

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

ПД-1434 | 20.12.2011 г.

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от „ВМ+К Инвест“, ЕООД I

Пълен пощенски а

Телефон, факс и ел

Управител или изг

Лице за контакти:

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „ВМ + К Инвест“, ЕООД I

има следното инвестиционно предложение:

„Цех за преработка на мляко и производство на млечни продукти“, намиращ се в УПИ II кв. 26 по плана на с. Минерални бани, област Хасково

Характеристика на инвестиционното предложение:

Предмет на инвестиционно предложение е закупуване на оборудване за съществуваща самостоятелна сграда, която е съобразена с изискванията на Наредба 4 /19.02.2008 г и Наредба 6 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на на

особено бързо развалящи се продукти , закона за храните .Сградата е със стабилна конструкция и е захранена с вода и с ел.енергия . Отпадните води ще се заузват в собствена канализация .

Площадката на обекта е оградена с плътна ограда , непозволяваща достъп до външни лица. Разпределнието вътре в производствената сграда ще следва технологичния процес . Проектирането , изграждането и експлатацията на обекта ще бъде изградена с действащите в България и ЕС нормативни документи за санитаро-ветеринарен и „хигиенен и технологичен контрол. Изграждането на мандрата не противоречи на действащите планове за района . Реализирането на настоящето инвестиционно намерение ще допринесе на развитието на икономиката в района , намаляване на безработницата .

Срок на действие : минимум 10 години

За нуждите на бъдещето производство „ ВМ+ К Инвест „, ЕООД взе решение за изграждане на мандра за производство на мляко и производните млечни продукти в с. Минерални бани община Минерални бани област Хасково .Сировината за производство ще бъде закупена от други земеделски производители . Технологичния процес се характеризира с машинно и ръчно обслужване на исталацията . Местоположението на терена е подходящо за реализирането на инвестиционно предложение , като основните мотиви за реализацијата на инвестиционното предложение се състоят в следното :

- Имотът е нает с 10 годишен договор за наем ;
- имотът е разположени в климатично и релефно позитивна среда; теренът е транспортно обезначен;

Реализирането на инвестиционното предложение ще има положително въздействие от гледна точка на социално-икономическите условия при експлоатацията на обекта и се изразява в разкриване на временни работни места - осигурява се временна работна заетост и разкриване на постоянни работни места чрез осигуряване на постоянна работна заетост на обслуживащ персонал.

При нормална експлоатация на обекта, екологичните условия в района няма да бъдат нарушени.

Поради спецификата си инвестиционното предложение е свързано само с добиваното мляко в животновъдните ферми от района.

Настоящото проектно предложение в пълна степен съответства на целите и приоритетите на BG06RDNP001-4.015 - Процедура чрез подбор на проектни предложения по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ от мярка 4 „Инвестиции в материални активи“ от Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г. , тъй като инвестицията е свързана с преработка и/или маркетинг на продукти в обхвата на Приложение I към Договора за ЕС, като подкрепата е насочена към:

- 1 . по-добро използване на факторите за производство;
2. въвеждане на нови продукти, процеси и технологии, включително къси вериги на доставка;
3. подобряване на качеството и безопасността на храните и тяхната проследяемост;
4. подобряване опазването на околната среда.

(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:

Технологичният процес се характеризира с машинно и ръчно обслужване на инсталацията .

Производствена програма

Проектът има за цел да отрази производствените процеси в млекопреработвателно предприятие за производство на овче сирене и кашкавал от краве мляко.

Общий проектен капацитет на обекта е до 10 000 L сухово мляко/ден при едносменен режим на работа.

Проектираното предприятие ще работи на пет дневна работна седмица при 8,5 часов работен ден на едносменен режим на работа.

Календарният фонд работно време е 365 дни и се разпределя във времето, както следва:

1. почивни - 104 дни;
2. празнични- 6 дни;
3. ефективен фонд работно време -255 дни.

ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Първична обработка на сировото млякото

1.1. Приемане и окачествяване на сухово мляко

В част на сградата е обособено приемно отделение лабораторен кът за окачествяване и приемане на основните сировини - краве и овче мляко

От постъпващият вид мляко, от транспортното средство, преди разтоварване се взима проба.

Пробата мляко се оставят на работния плот - лабораторния кът. Правят се анализи за окачествяване на сировината с миilk тестер „Екомилк“ с бърз тест за откриване на антибиотици / и с тестер за откриване наличие на инхибиторни субстанции

- За приемането и окачествяването на различните видове мляко има изготвена процедура. Като първо се премахне краве мляко, отговарящо на Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. За специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сиво краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалният им контрол, в сила от 07.03. 2017 г., издадена от МЗХ (обн. ДВ, бр. 20 от 07 Март 2017 г.) и на Регламент(EO) 853/2004;

- След като се преработи краве мляко се измива и дезинфекцира технологичното оборудване и се престъпва към премане и окачествяване на

овче мляко, отговарящо на Регламент(EO) 853/2004

1.2. Разтоварване и съхранение на сивовото млякото

След като резултатът от пробата за наличие на инхибитори е отрицателен и съответният вид млякото отговаря по физикохимични показатели, се разтоварва.

Бордовата цистерна се свързва с гъвкав тръбопровод с помпата за сивово мляко и по гъвкав тръбопровод сивовото мляко се отправя към млекоохладителната вана за съхранение при температура 0- 4°C.

1.3. Топлинна обработка на сивовото краве и оче мляко

Топлинната обработка на съответният вид сивовото млякото се извършва в пастьоризатора на системата за производство млечни продукти, където млякото се пастьоризира/термизира до предвидените технологични стойности на температурата и се охлажда до необходимата технологични стойности на температурата.

Основните технологични потоци в предприятието са :

- приемане на сивовото мляко;
- приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;
- производство на сирене;
- производство на кисело мляко ;
- производство на кашкавал ;
- производство на прясно сирене ;
- производство на заквасена сметана ;
- експедиция на готовата продукция;
- отпадъци – течни и твърди.

Цех за преработка на мляко

Количеството на преработеното мляко ще бъде до 10 000 л краве мляко на ден. В мандрата ще се преработва мляко отговарящо на изискванията на Регламент (EO) № 853/2004 или I категория ферми, каквато е и собствената фермата на Възложителя. Приетото мляко ще се пастьоризира веднага и ще се съхранява пастьоризирано в резервоари, от които ще се подава за преработка. След пастьоризация цялото количество мляко ще се подава за производство на кисело мляко, б.с. сирене и кашкавал, така че

няма да има задържане на мляко за часове или до другия ден. Движението на млякото от приемането му, през пастьоризацията и подаване за обработка до съответните съоръжения е изцяло по стационарни тръбопроводи и съдове от неръждаема стомана . При постъпване млякото се включва в линия за приемане на млякото, която включва стационарно устройство за приемане и измерване на млякото. Тя се състои от самозасмукваща помпа, обезвъздушител и млекомер. Ще е налична лаборатория за осъществяване на входящ контрол на постъпващата сировина. Предвиден е контрол на сировото мляко за наличието на инхибитори. Предвидена е и ферментационна проба – 100 мл мляко, вари се, охлажда се на 44-450 С, добавя се 3 мл производствена закваска при разбъркване, поставя се в терmostатната камера при температура 440 С за 2 часа и половина. Отчита се титруемата киселинност която трябва да е 76-770 С и да се получи стегнат коагулум. Микробиологични анализи ще се извършват във външна оторизирана лаборатория, по периодика утвърдена в Мандрата. Резултатите ще се съхраняват в Дружеството. Окачественото и измерено мляко постъпва в термизационна установка, където млякото се подгрява до 40- 30° С и се отправя за очистване към бактофугатори /където се извършва очистване на млякото до размер бактериална клетка/.След това се връща в термизационната установка, където се подгрява до 65 ° С, охлажда се до 40 ° С и постъпва чрез панели в резервоари за съхранение.

Производство на сметана

Млякото се отсметанява, получената сметана се пълни в пластмасови кофички и се съхранява до експедиция в хладилна камера за готова продукция. Производство на кисели млека Пастьоризираното и охладено мляко се подава последователно в два съда за заквасване. Разфасова се и затваря в пластмасови кофички, внася се в терmostатна камера за ферментация, след което се охлажда и съхранява в хладилна камера от където се експедира. За нуждата за производство на кисело мляко, сметана, резервоарно мляко /айрян/ ще са налични следните съоръжения:

- Съд за заквасване на мляко с изолация, бъркачка и капак,
 - Разфасовъчна машина за кисело мляко в пластмасови кофички, помпи и др.
- Производство на бяло саламурено сирене**
- Цялостната обработка заквасване, нарязване на сиренината, обръщане, изцеждане, самопресоване, пресоване и нарязване на бучките сирене става в сиренарски вани. Сиренето се подрежда в пластмасови кутии и се оставя в помещение за предварително зреене, след което се доливат със саламура, затварят се и се внасят в хладилната камера за зреене. След пълното узряване, сиренето се премества в хладилната камера за готова продукция

Производство на кашкавал

Пастьоризираното мляко се подава в сиреноизготвител където се заквасва, подсирива,нарязване и разбърква сиренината. Отделянето на сиренината от сироватката става в количка-преса, където се пресова. Следва нарязване на сиренината и чедеризация. Чедеризиралата сиренина се нарязва, изпарва, омесва и дозира в агрегата за кашкавал.Готовият кашкавал се поставя в различни форми за оформяне на пити.Следва обдухване за оформяне на кората им в климатизирана камера, опаковане и зреене вхладилна камера. Съхранява се до експедиция в хладилна камера за готова продукция.За производството на кашкавал, моцарела и топено сирене е предвидено следното оборудване:

- Сиреноизготвител за кашкавал ;
- Количка преса от неръждаема стомана

- Агрегат за формоване на кашкавал 10 до 100 кг/час

Обдухване на кашкавал

- Еднокамерна вакуумна машина
- Спомагателни материали

Като отпаден продукт от производството на сирене и кашкавал – суроватката се използват при хранене на животни. За целта инвеститора ще сключи договори със свиневъди от региона.

Приготвяне и съхранение на саламура

Охладителна вана за саламура с вместимост 0.5 м³ със собствен хладилен агрегат на фреон

Измиване и дезинфекция

Измиването и дезинфекцията се извършват чрез специализирана инсталация. Извършва сет.н. кръгово измиване. Миещите разтвори се подават по тръбопровод до съоръженията и се връщат обратно в инсталацията чрез връщащи тръбопроводи. Разтворите са за многократна употреба и се изхвърлят след неутрализация на място в съдовете , в които са пригответи ,а там във водоплътната изгребна яма.

Хладилни съоръжения

Голяма част от процесите се извършват в хладилни камери. Хладилният агент, който се използва за охлажддане на въздуха в камерите е фреон, разрешен за ползване в ЕС.

За охлажддането на камерите ще е необходим фреон R407 F. В мандрата има предвидени шестнадесет хладилни склада със съответните агрегати и автоматика. Използва се газ с ЕС номер R407F , CAS номер Genetron Performax LT[19] Наименование на веществото:

HFC - 32, %(w/w): 30±2

HFC - 125, %(w/w): 30±2

HFC - 134a, %(w/w):40±2

Вид на веществото:

30±2% CH₂F₂

30±2% C₂HF₅

40±2% C₂H₂F₄

ХЛАДИЛНИ СКЛАДОВЕ МЛЕКОПРЕРАБОТКА

Хладилен склад за предварително зреене на б.с. сирене ,10-12 0 C , V= 45 м³ - 9

Хладилен склад за зреене на б.с. сирене, 10-12 0 C , V= 150 м3-4

Хладилен склад за зреене на кашкавал, 10-12 0 C , V= 150 м3 -3 ,

Хладилна камера за съхранение на кисело мляко, айрян и сметана- + 4 °C ,V= 70 м3 , За охлаждането на камерите ще е необходим фреон R407 F, CAS номер Genetron Performax LT /19/.

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:

.....
.....
.....

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)

УПИ II кв. 26 по плана на с. Минерални бани ,област Хасково

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)

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

Отпадъците ще се предават за оползотворяване/обезвреждане на външни лица притежаващи разрешение по Чл. 35, ал. 1 от ЗУО. Ще се генерират и незначителни количества битови отпадъци, които ще се събират в контейнер за битови отпадъци и ще се събират от избраната от Община Минерални бани сметосъбираща фирма. Маршрутите на извозващата техника се съгласуват предварително с Община Минерални бани

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречистителна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водопътна изгребна яма и др.)

.....

.....

.....

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)

За всички химични вещества, препарати, спомагателни материали, класифицирани в една или повече категории на опасност съгласно ЗЗВВХВП ще са налице информационни листи за безопасност, и се съхраняват съгласно условията за съхранение посочени в тях в указаните за целта места. Информационните листове за безопасност ще са разпространени по работните места, на които се използват и е осигурен достъпът до тях на работещите с химични вещества. Ще бъде създадена и електронна база данни с информационните листи за безопасност до която имат достъп всички работещи. Отпадъците от опаковки на използвани дезинфектанти ще бъдат доставяни в туби или варели които ще са оборотни и ще се връщат на доставчика. Поради тази причина в рамките на имота предмет на ИП няма да се съхраняват опаковки от опасни вещества. Всички образувани отпадъци ще се съхраняват на отредени площадки за предварително съхранение на отпадъци съгласно нормативните изисквания. Отпадъците ще се предават за оползотворяване/обезвреждане на външни лица притежаващи разрешение по Чл. 35, ал. 1 от ЗУО.

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 извърши 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 изиска 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 иницииране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомителя:

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 писмoto 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 писмoto за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 20.12.2021 г

Уведомител:

(подпись)