

# Konsultimi me publikun

**“Kantine pijesh”**

Prill 2017

**Vreshtari Bardha sh.p.k**

## 1. PERSHKRIMI I PROJEKTIT

### 1.1 Qellimi i projektit

Shoqëria "VRESHTARI BARDHA" sh.p.k kryen aktivitetet e mëposhtme "Import eksport, prodhim vere" me vendodhje në Tiranë Vore MARIKAJ, Rruga e Vreshtit Marikaj.

### 1.2 Objektivat e aktivitetit

Objektivi i parë i këtij aktiviteti do të jetë të identifikojë ndikimet e mundshme negative mjedisore këtij instalime të cilat janë:

- Shkarkimet në ujë nga procesi teknologjik
- Emetimet në ajër dhe zhurmat
- Ndikimi në florë/faunë
- Mbetjet e gjeneruara nga procesi teknologjik
- Ndikime social-ekonomike
- Ndikim në cilësinë e jetes në qendrat e banuara
- Ndikim në rritjen e trafikut rrugor
- Ndikim në peizazhin e zonës

Objektivi i dytë i këtij aktiviteti është do të jetë gjetja e alternativave që janë më miqësore me mjedisin.

### 1.3 Vendodhja dhe karakteristikat fizike të projektit

Shoqëria VRESHTARI BARDHA sh.p.k me Nr.Nipti K62009004F me adresë në Tiranë Vore MARIKAJ, Rruga e Vreshtit Marikaj.



#### 1.4 Procesi teknologjik per prodhimin e veres

Burimi i lendes se pare (rrushit) eshte vreshti i vet shoqerise si dhe nga fermeret e zones te komunes Shushice . Nga varieteti dhe ngyra e rrushit dhe perqindja e sheqerit, percaktohet edhe lloji i veres ( e kuqe, e bardhe). Rrushi, pasi kontrollohet per permbajtjen e sheqerit dhe aciditetin kalon ne procesin e copetimit .

Copetimi kryhet me nje coptuese rrushi (egrapomp). Per pregatitjen e veres se bardhe, rrushi kalon ne prese . Makineria eshte e paisur me nje mekanizem te posaçme e cila realizon procesin e ndarjes se frenjave nga kokrat e rrushit, para se rrushi te copetohet.

Frenjet e ndara qe dalin ne drejtim te kundert me rrushin e copetuar, grumbullohen ne nje vend te caktuar (subjekti ka nje grope ne periferi te kantines ku grumbullon frejet dhe bersite qe i perdor per pleh pas dekompozimit te tyre).

Rrushi i shtrydhur kalon ne procesin e fermentimit. Vera e kuqe përfitohet nga mushti (pulpa) prej rrushit të kuq apo te zi që kalon për fermentim së bashku me lëvoren e rrushit, ndersa vera e bardhë zakonisht përfitohet me fermentimin e lëngut I cili del nga kokrra e rrushit të bardh me shtypje, por gjithashtu mund te përfitohet nga mushti i ekstraktuar nga rrushi i kuq me kontakt minimal me lëvoren e rrushit.

Verërat Rosé janë të përfituara nga rrushi i zi ku lëngu i ekstraktuar është i lejuar të jetë në kontakt me lëvoren për aq kohë sa ta fitoj ngjyrën e kuqe të qelët (rose), ku lejohet një sasi e vogël e taninës te kalojë në lëng, e cila gjendet në lëvoren e rrushit.

Përgjatë fermentimit primar, i cili zakonisht zgjat një deri ne dy javë, majaja shëndron pjesën ma të madhe te sheqerit nga lëngu i rrushit në etanol (alkool, per ç' do gram sheqeri te konvertuar perftohet gjysem gram alkool, pra per nje vere me 12% alkool, duhet te kete rrushi mbi 24% sheqer ) . Pas fermentimit primar, lëngu transferohet në rezervuar për fermentim sekondar. Aty, sheqeri i mbetur ngadalë shndrohet në alkool dhe vera kthjellohet. Më pas vera lejohet të qëndrojë në rezervuar të drurit para se të mbushen shishet, me kete rast vera fiton një aromë ekstra, gjersa te mbushen menjëherë në shishe. Koha prej prodhimit deri tek pirja mund te varioje prej disa muaj ose vitesh per vererat e vjeteruara.

Prej të gjithë faktorët të cilat ndikojnë në kualitetin e verës, kualiteti i rrushit është faktori më i rëndësishëm dhe determinues qe ndikon në kualitetin e verës. Kualiteti I tyre nuk vlerësohet vetëm nga varieteti por gjithashtu edhe nga kushtet atmosferike përgjatë sezonit të kultivimit,

përmbajtja tokës, koha e prodhimit dhe mënyra e vjeljes. Kombinimi I këtyre efekteve zakonisht i referohen origjinës.

a)Gjate fermentimit behet matja e densitetit dhe temperatures dy here ne dite ( ne mengjes dhe ne mbremje) duke marre moistren nen kapelen e bersive .

- Fermentimi primar

Rrushi i coptuar thithet me pompe dhe nepermjet linjave te lemgut kalon ne vaskat e fermentimit te pare ku shtohet edhe solucioni konservues 5% ( SO2 anhidrti sulfuror) sasia e te cilit varet nga cilesia dhe varieteti i rrushit. 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 menjëherë pas përfundimit të fermentimit alkoolik. Nëse shtohet pas fermentimit alkoolik ndikon në parandalimin e fermentimit malolaktik, prishje bakteriale dhe gjithashtu ndihmon nëmbrojtjen e dëmeve te shkaktuara nga efektet e oksigjenit. Shtimi deri në 100 mg për

litër (dioksidid të sulfurit) mund të behet nëse është i pranishëm dioksidi i sulfurit I lirë, mund të matet me metodën e frymëmarrjes 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 rose mund të shtohen sasi të vogla shtesë dhe niveli mundshëm duhet te jetë jo ma tepër se 30 mg për litër.

Fermentimi primar zhvillohet në vask të hapura. Për të prodhuar lloje të veçant të verës, rrushi vendoset në pres dhe derdhet në rezervuar të hapur dhe lihet të fermentohet, kur fermentimi fillon, lëkura e rrushit shtyhet përpjetë në sipërfaqe me ndihëmen e dioksidid të karbonit, gazrat të cilat lirohen nga procesi i fermentimit.

Kjo shtresë e lëkurave dhe materialeve tjera solide është e njohur si kapak (kapuq). Pasi lëkura është burim i taninës, kapakau duhet të përzihet me lëngun për çdo ditë, ose të shpohen vrima.

a)Gjate fermentimit behet matja e densitetit dhe temperatures dy here ne dite ( ne mengjes dhe ne mbremje) duke marre mostren nen kapelen e bersive.

b)Toçitja behet duke levizur lengun nga poshte larte, toçitje me ajer ose pa ajerim kryhet kur mushti eshte sulfiturar (kjo toçitje behet per homogjenizimin e mases) Toçitja me ajrim behet per ti dhene oksigjen majase . Toçitja e pare me ajrim behet sapo çfaqet fermentimi alkoolik duke levizur 20% te mushtit nqe fermentohet,toçitja e dyte dhe e trete behet kur

densiteti arrin rreth 1060 dhe 1030 dhe kur arrin densiteti 1010 deri 1015 behet terheqia e pare .

Fermentimi i pare mbaron kur densiteti i lengut eshte 1000% volum .

Pasi mbaron fermentimi temperatura bie deri afer temperatures se ngrirjes, fermentimi i pare kryhet per 7-15 dite. Ne kete faze fillon ndarja e kristaleve te kriprave tartrike nga vera (quhen edhe diamantet e veres dhe jane potasiumbitartrate) te cilat ngjiten ne muret e rezervuarit dhe vera qe drenohet nuk i merr kriprat me vete qe te precipitojne ne shishe, kjo quhet stabilizimi ne temperature te ulet.

Fermentimi Malolactic zhvillohet ne prani te bakterieve te cilat metabolizojn acidin malic dhe prodhon acidin laktik dhe dioksidin e karbonit. Si rezultat perfitohet verë me e butë ne shie dhe ka kompleksitet më të madh. Ky proces përdoret në te shumtën e kohës në prodhimin e verës se kuqe dhe nganjëherë në prodhimin e verës se bardhe.

Operacioni ne vazhdim eshte ai i fermentimit sekondar qe realizohet ne tankera te madhesive te ndryshme ( sipas sasise se prodhimit)

Procesi i fermentimit sekondar zgjat 3 – 6 muaj, vaskat e fermentimit sekondar jane te mbyllura me qellim qe te evitohet oksidimi i veres, procesi eshte shume i ngadalshem . Mbetjet e rrushit qe mund te shoqerojne veren ne fermentimin sekondar si dhe kriperat e acidit tartrik qe nuk kan precipituar ne fermentimin primar, do te vazhdojne te precipitojne ne forme llumi. Fermentimi i dyte konsiderohet se ka mbaruar kur densiteti arrine 994-996% ne vellim .

Terheqja e veres nga llumrat qe kane precipituar, behet ne muajt Nentor, Jnar, Mars.

Vera dergohet ne fuçi druri te lara dhe disinfektuara per stazhionim.

Ambjenti i stazhionimit eshte i erret dhe me temperatura te uleta 15-160C.

Ky ambjent eshte paisur me sistem ventilimi me nje aspirator monofaze.

Ky proces realizohet menje makineri gjysem automatike. Makina eshte e paisur me filter ku behet filtrimi i prodhimit nga kriprat tartrike qe nuk kan precipituar gjet proceseve fermentuese.

Ne pjesen fundore te makinerise eshte montuar pompa qe ben kalimin e veres ne filter dhe vera e filtruar ambalazhohet ne konfeksione 0,75-1l, etiketohet dhe magazinohet ne magazinën perkatese .

Per prodhimin e rakise subjekti shfrytezton mbetjet teknologjike qe dalin si mbetje nga prodhimi i veres( bersite e rrushit) . Keto mbetje perzihen edhe me nje sasi mushti dhe pasi mbaron fermentimi kryhet distilimi, nje proces I thjeshte qe realizohet me zierje dhe si lende djegese subjekti perdor dru zjarri .

- Testet laboratorike

Pa marrë parasysh se vjetërimi I verës është bërë në tanke apo fuçi, testet duhet të kryehen periodikisht në laborator për të kontrolluar kualitetin e verës. Testet e zakonshme përfshin °Brix, pH, acidin e titruar, sheqerin residual, sulfurin e lirë, sulfurin total, aciditetin e avullueshëm dhe përqindjen e alkoolit. Këto teste zakonisht bëhen gjatë prodhimit dhe para mbushjes së shishëve. Si përgjigje të rezultateve, prodhuesi I verës mund të vendos nëse nevojitet të shtohet ma tepër sulfur para mbushjes në shishe. °Brix është masa e substancave të ngurt te tretur në lëngun e rrushit dhe paraqet jo vetëm sasinë e sheqerit të tretur por aty përfshihen edhe shumë substance të tjera të ngurta të tretura sikurse kripa, acidet dhe tanina, ndonjëherë quhet Solidet Totale të Tretura (STT).

Punishtja ne fjale prodhon edhe rakine e rrushit por ne sasi te pakta ( sipas kerkesave te tregut), prodhimi primar eshte vera .

- Produktet e ndermjetme dhe ato perfundimtare

Perkete lloje teknologjie produkti i ndermjetem eshte lengu i rrushit i quajtur ndryshe musht, i vetmi produkt i ndermjetem.

Produktet perfundimtare jane: vera ( e kuqe dhe e bardhe)



### 2 . IDENTIFIKIMI DHE VLERESIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS

#### 2.1 Metodologjia

Vlerësimi i ndikimit në mjedis i një projekti të propozuar zhvillimi është vlerësimi i ndikimeve të rëndësishme, të mundshme, të asaj veprimtarie në mjedis.

Gjatë vlerësimit të ndikimit në mjedis kryhen identifikimi, përshkrimi dhe vlerësimi në mënyrën e duhur i ndikimit në mjedis të veprimtarise, duke përcaktuar efektet e mundshme të drejtpërdrejta dhe jo të drejtpërdrejta mbi tokën, ujin, detin, ajrin, pyjet, klimën, shëndetin e njeriut, florën dhe faunën, peizazhin natyror, pasuritë materiale, trashëgiminë kulturore, duke pasur parasysh edhe lidhjet e tyre të ndërsjellta.

Vlerësimi i ndikimit në mjedis zbaton parimin e parandalimit që në fazën e hershme të planifikimit të projektit, me qëllim shmangien apo minimizimin e efekteve negative në mjedis, përmes harmonizimit dhe përshtatjes së saj me kapacitetin bartës të mjedisit.

Ky raport hartohet mbi bazen e mbrojtjes së mjedisit dhe në funksion të institucioneve vendim-marrese për licensimin ose jo të aktiviteteve të ndryshme.

Me mbrojtje të mjedisit do të kuptojmë veprimtarite të cilat zhvillohen duke pasur parasysh parimet baze të mbrojtjes së mjedisit të cilat janë:

- Parimet e mbrojtjes së mjedisit
- Parimi i zhvillimit të qëndrueshëm
- Parimi i parandalimit dhe marrja e masave paraprake
- Parimi i ruajtjes së burimeve natyrore
- Parimi i zëvendësimit dhe/ose kompensimi
- Parimi i përgjegjësisë së ndërsjellë dhe bashkëpunimit
- Parimi "Ndotësi paguan"
- Parimi i së drejtës për informim dhe i pjesëmarrjes së publikut
- Parimi i nxitjes së veprimtarive për mbrojtjen e mjedisit

Mbrojtja e mjedisit nënkupton mbrojtjen e integruar të përbërësve të mjedisit nga ndotja, si veçmas, ashtu dhe në kombinim, duke pasur parasysh ndërveprimet ndërmjet tyre dhe qysh në fazën e planifikimit të zhvillimit të një territori të caktuar.

- Mbrojtja e Përbërësve të mjedisit klasifikohet në:
- Mbrojtja e ajrit

- Mbrojtja e ujërave
- Mbrojtja e tokës
- Mbrojtja e natyrës
- Ndryshimet klimatike

Ndikimet kryesore ne mjedis nga funksionimi i ketij aktiviteti konsiston ne vija te pergjithshme si me poshte:

- Ndikim ne peizazhin e zones
- Emetimet ne ajer (gaze, grimca, aroma)
- Zhurmat dhe vibrimet
- Shkarkimet e lengeta
- Ndikimi ne flore/faune
- Mbetjet e gjeneruara dhe menaxhimi I tyre
- Ndikime socio-ekonomike
- Ndikim ne rritjen e trafikut rrugor

Nje nga objektivat eshte edhe identifikimi i ndikimeve te mundshme qe mund te shkaktohen ne mjedis nga ky aktivitet ne teresi. Identifikimi i ndikimeve te mundshme ne mjedisin e kesaj zone do te vleresohen gjate fazes se funksionimit te aktivitetit.

- **Ndikimet ne popullsi**

Realizimi i aktivitetit nuk do te kete ndikime ne levizjen apo zhvendosjen e popullsise se rajonit ku do zbatohet aktiviteti. Gjate zhvillimit te aktivitetit nuk ka emetime ne ajer, toke apo uje te cilat ndotin ambjentin dhe te rrezikojne shendetin e punonjesve apo te popullsise se rajonit. Ne zhvillimin e aktivitetit nuk jane parashikuar ndryshime ne popullsine e zones, te zhvendosjes se saj, per shkak te tij. Ky aktivitet nuk ka ndikime negative ne shendetin fizike dhe mendor te popullsise dhe te gjitha keto per arsye se aktiviteti per prodhim dhe ambalazhim e veres zhvillohet ne ambjent te mbyllur, brenda fabrikes.



- **Ndikimet e aktivitetit të zhvillimit në rrugët lokale dhe transportin**

Aktiviteti nuk do ndikojë absolutisht në rrugët lokale dhe transport, përkundrazi subjekti është angazhuar të mirembajë rrugët lokale të transportit me qëllim të mbarvajtjes së mirë të aktivitetit të tij.

- **Ndikimet në toke**

Aktiviteti nuk gjeneron mbetje të ngurta që të demtojnë mjedisin. Në proceset e trajtimit të veres, nga procesi i filtrimit e dekantimit mund të krijohen sasira të mbetjeve të ngurta në formën e bërësive të cilat kompania ka lidhur një kontratë me një firmë të tretë dhe do të riciklojë.

- **Ndikimet në ajër**

Shkarkimi i gazrave të makinave shpërndarëse të veres janë burimet e mundshme të ndotjes së ajrit, të cilat mund të rrisin përqendrimin e materialeve të imta në të. Pjesa më e madhe e mjeteve do të operojnë në një ambient të hapur, me një dispersion të madh, për shkak të rrymave dhe erërave. Gjithsesi, ndikimi në ndotjen e ajrit, mund të konsiderohet i papërfillshëm për arsye se ambientet e punës janë të pajisura edhe me filtra për kapjen e pluhurave, dhe për shkak të levizjes të ulet të makinave të shpërndarjes së mallit. Ushtrimi i këtij aktiviteti nuk do të ketë çlirime të aromave të ndryshme në ambientet përreth objektit e as në brendësi të tij. Pra mund të themi se emetimet në ajër janë në nivele të papërfillshme.

- **Ndikimet në ujë**

Ushtrimi i këtij aktiviteti nuk do të ndikojë në ndryshimin e nivelit të ujrave tokësore, në rrugët ujore dhe në nivelin hidrostatik të ujrave nëntokësore, pasi në zonën ku ndodhet objekti dhe përreth tij nuk ka burime ujore nëntokësore dhe shpime të ndryshme hidrogeologjike që do të mund të dëmtoheshin nga ky aktivitet. Gjatë zhvillimit të këtij aktiviteti nuk do të ketë shkarkime të lëndëve ndotëse në ujë.

Ujrat teknologjike të objektit dhe ujrat e përdorura për qëllime higjieno sanitare, shkarkohen në dekantoren e punishtës brenda territorit të objektit, dhe ujerat pasi dekantohen kalojnë në rrjetin e kanalizimeve të

ujrave të zonës, pa shkaktuar probleme, ndërsa ujrën e zeza shkarkojnë në kanalizimet e ujrave të zonës. Nuk do të ketë ndikime në ujëra dhe as ndotje sepse proceset zhvillohen brenda territorit të fabrikës dhe asgjë nuk del jashtë saj. Për pasojë nuk do të ketë ndotje të ujërave.

- **Ndikimet në klimë**

Gjatë zhvillimit të aktivitetit nuk priten ndryshime të dukshme klimatike, si në drejtim të permiresimit ashtu edhe në atë të perkeqesimit të saj. Nuk do të ketë ndryshime në temperaturë, në drejtim të erës, në sasinë e reshjeve. Pra kryerja e këtij aktiviteti nuk ndikon fare në kushtet klimatike të kësaj zone.

- **Ndikimet në florë dhe faunë**

Aktiviteti do të zhvillohet në një ambient të mbyllur kështu që nuk do të ketë lidhje me mjedisin e jashtëm, për rrjedhojë as derdhje të shkarkimeve apo mbeturinave që mund të shkaktojnë ndryshime në florën dhe faunën e zonës.

- **Ndikimet nga zhurmat**

Duke qenë se fabrika punon vetëm me energji elektrike nuk do të gjenerohen zhurma. Zhurmat që do të emetohen vijnë kryesisht nga ambientet e punës, ambalazhimi i shisheve të verës. Këto zhurma do të mbahen në kontroll dhe do të jenë brenda normativave të lejuara për të mos patur ndikime negative në mjedisin përreth.

- **Ndikimet e zhvillimit të aktivitetit mbi ndërtimet, trashëgiminë arkitektonike dhe historike**

Aktiviteti që ushtron shoqëria "Vreshtari Bardha" sh.p.k zbatohet në një zonë në sipërfaqen e së cilës dhe në nëntokën e saj nuk ka ndërtime lidhur me trashëgiminë arkitektonike dhe historike apo tiparet arkeologjike. Kjo tregon që zona është zonë e lirë jo vetëm për të realizuar këto aktivitete, por njëkohësisht një zonë në të cilën aktiviteti nuk shoqërohet me pasojë ndotëse për mjedisin.

## 3. MASAT ZBUTESE TE NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS

### 3.1 - Masat e pergjithshme te propozuara per zbutjen e ndikimeve negative mjedisore

Me qellim qe te parandalohen, shmangen, minimizohen dhe kontrollohen ndikimet negative mjedisore te projektit gjate fazes se ndertimit dhe ushtrimit te tij duhet te merren masat e duhura nga shoqeria "Vreshtari Bardha" shpk

Lloji i masave per mbrojtjen e mjedisit qe do te merren ndahen ne:

1. teknike
2. organizative

#### Kuadri i masave teknike dhe organizative

C'fare	Si
<b>Parandalim</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perzgjedhja e teknologjise me cikël të mbyllur me pajtueshmeri mjedisore</li> <li>- Instalimi korrekt i makinave, sipas skemes teknologjike te permiresuar</li> <li>- Perzgjedhja dhe trajnim i personelit per menyren e perdorimit te teknologjise dhe veprimit</li> <li>- Kontroll i vazhdueshem dhe mirmbajtje e filtrave te kapjes se pluhurit dhe gazeve</li> <li>- Zbatim i rigoroz i sigurimit teknik gjate punes dhe nderprerjes se saj</li> <li>- Testimi periodik i teknologjise agregateve te saj</li> <li>- Sigurim i vendit ku depozitohen mbetjet e ngurta duke krijuar bordura te ngritura qe edhe nese rrijdhin papasterti prej tyre te qendrojne brenda siperfaqes se percaktuar, per te mos lejuar ndotje prej tyre ne mjedisin perreth.</li> </ul>
<b>Kontroll</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sigurimi i te gjitha pajisje te nevojshme per riparim, pastrim dhe nderhyrje ne rast emergjencash</li> <li>- Kompaktesim dhe lagje e inerteve ne qiell te hapur</li> <li>- Gjeneratori duhet te rrethohet me mur dhe te kete nje vend te vecante</li> </ul>
<b>Nderhyrje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riparim i menjehershem i difekteve dhe avarive teknologjike</li> <li>- Aktivizim i menjehershem i stafit dhe mjeteve ne rast emetimesh.</li> <li>- Pastrim i menjehershem i derdhjeve aksidentale</li> <li>- Njoftim i menjehershem i autoriteteve dhe njesive te</li> </ul>

	specializuara ne rast emergjencash (zjarrfikes, autoambluanca)
<b>Administrim</b>	- Perdorimi dhe ruajtja me pergjegjesi i te gjithe infrastruktures dhe makinave sipas skemes dhe rregullave teknologjike.

### 3.2 Programi i monitorimit dhe elementet e tij

Ne pergatitjen e programit te monitorimit specialistet kane marre ne konsiderate mundesine per te realizuar nje monitorim realist te elementeve me ndikim ne mjedis. Persa me siper eshte menduar qe te perzgjidhen per tu monitoruar nga laboratore te nenkontraktuar nga vete shoqeria ata elemente qe realisht mund te indentifikohen, maten, rregjistrohen dhe komunikohen ne organet e administrimit te mjedisit (ARM, Bashki etj). Te dhenat cilesore, sipas tabelës do te hidhen ne nje regjister qe administrohet nga vet kompania dhe do te dorezohen ne ARM e Qarkut sa here ju kerkohet, sipas proceduarve ligjore dhe rregulloreve.

Nr	Natyra e monitorimit	Frekuenca	Analiza
2	Monitorimi i shkarkimeve te gazta nga aktiviteti	Periodike (Cdo 3 muaj)	LNP, NO <sub>x</sub> , CO <sub>x</sub> , SO <sub>x</sub>
3	Matja - Listimi i te gjitha mbeturinave dhe krahsimi me standartet ISO 1990/2000.	Çdo jave	Peshimi dhe asgjesim/riciklimi i tyre
4	Monitorimi i zhurmes se shkaktuar	Periodik (raportim cdo 3 muaj)	Zhurma db(A) nga aktiviteti i prodhimit te impianteve ne 2 pika ne rrethim te kapanonit

\* Cdo parameter dhe ndikim qe mund te identifikohet nga aktiviteti mund te shtohet si parameter per tu monitoruar