

# "SIDNEJ" SHPK

NIPT J62904094A



## PËRMBLEDHJE JOTEKNIKE

**PRODHIMI I USHQIMEVE DHE PIJEVE DHE VEPRIMTARITË E LIDHURA ME TO**

**ID 7.7/d - Trajtimi dhe përpunimi i materialeve të nevojshme për prodhimin e produkteve ushqimore nga lëndët e para vegjetale.**

**ID 7.7/j - Prodhim i produkteve të frutave.**

**VENDNDODHJA: Berat, Lagjja "Barrikada", rruga "Antipatrea", godinat me numër pasurie 4/17 dhe 4/414, Zona kadastrale 8501.**

---

## 1. PROFILI I OPERATORIT

Subjekti "SIDNEJ" është i regjistruar ne QKB me Formë Ligjore si Shoqëri me përgjegjësi të Kufizuar (SHPK), i pajisur me Nr. Identifikimi NIPT J62904094A, me Administrator Lorenc Molishti.

Fusha e veprimtarisë se operatorit konsiston në *Grumbullimi, perpunimi dhe konservimi i produkteve bujqesore, fruta perime, ullinj etj. Tregtim me shumice e pakice eksportimi dhe importimi i tyre. Grumbullimi, perpunimi, konservimi i ullirit dhe prodhimi vajit te ullirit. Tregti import - eksport me shumice e pakice mallra ushqimore, industriale, lende te para, materiale ndertimi, makineri e pajisje, pajisje elektroshtepiake, hidrosanitare etj. Sherbime ne fushen e ndertimit, montimit dhe zbatimit. Ndertimi i objekteve publike e private, rikonstruksioni e riparimi i tyre dhe ne pergjithsesi te gjitha aktivitete e sherbimet qe lidhen me fushen e ndertimit. Veprimtari ne fushen e turizmit, agjensi turistike etj. Transport kombetar e nderkombetar i mallrave dhe udhetareve per vete e te trete. Kryerja ne pergjithesi e çdo operacioni financiar, tregtar e industrial me pasuri te paluajjtshme ose te luajjtshme qe mund te lidhen drejtperdrejt ose terthorazi me nje nga objektet e shoqerise.*

Për gjatë 15 viteve, SIDNEJ ka prodhuar një gamë të gjerë të frutave dhe perimeve të konservuara.

Kompania është e vendosur në zemër të Beratit. Të gjitha materialet e freskëta janë trajtuar me metoda tradicionale, të përpunuara menjëherë pas mbledhjes dhe të paketuara duke përdorur makineri moderne, për të siguruar cilësinë autentike dhe unike.

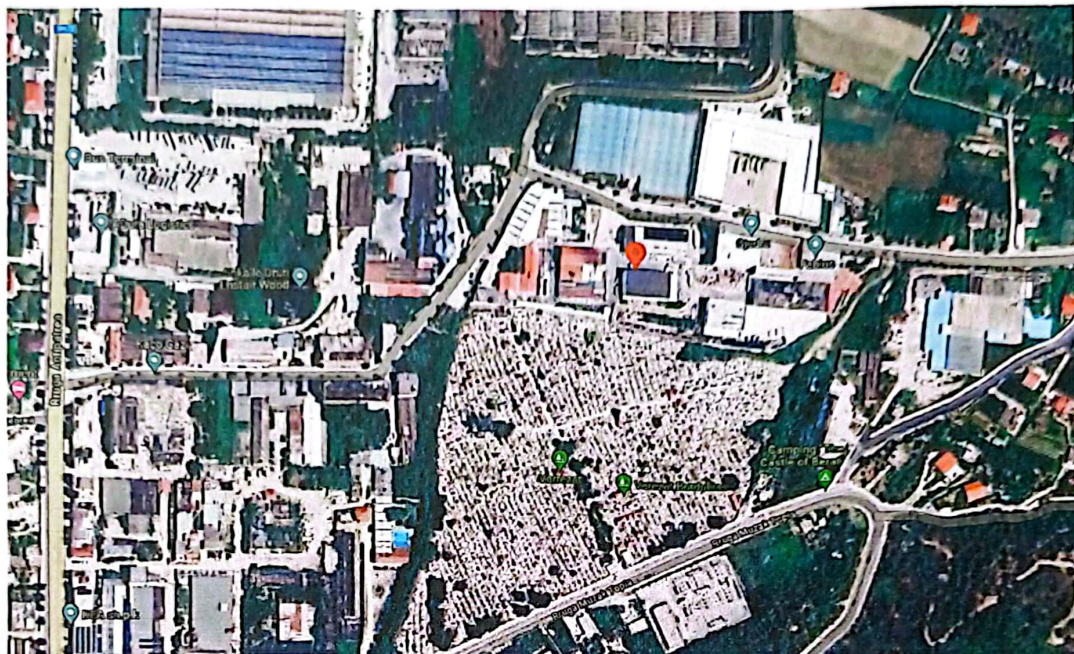
Falë stafit të kualifikuar, Sidnej është në një pozitë për të përmbushur të gjitha nevojat e konsumatorëve.

Shoqëria "SIDNEJ" SH.P.K. **kërkon te fillojë procedurat për rishikimin e kushteve të lejes mjedisore me PN-8415-11-2014**, sepse në kuadër të ndryshimeve ligjore që janë bërë për lejet e mjedisit, kemi parë që formati i lejes që disponojmë është ndryshe nga ai që është miratuar nga Institucioni AKM.



## 2. VENDODHJA E AKTIVITETIT

Aktiviteti që do të zhvillohet në adresën: Berat, Lagjja "Barrikada", rruga "Antipatrea", godinat me numër pasurie 4/17 dhe 4/414, Zona kadastrale 8501.



**KOORDINATAT E VENDNDODHJES SË AKTIVITETIT**  
sipas sistemit koordinativ Albanian 1986 / Gauss-Kruger Zone 4:

Nr.	X	Y
1.	4411232.63	4510354.53

### 3. PERSHKRIMI I AKTIVITETIT

*Prodhimi I frutave dhe perimeve ka disa procese kryesore:*

1. Larja e materialeve ushqimore (Fruta, Perime)
2. Seleksionimi i frutave/perimeve
3. Grirja e frutave/perimeve në makinerinë grirëse
4. Ruajtja e tyre në depozita
5. Shtrydhja (Ndarja e lëngut nga tulli)
6. Prodhimi i puresë
7. Pasterizimi i lëngut para paketimit
8. Mbushja e lëngjeve të frutave/perimeve në enë të posatshme
9. Tregëtimi i këtyre produkteve në vendet fqinje.

#### PRODUKTE TË PËRFTUARA NGA PËRPUNIMI I PERIMEVE



Spec marinade



Spec i grille



Spec i mbushur me laker



Spec i Pjekur



Ajvar



Sallate e Perziere



Trangull Marinade



Patëllxhanë i mbushur



Spec Djege



Panxhar i Kuq



Fergese me gjize



Majoneze



Domate pa lekure



Ketchup



## **PROCEDURA PËR PËRGATITJEN E REÇELIT**

### **1. Përzgjedhja e frutave që do të përdoren për prodhim**

Hapi i parë i prodhimit të reçelit është përzgjedhja e frutave të pjekura. Këto fruta janë zgjedhur dhe kategorizuar në bazë të ngjyrës, erës dhe pamjes së tyre. Frutat e kalbura ose të dëmtuara hiqen.

### **2. Larje**

Frutat e përzgjedhura lahen me ujë. Larja bëhet me spërkatje, në mënyrë që presioni i ujit mos të jetë i madh që të dëmtojë frutin.

### **3. Qërimi**

Sasia e frutave qërohet, pritet në gjysmë dhe u hiqet bërthama. Kjo bëhet me anë të makinerive të vendosura në fabrikë.

### **4. Copëtimi i frutave (Formimi i 'puresë')**

Pasi janë larguar farat ose pjesa e bërthamës, frutat nëpërmjet në makinerie priten në copa. Tehet mund të rregullohen në madhësinë dhe sasinë e nevojshme të materialit që do të copëtohet.

### **5. Shtimi i sheqerit**

Sheqeri dhe pektina i shtohen tullit së frutave të përgatitur në sasinë e kërkuar duke përdorur sugjerimin e shërbimeve të zhvillimit të recetave. Uji mund të shtohet për të ulur përqendrimin. Shtimi i ujit në pektinën e thatë, formon së pari një fundërrë në trajtë paste, pastaj tretja e saj shpejtohet nga nxehja dhe shtimi i sheqerit.

Reçeli më i fortë bëhet duke shtuar më shumë pektinë dhe reçeli ngjites bëhet duke shtuar më shumë sheqer.

### **6. Zierja**

Një nga hapat më kritikë në përgatitjen e reçelit është zierja. Masa e përgatitur mbahet në zjarr. Pas disa minutash, sheqeri fillon të tretet dhe formohet një shtresë nga pektina.

Gjatë këtij procesi, mbi shtresën mund të shihet një llum i shkumëzuar që mund të skremohet me lugë, ndërsa përzierja ftohet ose mund të shtohet gjalpë në këtë pikë për të thyer tensionin sipërfaqësor.

### **7. Shtimi i acidit citrik**

Sasia e nevojshme e acidit citrik shtohet gjatë zierjes. Për të siguruar vendosjen e duhur të bllokimit, temperatura e ngrohjes mbahet në 105°C ose 68-70% TSS.

Për të kontrolluar kryhet testi Prova e fletës

Pasi bëhet prova duke marrë një pjesë të vogël të reçelit dhe zihet pak. Më pas lihet të bjerë nga luga. Nëse reçeli bie ose thekon reçeli përgatitet në mënyrë perfekte. Nëse jo reçeli zihet edhe për pak kohë.

### **8. Mbushja në kavanozë**

Kavanozët janë sterilë. Përpara se reçeli i nxehtë të hidhet në të, ai lihet të ftohet. Mbushja në kavanozë bëhet me anë të makinerisë përkatëse.

### 9. Magazinimi

Reçeli i ambalazhuar në kavanozë është gati për t'u ruajtur. Ato mbahen në një vend të freskët dhe të thatë dhe të mbrojtur nga rrezet e diellit direkte. Reçelrat në enë qelqi kanë një jetëgjatësi prej të paktën 12 muajsh.

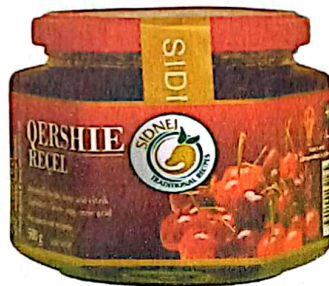
#### REÇEL



Kajsie



Ftoi



Qershie



Pjeshke



Fiku



Kumbulle



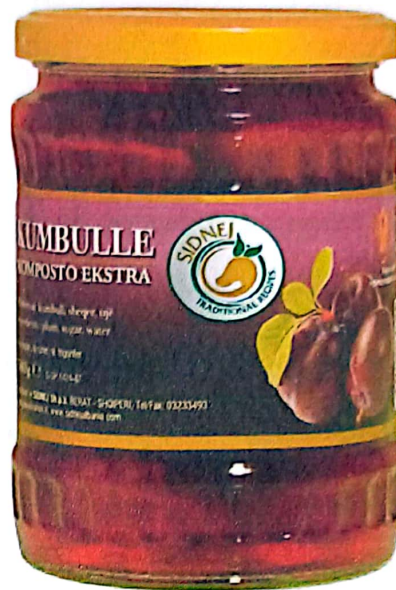
## PROCEDURA PËR PËRGATITJEN E GLIKOSË

1. Hapi i parë në përgatitjen e glikosë është vendosja e frutave në gëlqere. Një proces ky që shërben në forcimin e çdo fruti që i nënshtrohet përgatitjes në formën e glikosë.
2. Pas këtij procesi frutat lahen me ujë të bollshëm në vaska për t'u larguar gëlqerja prej tyre.
3. Më pas frutat pastrohen nga bërthamat apo farat apo pjesët e tjera që nuk konsumohen, duke bërë kujdes që të ruajnë të padëmtuar formën e tyre.
4. Më pas vendosen në një enë me ujë të freskët në mënyrë që të ruhet 'bukuria e ngjyrës' së tyre, e më pas kullohen.
5. Më pas, nis pastrimi i lëkurës së frutave me shumë kujdes për të mos dëmtuar formën.
6. Pas pastrimit të lëkurës përgatitet shurupi. Gjithçka në këtë fazë ka të bëjë me mjeshtërinë e përgatitjes së sherbetit me sheqer dhe ujë. Për secilën tip glikoje ka sasi fikse të sheqerit dhe ujit.
7. Pas këtij procesi, frutat vendosen për t'u zier dhe për 15 minuta nga nisja e vlimit i heqim nga zjarri.
8. Pas përfundimit të përgatitjes, glikoja lihet dy ditë në makinerinë ku u përgatitën, më pas glikotë shpërndahen në kavanoza qelqi.

### GLIKO



KOMPOSTO





---

## **PROCESI I PRODHIMIT TË VAJIT TË ULLIRIT**

Pasi subjektit I kanë sjellë lëndën e parë, ai bën ndarjen e ullinjve nga pjesët e tjera të pa konsumueshme para transportimit për në fabrikë.

**Procesi i prodhimit të vajit të ullirit kalon nëpër disa hapa të cilat janë:**

### **Hapi 1: Grirja e ullinjve**

Pasi degët dhe gjethet e ullirit hiqen, rekomandohet larja e ullinjve me ujë përpara se të peshohen dhe transportohen në ambientet e magazinimit.

Më pas ullinjët grumbullohen në kazan, ato nëpërmjet transportierit kalojnë në pajisjen e copëtimit të tyre. Copëtimi I tyre duhet të bëhet në të njëjtën ditë të grumbullimit (brenda 24 orëve) për të parandaluar fermentimin dhe oksidimin e ullinjve.

### **Hapi 2: Procesi i shtypjes së ullinjve**

Për të kryer këtë proces përdoret një thërrmues çekiç. Qëllimi është zbrëthimi i indeve bimore dhe lirimi i vajit për të përfutur një masë homogjene.

Më pas, kjo masë kalon në fazën e tundjes, e cila duhet të kryhet për të paktën një orë në një temperaturë ambiente midis 24 dhe 27 gradë në mënyrë që vaji të ndahet nga pjesa tjetër (pulpë, kockë, lëkurë dhe ujë).

Është shumë e rëndësishme që kjo temperaturë të mbahet konstante për të garantuar një proces të ftohtë të nxjerrjes së vajit.

Për të nxjerrë lëngun e ullinjve, duhet të ushtrohet një presion i fortë mekanik.

Tradicionalisht prej shekujsh, ekstrakti i vajit të ullirit është bërë duke shtypur masën.

Në këtë sistem fillimisht bëhet ndarja e fazës së ngurtë dhe më pas bëhet ndarja e fazave të lëngëta: vaji dhe alpekini.

Në sistemin e centrifugës së vajit të ullirit ka gjithmonë një ndarje të tre fazave në dekantues: vaj i ngurtë, i lëngshëm dhe alpekin i lëngshëm.

Në këtë sistem, i quajtur edhe ekologjik, faza e ngurtë dhe e lëngshme e alpekin bashkohen dhe ndahen nga vaji i lëngshëm. Është treguar se ky është sistemi më efikas.

### **Hapi 3: Dekantimi i vajit të ullirit**

Dekantimi është një proces natyror me anë të të cilit, falë ndryshimit të densitetit të vajit të ullirit, ndahen vaji, uji dhe lëndët e ngurta ende të pranishme.

Vaji zakonisht shoqërohet nga një përqindje e vogël e papastërtive të ngurta dhe të lëngshme, kështu që duhet t'i nënshtrohet një procesi pastrimi ose pastrimi përfundimtar, ky operacion kryhet duke përdorur centrifuga vertikale.

### **Hapi 4: Magazinimi I vajit të ullirit**

Vaji i dekantuar kalon në një depozitë të quajtur "para-magazinë" ku ruhet për 24-48 orë dhe pjesa tjetër e papastërtive që mund të mbeten në vaj filtrohet. Ky është ndryshimi midis vajit të ullirit të filtruar dhe të pafiltruar. Pas këtij procesi vaji shkon në rezervuarët kryesorë.

### **Hapi 5: Paketimi i vajit të ullirit**

Makineritë e paketimit kanë sisteme dozimi me volum të ndryshueshëm, në varësi të paketimit që do të përdoret. Vaji paketohet në shishe qelqi, me logot e subjektit.

Sa i përket ambalazhit, më i përdoruri për vajin e ullirit të virgjër dhe ekstra të virgjër është qelqi. Pjesa tjetër e kategorive (vaj sallate) zakonisht paketohen në PET.

**VAJI ULLIRIT**



**ULLINJ**



*Ullinj te zinj  
sallanur*



*Ullinj jeshit me berham*



*Ullinj te mbushur ne vaj ulliri*



*Ullinj te mbushur ne ne*



#### 4.1. Lëndët e para dhe ndihmëse

Lëndë të para	Lëndë/ materiale ndihmëse
Fruta	Ujë
Perime	Energji elektrike
Ullinj	Acid citrik
-	Sheqer
-	Kripë

### 5. IDENTIFIKIMI DHE VLERESIMI I SHKARKIMEVE DHE NDIKIMEVE NE MJEDIS

#### RREZATIMI JONIZUES

Nga zhvillimi i aktivitetit nuk kemi rrezatime jonizuese, pasi vetë natyra e aktivitetit nuk shoqërohet me ndikime të tilla.

#### NDIKIMET NË AJËR

Aktiviteti i prodhimit nuk shoqërohet me shkarkime në ajër.

Gjatë ushtrimit të aktivitetit të vetmet shkarkime në ajër janë ato nga mjetet e transportit, por që janë shkarkime momentale sepse mjetet fiken në momentin që mbërrijnë në subjekt.

#### NDIKIMET NË POPULLËSI

Realizimi i aktivitetit nuk do të ketë ndikime në levizjen apo zhvendosjen e popullësisë së rajonit ku do zhvillohet aktiviteti. Gjatë funksionimit të aktivitetit nuk ka emetime në ajër, tokë apo ujë, të cilat ndotin ambjentin dhe të rrezikojnë shëndetin e punonjësve apo të popullësisë së rajonit. Pluhurat që do të gjenerohen janë të lokalizuara vetëm brenda godinave ku do zhvillohet aktiviteti, kështu nuk përbëjnë shqetësim për banorët që jetojnë aty pranë.

#### NDIKIMET NË UJËRA

Funksionimi i aktivitetit nuk do të shoqërohet me ndikime në ujërat sipërfaqësorë, nëntokësorë apo kanalizime. Ky aktivitet nuk përdor ujin gjatë proceseve të punës, për larjen e frutave, perimeve si dhe për pastrime të ambienteve të tualeteve dhe të ambjenteve të punës. Këto ujëra, nepermjet tubacioneve do të shkarkohen në rrjetin e kanalizimeve të zonës.

#### NDIKIMET NË TOKË

Aktiviteti nuk do të shoqërohet me shkarkime apo ndikime negative në mjedisin tokësor, pasi mbetjet e gjeneruara kanë një menyrë trajtimi e menaxhimi të caktuar e nuk depozitohen në asnjë rast në tokë, shkarkimet e ujerave sanitare behen në rrjetin e kanalizimeve të zonës e nuk rrjedhin në tokë.

Kështu që aktiviteti i ushtruar nuk paraqet asnjë problem apo rrezik për ndotjen e tokës.

Këto e përforcon edhe fakti që ushtrohet në një ambient të mbyllur.

#### NDIKIMET MBI FLORËN DHE FAUNËN

Zona në të cilën ushtrohet aktiviteti karakterizohet nga një bimësi e zhveshur, pasi është zone urbane. Rrjedhimisht aktiviteti nuk shoqërohet me ndikime negative mbi florën dhe faunën. Operatori do të shtojë sipërfaqet e gjelbërta për një pamje vizuale me të kënaqshme për syrin dhe për të mirat në pikëpamjen mjedisore.

## **NDIKIMET NË KLIMË**

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

## **MENAXHIMI I MBETJEVE**

**MBETJE JO TE RREZIKSHME URBANE** - Këto mbetje do të gjenerohen nga punonjësit e punësuar në këtë aktivitet. Për menaxhimin e këtyre mbetjeve operatori do të vendosë kosha me ngjyra në mënyrë që të kryhet edhe diferencimi i tyre në vendndodhje. Koshat do të jenë me kapacitë të mbyllur në mënyrë që të evitohen aromat e pakëndshme. Këto mbetje në fund të çdo dite pune do të depozitohen në vendin e përcaktuar nga NJV.

## **NDIKIMET NGA ZHURMAT DHE VIBRIMET**

Aktiviteti do të shoqërohet me gjenerim të zhurrmave gjatë prodhimit, të cilat gjenerohen nga makineritë prodhuese dhe nga mjetet e transportit që sjellin lëndën e parë në subjekt.

## **NDIKIMET E AKTIVITETIT TË ZHVILLIMIT MBI NDËRTIMET, TRASHËGIMINË ARKITEKTONIKE HISTORIKE DHE ZONAT E MBROJTURA**

Aktiviteti që ushtron shoqëria zbatohet në një zonë në sipërfaqen e së cilës dhe në nëntokën e saj nuk ka ndertime lidhur me trashëgimime arkitektonike dhe historike, tiparet arkeologjike, si dhe mbi vepra të tjera. Kjo tregon që zona është zonë e lirë për të realizuar këtë aktivitet.

## **NDIKIMET E AKTIVITETIT NË RRUGËT LOKALE DHE TRANSPORTIN**

Gjatë zbatimit të aktivitetit nuk do ketë ndryshime të rrjetit të rrugëve lokale dhe transportit. Për rrjedhojë 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.

## **NDIKIMI SOCIAL-EKONOMIK**

Me operimin e këtij aktiviteti pritet të ketë një impakt pozitiv në ekonominë e vendit. Operatori do të punësojë personel të zonës, duke bërë të mundur rritjen në nivelin ekonomik dhe të punësimit.

**“SIDNEJ” SHPK**

*Administrator*

**Lorenc Molishti**

