

Рег. № 11-234-26.02.19  
околна среда - Хасково  
Регист. индекс и дата

ДО ДИРЕКТОРА НА  
РИОСВ - ХАСКОВО  
ул. "Добруджа" №14

КОПИЕ: До Кмета на  
Община Кирково  
ул. "Дружба" №1

**УВЕДОМЛЕНИЕ**  
за инвестиционно предложение

от **"ФРАКИ МИЛК" ЕООД**

Пълен пощенски адрес: **БЪЛГАРИЯ, област Кърджали, община Кирково, с. Кирково 6884, ул. Димитър Благоев No 28**

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): **гр.Кърджали, бул. "България" 47, ет.1, офис 1, тел.: 0889919009, e-mail: arkada@abv.bg**

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: **АРТУР**

**ХАЧАТУРЯН**

Лице за контакти: **Аркадий Демянов, упълномощен представител на „ФРАКИ МИЛК“ ЕООД**

**УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,**

Уведомяваме Ви, че **"ФРАКИ МИЛК" ЕООД** представлявано от **АРТУР ВИКТОР ХАЧАТУРЯН**, със седалище **БЪЛГАРИЯ, област Кърджали, община Кирково, с. Кирково 6884, ул. Димитър Благоев No 28**

има следното инвестиционно предложение: **"Млекопреработвателен цех за собствена продукция" в поземлен имот с идентификатор по кадастрална карта 39877.11.511 област Кърджали, община Кирково, с. Крилатица**

Характеристика на инвестиционното предложение:

Резюме на предложението **Инвестиционното намерение се състои в изграждане на Преработвателен цех за собствена продукция. Млекопреработвателния цех ще бъде изграден съгласно Наредба 26 от 14 октомври 2010г за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.**

**Ще се произведжат следните продукти: прясно пастъризирано мляко, кисело мляко, айрян, сирене и масло. Общата площ на цеха ще бъде 356,4 кв.м.**

**Реализацията обхваща част от поземлен имот 39877.11.511 целия с площ от 1307 кв.м.**

**Имота представлява поземлен имот с предназначение „За стопански двор“. В имота няма изградена инженерна инфраструктура.**

**Инвестиционното предложение е разширение на дейност с изграждане на „Преработвателен цех за собствена продукция“ към обект „Преустройство и реконструкция на съществуващ воловарник и сеновал в кравеферма за свободно боксово отглеждане на 40 броя крави за мляко със сеновал, в имот No 011511 и имот No 011519 в землище на с. Крилатица, общ. Кирково, обл. Кърджали, съгласувано с РЕШЕ НИЕ No ХА-75-ПР / 2013г.**

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение или изменение на производствената дейност съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към Закона за опазване на околната среда (ЗООС)

1. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

*Инвестиционното намерение се състои в изграждането на Млекопреработвателен цех съгласно Наредба №26 от 14 октомври 2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход и на Водоплътна яма в част от поземлен имот 39877.11.511. Описание на технологичните процеси:*

#### 1. Производство на кисело мляко:

*Суровото мляко се пастъоризира в пластинчат пастъоризатор (поз.5) при температура 93-95°C и се задържа при същата температура в съд за задръжка(поз.6) за 20-30 минути. След това млякото се охлажда до температура 43-45°C и се изпраща в заквасочник(поз.10).Заквасва се с 1-3% производствена закваска от млечнокисели бактерии. Млякото се разбърква и се разфасова посредством разфасовъчна машина за киселомлечни продукти(поз.11) в полистиролови кофички с вместимост от 0,200кг до 0,500кг.Разфасованото мляко се термостатира 2.5 - 3 часа в термостатна камера при температура 42-44°C до достигане на титруема киселинност 75-80°Т.След това се извършва водно охлаждане на млякото посредством душово устройство(поз.13).Охладеното мляко се премества за съхранение в хладилна камера за съхранение на готови продукти.Съхранява се при температура 2-6°C до момента на неговата експедиция.*

#### 2. Производство на айран

*Суровото мляко се пастъоризира в пластинчат пастъоризатор (поз.5) при температура 93-95°C и се задържа при същата температура в съд за задръжка (поз.6) за 20-30 минути. След това млякото се охлажда до температура 43-45°C и се изпраща в резервоар за айран(поз.32).Заквасва се с 1-3% производствена закваска от млечнокисели бактерии. Млякото се разбърква и се термостатира при температура 42-44°C за 2,5-3 часа.След получаването на плътен коагулум млякото се охлажда,разбърква се с вода и сол и се разфасова посредством разфасовъчна машина за киселомлечни продукти(поз.11) в полистиролови кофички с вместимост от 0,200кг до 0,400кг. Готовия продукт се съхранява при температура 2-6°C в хладилна камера за съхранение на готови продукти.*

#### 3. Производство на сирене

*Суровото мляко се пастъоризира в пластинчат пастъоризатор(поз.5) при температура 72-74°C с 20 минути задръжка(поз.6).Млякото се охлажда до температура 32-34°C и се изпраща във вана за сирене (поз.19),където се подсирва с мая за сирене. Прибавят се калциев дихлорид и закваска за сирене. Подсирването продължава 50-60 минути до получаването на плътен коагулум.Получената сиренина се нарязва и се разбърква неколкократно до изпичане на зърната.Цедилата се пристягат и се отделя суроватката.Получената суроватка ще се използва за храна на животните.Получената сиренна маса се пресова,нарязва се и се поставя във солов разтвор за 12-16 часа. Прясното сирене се подрежда в пластмасови тенекли за сирене с вместимост от 1 до 8 кг.Долива се саламура и сиренето се поставя за зреене в камера за зреене на сирене.Зреенето продължава 30-40 дни.След това зрялото сирене се премества в хладилна камера за съхранение на готови продукти,където се съхранява при температура 2-6°C до момента на неговата експедиция.*

#### 4. Производство на масло

*За производството на масло се използва сметана, отделена като вторичен продукт при отсметаняването на млякото, използвано за производството на айрян. Сепарирането се извършва чрез сепаратор-отсметанител (поз.2). Температурата на отсметаняване е 40-45°C. Получената при сепариране сметана се събира във вана за сметана (поз.14).*

*Сметаната се пастъоризира (поз.14) при температура 90-93 °C и се охлажда.*

Маслото се произвежда по периодичния метод, при който операциите избиване, промиване на маслените зърна и гнетене се извършват последователно и независимо една от друга в маслоизготвител с периодично действие (поз.15). Работния обем на маслоизготвителя е 30-50% от общия обем, сметаната първоначално се издига до определена височина, с след това под действие на собствената си тежест пада надолу. Вследствие на това маслените клетки се отделят от млечната част на сметаната и се групират в маслени зърна. Процеса продължава докато размера на получените маслени зърна стане 3-5 мм. Температурата на избиване е 8-10°C през лятото и 12-14°C през зимата. Процеса продължава 45-60 минути. Следва промиване, което се извършва двукратно с питейна вода. Количеството на водата при всяко промиване е 50 % от количеството на преработваната сметана. Маслените зърна престояват 2-3 минути във водата, след което маслоизготвителят се завърта 5-6 пъти. Отделената като вторичен продукт мътеница се събира във вана (поз.24) и се използва за храна на животни. Маслоизготвителя се включва отново и гнетенето продължава 30- 40 минути. Маслото се оформя във форми, след което се поставя във фризер (поз.16). Маслото се вакуумира в потребителски опаковки (поз.19) и се етикетира (поз.18). Опаковките и етикетите за масло се съхраняват в маса-шкаф за опаковки (поз.17), който се зарежда с опаковъчния амбалаж сутрин преди започването на работния ден. Млечното масло се съхранява във фризер за масло (поз.22) при температура под - 18°C и относителна влажност 70-80%. Реализацията в търговската мрежа се извършва със специализирани транспортни средства, които се почистват и дезинфекцират ежедневно.

#### 5. Производство на прясно пастъоризирано мляко

Суровото мляко се пастъоризира (поз.5) при температура 74-76°C и се задържа 20 минути (поз.6) при същата температура. След това млякото се охлажда и се подава към резервоар за прясно мляко (поз.25). Там се доохлажда с помощта на студена вода до температура под 10°C. Млякото се разфасова в пластмасови бутилки от 1л. Готовия продукт се съхранява при температура 2-6°C в хладилна камера за съхранение на готови продукти.

Производителността на цеха ще бъде до 1,0 тона сурово краве мляко на ден.

Ще се ползва съществуваща инфраструктура – път, ел. енергия и вода.

Предвиждат се изкопни работи с дълбочина от 1.0 м. до 3.50 м. поради денивелацията на терена. Няма да се ползват взривни работи.

Други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и др.) извън границите на имота.

Не се налага извършване на спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и др.) извън границите на имота

2. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Съгласуване на инвестиционните проекти с РЗИ и БАБХ

Издаване на Разрешително за строеж – общинска администрация Кирково

3. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Инвестиционното намерение ще се реализира в самостоятелен поземлен имот с номер по КККР 39877.11.511 област Кърджали, община Кирково, с. Крилатица . Координати WGM UTM 35N:

x=4579355.956

y=361631.470

Собственост на имота е частна.

Територията, предмет на инвестиционното предложение, не засяга територии от Националната екологична мрежа. Най – близко разположена е ЗЗ "Родопи Източни" с код BG 0001032, за опазване на природните местообитания на дивата флора и фауна, приета с Решение No 122/02.03.2007г. на Министерски съвет

Не засяга обекти на културно-историческото наследство.

Инвестиционното предложение е с териториален обхват поземлени имоти с идентификатор по кадастрална карта 39877.11.511 и няма да окаже трансгранично въздействие

В имота няма изградена инженерна инфраструктура – водопровод, ел. мрежи и канализация.

4. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

По време на строителството ще се използват инертни материали чакъли, пясък, бетон, асфалтови смеси, стомана и стоманени изделия, циментови разтвори, вода, и други подобни материали използвани традиционно в строителството. Водовземането ще се извърши от съществуващ водопровод от селската водопроводна мрежа. Електроснабдяването ще е от съществуващ стълб до имота, съгласно предварителен договор с ЕВН ЕР ЕАД КЕЦ Кирково, а отвеждането на отпадните води е изгребна яма. Всички изброени мрежи са налични и не се налага изграждане на нови съоръжения. Повърхностни води не се ползват и не се включват в канализационната мрежа.

5. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

От дейността ще се няма да има емитиране на опасни вещества, отпадъка от приготвянето на бетонови смеси и измиване ще се събират в специално изградена за целта водооплътна яма и твърдите материали ще се рециклират в производството.

6. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

Няма очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха и/или почвата.

7. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и предвиждания за тяхното третиране:

Очаква се минимален отпадък от производствения процес. Отпадъците от обекта ще се събират разделно и ще се експедират както следва:

Отпадъци от хартия и картон: събраните остатъци от кашони, етикети и хартиени опаковки ще се подават периодично за рециклиране в пунктовете на "Вторични суровини". Битовите отпадъци ще се събират и ще се извозват периодично на указаното от съответните органи сметище.

8. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение

и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водопълтна изгребна яма и др.)

*отпадъчните води от производствения процес и от почистването на инсталацията и превозните средства ще се заустват в изгребна яма. Необходимо количество питейна вода на ден за цеха за млекопреработка – 1,0 м<sup>3</sup>.*

9. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

*Не се очаква наличие на опасни вещества по приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях*

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС. Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС; когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):.....

Прилагам:

1. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства и на засегнатото население съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, приета с Постановление № 59 на Министерския съвет от 2003 г.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведоителя:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение.

3.2. картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб.

4. Електронен носител – 1 бр.

5. “Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

6.  Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

Дата: 22.02.2018г.....

Уведомител: .....

(пос.....)