

Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище.

Кенан Али

2. Пълен пощенски адрес.

п.к.

3. Телефон, факс и e-mail.

4. Лице за контакти.

II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

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

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

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

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

- д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;
- е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;
- 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.

Касае се за ново инвестиционно предложение, което има за цел проект на мандра за производство на сирене, в землището на гр. Момчилград, общ. Момчилград, обл. Кърджали, УПИ XVIII, кв. 58.

Възложителят Кенан Али е регистриран земеделски производител с основна дейност в сектор „Животновъдство“. Възнамерява да кандидатства по процедура на МИГ - „МИГ Момчилград - Крумовград – 4.2.1 Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“, с код на процедурата BG06RDNP001-19.374.

Проектът предвижда преустройство на съществуваща стопанска сграда в мандра за производство на сирене. Площта на мандрата ще бъде 170 кв.м. Предвижда се в млекопреработвателния цех да се произвеждат краве, козе, овче сирене и сирене смес. Капацитетът на цеха ще бъде 1500 л. сурово мляко на ден.

Млекопреработвателния цех ще бъде монолитното строителство – с тухлена зидария. Новата пристройка ще бъде изградена с термопанели с дебелина 10 см. Вътрешните преградни стени ще се изпълняват с термопанели с дебелина 6 см. Предвиден е санитарно-битов филтър тип пропусник за персонала, баня и тоалетна, както и изграждането на котелно помещение, като топлинната мощност на котела е 50 KW с използвано гориво – пелети.

Височината на производствената част ще бъде 3,00 метра, а в санитарно-битовата част и хладилната база – 2,40м.

Застроената площ на новопроектираната пристройка е 75,00 м², като:

- Обща застроена площ – 175,45 м²;
- Разгърнатата площ – 250,90 м²

Предвидена е и необходимата хладилна база за готовите продукти. Хладилните камери ще бъдат изолирани, с дебелина на изолацията 10 см., като за всяка има хладилен агрегат с хладилен агент R449A/ около 1,2 кг. за всяка камера/.

Конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обекта са изпълнени по начин, който осигурява:

- съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;

- поддържане, почистване и дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум замърсяване от въздуха;

- предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пара или поява на нежелани плесени по повърхностите;

- условия за прилагане на добрите хигиенни практики и системата HACCP, включително защита от замърсяване и борба с вредителите.

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.

- Очаквано количество на битово – фекални отпадъчни води за денонощие е 4м³;
- Количеството на отпадъчни води от млекопреработвателното предприятие, замърсени с остатъци от мляко за денонощие е 1м³, получени след измиване на оборудването за производство. Основната замърсена вода не се изпуска в отпадъчните води, а се събира в танк за суроватка с вместимост 1300 л., след което се извозва за храна на животните.
- Предвижда се изграждане на мазниноуловител за формираните отпадъчни води от млекопреработването преди отвеждането им в канализационната мрежа.

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

Дейностите ще се извършват в УПИ XVIII, кв. 58 ПУП на гр. Момчилград, общ. Момчилград, обл. Кърджали

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПЛАН:

Суровите млека, предназначени за производство на бяло саламурено сирене трябва да отговарят на качествените показатели, залегнали в Регламент 853/29.04.2004г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Задължителните анализи, на които се подлага млякото при постъпването си в цеха за сирене са:

- Брой на соматичните клетки чрез метода на Бриид или с инструменталните методи. При невъзможност да се определят по този метод, се препоръчва ориентиран анализ с бързия маститен тест;
- Титруема киселинност, респ. РН;
- Масленост;
- Наличие на инхибиторни вещества;
- СБО;
- Съдържание на протеини.

Суровината за сирене не трябва да има по-висока титруема киселинност от 21° Т.

Транспортирането на млякото до цеха за сирене ще се извършва в термоизолирани цистерни, със специализирани коли, пригодени само за транспортиране на сурово мляко. След окачествяване суровото мляко се приема в танк за съхранение на мляко.

Топлинната обработка на млякото в сиренарското производство се провежда с цел да се получи доброкачествено в санитарно-хигиенно отношение сирене и да се отстрани възможността за появата на недостатъци, предизвикани от нежелана микрофлора в суровото мляко. Пастьоризацията се извършва в пластинчат пастьоризатор. Температурата на пастьоризация е 72-74°С за краве мляко и време за задръжка 20-25 минути при тази температура. Температурата на пастьоризация на овчето мляко е 68-70°С със задръжка 30 минути. Пастьоризацията на козето мляко е при температура 72-74°С със задръжка 20-25 минути при тази температура.

Млякото се охлажда в регенеративната секция на пастьоризатора до температура на подсирване 34-36°C и се изпраща към сиренарските вани.

Млякото се подсирва чрез прибавяне на сиришна мая. Към млякото, освен сиришната мая се прибавя и калциев двухлорид, както и сиренарска закваска. Към млякото се прибавя калциев двухлорид в количество 250-300 мл/т. Употребата на бактериална закваска е задължителна, когато за сирене се използва пастьоризирано мляко.

Нарязването се състои в разделяне на коагулума на равни части с цел да се увеличат повърхностите за отделяне на суроватката. Подсирката трябва да се нарязва равномерно на призми. Отцеждането се извършва чрез неколккратно пристягане на цедките и разчупване на сиренната маса. Най-накрая отделената суроватка се отвежда в танк извън предприятието, като същата ще се използва за храна на животни. Сиренината, получена след обработка на подсирката има водно съдържание 65%. Пресуването се осъществява чрез натоварване на сиренния блок с тежести, които достигат до 0,015кг./100см². Пресуването се извършва в помещения с постоянна температура 16-18°C. След достигане на желаното водно съдържание пресуваната сиренина се нарязва и формира на призми със стандартните размери.

Саламуреното сирене се осолява и зрее в саламура. Качествените показатели на саламурата имат голямо значение за осоляването, зреенето и съхраняването на сиренето. Най - важни от тях са концентрацията на сол, киселинност, температура и чистота. След осоляването, сиренето се нарежда в пластмасови кутии за сирене или в железни тенекии с ръчно затварящ се капак. Така наредените тенекии постъпват в помещението за вдигане на киселинност на сиренето, където те остават отворени и без саламура. Преди да се затворят кутиите или тенекиите за сирене се преместват в помещение за вдигане на киселинност на сиренето, където се извършва предварителното зреене на сиренето.

Сиренето се поставя в камера за зреене при температура 14-16°C. В процеса на зреене за 10-15 дни, киселинността се повишава до 270-300°Т. Зреенето на краве сирене и сирене смес от отговарящо краве мляко продължава 45 дни, а зреенето на сиренето при неотговарящо краве мляко е 60 дни при температура 14-16°C и относителна влажност на въздуха 70%. Зреенето на овчето и козето сирене продължава 45 дни при температура 14-16°C и относителна влажност на въздуха 70%.

Произвежданото сирене може да се експедира в големи потребителски опаковки (тенекии, кутии) или в малки - вакуумирано в потребителски разфасовки, като зрялото сирене се вакуумира непосредствено преди дистрибуцията му и се етикетира. Празният

отпадъчен амбалаж (тенекии) се събира и в края на работния ден се изхвърля в контейнер за отпадъци, намиращ се извън предприятието.

Узрялото сирене се съхранява при определени условия до времето на неговата експедиция и реализация на пазара, но не по - късно от определения срок на трайност - 8 месеца при температура 0-5°C и относителна влажност на въздуха 70-75%. Превантивният и текущият контрол на съхраняваното сирене са безусловно необходими за регулиране режимите на съхраняване и запазване на качеството.

Дистрибуцията ще се извършва с термоизолирани хладилни превозни средства, в които има условия за поддържане на хладилната верига. Ежедневно ще се извършва дезинфекцията им с разтвор на дезинфектант.

В обекта се предвижда обслужващ административен персонал от двама души.

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

Неприложимо.

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

6. Предлагани методи за строителство.

Имотът граничи с улица на изток. В него са разположени две съществуващи едноетажни масивни стопански сгради на калкан. Предмет на настоящия проект е едната от тях, собственост на инвеститора. Съществуващата сграда има вход от север и вход от юг. Конструкцията е масивна – стоманобетонна. Ограждащите стени са с тухлена зидария. Покривът е плосък. Светлата височина на етаж е 3,35м. Външните стени не са топлоизолирани.

Сградата е със стоманобетонна конструкция, стоманобетонни колони, греди и стоманобетонни междуетажни плочи. Съществуващите тухлени зидове се запазват. Ограждащите стени са тухлени с дебелина от 25 см или 12 см. По външните стени е предвидена топлоизолация.

Покривът е дървен, скатен с покритие от керемиди. Отводняването на покрива е с олуци и водосточни тръби външно по фасадата.

Предвидените подови настилки са мозаечна настилка в цеха и гранитогрес в административната част. В цеха вътрешните стени са покрити с фаянсови плочки до височина 2,00 м. Горната част и таваните са с покритие от влагоустойчив и антибактериален латекс. В административната част е използван латекс по стени и тавани, в санитарния възел – фаянс. Външните стени на сградата са от минерална мазилка. В хладилните камери са използвани панели за хладилни камери по стени и тавани.

Прозорците и вратите са от алуминива дограма. Сградата е захранена с вода. Мандрата е захранена с електричество.

По категоризацията на чл.137, ал.1 от ЗУТ сградата е пета категория.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Кенан Али развива стопанството си в сектор „Животновъдство“. Инвеститорът възнамерява да кандидатства по процедура на МИГ - „МИГ Момчилград - Крумовград – 4.2.1 Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“, с код на процедурата BG06RDNP001-19.374.

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.

Приложение:

- Скица на имот УПИ XVIII, кв. 58. Гр., Момчилград, общ. Момчилград, обл. Кърджали. Географски координати на имота: съгласно приложена скица

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

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.

Най – близо до имота, предмет на инвестиционното намерение е разположена защитена зона BG0001032 „Родопи Източни“.

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

Неприложимо.

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

При проектирането на сградата са спазени всички нормативни документи, Закон за устройство на територията, Наредба №7 за „Правила и нормативи за устройство на отделните видове територии и устройствени зони“, Наредба №Із – 1971/2009 г. за „Строително - технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар“ и др.

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.

УПИ XVIII, кв. 58 по ПУП на гр. Момчилград не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии, както и в обхвата на защитени зони от Екологична мрежа Натура 2000.

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 генериране на газове и прахови емисии, които да повлияят на качеството на атмосферния въздух в района.

При изпълнението на инвестиционното намерение няма опасност от пряко замърсяване и дискомфорт на жилищните имоти в селото.

Характеристиките на предлаганата дейност не предполагат негативно въздействие върху компонентите на околната среда.

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.

Неприложимо.

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.

Неприложимо.

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

Предложението не е с характер на дейност, която да предизвиква кумулативни въздействия. В предвид естеството на дейността, въздействията могат да се определят като локални.

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.).

Териториалният обхват на въздействие е ограничен в рамките на разглеждания имот. Не се очаква живущите в околния район да бъдат засегнати в негативен аспект.

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

В предвид естеството на дейността вероятността за поява на въздействие е минимална.

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

Продължителността на въздействие зависи от срока на извършване на дейността на инвестиционното предложение и ще бъде постоянно, но без натрупващ се отрицателен ефект.

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

Неприложимо.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

Неприложимо.

10. Трансграничен характер на въздействието.

Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, предвид характера на дейността и местоположението на площадката спрямо границите на Република България.

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

Съгласно действащата нормативна уредба са изпълнени всички изисквания, а именно:

1) Осигуряване на необходимите предпоставки за спазване на санитарно-хигиенните изисквания към обектите и към прилежащите им терени.

2) Проектът, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обекта са изпълнени по начин, който осигурява:

- съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;

- поддържане, почистване и дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум замърсяване от въздуха;

- предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пара или поява на нежелани плесени по повърхностите;

- условия за прилагане на добрите хигиенни практики и системата HACCP, включително защита от замърсяване и борба с вредителите.

3) В обекта е предвиден санитарно-битов филтър, свързан с ефективна канализационна система. В помещенията са монтирани достатъчен брой мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода, миещи и подсушаващи средства. Предвидено е достатъчно естествено или изкуствено осветление, както и ефективна канализационна система за предотвратяване на риска от замърсяване на храните.

4) Препаратите за почистване и дезинфекция, както и препаратите за борба с гризачите не се съхраняват в местата, където се извършват дейности, свързани с храните.

5) Осигурени са безопасни и здравословни условия на труд.

6) Помещенията в обекта отговарят на следните изисквания:

- подовите настилки се поддържат в добро състояние и са изградени от непромокаеми, неабсорбиращи, миещи се, нетоксични материали, които позволяват лесно почистване и дезинфекция;

- стените се поддържат в добро състояние и са изградени от материали, позволяващи лесно почистване и дезинфекция;
- таваните са конструирани по начин, който не допуска натрупване на замърсяване и кондензация на пари;
- вратите, прозорците и другите отвори са изградени от материали, позволяващи лесно почистване и дезинфекция. Прозорците, които могат да се отворят са снабдени с мрежи.

Повърхностите в местата, където се работи с храни и по-специално тези, които влизат в контакт с храните са с гладка повърхност и са изградени от некорозивни, неабсорбиращи, позволяващи влажно почистване и дезинфекция материали. Въз основа на спазените до тук изисквания се гарантира спазване на добрите хигиенни условия на работа и не се допуска замърсяване на храните.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

С цел запознаване общността с инвестиционното намерение е публикувана обява в местен вестник.