane:

- Afersia me **Rrugen Maminas – Gjiri i Lalezit**
- Terreni i qendrueshem
- Pronesia e truallit
- Aksesi me rruget kryesore te rajonit

- Objekt ekzistues dhe i projektuar qe ne faze te hershme per instalimin e linjes se prodhimit te veres.
- Aksesimi me rrjetin infrastrukturor të zone (elektrik, ujësjellës, kanalizime, etj)
- Kosto e pranueshme e investimit (materiali i perdorur)
- 

Pozicioni i objektit te ndertuar ka te zgjidhura disa nga problemet me te rendesishme ne lidhje me anen funksionale si:

- Prane fuqise puntore.
- Zona eshte e studiuar.
- Larg zonave me vlera arkeologjike, shkollave, kopshteve, spitaleve etj.

E rendesishme eshte te theksojme se rrethimi i godines, ku do te zhvillohet aktiviteti "**Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke perfshire fabrikat e birres**" nga ky Subjekt ka sjelle nje impakt estetik pozitiv ne krahasim me gjendjen e meparshme, duke kontribuar e ndikuar ne zhvillim racional dhe pozitiv te kesaj zone.

#### 4. PËRSHKRIMI I PROCESVE TEKNOLOGJIKE

Kantina e veres "**Rozan Osmani**" ka nje kapacitet prodhimi 400Hl vere ne vit. Aktualisht parashikohet te prodhoje rreth 200 Hl vere dhe 50 Hl raki me cikël te mbyllur.

Siperfaqja e kantines, sipas dokumentit te pronesise eshte 238 m<sup>2</sup>.

Vera e kantines "**Rozan Osmani**" do te prodhohet nga rrushi i varieteteve Merlot, Pamid, Kabinet dhe Riesling dhe do te plotesoje kerkesat agro-mjedisore qe kerkon ky sistem prodhimi. Materjalet qe do te perdoren nuk jane te demshme per shendetin e njerezve, gjallesave dhe mjedisin ne pergjithesi

Disa karakteristika te teknologjise bujqesore jane:

- Elementet ushqyes te hardhise dhe tokes do te sigurohen nga perdorimi i plehrave organike. Ne vreshtat e fermereve nuk perdoren plehra kimike tradicionale.
- Mbrojtja e hardhise dhe rrushit nga semundjet dhe demtuesit sigurohet nga perdorimi i pesticideve te regjistruara per prodhime bio.
- Uji per vaditje sigurohet nga sistemi i vaditjes te Bordit te kullimit.
- Vreshtat jane te rrethuara nga siperfaqe toke bujqesore te cilat e mbrojne ate nga ndotjet ne forme pluhuri ose tymi
- Ne siperfaqen pereth vreshtave ka kafshe dhe shpend qe mbareshtohen nga familjet fermere (tipike per zonat rurale)

#### 4.1 Pershkrimi i nderteses ku ushtrohet aktiviteti i kantines

Ndertesa ku ushtrohet aktiviteti eshte nje investim i ri. Funkzioni i saj eshte kantine, kati i pare dhe banim, kati i dyte.

**Kantina** ka nje siperfaqe 238 m<sup>2</sup>. Ndertesa e aktivitetit eshte nje kateshe

Kantina perbehet nga 7 reparte kryesore si

- Reparti i pritjes se rushit
- Reparti i fermentimit te pare dhe te dyte
- Reparti i ruajtjes dhe staxhionimit
- Reparti i ambllazhimit
- Magazina e produktit
- Mini laborator
- Reparti i distilimit te rakise.

Kantina eshte e ndertuar me themele guri dhe mur me tulle. Mbulesa e saj eshte me cati. Dyshemeja eshte e shtruar me pllaka gres.



Brenda ambienteve jane sistemuar

- Ne repartin e pritjes se rushit, nje paisje komplekse automatike qe sherben per coptimin, shtrydhjen dhe transportimin e lengut dhe bersive (egrapompe), dhe peshorja.



- Ne repartin e fermentimit te pare dhe te dyte, jane vendosur 8 cisterna nga 5000 L, 6 cisterna nga 2700 L, 4 cisterna nga 2550 L, 3 cisterna nga 2300 L, 2 cope nga 1000 L dhe 1 cop nga 880L
- Ne repartin e filtrimit-mbushje-taposje- etiketimit jane vendosur tre paisje te cilat kryejne proceset:
  - a. Filtrimit

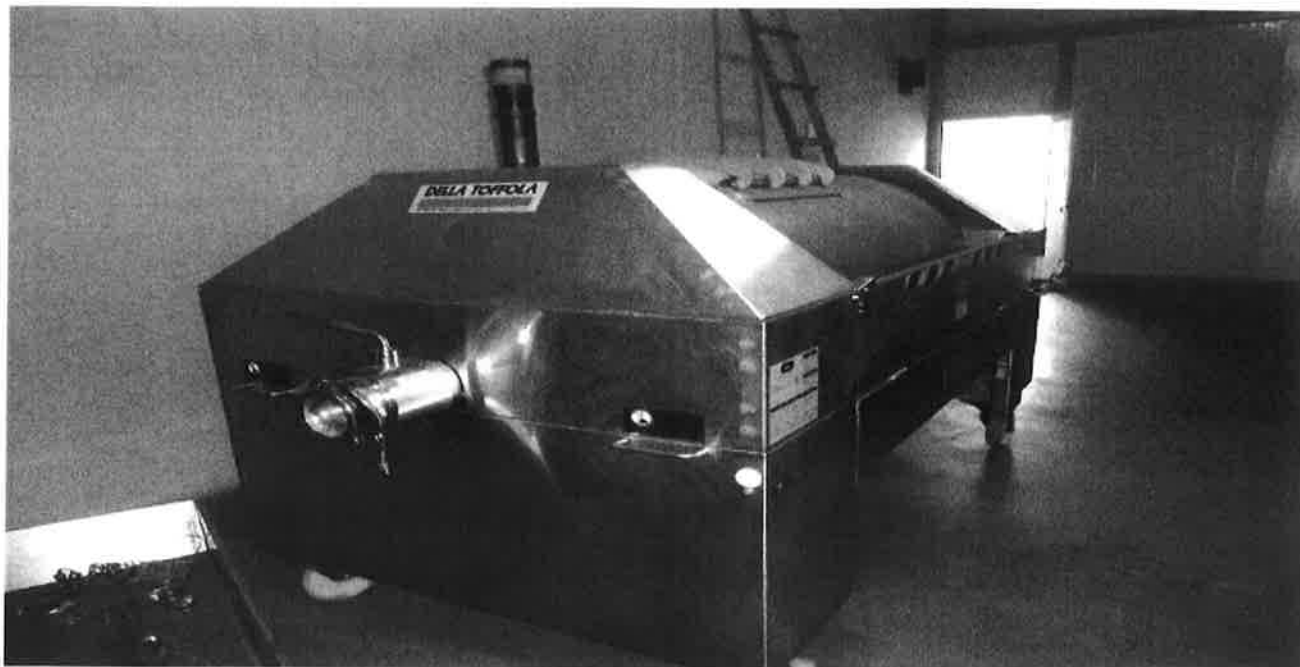
Lengu i rushit te bardhe kalon direk mbas procesit te shtypjes

Lengu i rushit te kuq kalon mbas perfundimit te procesit te fermentimit

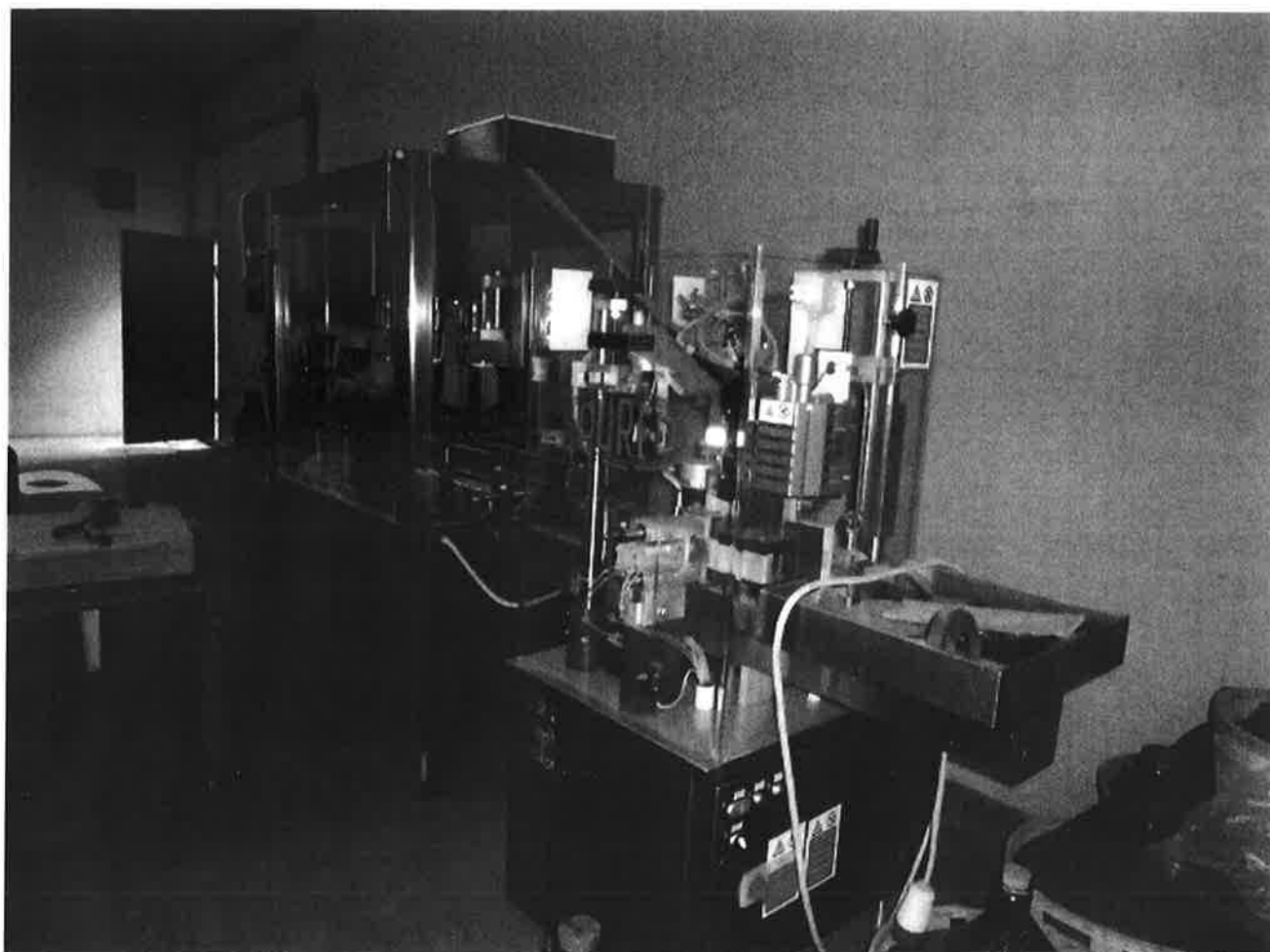
- b. Larja e shisheve, mbushjes dhe taposjes

Te treja keto procese kryhen nga nje paisje e cila eshte e mbyllur me materjal te tejdukshem

- c.. Vendosja e kapsulave te kallajt dhe etiketes dy aneshe



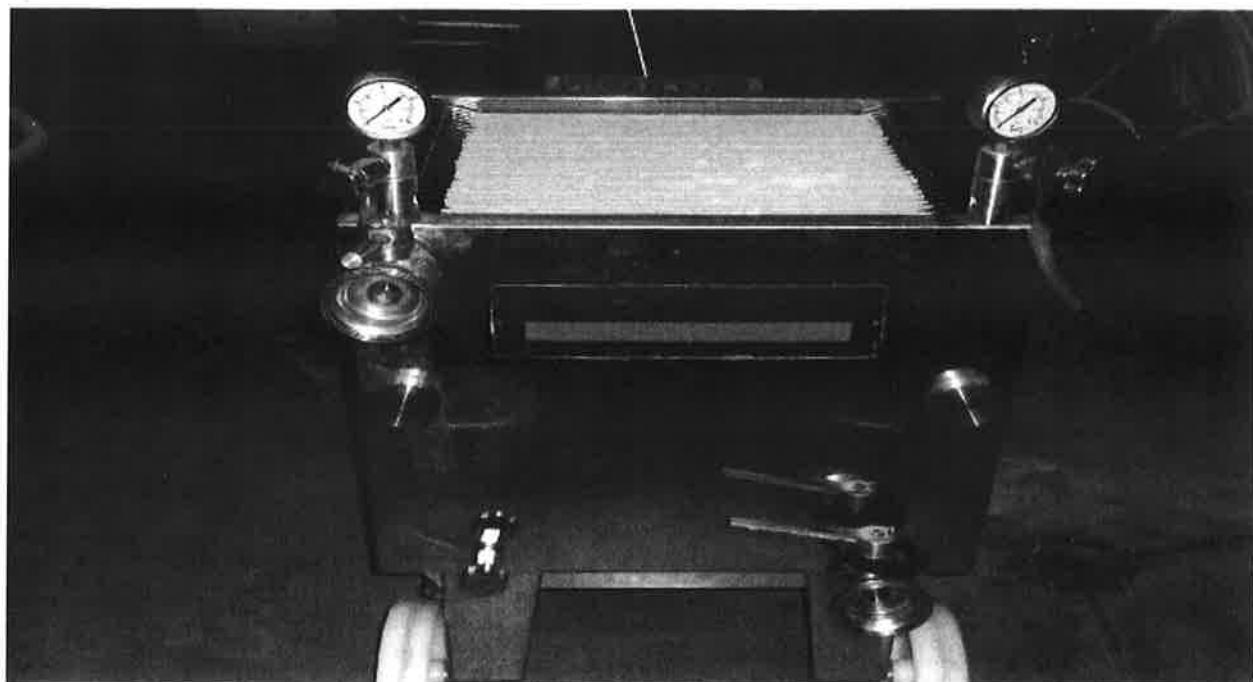
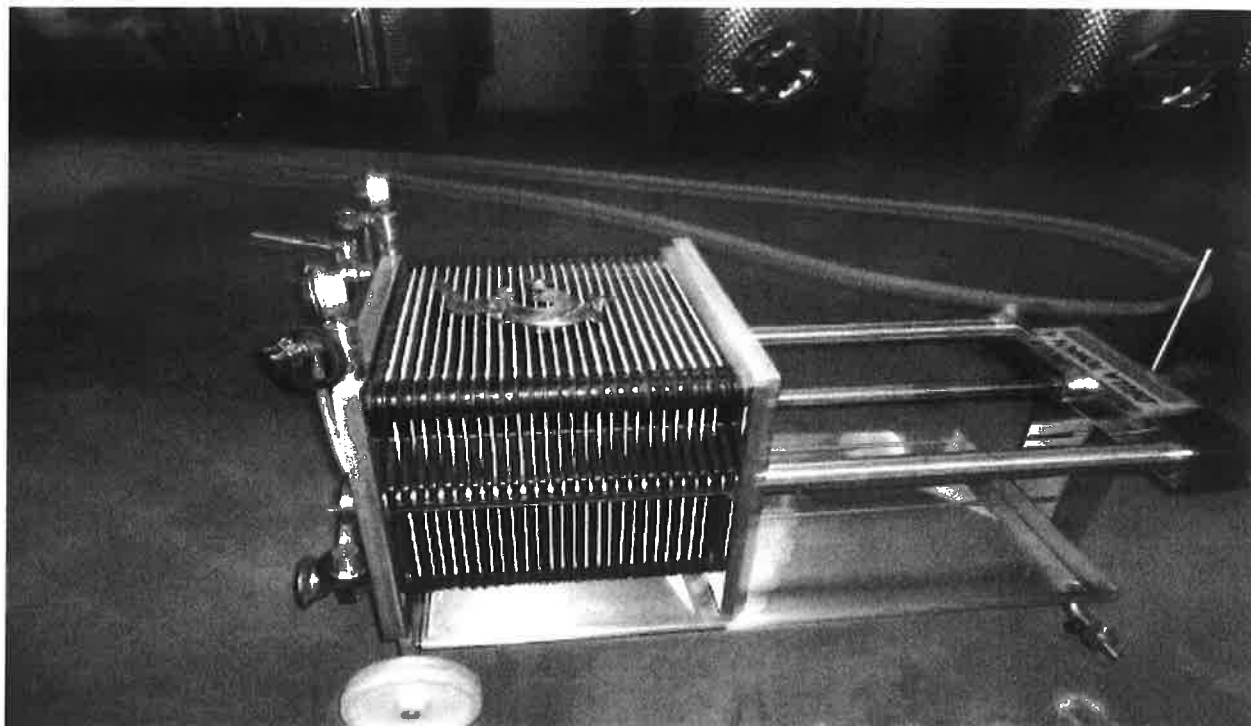
Edhe keto dy procese kryhen nga nje paisje automatike komplekse



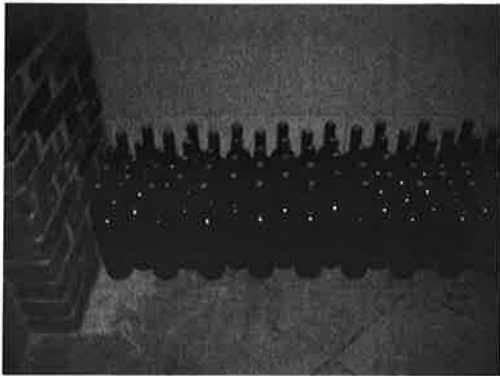




**Pamje e depozitave dhe makinerise mbushese te shisheve.**



- Magazina e ruajtjes se vererave. Vera e prodhuar ruhet ne shishe qelqi, 0.75 l. Rakia ruhet ne shishe 0.5 l. Mbas mbushjes dhe taposjes shisheet vendosen ne kembe per nje periudhe 15-20 ditore. Mbas kesaj vendosen ne rafte te shtrira. Vera dhe rakia konfeksionehet dhe tregtohet ne koli me amballazh kartoni. Ne magazine, vera qe do kaloje procesin e vjeterimit ruhet ne fuçi lisi.



- Mini laborator. Kantina eshte e paisur me minilaborator ne te cilin kryhen analizat e cilesise se veres dhe rakise
- Ne repartin e distilimit jane vendosur dy distilatore (kazane rakie).



**Procesi teknologjik i shtjelluar**

Pas mbledhjes, rrushi shtrydhet dhe lejohet të fermentohet. Vera e kuqe përfitohet nga mushti (pulpa) prej rushit të kuq apo te zi që kalon nëpër fermentim së bashku me levorën e rrushit, ndërsa vera e bardhë zakonisht përfitohet me fermentimin e lëngut i cili del nga kokra e rrushit të bardhe me shtypje, por gjithashtu mund të përfitohet nga mushti i ekstraktuar nga rrushi i kuq me kontakt minimal me lëvoren e rrushit.

Përgjate fermentimit primar, i cili zakonisht zgjat prej një deri deri dy javë, majaja shnedrton pjesën më të madhe të sheqerit nga lëngu i rrushit në etanol (alkol). Pas fermentimit primar, lëngu transferohet në rezervuar për fermentim sekondar. Aty, sheqeri mbetur ngadale shnedrrohet në alkol dhe vera kthjellohet.

Më pas vera lëjohet të qendrojë në rezervuar të drurit para se të mbushen shishet, me që rast vera fiton një aromë ekstra, gjërsa tjerat mbushen menjëher në shishe. Koha prej prodhimit deri tek pirja mund të varioje prej disa muaj për verëra të cilseise se larte deri të verërat të vjetra mbi 20 vjetë. Megjithatë, vetëm rreth 10% prej të gjithë verërave të kuqe dhe 5% prej verërave të bardha shijojne me mirë mbas pesë viteve se do të shijojnë pas një viti.

Pavarësisht nga kualiteti i rrushit dhe llojit të verës, disa nga këta hapa mund të kombinohen ose të hiqen për të fituar llojë të vecant e të verës. Shumë verëra me kualitet të krahasueshëm janë të prodhuar duke përdorur metoda të ngjashme apo të ndryshme të prodhimit; kualiteti diktohet nga atributet e lendës së parë dhe jo detyrimisht nga hapat te cilat merren gjatë procesit të prodhimit të verës. Variatete të procedurave egzistojne.

Në raste tjera podhuesi i verës mund të zgjedh të mbajë një sasi të mushtit të shëqerosur dhe ti shtohet verës pas fermentimit të plotë, kjo teknikë është e njohur si sessreserve (rezerva të sheqerit). Procesi prodhon ujë të zhkarkuar, pulp, dhe fundrinë që kërkon pastrim, treatment, dhe hedhje ose përdorim eventual të dobishëm.

Lenda e Pare është Rrushi te cilin investitori e merre nga vreshtat qe jane prane objektit te kantines.

**FAZA E PARE**

Vjelja e rrushit për prodhimin e verërave te cilesieve te dryshme si Cabernet Sauvignon. 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 përgjat sezonës së kultivimit, përmbajtja tokës, koha prodhimit, dhe mënyra e vjeljes.

Kombinimi i këtyre efekteve zakonisht referohen si origjinë.

Lloji më i zakonshëm i rrushit për prodhimin e verës është Vitis vinifera, që përfshin gati të gjitha varietetet e origjinës Evropiane. Rrushi zakonisht vilet nga vreshtat në vjeshtë, nga fillimi Shtatorit gjerë në fillim të Nëntorit,

Vjelja është mbledhja e rrushit e cila bëhet në mënyra të ndryshme, ky është hapi i parë në prodhimin e verës. Rrushi vilet në mënyre mekanike ose me dorë. Vendimi për mënyren vjeljes se rrushit zakonisht

behët nga prodhuesi, gjithashtu edhe për llojin e rrushit (shkalla e sheqerit në rrush quhet °Brix), aciditeti (TA ose Aciditeti Titruar i përshkruar nga equivalenti acidit tartarik) dhe pH e rrushit. Konsiderata të tjera përfshijn pjekurin fenoleve, shija e kokrave, zhvillimi i tanineve (ngjyra dhe shija). Mbi të gjitha edhe kushtet atmosferike gjatë kultivimit janë të marura në konsiderate.

## **FAZA E DYTE**

Rushi i grumbulluar më pas dërgohet në shtypës dhe me pas pastrohet. Mbetjet largohen gjërsa lëngu, lëkura, farrat dhe disa copra dalin në fund.

Komponenta qendrore për pastrimin e kalaveshit me metod mekanike. Rrushi tërhiqet nga trangu dhe kalon nëpër vrima. Një sasi e vogël e coprave të trangu lejohet të kalojnë që të qendroj me rrush për shkak taninës e cila gjendet brenda strukturës së tyre.

Vjelja manuale e rrushit nga vreshtat, me anë të dorës. Përparia e vjeljes manual është se gjatë vjeljes nuk do të ketë material të pa shfrytezueshëm mirepo lihen anash edhe ata kalavesh të cilët janë në gjedje jo të mirë kualitative ose ndonjë defekt tjetër të dëmshëm. Kjo mund të ketë efekt në kualitetin e verës dhe mund të pengojë kontaminimin e lëngut në rezervuarin ku pregaditet vera.

## **FAZA E TRETE**

Largimi i trangu nga kokrat e rrushit pavarësisht nga metoda e përfitimit të verës mund të bëhet para shtrydhjes që të zvoglohët zhvillimi tanninës dhe shijesë vegetative që mund të rrezullojë në verë Fermentimi (verës) Shtypja është proces i shtrydhjes me butësi të kokrave të rrushit dhe carjes së lëkures që të liroj përmbajtjen nga kokrra e rrushit.

Tradicionalisht kur prodhohet verë në sasi të vogla, shtrydhja bëhet me kembë të zbathur ose duke përdorur shtrydhese të vogla. Këto mund ta çajnë lëkuren e kokrës së rrushit dhe ta lirojnë përmbajtjen në të njëjtën kohë.

Në përgjithësi kur prodhohet verë e bardhë atëhere shtrydhet vetëm fryti, gjërsa mbetjet vendosën në shtypës ku mundësohet rrjedha e plotë e lëngut nga kokrra e rrushit. Për verërat e kuqe për shkak se lëkura përmban sasi të madhe të tanines ato largohen vetëm para fermentimit; për më tepër tanina i jep verës një aromë vegetative.

Rrushi i shtrydhur duke dalur prej shtrydhësit. Shumica e verërave marrin ngjyrën nga lëkura e kokrës së rrushit prandaj kontakti midis lëngut dhe lëkures është esenciale për ekstraktimin e ngjyrës.

Gjithashtu rezulton në ngritjen e pH-së në lëng që mund të jetë i dëshirueshëm për rrushin acidikë.

## **FAZA E KATERT**

Fermentimi mund të bëhet me ketë llojë natyral të majas, por pasi që kjo mund të bjerë rezultate të paparashikueshme pavarësisht prej llojit të majas prezente, majaja e kultivuar zakonisht i shtohet mushtit. Njeri ndër problemet kryesore të përdorimit të majas së egër është mos përfundimi i fermentimit, dhe një sasi e sheqerit residual mbetet pa i fermentuar.

Kjo mund të prodhojë verë të ëmbël, kur dëshirohet verë e thatë. Shpesh fërmentet e egra dergojnë deri të përfitimi i acidit të padëshiruar acid acetik (ufulla) si prodhimi anësor.

Kapaku (shtresa e sipërme) lëkura e rrushit krijon një sipërfaqe mbështjellëse ku bëhet fermentimi verës. Përgjat fërmentimit primar, poret e majas ushqehen me sheqer nga mushti dhe shumohen, duke prodhuar dioksidin e karbonit dhe alkohol.

Temperatura gjatë fermentimit ndikon në shije dhe shpejtësin e prodhimit të produktit, sikursen edhe në shpejtësin 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 cdo gram të sheqerit të konvertuar, përafërsisht në cdo gram të konvertuar fitohet gjysëm grammi alcohol, kështu që të arrihet 12% alcohol koncentrim, mushti duhet të përmbaj reth 24% sheqer.

Përqindja e sheqerit në musht kalkulohet me matjen e densitetit, pesha e mushtit matet me ndihmën e sakarometërit.

Nëse përmbajtja e sheqerit ne rrushë është shumë e ultë për të arritur përqindjen e kërkuar e alkolit, sheqeri mund të shtohet .

Në përgjethesi, hidrometri jane si alternativë më e lirë. Për matje më të saktë të sasise së sheqerit, duhet të kihet parasysh edhe temperaturën gjatë matjes, zakonisht furnizuesit të paisjeve japin grafikun e krahasimit.

## FAZA E PESTE

Testi i aciditetit të avullueshëm verifikon a ka avuj të paqëndrueshëm të acideve në verë. Kryesisht prezent është acidi acetik por laktik, butirik, propionik dhe acidi formik mund të gjinden gjithashtu. Zakonisht testi kontrollon pranin e këtyre acideve, por egzistojne edhe metoda të reja në dispozicion sikurse HPLC, kromatographia e gazët dhe metodat enzimatike.

Sasia e acidit të avullueshëm të gjetur në thelesi të rrushit është e papërfillshëm. Është produkt anësor i metabolizmit mikrobik. Është me rendësi se bakteries së acidit acetik i nëvojitet oksigjeni të zhvillohet, eliminimi i ajrit në rezervuar të verës dhe shtimi I dioksidid të sulfurit do të kufizoj zhvillimin ë tyre.

Largimi i rrushit të mykur gjithashtu mund të evitohet problemet e mundshme të lidhur më bakterien e acidit acetik. Përdorimi i dioksidid të sulfurit dhe injektimi me V.A. prodhon Saccharomycoses të lodhur dhe mund të frenoj acidin acetik që të prodhoje tharm.

Metoda relativisht e re për largimin te acidit të avulleshëm nga vera është osmos reverse. Përzirja mund te ndihmoj verën me V.A. te lartë mund të filtrohet (që të largoje mikrobet).

Përzirja dhe Përsosmeria ne sasi të ndryshme të verës mund te përzihen para mbushjes së shisheve për të arritur shijen e dëshiruar. Prodhuesi i verës mund ta përmirsoje shijen e verës duke përzier verërat të perfituar nga llojet e ndryshme të rrushit dhe të kushteve të ndryshme.

Ky përmirsim bëhet thjesht duke përmirsuar nivelin e acideve ose tanines, per të fituar shije të qendrueshme.

Mjetet për persosmërin e verës te përdorur gjatë prodhimit për të larguar taninet, redukujne ashpërsine dhe largojne grimcat mikroskopike që mund të turbullojne verën. Prodhuesit e verës vëndosin vete cilin

lloje të mjetëve dëshirojnë ti përdorin dhe këto mund të variojnë nga produkti ne product edhe nga rezervuari në rezervuar (zakonisht varet nga rrushi i kultivuar gjatë atij viti).

Xhelatina është përdorur për prodhimin e verës me shekuj dhe njihet si metode tradicionale për përmiresimin e verës, ose qartësimin. Zakonisht nuk mbetet xhelatin në verë sepse reagon me komponentet e verës, sepse e qartëson, dhe formon sediment i cili largohet me filtrim para mbushjes së shisheve.

Mjetet e ruajtjes.

Si konservues më i zakonshëm i përdorur për prodhimin e verës përdoret dioksidi sulfurit, konservues tjetër i cili përdoret është potassium sorbate. Dioksidi Sulfurit i ka dy veprime primare, së pari vepron si mjet anti mikrobial dhe së dyti si antioksidues.

Në prodhimin e verës së bardhë mund të shtohet para fermentimit dhe menjëhere pas perfundimit të fermentimit alkoolik. Nëse shtohet pas fermentimit alkoolik ndikon në parandalimin e fermentimit malolaktik, prishje bakteriale dhe gjithashtu ndihmon në mbrojtjen e dëmeve të shkaktuara nga efektet e oksigjenit.

Shtimi deri në 100 mg për litër (dioksidid të sulfurit) mund të shtohet, nëse është i pranishëm dioksidi i sulfurit i lirë mund të matet me mëtođen e frymarjës dhe mund të rregullohet deri 30 mg për litër.

Dioksidi i Sulfurit i disponueshëm duhet të mbahet në këtë nivel deri sa të mbushet në shishe. Për verërat roze mund të shtohen sasi të vogla shtesë dhe niveli mundëshëm duhet të jetë jo më tepër se 30 mg për litër.

Në prodhimin e verës së kuqe dioksidi i sulfurit mund të shtohet në nivele më të larta (100 mg per litër) para fermentimit që të asistojë në stabilizimin e ngjyrës perndryshë mund të shtohet pas fermentimit malolaktik dhe ti ketë funksionet e njejta si në prodhimin e verës së bardhë. Megjithatë, shtesat e vogla (janë 20 mg për litër) duhet të përdoren për të mënjeluar zbardhjen e pigmenteve të kuqe dhe mbajtja e këtij niveli duhet të jetë rreth 20 mg për litër.

Për më tepër, sasitë e vogla të shtuara (janë 20 mg për litër) mund të bëhen pas fermentimit alkoolik dhe para fermentimit malolaktik që të tejkalojnë oksidimet e vogla dhe të parandalojnë zhvillimin e bakteries së acidit acetik. Pa përdorimin e dioksidid të sulfurit, verërat mund të prishen pa marrë parasysh se sa higjienike të jenë masat në vendin ku bëhet prodhimi i verës.

## FAZA E GJASHTË

### Filtrimi

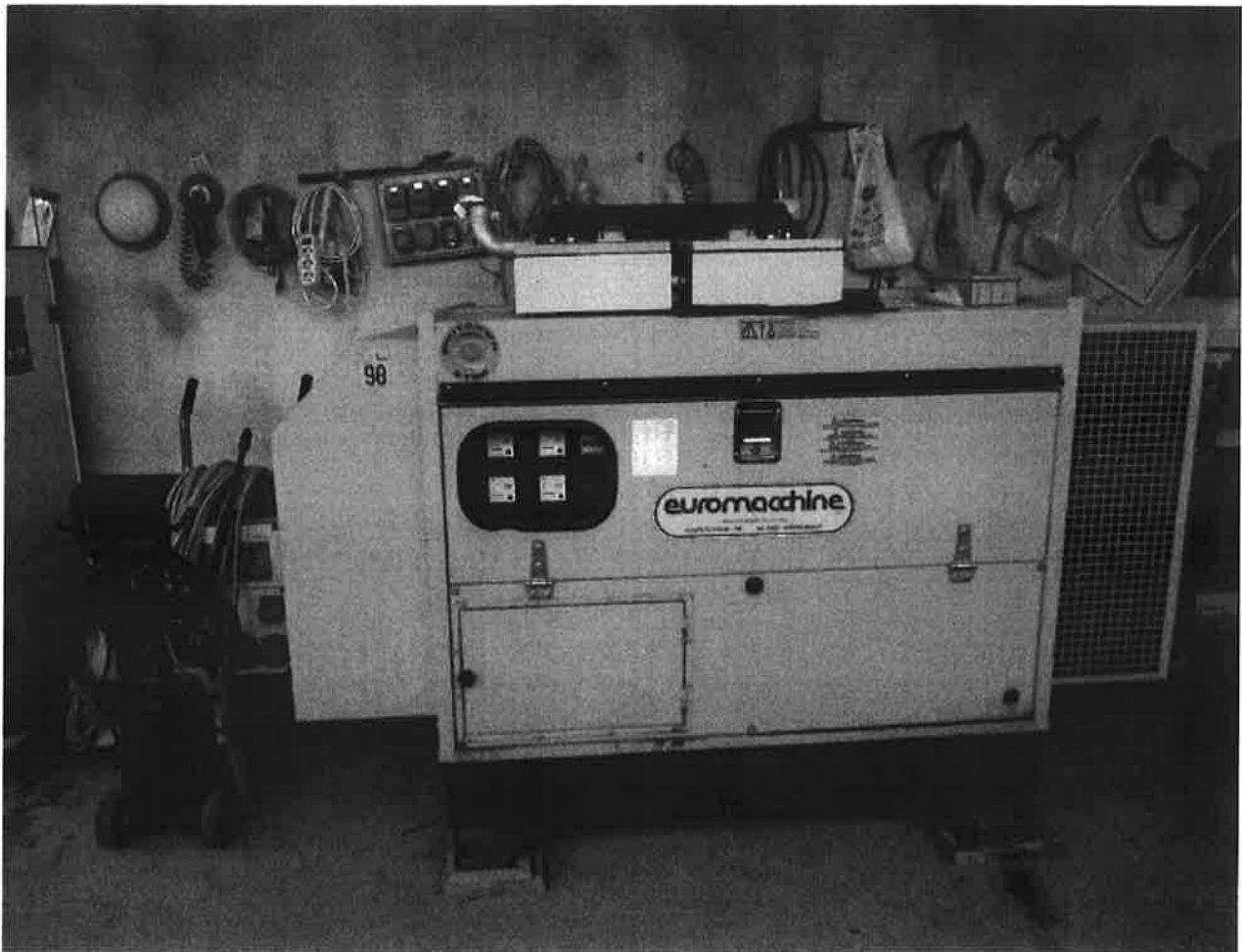
Filtrimi në prodhimin e verës përdoret që të arrijë dy objektiva, qartësimi dhe stabilizimi mikrobial. Në qartësim, grimcat e mëdha të cilat ndikojnë në pamjen vizuale të verës largohen. Në stabilizimin mikrobial, organizmat të cilat ndikojnë në stabilitetin e verës largohen me këtë reduktohet mundësia e refërmentimit apo prishja e verës.

Procesi i qartësimit ka lidhje me largimin e grimcave; ato të cilat janë 5-10 mikrometere me qëllim të qartësimit, dhe grimcat më të mëdha se 1-4 mikrometer me qëllim të qartësimit të plotë. Stabilizimi mikrobial kërkon filtrimin së paku 0.65 mikrometërave. Megjithatë, filtrimi në këtë nivel mund ta ndriqoj ngjyrën e verës.

Stabilizimi Mikrobial nuk përfshin sterilitetin. Thjesht do të thotë se një sasi e konsidërueshme e majase dhe bakterieve është larguar. Mbushja e shisheve Doza finale e sulfureve shtohet ndihmon në ruajtjen e verës dhe fermëntimin e padëshirueshëm në shishe.

Verërat ne shishe tradicionalisht mbyllën me tapa, megjithatë metod alternative e mbylljes se verës mund të jen tapat sintetike apo vidhat shtrenguse, ato mbyllse të cilat nuk prishën po gjejn përdorim ma të madh.

Kushtet në të cilat vera mbahët pas prodhimit dhe mbushjës ne shishe mundët gjithashtu te ndikoj se sa mirë vera mund të plaket dhe mund të kërkoi kohë të konsiderueshme dhe investime financiare. Gjëresa egziston shprehja "sa ma e vjetër është vera më e mirë është", Vera ma e mirë Jancis Robinson thotë se rethë 10% e verërave të kuqe dhe 5% te verërave të bardha mund të kene shije ma të mirë pas 5 viteve se pas 1 viti.



Pamje e gjeneratorit ne rast te nderprerjes se energjise elektrike



## 4.2 Kushtet teknologjike te Kantines Rozan Osmani

Termi kantine ka të bëjë me përshkrimin e vendit ku bëhet vera, fermentohet dhe stazhionohet ose vjetrohët.

### Karakteristika te përgjithshme

Kantina **Rozan Osmani** është e vendosur dhe është e ndërtuar në mënyrë të atillë që siguron standarte si: është në një vend të mbrojtur dhe të ajrosur, të thatë, të errët, jo i zhurmshëm, pa tronditje dhe lëkundje dhe pa aroma përreth.

### Lagështira e kantinës

Mbi bazën e eksperiencave, vlera e lagështisë relative të kantinës mbahet 70-80% dhe në periudhën me lagështi mbi 80%. Në fakt në shishen që konservohet gjithmonë në pozicion horizontal, nga njëra anë e tapës është vera dhe lagështia 100%, kurse nga ana tjetër është ambienti që duhet t'i përshtatet kësaj vere deri në kohën kur vera nuk ka dalë nga shishja.

### Temperatura në kantine

Temperatura në kantine mbahet konstante gjatë viteve të ruajtjes, pasi ndryshime të vogla të saj do të ishin tepër të dëmshme për verën. Energjia e akumuluar si pasojë e ndryshimit të temperaturës, mund të provokojë agregimin dhe precipitimin e polifenoleve (antocianet dhe taninet) që janë substancat ngjyruese tek vera.

Ndërkohë, mbledhja dhe zgjerimi shtypin dhe ngrenë lart tapën e shishes, duke ulur shkëmbimin e ajrit dhe si rrjedhim oksidimin.

Nga eksperiencia është arritur në përfundimin që temperatura optimale për verërat e kuqe është 12-14°C dhe për verërat e bardha kjo temperatura është 10-12°C.

### Ndricimi ne kantine

Ambienti i kantinës dhe bodrumit është i errët, Ashtu si edhe temperatura, drita është energji dhe ndikon në precipitimin e polifenoleve, si rrjedhim ndricimi ndikon edhe në vjetrimin e shpejtë të verës.

### Aroma në kantine

Vera ka aftësinë për të absorbuar aromat apo erërat që e rrethojnë të çfarëdo materiali dhe të çfarëdo përbërje kimike. Pra, është në vëmendjen e stafit teknik të kantine evitimi i prezencës së aromave të pa dëshirueshme. Në kantine evitohen depozitimet e çfarëdo materiali me natyrë kimike: si gazi e benzina, kuti bojërash, sapunë, etj, prania e ushqimeve si: djathi, qepa, etj., që kanë aromë të rëndë.

### Sistemimi në rafte i shisheve të verës

Metoda më e mirë për sistemimin e shisheve të verës është duke përdorur rafte prej druri. Për të gjitha verërat me pak përjashtime, pozicioni i konservimit nëpër rafte është horizontale, me etiketën gjithmonë për lart.

### Enët dhe kategorizimi i tyre

Enët më të rëndësishme që përdoren në kantine janë në formën e cisternave me materjal inoksi. Këto enë janë kryesisht enë fermentimi.

Në kantine përdoren dhe enë për të marrë mostra për analize si gypa qelqi që vendosen në anë të enëve të fermentimit të cilat shërbejnë për të treguar sasinë e lëndës që ndodhet në fermentim, por përdoren edhe enët prej druri të cilat përdoren kryesisht për maturimin e verërave. Pra kemi enët e fermentimit, enët e maturimit dhe enët ndihmëse.

Një pjesë e enëve të cilat përdoren janë edhe enët ambalazhuese të cilat janë kryesisht enë qelqi.

Zakonisht zgjidhen shishe prej qelqi të errët ose të turbullt për verërat e kuqe, të cilat duhet të mbrohen nga veprimi i dritës.

Ndër llojet e shisheve që përdoren në kantine "Roza Osman" është shishja "bordoleze" që është edhe shishja tipike për verërat e kuqe, me ngjyrë dhe nxënësi 750 ml dhe shishja 0.5 l për ambalazhimin e rakisë.

### Taposja

Pas mbushjes së verës në shishe bëhet taposja e tyre. Kantina përdor tapat tipike të drurit, të sterilizuara. Tapat që përdoren në kantine janë cilësore dhe prodhohen në Spanjë. Përpara taposjes tapat mbahen për disa kohë në ujë të ftohtë me anhidrid sulfuror ose zbuten me ujë që vlon ose avull.

Taposja kryhet me paisjen që ben edhe mbushjen. Tapa futet me presion duke bërë që ajri mbetet në qafën e shishes të dalë jashtë.

Një paisje tjetër siguron vendosjen e kapsulave të kallajit dhe ngjitin edhe etiketën. Shishja në përgjithësi konfeksionohet me një etiketë kryesore ose etiketa e trupit.

**Për prodhimin e rakisë** së rrushit me cilësi të mirë organoshqisore, kërkesë kryesore përveç cilësisë së lëndës së parë, është largimi i pjesëve të drunjëzuara të rrushit (frenjave).

Kur fermentimi alkoolik kryhet në prani të frenjave përmbajtja e lëndëve tanike rritet shumë në verë dhe ato i japin rakisë shije të hidhur të theksuar.

Rrushi për prodhim rakie përpunohet sipas disa proceseve teknologjike të ndryshme për përfitim të materialeve të fermentuara për distilim.

Materiali i verës për prodhim rakie duhet të ketë këto karakteristika: përmbajtja e alkoolit etilik 8-9% vëllim, aciditeti i përgjithshëm jo më pak se 7g/l, ekstrakti i përgjithshëm jo më i lartë se 18g/l, aciditeti fluror si acid acetik jo më tepër se 1,5 g/l.

### 4.3 . Lendet e para dhe ndihmese

Per prodhimin e rrushit si lende e pare sherbejne kryesisht

- Plehrat organike
- Fungicide per prodhime bio
- Insekticide per prodhime bio

Si lende ndihmese sherbejne

- Lidheset e lastareve te rrushit
- Telat per mbeshtetjen e rrenjeve te hardhise.

Per prodhimin e veres si lende e pare sherben **rrushi i prodhuar nga vreshti.**

Si lende ndihmese sherbejne

1. Dioxidi i sqfurit  $SO_2$ , i cili sherben per dezinfektim
2. Tapat e shisheve. Jane materjal importi dhe sherbejne per taposjen e shisheve
3. Fuci druri, plastike. Sherbejne per grumbullimin e lengut te rrushit (mbas shtrydhjes) dhe dergimin ne tankera.

Ambalazhi perbehet nga:

1. Shishet e qelqit per ambalazhimin e veres
2. Kutia kartoni per konfeksionimin e kolive te veres
3. Domixhane qelqi per ambalazhimin e veres
4. Fucia lisi per depozitimin e veres.

### Uji.

Duhet te theksojme se gjate procesit teknologjik te prodhimit te veres dhe rakise, uji nuk perdoret si lende e pare ose ndihmese. Ne kantine uji perdoret vetem per pastrimin e eneve, tualeteve, ambjenteve te kantines dhe si ftohës gjate procesit te prodhimit te rakise.

Sasite vjetore te konsumit te ujit jane  $50 m^3$ .

### Energjia

Ne kantinen e veres "**Rozan Osmani**" per realizimin e teknologjise se prodhimit te veres perdoret vetem energjia elektrike.

Energjia meret nga rrjeti elektrik nepermjet nje transformatori. Energjia perdoret per venjen ne levizje te paisjeve per shtrydhjen e rrushit, te pompes per dergimin e rrushit ne tankerat prites, per

transportimin e lengut nga nje tanker te tjetri, per paisjet e mbushjes, taposjes dhe etiketimit dhe per ndricim. Sic e kemi theksuar procesi i prodhimit te veres zgjat vetem tre muaj. Konsumi vjetor i energjise eshte 2200 Kw/ore.

Per prodhimin e rakise perdoret lende djegese gaz i lengeshem, rreth 1000 l vit ne vit.

## **5. VLERSIMI I NDIKIMIT NE MJEDIS**

### **5.1 Identifikimi i shkarkimeve.**

Ne kantinen e prodhimit te veres gjenerohen shkarkime qe prekin tre elementet kryesore te mjedisit, shkarkime ne ajer, shkarkime ne ujra dhe mbetjet e ngurta.

Eshte per tu theksuar qe ne kete punishte kemi shkarkime ne ajer ne forme pluhuri dhe tymi nga levizja e makinave. Shkarkime ne ajer kemi edhe si rezultat i djegjes se lendes djegese per prodhimin e rakise. Shkarkimet ne ujrata shkaktohen nga shkarkimet e ujit te larjes dhe tualeteve. Ujrata permbajne elemente ndotes te tille si detergjente, permajtje proteinike shtazore, pezulli e papasterti te ndryshme. Ujrata e bardha dhe te zeza jane me kanalizime te vecanta dhe perfundojne nepermjet rrjetit te kanalizimeve ne gropen septike dhe pastaj fraksioni i lenget ne sistemin e kanalizimeve te fshatit.

Mbetjet e ngurta perfaqesohen kryesisht nga mertjale plastike dhe kartoni e qelqi me te cilat jane ambalazhuar lenda e pare dhe lendet ndihmese.

### **5.2 Efektet positive ne mjedis.**

Nga pikpamja e peisazhit, ndertesa e kantines se prodhimit te vererave nuk luan ndonje rrol perkeqesues, perkundrazi, konceptimi arkitektonik i rrit vlerat e zones.

Efektin pozitiv e shtojne investimet e kryera ne ambjentet e jashteme te kantines etj.

Ne kete Kantine si burim energjie perdoret energjia elektrike e siguruar kryesisht nga rjeti elektrik.

Shkarkimet ne ajer qe gjenerohen nga linja teknologjike jane te paperfillleshme.

Shkarkime ne ajer kemi edhe nga djegja e karburantit te makinave. Duke patur parasysh kohen e perdorimit, kapacitetin prodhues, kohen e qendrimit te makinave per furnizim e tj, keto lloj shkarkimesh ne ajer nuk perbejne rrezik ndotje.

Shkarkimet e ujrave te bardha dhe te zeza jane te sistemuara nepermjet kanalizimeve dhe derdhen ne rjetin e kanalizimeve

Ne kantine ekzistojne sistemi dhe mjetet e mbrojtjes kunder zjarit, personeli eshte i instruktuar Zhurmat nuk perbejne problem shqetesues per banoret perreth per arsye te distancave nga shtepite e banimit, dhe te procesit teknologjik.

Mbetjet e ngurta evadohen ne piken e grumbullimit.

### **5.3 Efektet negative ne mjedis.**

Potencialisht, gjate aktivitetit te kantines mund te hasim ne efekte negative ne mjedis si:

Ndotja sipërfaqesore dhe e ujrave nentokesore si pasoje e difekteve të mundshme në rjetin e shkarkimeve të ujrave të zeza dhe të bardha.

Ndotja e mjedisit si pasoje e zhurmave që mund të shkarkohen nga motorat dhe burimet e makinave.

Ndotje të tokës nga derdhja e karburanteve dhe lubrifikanteve

Ndotja e mjedisit nga mbeturinat e ngurta.

Ndotje e ajrit.

#### ***Ndikimi në sipërfaqe dhe ujrat nentokesore.***

Vektorët kryesorë të mundshëm të ndotjes së sipërfaqes dhe ujrave nentokesore janë kanalizimet e ujrave të bardha dhe të zeza. Për rjedhojë reziku i ndotjes mund të vijë nga fekalet dhe elementet ndotes të detergjenteve që perdoren për pastrimin e ambienteve, makinerive, enëve, të tualeteve etj.

#### ***Ndikimi në ajër.***

Megjithatë praktikisht nuk ka rezik, ndotja e ajrit mund të vijë nga djegja jo e rregullt e karburantit të makinave. Gjate procesit të zierjes së rakisë, sipas llogaritjeve, emetohen në atmosferë rreth 1166 kg CO<sub>2</sub>.

#### ***Zhurmat***

Në mjedisin përreth mund të behen problem shqetësues zhurmat që vijnë si rezultat i rritjes së fluksit të makinave, i manovrimit dhe i burimeve.

Përsa i përket zhurmave që vijnë si rezultat i aktivitetit, ato janë minimizuar si rezultat i investimeve që janë kryer. (jane pershkruar me lart).

#### ***Rastet aksidentale***

Zjaret mund të jenë të pranishme

Aksidente

Të tjera të paparashikuara.



#### **5.4 Masat e mara e ato qe do te meren per minimizimin e pasojave negative.**

Me qellim minimizimin ne maksimum te efekteve negative mjedisore, qofte edhe potenciale dhe rritjes se efekteve pozitive ne mjedis, pronari i Kantines "**Rozan Osmani**" me destinacion prodhimin e veres do te mari masa si me poshte.

##### ***Per ruajtjen nga ndotjet siperfaqesore dhe te ujrave nentokesore.***

Te survejoje regullisht funksionimin e rrjetit te kanalizimeve te ujrave te bardha e te zeza.

Te kerkoje nga institucioni perkates pastrimin periodik te tyre.

Te kerkoje nga institucioni perkates dizifektimin periodik te tyre.

Te mbaje ne kondicion teknik kanalizimet.

Te evitoje derdhjet e karburantit dhe lubrifikanteve

Te mbaje te paster sheshin perballe kantines.

Te mirmbaje pemet frutore dhe bimesine dekorative te mbjelle ne teritorin e kantines

Te realizije procesin e vetmonitorimit sipas percaktimit ne lejen mjedisore

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

Te beje seleksionimin e mbetjeve te ngurta sipas llojit te materjalis perpara largimit te tyre ne vend depozitim.

Bersite e rrushit te dala procesi teknologjik te kompostohen dhe te perdoren si pleh organik

##### ***Per minimizimin e zhurmave.***

Te reklamoje me mjete figurative (tabela, shtypshkrime etj) ndalimin e burive per makinat e klienteve.

##### ***Per rruajtjen e ajrit nga ndotjet***

Te minimizoj levizjen e makinave te transportit.

Te ndroje perpara sezonit filtrat e oxhakeve

##### ***Per eliminimin e rasteve aksidentale si zjare e tymra.***

Mbetet detyre e perhereshme instruktimi i punonjesve per masat e mbrojtjes nga zjarri dhe reklamimi i kuadrit ligjor per mbrojtjen nga zjari, ndalimin e pirjes se duhanit e tj.

Te ndroje regullisht fiksat sipas afateve te skadencave

#### ***Per regullat e sigurimit teknik***

Te reklamohen ne vende te dukshme rregulloret e sigurimit teknik, te behet instruktimi i punonjesve sipas afateve te percaktuara ne legjislacionin shqiptar etj.

#### ***Per mbrojtjen e tokes nga erozioni***

Te mari masa, sidomos gjate periudhes me reshje, per riparimin e ndonje shembje te mundeshme.

### ***5.5 Per monitorimin e vazhdueshem te ndotjeve.***

Pronari detyrohet te njoftoje rregullisht Drejtorine Rajonale te Mjedisit per cdo eventualitet dhe problem qe paraqet rrezik per ndotje te mundeshme te ambientit.

Pronari detyrohet te vej ne dijeni Drejtorine Rajonale te Mjedisit per cdo ndryshim apo shtesa te aktivitetit qe mund te kene ndikime ne mjedis.

Monitorimi i ndotjeve dhe efekteve te ketij aktiviteti do te realizohet nga struktura te specializuara dhe te dhenat do te raportohen prane Drejtorise Rajonale te Mjedisit ne perputhje me detyrimet qe rjedhin nga ligjet dhe rregulloret ne fuqi. Pronari eshte i detyruar te krijojë kushtet e nevojshme per monitorimin e sakte dhe te vazhdueshem.

Pronari detyrohet te zbatoje te gjitha detyrimet qe rjedhin nga ligji Nr 9010 date 13.02.2003 "Per administrimin mjedisor te mbetjeve te ngurta", Ligjit Nr 9115 date 27.07.2003 " Per trajtimin mjedisor te ujrave te ndotura", Ligjit nr. 10 431, datë 09.06.2011 "Per mbrojtjen e mjedisit" si dhe gjithë legjislacionin shqiptar ne lidhje me mjedisin.

### **5.6. Plani i Veprimit Mjedisor**

Administratori ose pronari duhet te hartojne planin e veprimit mjedisor i cili duhet te permbaje:

- Rolet e qarta dhe pergjegjesite per nje menaxhim mjedisor.
- Planin financiar per menaxhimin e ambientit dhe permiresimet e kerkuara.
- Planifikim te monitorimit te performances ambientale
- Nxjerrjen e objektiveve te performances ambientale per te aplikuar praktikat me te mira.
- Program te qarte per realizimin e objektiveve.



Nisur nga sa u paraqit me lart dhe ne dokumentacionin perkates shoqerues, perfundimisht mund te themi se projekti i Subjektit "Roza n Osmani" per "Prodhimi i alkolit dhe pijeve alkolike duke perfshire fabrikat e birres" ne Lagjja nr.1, Rruga Maminas – Gjiri i Lalezit, Njesia Administrative Maminas, Rrethi Durres, me administrator z. Roza n Osmani nuk do te sjelle pasoja negative per mjedisin e zones.

Si perfundim mund te themi se projekti konsiderohet i pershtatshem dhe i pranueshem ne zonen e zgjedhur nga investitori, pa krijuar probleme mjedisore per zonen perreth.

**Porositës Subjekti "ROZAN OSMANI "**

**Administratori Roza n Osmani**

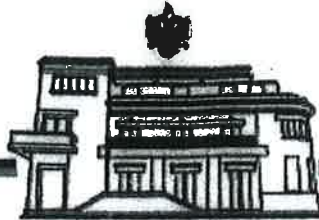
  
KANTINA HERTA  
ROZAN OSMANI  
NIPT K 82025501 B  
CFL 0692981 465

**Hartoi materialin  
STUDIO MJEDISORE  
"STUDIME PROJEKTIVE MINERARE"  
Eksperti i Vlersimit e Auditimit Mjedisor**

**ARJAN BALA**



**Çertifikuar nga Ministria e Mjedisit  
Nr. 11594 Prot, Nr. identifikus 197, date 10.12.201**



REPUBLIKA E SHqipërisë  
MINISTRIA E MJEDISIT

Nr. 11594 Prot.

Tiranë, më 10.12 2014

Nr. identifikues 197

## ÇERTIFIKATË

Në mbështetje të Vendimit të Këshillit të Ministrave Nr. 122, datë 17.02.2011 Për një ndryshim në Vendimin Nr. 1124, datë 30.7.2008, të Këshillit të Ministrave, "Për miratimin e rregullave, të procedurave dhe kriterëve për pajisjen me certifikatën e specialistit, për vlerësimin e ndikimit në mjedis dhe auditimin mjedisor":

Z. ARIAN BALA

Çertifikohet për hartimin e raporteve të vlerësimit të ndikimit në mjedis, për të kryer auditimin mjedisor, për hartimin e ekspertizave për probleme mjedisore dhe thirrjen si ekspert për të vlerësuar një raport të vlerësimit të ndikimit në mjedis ose rezultatet e një auditimi.

PER SUBJEKTIN  
ROZAK OSMANI

MINISTRI

  
Lefter KOKA





REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
Ministria e Zhvillimit Ekonomik,  
Tregtisë dhe Sipërmartjes

# LICENCË

**OKL**  
QENDRA KOMBËTARE E LICENCIMIT  
NATIONAL LICENSING CENTER

LN-7543-02-2014

NUIS/NIPT: L32311045M

Subjekti: Studime Projektive Minerare

Adresa: TIRANE, TIRANE, TIRANE, Rruga e Durrësit, Pallati Bimbashi Nr.14

Kodi: III.2.A (1+2)

Kod tjetër:

Data e lëshimit: 26/02/2014

Afati i vlefshmërisë: Pa afat

Kategoria

Shërbime ekspertize dhe/ose profesionale lidhur me ndikimin në mjedis

Nënkategoria

Veprimtarisë e ekspertizës lidhur me ndikimin në mjedis

Veprimtari specifike

1. Ndikim në mjedis
2. Auditim mjedisor

Specialiteti

Emërtimi përshkrues i veprimtarisë

Shërbime ekspertize dhe/ose profesionale lidhur me ndikimin në mjedis: Auditim mjedisor. Ndikim në mjedis

Kufizime specifike

Licenca ushtrohet sipas kufizimeve në legjislacionin në fuqi

Detyrime specifike

Licenca ushtrohet sipas detyrimeve në legjislacionin në fuqi

Vendi i kryerjes së veprimtarisë

Q: Tirane, Rr: TIRANE, B/K: Tirane, Q/F: TIRANE,  
Rruga e Durrësit, Pallati Bimbashi Nr.14

Nënskrimi i sportelit:

JULLIA TRAJA

