

## Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС,

съгласно Приложение № 2 към чл. 6

от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

### I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес: Делчо Въчев, гр. Хасково, 1

2. Пълен пощенски адрес: 6300, гр. Хасково,

3. Телефон, факс и е-п

4. Лице за контакти: N

### II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

Инвестиционното предложение е ново и касае изграждането на „Предприятие за производство на млечни продукти и шоурум“, находящо се в урегулиран поземлен имот П-268, кв.11 по плана на с. Малево, община Хасково, област Хасково

Площ на имота – 887 кв.м., застроена площ – 230 кв.м. Строежът ще представлява стоманобетонова площадка със ЗП 230 кв.м., върху която ще бъде монтирана метална конструкция, оградена и покрита със сандвич-панели., постройката е на един етаж.

В предприятието ще се произвеждат следните млечни продукти: бяло саламурено сирене; кашкавал; цедено кисело мляко тип ”катък” и масло. Проектният капацитет на предприятието е за преработка до 1000 л. сурово мляко на ден, като основната суровина за производството на описаните по горе млечни продукти, ще е сурово краве и овче мляко. Производствената програма се определя ежедневно в зависимост от търсенето на пазара на съответните млечни продукти.

Всички складове, хладилници, производствени помещения, приемните и експедиционните площадки се разполагат, така че да се осъществи принципа на разделност и поточност, като се избегне кръстосването на пътищата на изходните суровини с готовата продукция. За правилното протичане на технологичните процеси се предвиждат следните помещения: 1/ помещение за приемане и съхранение на сурово мляко, оборудвано с: приемна установка и хладилна вана; 2/ лаборатория – свързана с приемното помещение и оборудвана с необходимата апаратура, за определяне на физикохимичните показатели на млякото. В лабораторията е предвиден хладилник за съхранение на сухи закваски , сирищна мая, тестове за изследване на инхибитори. На външната стена на лабораторията е предвидено гише за приемане на пробите от суровото мляко преди приемането му. 3/ Пастьоризационно помещение - в него е разположена пастьоризационна установка. Циркулацията в пастьоризационната установка се осъществява с центробежни помпи; 4/ Помещение за ЦИС, в което са разположени централна измиваща станция, оборудвана със съд за разтвор на NaOH, съд за разтвор на HNO<sub>3</sub>, съд за вода и стелаж за съхранение на миещите и дезинфекционни препарати .Зареждането с миещи и дезинфекционни препарати става веднъж седмично след приключване на основния технологичен процес.

Използваните хладилни съоръжения ще бъдат минусови.

Предвидено е използването на котел на пелети с мощност 80 kW=

Във всяко производствено помещение се предвижда инсталирането на безконтактни мивки, снабдени с течаща топла и студена вода , както и с миещи и дезинфекционни материали и санитарно-хигиенни средства за подсушаване на ръцете за еднократна употреба.

В проекта са предвидени и битово санитарни помещения за персонала, който ще бъде от 2-3 души, като са обособени отделни съблекални за лично и работно облекло с

гардеробчета за всеки работник, бани, тоалетни, съответно за мъже и за жени и стая за почивка на персонала. В предверието към работните помещения е предвиден метален шкаф за съхранение на миешите и дезинфекционни средства за почистване на битово - санитарните помещения.

Към предприятието е предвиден магазин за продажба на мляко и млечни продукти, производство на фирмата. Транспортирането на млякото и други течности в предприятието се извършва посредством тръбопроводи, безшевни от неръждаема стомана – Ø40×2. Съединяването на тръбите се извършва с холендри, а херметизацията с уплътнители. Всички агрегати на хладилните камери и съоръжения са разположени извън сградата .

В двора на предприятието е предвидено място – дезинфекционна площадка за измиване и дезинфекция на транспортните средства. Цистерните за превоз на сурово изкупуваемо мляко ще се измиват с ЦИС /общ/ посредством миеша глава за по-добра дезинфекция.

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;

Няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, обекта ще бъде съобразен с действащите законови разпоредби, касаещи ветеринарно-санитарните, хигиенните и всякакъв вид изисквания, придружени със съответните съгласувания и разрешителни.

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

Ще бъде използвана вода от водопроводната мрежа на населеното място, като водоснабдяването за ИП ще се изпълни от уличен водопровод, преминаващ пред имота, съгласно становище №1802/30.10.2020г. на „ВиК“ЕООД-Хасково.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;

Отделените при производството странични животински продукти /СЖП/ се съхраняват в хладилник, а отделената суроватка (също СЖП) се съхранява в танк и се унищожават, съгласно изискванията на Наредба № 20 от 10.02.2006 г. , ДВ, бр. 18 от 28.02.2006 г.

Битовите отпадъчни води и производствените отпадъчни води ще постъпват във водоупътна изгребна яма с вместимост 20 куб.м., ситуирана в имота, която ще се изпразва на всеки 10 дни, за което има сключен договор с „ВиК“ оператор, като преди постъпването им ще има пречиствателно съоръжение с мазнинозадържател, който ще бъде почистван редовно. Не се предвижда заустване на отпадъчни води във воден обект. За преработката на 1000 литра мляко е необходимо 4000 литра вода, от които 1500 л е отпадна, а 2500л за охлаждане/оборотна/. Средно около 45 л. на човек на ден са битово-фекалните отпадни води, т.е. за обекта от 90 до 135 л. на ден.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

При експлоатацията на инвестиционното предложение, предвид характера на дейността и малкия капацитет – 1000 л. на ден, не се очакват нива на шум в околната среда над граничните стойности за съответните територии и устройствени зони. Възможните емисии на шум върху околната среда ще бъдат несъществени, временни и с локален обхват

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение – не се очаква;

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето – не се очакват.

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.

с. Малеве, община Хасково, урегулиран поземлен имот П-268, кв.11, собственост на инвеститора, съгласно нотариален акт №197, т.І, рег.№2232, дело №117 от 2020г. Обектът ще бъде реализиран в рамките на населеното място и не засяга елементи на НЕМ, обекти, подлежащи на здравна защита и територии за опазване на обектите на културното наследство, не се очаква трансгранично въздействие. Свободната част от имота на възложителя ще бъде използвана за временни дейности по време на строителството /складиране на материали, дейности, свързани с изпълнение на плана за безопасност и здраве по време на строителството и др./.

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

### **ТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОЦЕСИ**

#### **1. Приемане и окачествяване на млякото.**

Извършва се ежедневно по показателите: инхибитори, температура, плътност, масленост, сух безмаслен остатък, и микробиологични показатели /ОБМ; ОБСК/. Анализите се извършват съответно във физико-химичната лаборатория. Списък на млекопроизводителите, доставящи сурово краве мляко, който съдържа броя на млечните крави и номер на ушната марка, подписан и подпечатан от регистрирания ветеринарен лекар. Досието на млекопроизводителите трябва да е налично в МПП ; Договор за доставка на сурово краве мляко между МПП и доставчика /изкупвач или фермер и от собствена ферма/. Млекопреработвателно предприятие ще изкупува и преработва отговорящо и неотговорящо на изискванията на Приложение III, раздел IX на Регламент /ЕО/ 853/2004 относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход, сурово краве мляко. Неотговорящото по отношение на ОБМ и ОБСК сурово краве мляко може да се използва за производство на сирена с период на зреене най-малко 60 дни-, както и на млечни продукти получени във връзка с производството на такива сирена съответствие с чл.10 параграф 8 буква „б“ на Регламент/ЕО/ 853/2004, съгласно чл.11, параграф 1 от Наредба №2/23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагане на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол. Суровото краве мляко ще се приема с предавателни протоколи за приетото суровото краве мляко, чрез които може да се идентифицира всяка доставка, съдържащи данни за количеството на доставеното мляко, масленост, температура, киселинност, плътност, СБО, белтък, чистота, тест за инхибитори, тест за мастити, номер на транспортното средство, дата и час..

#### **2. Пречистване и съхранение на млякото.**

Млякото се прецежда през филтър без да се загрева, като филтъра се заменя периодично при замърсяване. Млякото се съхранява при температура под 8 °С и се съхранява до използването му, но не повече от 18 часа. При необходимост от по-дълго съхранение, млякото се термизира при температура 65 – 68 °С за 15 – 20 сек и се охлажда до 8 °С. Приемането на кравето и овчето мляко се извършва по различно време и се съхранява в отделни съдове.

#### **3. Нормализация на млякото.**

Млякото се нормализира до желаната масленост чрез обезмасляване в сепаратор отсметанител, като отделената сметана се използва за увеличаване маслеността на някои от продуктите, или за производство на масло.

#### **4. Хомогенизиране на млякото.**

Млякото се поддържа до температура 50-55 °С и се хомогенизира в хомогенизатор при налягане 17-19 МРа.

### **Технологични процеси при производството на бяло саламурено сирене**

Бялото саламурено сирене е полутвърдо, пълномаслено сирене, което зрее и се съхранява в саламура. Определеното количество мляко според ежедневната програма се подлага на следните операции:

### 1. Пастъоризиране на млякото.

Пастъоризацията ще се извършва в поток в автоматичния пастъоризационно-охладителен модул, където кравето, овчето и млякото смес загрева до температура  $70^{\circ}\text{C} \div 74^{\circ}\text{C}$  със задръжка  $20 \div 25$  минути, след което млякото се охлажда до температура на подсирване  $30^{\circ}\text{C} \div 34^{\circ}\text{C}$ . За овчето мляко топлинната обработка се извършва при температура  $68^{\circ}\text{C} \div 72^{\circ}\text{C}$  със задръжка  $20 \div 25$  минути, до получаване на отрицателна реакция към алкален фосфатазен тест

### 2. Охлаждане на млякото.

Пастъоризираното мляко се охлажда до температура  $30^{\circ}\text{C} \div 34^{\circ}\text{C}$  в поток в пластинчатия охладител и се подава в сиренарските вани.

### 3. Подсирване на млякото.

Извършва се при температура  $30^{\circ}\text{C} \div 34^{\circ}\text{C}$  в продължение на 60 минути. Преди подсирването на всеки 100 л мляко се добавят:

- закваска за сирене и/или закваска за кисело мляко в количество  $150 \div 200$  мл. Количеството на закваската се определя в зависимост от развитието на млечнокиселия процес до 24-ия час от нарязването, с цел достигане на заложените параметри.
- $30 \div 40$  мл. 50% разтвор на калциев дихлорид, разреден с вода 1:10 или 40 г сух калциев дихлорид, разтворен във вода.
- мая за сирене, така че първата коагулация да се появи на 7-10-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява и движението на млякото се успокоява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевия дихлорид и маята за сирене в посочената последователност.

### 4. Нарязване и обработка на сиренината.

Готовата сиренина се нарязва с многорезцов нож на призми с размери  $2/2/2$  см вертикално и хоризонтално, след което се извършват следните манипулации:

- Покой 10-20 минути.
- Обръщане на сиренината със сиренарска лъжица по дължина на ваната последователно 2-4 пъти през интервал от 10-15 минути.
- Покой 15-20 минути.
- Изтегляне на полиетилен и завързване на цедилата.

### 5. Пресуване на сиренината.

Първоначално сиренето се оставя за самопресуване, след  $20 \div 30$  мин. цедката отново се развързва, притегля се и се загъва плътно към сиренината. За ускоряване на отделянето на суроватка върху формованата сиренина се поставят плоски тежести за притискане на сиренето. След  $20 \div 30$  мин. цедката отново се развързва, чрез притискане с ръка внимателно се напуква сиренината и след плътно запъване на цедката върху сиренето се поставят тежести от  $20 \div 25$  кг. Сиренината се счита за добре пресувана когато водното съдържание достигне  $61 \pm 1\%$ , а киселинността на суроватката достигне  $25 \div 35^{\circ}\text{T}$ .

При извършването по –горе операции температурата в помещението се поддържа  $26 \div 33^{\circ}\text{C}$ .

### 6. Нарязване на сиренето.

Полученият паралелепипеден блок с дебелина  $10 \div 12$  см се нарязва на квадратни призми с размери  $11,8 \times 11,8$  см. В момента на нарязването сиренината трябва да има водно съдържание  $59 \pm 1\%$  и киселинност  $100-140^{\circ}\text{T}$ .

### 7. Осоляването на сиренето.

Осоляването се извършва във воден разтвор на NaCl с концентрация на солта  $18 \div 22\%$ , киселинност  $25^{\circ}\text{T}$  и температура  $14-16^{\circ}\text{C}$  в продължение на  $12 \div 15$  h. Едновременно с водното осоляване се извършва и сухо осоляване, като върху нарязаните парчета готов продукт се наръсва сол. В края на осоляването готовия продукт трябва да съдържа  $2,0 \div 2,5\%$  сол. При по-

ниска концентрация на сол готовия продукт повишава водното си съдържание, става по-мек и нетраен, може да получи сладникав вкус, дължащ се на гнилостно разпадане и на по-голямо натрупване на аминокиселините пролин и оксипролин.

Доосоляването на сиренето се извършва в опаковките при нареждане плътно по четири парчета сирене на ред с еднаква форма и големина със суха сол в количество  $0,250 \pm 0,300$  кг. за една опаковка от  $15 \text{ кг.} \pm 0,5 \text{ кг.}$  сирене.

#### 8. Нареждане на сиренето в опаковките.

Нареждането на сиренето се извършва в пластмасови кутии (кофи), които се уеднаквяват по маса, така че след узряване на сиренето нетното количество сирене да е 8 кг.. Сиренето се поставя при температура  $16 \text{ }^\circ\text{C} \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$  за 2-3 дни, като неговата киселинност следва да се повиши до  $180 \div 200 \text{ }^\circ\text{T}$ . Сиренето се залива със саламура с концентрация на сол не по-малко от  $6\% \div 10\%$  и киселинност  $160-180 \text{ }^\circ\text{T}$ , след което опаковките се затварят плътно с капациите.

#### 9. Зреене на сиренето.

Сиренето зрее при температура  $10 \text{ }^\circ\text{C} \div 12 \text{ }^\circ\text{C}$ . Процесът на зреене продължава 45 дни за сирене от краве мляко.

#### 10. Съхранение на сиренето.

Готовият продукт се съхранява в опаковките със саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от минус 0 до  $5 \text{ }^\circ\text{C}$ , със срок на минимална трайност 12 месеца за сирене от краве мляко.

След узряване сиренето може да се опакова в потребителски опаковки под вакуум и има трайност 6 месеца от дата на разфасоване.

### **Технологичен процес за производство на кашкавал.**

#### 1. Термична обработка.

Млякото се подлага на термична обработка за унищожаване на газообразуващата чревна микрофлора. Млякото се загрява в пастьоризационната секция на пастьоризатора до температура  $65 \div 68 \text{ }^\circ\text{C}$ , преминава през тръбен задържател за  $15 \div 20$  сек. и постъпва в охладителната секция на пластинчатия пастьоризатор, където се охлажда до температурата на подсирване.

#### 2. Подсирване на млякото.

Млякото, предварително пречистено и термизирано, се охлажда до температура  $33-35 \text{ }^\circ\text{C}$  за кравето мляко. Преди подсирване се поставя закваска чисти култури от млечнокисели бактерии в комбинации: *Str. lactis*, *Str. thermophilus*, *Lb. casei* или *Str. lactis*, *Str. thermophilus*, *Lb. casei*, *Lb. bulgaricus*. и др. В количество  $0,5-1\%$ . За стабилизиране на калциево-йонната концентрация едновременно със закваската се прибавя  $0,010-0,015\%$  калциев хлорид. Подсирването се извършва с такова количество сирищен ензим, че началната коагулация да започне след 10-12 мин., а пълната след  $30 \div$  мин.

#### 3. Обработка на сиренината.

Готовата подсирка се нарязва на призми с размери около 7-8 см., които след това се раздробяват до зърна с големина на грахово зърно. Получените сиренни зърна се подлагат на второ нагряване чрез постепенно повишаване на температурата до  $39-40 \text{ }^\circ\text{C}$  за 40-45 мин., като температурата се повишава с  $1 \text{ }^\circ\text{C}$  на всеки 3-4 мин., и киселинността на суроватката в края на изпичането трябва да бъде  $16-18 \text{ }^\circ\text{T}$ . Ако киселинността се увеличи над  $18 \text{ }^\circ\text{T}$ , препоръчва се част от суроватката да се замени с вода със същата температура, за да се отдели част от млечната захар и млечната киселина и да се намали темпът на млечнокиселия процес.

#### 4. Чедеризация.

Сиренината се пресува на пласт (блок) с дебелина около 25 см. в количката-преса. По този начин температурата се запазва по-висока ( $35-37 \text{ }^\circ\text{C}$ ), което осигурява протичането на нормален чедеризационен процес. През време на чедеризацията под действието на млечнокиселите стрептококи сиренината променя и физичните си свойства, част от млечната захар,

съдържаща се в сиренината, се разгражда на млечна киселина и на други органични киселини. Млечната киселина постепенно отнема част от свързания с параказеин калций, довеждайки го до монокалциев параказеинат. Сиренината получава типичните пластични качества, когато киселинността достигне за кашкавал от краве мляко - 170 – 180°Т и рН 5,2 – 5,3. На практика крайният момент на чедеризация се установява чрез т.нар. малка проба. Отрязва се тънка филийка от сиренината с дебелина 2-4 мм, потапя се в гореща вода с температура 72-74° С. Добре чедеризиралата сиренина след омесване се изтегля на гладка, лъскава и еластична нишка, която се удължава от собствената си тежест.

#### 5. Нарязване. Парене и солене.

Чедеризиралата сиренина се нарязва на тънки пластове с дебелина 0,3-0,5 см. и се подлага на топлинна обработка в разтвор на готварска сол във вода с концентрация на сол 14-16 % за кравия кашкавал при температура 72-74° С. Проникването на солта зависи от температурата на изпарване. Важно условие за качеството на кашкавала е киселинността на разтвора да не превишава 25° Т. Ако тя е по-висока, проникването на солта в сиренната маса се затруднява. С топлинната обработка, наречена в практиката "изпарване на тестото", се цели да се унищожат страничната газообразуваща чревна и значителна част от млечнокиселата микрофлора, да се инактивира сирициният ензим, а сиренината да получи желаната пластичност, необходима за формване на кашкавала и едновременно с това сиренното тесто да се осоли до 2-2,5% сол; извлича се част от лактозата и млечната киселина и процесът на чедеризация се прекратява.

Формовъчния агрегат за кашкавал извършва синхронизирано следните операции: нарязване на сиренината, изпарване, отцеждане, омесване и формиране на питите. Температурата на изпарената сиренина при изхода изпарващия шнек трябва да бъде 64-65°С.

Оформените пити се подреждат на стелаж, където се обръщат периодично, няколко пъти.

#### 6. Обдухване на кашкавала.

Извършва се камера при температура 8-12° С, като кашкавала периодично се обръща. След втория ден кашкавала се опакова във вакуум опаковки, за да се предпази кашкавала от плесенясване.

#### 7. Опаковане на кашкавала.

Извършва се на вакуум машини в индивидуални полиетиленови опаковки, при високо санитарно равнище на помещението, продукта и оборудването, като температурата в помещението трябва да бъде не по-висока от 12°С.

#### 8. Зреене на кашкавала.

След топлинната обработка основната микрофлора, която остава в кашкавала, предимно термофилна, но все пак участват и мезофилни млечнокисели бактерии.

Зреенето на кашкавала се провежда в помещения с температура 10- 12°С и относителна влажност на въздуха 80-85% за 60 дни. Кашкавалът зрее с участието на термофилните и мезофилните млечнокисели бактерии и натрупаната ензимна маса при чедеризацията. Ендоензимите, отделени от тях, хидролизират сиренния параказеин както в ширина, така и в дълбочина. В резултат на това се получава високо съдържание на свободни аминокиселини и други продукти.

#### 9. Съхраняване.

След пълното узряване кашкавала се съхранява при температура 2-6°С и относителна влажност на въздуха 75-80%,

### Технологичен процес при производство на млечен продукт /тип катък/

1. По време на транспортиране веригата на охлаждане трябва да се поддържа и при пристигане в обекта на местоназначение температурата на суровото краве мляко не трябва да надвишава 10° С. Максималната температура на суровото мляко е 8°С.
2. Съхранение-при температура от 4-6°С и се съхранява при тази температура в

термоизолирани танкове.

3. *Нормализация-само при необходимост:* За осигуряване на млечен продукт /тип катък/ с обща масленост 3,6%-4% /респ. масленост в сухото вещество 35% се извършва нормализацията на изходното краве мляко с обезмаслено краве мляко,

4. *Пастъоризация на млякото*

Извършва се при температура 90-96°C със задръжка 20 минути, след което млякото се охлажда до температура 36°C.

5. *Подсирване, заквасване, коагулация на млякото:*

Извършва се в заквасочника при T° 35-40° C, като на всеки 100 л мляко се добавят:

- закваска за кисело мляко, или кисело мляко в съотношение 4:1 в количество 0,5-1%;

- мая за сирене със сила 1:10 000 в количество 20-25 мл. Маята непосредствено преди

добавянето се разрежда с чиста вода 1:10 и се прибавя на тънки струйки при непрекъснато бъркане, след което млякото се успокоява.

Времето за подсирване е около 90 минути.

6. *Хомогенизиране и обработка на сиренината в заквасочника*

7. *Покой 20 минути*

8. *Осоляване /овкусяване/ и миксиране-при непрекъснато бъркане до получаване на хомогенна смес- Миксиране с предварително подготвената и дозирана готварска сол.*

9. *Разфасоване.*

10. *Съхранение-при t°2-6°C .*

11. *Експедиция.*

### **Технологичен процес при производство на краве масло**

*1. Приемане, окачествяване и съхранение на суровините.*

Суровото краве мляко се приема и окачествява ежедневно по показателите: киселинност, масленост, СБО, плътност, температура, инхибитори, по съответните методи.

Суровото мляко ще идва в специални термоизолирани цистерни, които отговарят на ветеринарно-санитарните и хигиенни изисквания и ще са одобрени за транспорт на суровини от животински произход:

➤ Наредба №2/2017 за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол (обн. ДВ, бр. 20 от 7.03.2017 г. в сила от 7.03.2017

➤ Регламент (ЕО) № 853/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Транспортните средства за превоз на сурово краве мляко трябва да бъдат регистрирани от БАБХ съгласно чл. 246 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

Транспортните средства трябва да бъдат видимо обозначени със знак "Сурово мляко".

Суровото краве мляко се транспортира до МПП съгласно изискванията на глава IV, приложение II на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ, L 139 от 30.04.2004 г.) и приложение III, раздел IX, глава I, т. II, буква "Б", т. 3 на Регламент (ЕО) № 853/2004.

По време на транспортиране веригата на охлаждане трябва да се поддържа и при пристигане в обекта на местоназначение температурата на суровото краве мляко не трябва да надвишава 10° C.

Максималната температура на суровото мляко е 8°C.

В случаите, когато суровото мляко не се преработва веднага, то се термизира при температура 65°C със задръжка 15-20 s, охлажда се до температура 4-6° C и се съхранява при тази температура в термоизолирани танкове.

## 2. Отсметаняване на млякото.

Млякото се подгръва до 40°C и се отсметанява на сепаратор-отсметанител, при което се получава сметана с 36 – 39 % масленост и обезмаслено мляко. Сепарирането е протекло добре, когато в обезмасленото мляко се установи не повече от 0,1 % масленост.

## 3. Пастъоризация.

Сметаната се пастъоризира при температура 92-95°C за 30 сек., след което се охлажда до 6 - 8°C и се поставя в сметанозрейка- прибавя се закваската.

4. Физично зреене на сметаната .Осъществява се в хладилна камера за обдухване на кашкавал, когато няма производство на кашкавал.

Сметаната при температура 6 - 8°C претърпява физично зреене. То продължава 10 – 12 часа.

## 5. Избиване на сметаната.

След протичане на физичното зреене сметана се подлага на избиване в буталка. Избиването на сметаната продължава 45-50 мин. През лятото сметана се избива при температура 8 - 10°C, а през зимата при 12 - 14°C.

## 6. Промиване на маслото.

Маслото се промива два пъти за отделяне на мътеницата. Температурата на водата за първото промиване трябва да е от 7 до 15°C, а на втората промивна вода с 3-4°C по-ниска.

## 7. Гнетене на маслото.

То продължава от 10 до 30 мин. докато се получи маса със суха, полутвърда и мажеща се консистенция.

На този етап от производството се добавя готварска сол при производството на Краве масло " със сол.

## 8. Формиране и опаковане

Маслото от буталкогнета се подава за разфасовка в съответните опаковки.

## 9. Пакетиране на готовото масло.

Маслото се пълни във форми от 0,250 кг до 10 кг /в зависимост от заявките/.

## 10. Съхранение и експедиция.

Готовият продукт се съхранява в хладилни камери при температура от - 18 °C-за краве масло-блок до 10 кг. и 2÷6°C-за краве масло PVC опаковка /кутия/-потребителска разфасовка с 0,250 кг.

### 4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура:

**Ползва се съществуваща пътна инфраструктура /улица/.**

5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

6. Предлагани методи за строителство.

**Строежът ще представлява стоманобетонова площадка със ЗП 230 кв.м., върху която ще бъде монтирана метална конструкция, оградена и покрита със сандвич-панели., постройката е на един етаж, изкопите за основите ще бъдат извършени механизирано, като тяхната дълбочината ще бъде определена в проекта по част конструктивна**

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

8. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.

**Скица №894/27.08.2020г., издадена от община Хасково**

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение - **не**

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово



водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа – **не се засягат**

11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство) – **не**.

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение – **на този етап не са необходими**.

III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:

1. съществуващо и одобрено земеползване;
2. мочурища, крайречни области, речни устия;
3. крайбрежни зони и морска околна среда;
4. планински и горски райони;
5. защитени със закон територии;
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;
8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

**Обектът не представлява опасност за посочените екологични характеристики на географски райони**

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии – **не се очаква**.

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение – **не се очаква**.

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия – **не се очаква**.

4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

10. Трансграничен характер на въздействието.

11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсирание на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.