

Регионална инспекция по
околна среда и водите - Хасково
Регистрационен индекс и дата
712-20/8.01.21

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ - ХАСКОВО

Д. Али
08.01.21

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от Кенан Али

(име, адрес и телефон за контакт)

Адрес:

(седалище)

Пълен пощенски адрес:

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

Лице за контакти:

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че [] има следното инвестиционно предложение:

„Преустройство на съществуваща едноетажна масивна стопанска сграда и пристройка на основно застрояване за мандра в УПИ XVIII, кв. 58 ПУП на гр. Момчилград“

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

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 Сабри Али е регистриран земеделски производител с основна дейност – 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 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 10см. Вътрешните преградни стени ще се изпълняват с термопанели с дебелина 6см. Предвиден е санитарно-битов филтър тип пропусник за персонала, баня и тоалетна. Предвидено и е и изграждането на котелно помещение.

Предвидена е и необходимата хладилна база за готовите продукти. Хладилните камери ще бъдат изолирани, с дебелина на изолацията 10см. Височината на производствената част ще бъде 3,00 метра, а в санитарно-битовата част и хладилната база – 2,40м.

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.

(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))

2. 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:

ТЕХНОЛОГИЧЕН ПЛАН:

Окачествяване

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 ориентиrowъчен 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.

Приемане и съхранение

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.

Пастьоризация

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°C за краве мляко и време за задръжка 20-25 минути при тази температура. Температурата на пастьоризация на овчето мляко е 68-70°C със задръжка 30 минути. Пастьоризацията на козето мляко е при температура 72-74°C със задръжка 20-25 минути при тази температура.

Охлаждане

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

Подсирване:

Млякото се подсирва чрез прибавяне на сирична мая – такова количество, че началната коагулация да настъпи не по-рано от 8 минути след смесването ѝ с млякото.

Коагулация

При подсирването на млякото то преминава от течно състояние в полутвърдо-подсирка. Времето за подсирване е 50-60 минути.

Нарязване

Водното съдържание на подсирката е в границите 87-89%. 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 с размери 2x2x2 см, без резки движения.

Отцеждане

Отцеждането се извършва чрез неколkokратно пристягане на цедките и разчупване на сиренната маса.

Самопресуване

Сиренината, получена след обработка на подсирката има водно съдържание 65%. Преди да се подложи на осоляване трябва да има водно съдържание под 62%. За да се постигне това водосъдържание сиренината се подлага първо на самопресуване (под действие на собствената си тежест), а след това на пресуване.

Пресуване

Пресуването се осъществява чрез натоварване на сирения блок с тежести, които достигат до 0,015kg/100cm². Пресуването се извършва в помещения с постоянна температура 16-18°C. Пресуването завършва когато киселинността на суроватката достигне 23-25°Т (рН на сиренината 5,6-5,8) и водно съдържание 62-64%. То протича за 3-4 часа, през което време отцеждането се съпътства от постепенно развитие на млечнокиселия процес.

Нарязване на парчета

След достигане на желаното водно съдържание (60-62 %) пресуваната сиренина се нарязва и формира на призми със стандартните размери.

Осоляване

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.

Зреене

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%.

Съхранение

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%.

3. 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:

Проекта е съобразен с действащата нормативна уредба, а именно:

- 1) Регламент (ЕО) 852/29.04.2004г относно хигиената на храните;
- 2) Регламент(ЕО) 853/29.04.2004г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- 3) Регламент (ЕО) 2073/15.11.2005г. относно микробиологичните критерии за храните.

4. 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)

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

5. 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)

Водата в обекта е питейна, съгласно Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. В обекта е предвиден санитарно – битов възел, свързан с ефективна канализационна система. В помещенията са монтирани достатъчен брой мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода.

6. 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:

Неприложимо.

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

Не се очаква генериране на вредни вещества във въздуха.

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и придвиждания за тяхното третиране:

Отпадъците от обекта ще се събират отделно 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.

Отделената като отпаден продукт при производството на сирене суроватка ще се отвежда в танк извън предприятието, като същата ще се използва за храна на животни.

9. 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/водоплътна изгребна яма и др.)

Съществуваща канализационна мрежа.

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

(в случаите по чл. 99б от 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 генериране на опасни химични вещества.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от ЗООС.

Моля на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 от ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

□ Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 от 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 от ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....
.....

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.
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 уведомятеля:
 - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
 - 3.2. картен материал, схема, снимков материал 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.
7. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Приложение:

1. Нотариален акт № 159 от 10.12.2020 г. – копие
2. Скица – копие

Дата: 07.01.2021

Уведомятел:
(подпис)