

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

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС на инвестиционни предложение за поставяне на „Модулна мандра“ в поземлен имот с идентификатор № 80090.24.1454 в местността „Юмрукай“ по ККР на с.Чакаларово, община Кирково, област Кърджали“.

**I. Информация за контакт с възложителя:**

**1. Име, местожителство, седалище и ЕИК на юридическото лице**

Митко | Чакъров, с.Горно Кирково, Община Кирково, област Кърджали

**2. Пълен пощенски адрес**

с.Горно Кирково, ул. „Васил Левски“ № 1, община Кирково, област Кърджали, и.к. 6884,

**3. Телефон, факс и e-mail**

телефон, факс и e-mail: тел:

**4. Лице за контакти**

Митко | Чакъров

**II. Характеристики на инвестиционното предложение:**

**1. Резюме на предложението.**

Инвестиционното предложение е ново и предвижда поставяне на Модулна мандра с размери 15/4 м в поземлен имот с идентификатор № 80090.24.1454 в местността „Юмрукай“ по ККР на с.Чакаларово, община Кирково, област Кърджали.

**2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.**

Желанието на Възложителя е да се създаде затворен цикъл, като се използва ресурса, който има за собствено производство на млечни продукти.

Имота е собственост на възложителя, има удобен транспортен възел, както и подходящ начин за захранване с вода и ел.енергия.

**3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение и кумулиране с други предложения.**

Няма

**4. Подробна информация за разгледани алтернативи.**

Не са разгледани други алтернативи, тъй като имота е с удобен достъп до път, вода и ел.енергия, както и е в близост до животновъдния обект.

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

Инвестиционното намерение ще се реализира в поземлен имот с идентификатор № 80090.24.1454 в местността „Юмрукай“ по ККР на с.Чакаларово.

община Кирково, област Кърджали. Площта на имота е 3.197 дка. Имота е собственост на възложителя.

Начина на трайно ползване - нива. Предвижда се извършване на процедури и издаване на Решение на Комисията по чл.17, ал.1 от ЗОЗЗ за временно ползване на земеделска земя, съгласно чл.59 б от ППЗОЗЗ.

В имота ще бъдат разположени изцяло и временни съоръжения, постройки и площащи за нуждите на строителния процес.

#### 6. Описание на основните процеси (по проспективни данни), канализет.

Инвестиционното намерение предвижда извлечен имот с идентификатор № 80090.24.1454 в местността „Юмрукая“ по КККР на с.Чакаларово, община Кирково, област Кърджали да се постави Модулна мандра с размери 15/4 м за производство на млечни продукти от козе и краве мляко от собствена ферма. Предвижда се производство на бяло саламурено сирене, кашкавал, кисело мляко и извара. Всички производствени процеси са съобразени с изискванията на БАБХ и ще се извършват съгласно условията на Наредба №26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества сировини и хrани от животински произход. Предвижда се канализет на преработка на мляко да бъде от 100 до 200 литра на ден.

Като отпаден продукт от производството на сирене сироватката се използва при хранене на животни. За целта инвеститорът ще заключи договори с животновъди от региона, като получената сироватка ще се пълни в гюмове и ще се приема от животновъдите.

#### Описание на технологичните процеси:

##### 1.Нървична обработка на млякото:

###### -Приемане и окачествяване

Сутрешното мляко се преработва веднага след надояване , а вечерното се съхранява и се предава със сутрешното. Сировото мляко се приема в стандартни гюмове и се филтрира през филтър с отвори 0,3 mm. След което млякото се влива в съда за гипомитване. От постъпилото мляко се взима проба на която в лаборатория се прави физико - химичен анализ за окачествяване на сировината. Контролни пробы за микробиологичен анализ се предоставят на БАБХ в периодика посочена от тях. Млякото се включва в производствения процес след извършване на съответните анализи и тества за инхибитори.

###### -Гюмична обработка на млякото

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода , който се подава в кожуха на пастьоризатора. Пастьоризатора е тип „сиренен изготвител“ и в него се осъществява както пастьоризацията, така и охлаждането на млякото до предвидените технологични стойности. Тук млякото се загрява до 68- 94 °C според произвеждания краен продукт, задържа се в същия съд и се охлажда до желаната технологична температура. Загряването се контролира от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация време на задържане на зададена температура и охлаждане. Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат изтеглени за последващ контрол.

##### 2.Производство на бяло саламурено сирене:

-Цялостната обработка закващане, нарязване на сиренината, обръщане, измекдане, 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, загварят се и се внасят в хладилната камера за зреене. След тънкото узряване, сиренето се премества в хладилната камера за готова продукция за съхранение до момента на експедицията му. Оборудването е следното: - Вана сиренарска от неръждаема стомана; - Улей за събиране на саламура и сироватка от неръждаема стомана; - Вана за събиране на саламура и сироватка от неръждаема стомана - Съд за събиране на сироватка (и цвик), нер. ст.,

#### -Подсиране на млякото

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 68 - 72 0 С, задържа се при тази температура 20 мин. и се охлажда посредством вода до 350 С. За подсирането се загогват предварително и добавят в млякото: сиренарска закваска в количество съгласно технологичния план; разтвор на калциев двухлорид разреден във вода в съотношение 1:10 при количество от 15 гр./ 100 л. мляко и сирична мая. Подсирането на млякото се извършва при температура 340 С за 60 мин. Получената сиренина се нарязва посредством механична режеща бъркалка. Сиренината и отделената сироватка се изливат във вана. Отделената сироватка чрез пилан съврзан е щучера на ваната се събира в гюмове извън помещението и се използва при хранене на животни, като за целта ид се сключват договори с животновъди в района.

#### -Пресоване на сиренината

Самопресоването продължава около 15 мин. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина и върху нея се поставя тежест осигуряваща 20 кг/м<sup>2</sup> за време от 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест от 40 кг. Нарязване и осоляване Сиренето се нарязва на парчета когато волното му съдържание достигне до 60 - 62 %, а киселинността 50 - 70° Г. Предварителното осоляване става в саламура (22 %) сол. Нарязаните парчета самосгоятелно плуват в саламурата около 12 часа. Саламурата се подготвя в съдовете за солов разтвор предварително. Нужните количества сол за един правене на саламура са около 4-5 кг, и се доставят веднъж седмично. Саламурата от съдовете се излива в сиренарската вана. Разтвора се пастьоризира периодично според инструкцията. Процеса се извършика в пастьоризатора след приключване на производствения процес. Помещение за съхранение на соловия разтвор е обособена самостоятелна част от общата климатизирана зона на мандата.

#### -Първично зреене на сиренето

Нарязаната сирене от сиренарската вана се нареждат без саламура в пластмасови кутии. Затворените кутии се вкарват в камера където сиренето престоява при контролирана и автоматично поддържана температура от 10 - 12 С до достигане на нужната киселинност. Разфасованото сирене се съхранява преди експедиция на отделен стелаж в хладилния склад за готова продукция.

-Съхранение на сиренето - Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция с температура 2 - 4 ° С. Температурата се следи и се архивира в записваното устройство.

#### 3. Производство на канакава:

Пастьоризираното мляко се подава в сиреноизгответел където се заквасва, подсира, нарязване и разбърква сиренината. Отделянето на сиренината от сироватката става в количка-преса, където се пресова. Следва нарязване на сиренината и чедеризация. Чедеризираната сиренина ѝ нарязва, нарязва, смесва и

ло ира в агрегата за кашкавал. Готовият кашкавал се поставя в различни форми за оформяне на пигти. Следва обдухване за оформяне на кората им в климатизирана камера, опаковане и зреене в хладилна 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 формование на кашкавал 10 до 100 кг/час Обдухване на кашкавал - Еднокамерна вакуумна машина За производството на кашкавал се използва млека с по-висока киселинност или се предприемат технологични мерки . В случая след пастьоризация и охлаждане към млякото се добавя закваска от бактерийни култури за кашкавал в количество 0,5 – 1 % в зависимост от киселинността на млякото. Към заквасеното мяко се добавя 15- 20 гр. 50 % разтвор на  $\text{CaCl}_2$  за всеки 100 литра мяко. Определеното количество сиринчен ензим се разрежда с вода 1:10 и се прибавя към млякото при непрекъснатото му разбъркане. Получения средно пълен кошулум се нарязва до размер „царевично зърно“ За изпичане се подава топлина в пастьоризатора до достигане на 40 – 42 °C. Процеса продължава 40 – 60 минути. Измерва се титруемата киселинност на сироватката, която трябва да бъде 16 – 24 %. Продукта се изпичва във вана, където се отглежда сироватката, която посредством къс план съврзан с ваната със щипци на стената на помещение се събира в конгейпери. Сироватката се използва за хранене на животни.

-Пресоване на сиренината. Самопресуването се извършва в сиренарската вана и продължава няколко минути. Използва се тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг/ за 1 кг. сиренина маса. Процеса продължава 15 – 20 мин., като в края pH на сиренината трябва да бъде 5,8 – 5,9 Нарязване на сиренината. Сиренината се нарязвани ивици широки 10 см. , които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин. Оптималната степен на чедеризация се определя чрез измерване стойността на pH, която за кашкавал от овче мяко трябва да бъде в границите на 5,45 – 5,5 , така получените ивици се нарязват с пож с дебелина 2 – 3 м. Изпаряване - Паряните лепки се изгарят в затегня до 72 – 75 °C солен разтвор с концентрация 12 – 18 %. Паренето се извършва в пастьоризатора до достигане на температура 63 – 65 °C. Омесване и формование- Извършва се на ръка, при което се използва правоъгълни пластмасови форми с размери 107x155 x 63 mm. Готовите пигти формован кашкавал се нареждат на рафтове за предварително сушение.

Предварително сушение на кашкавала - Формите с кашкавал се нареждат на етажка, като се обръщат периодично. След изпичане на необходимото технологично време ( около 15 – 20 ) часа нужно за формоването на кашкавала пигти се изваждат от кашкавала и сушенето продължава. Помещението е оборудвано с хладилна техника за обдухване със студен въздух 6 – 8 °C. Зреене на кашкавала - Кашкавалените пигти след осоляване и осушаване се опаковат поединично във вакуум пликове. Използва се вакуумопаковъчната машина. Процеса на узряване се следи посредством лабораторен анализ на всяка партида, по време и в края на периода на зреене.

Съхранение на кашкавала - Пигти с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция с температура 2 - 4 °C.

#### 4.Производство на кисело мяко.

Пастьоризираното и охладено мяко се подава последователно в два съда за заквасване. Разфасова се и затваря в пластмасови кофички, внася се в термоустатна камера за ферментация, след което се охлажда и съхранява в хладилна камера от където се експедира. За нуждата за производство на кисело мяко ще са налични

следните съоръжения: Съд за заквасване на мляко с изолация, бъркачка и канак, с вместимост 0,5 л Разфасовъчна машина за кисело мляко в пластмасови кофички, помни и др.

Термична обработка на млякото - Млякото се затрява до температура 94 °C. Задържа се на тази температура 20 мин. и се охлажда до 45 °C, добавя се предварително приготвената закваска при равномерно разбъркване. Дозиране на млякото. За опаковане на млякото ще се използват опаковки от 0,5 и 1,0 кг. Опаковките ще са с винтови или "шпрак" канаци, които не изискват машинно затваряне. За разфасоване ще се използва дозатор за разливане на млякото с производителност 300 он./час. Дозатора ще прикачва към настъргатора в момента на разфасоване. Заквасване на млякото - Нашитнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите се поставят върху специални за целта колички, които се гранспортират по целия технологичен път. Пълните каси се поставят в термоустойчива камера. Термоустойчивата камера е оборудвана с електрически циркуационен въздушогревател и контролна апарatura за да се поддържа 44 (+/-) 2 °C. В камерата млякото ще престоява 2,5 – 3,5 часа след като се премества за охлаждане до температура 2 - 4 °C. Съхранение на млякото - В хладилния склад млякото се охлажда до температура 2 - 4 °C. Охлаждането започва при достигната киселинност 7,5 – 8,0 – T / pH 4,5 – 4,7/. Продължителността на охлаждането е 3 – 4 часа. Хладилния агрегат е оразмерен да поеме горилиното натоварване от висесеното мляко. Млякото осигува там до експедицията. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство.

5. Измиване на технологичното оборудване Измиването на технологичното оборудване ще се извърши съгласно технологична инструкция за почистване и дезинфекция. След завършване на производствения процес ежедневно ще се прави почистване на цялото технологично оборудване, инвентар и подовете на производственото помещение и санитария възел. Измиването ще извърши на следните етапи : 1. Обычно измиване с гореща вода 46 – 49° C посредством монтираните в помещението насилници и инсталации. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котела. 2. Неколкократно напаляне по всички открити новоръжности на мястото на препарата във вид на пяна с ръчен преносями диспенсери . Използват се препарати, които не отделят задушливи фракции 3. След 15 – 20 мин. време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода. 4. Посредством ръчен преносям диспенсер ще напаля разтвор на дезинфектант . Използват се препарати на базата водороден пероксид( H2O2 ), които не изискват последвано изпаряване.

Огнадните води, които основно ще се образуват от измиване на помещението и машините за производство ще предвиждат да заулавят във водонапътна изгребна яма. Преди събирането ѝ в нея водите ще преминават през пречиствателни съоръжения машинноуловители.

Очакваните количества на битово-фекалните води ще бъдат около 2 л/сек, а очакваните количества на производствените води ще бъдат около 0,5 л/сек. Обема на предвидената водонапътна изгребна яма ще предвижда да бъде около 8 куб.м.

Върхните работи не ще предвиждат, изкопите ще са машинно изпълнени с дълбочина до 1,50 м.

Имота е захранен с електричество и с питейно- битова вода от съществуващ ел. провод и съществуващ водопровод от съседен имот с идент. № 80090,24,1443, собственост на „Ранчото 2012“ ЕООД, с управител Митко Чакъров

## **7. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.**

Имота граничи със съществуващ общински път и не се налага нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

## **8. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последвано използване.**

Инвестиционното намерение е ново, като срока за реализирането му е една година след завършване на процедурите по издаване на Решение на Комисията по чл. 17, ал.1 от ЗОЗЗ за временно ползване на земеделска земя, съгласно чл.59 б от ЗНЗОЗЗ и одобряване на инвестиционен проект за монтаж на съоръжението.

## **9. Предлагани методи за строителство.**

Предвижда се модулната манара, която е готово съоръжение и ще се достави по технологичен проект да се монтира върху стоманобетонова площадка с правоъгълна форма с размери 15/4м- 60 кв.м.

За основите на модулната манара се предвижда комбинирана конструкция стоманобетон по класически монолитен способ чрез монтиране на съоръжението.

За изграждане на основата на обекта ще се използват стандартни строителни материали, съответстващи на БДС - бетон клас С20/25 с Rb=14.5 ра и стомана АШ=В420 и АІ=В235.

За производството на млечни продукти ще се използват машини и съоръжения, които отговарят на европейските и националните нормативни актове за хигиена при производството на хранителни продукти.

## **10. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията.**

Строителството и експлоатацията на обектите не предполага използването на големи количества природни ресурси. По време на строителството ще се използват инерни материали, бетон, желязо, камък, вода и други. Захранването е вода за питейно-битови нужди ще се извърши чрез съществуващ водопровод ПЛ-ВII ф100.

## **11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на грижиране.**

По време на строителството на обекта ще се отделят минимални количества строителни отпадъци. При наличие същите ще се извозват на съответните дена за строителни отпадъци определени от общината.

При функционирането на обекта се очакват да се генерират битови отпадъци. Те ще се събират в контейнери за битови отпадъци и ще се обслужват от сметоубиращите коли на Община Кирково и ще се транспортират до съответното депо.

Преди започване на строителните дейности хумуса ще бъде отнет, съхранен и след това използван при озеленяването на имота.

## **12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.**

Не се очаква обекта да оказва отрицателно въздействие върху околната среда. Не се предвиждат процеси, водещи до емисии в атмосферния въздух. Не се очаква отделяне на газове и прах. Силно ограничено локално механично замърсяване на въздуха се явява в следствие на товарните и разтоварни операции по внасянето на

сировини и материали и изнасянето на готовата продукция и движение на транспортната техника в района. При експлоатацията на мандрата няма да се отделят химически вещества, които да влощават качествата на приземния атмосферен слой. Шумовото натоварване в района ще се формира от движещите се автомобили, обслужващи дейността и производствен шум при работа. Източник на шум и вибрации в работната (околната) среда ще са само двигателите на превозните средства и технологичното оборудване. Не ще предизвикат дейности, засягащи повърхностни и подземните води.

По отношение на технологичното оборудване, което ще бъде използвано в мандрата то ще отговаря напълно на хигиенните изисквания за този вид производство:

- ще бъде с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичането на производствения процес по начин, който не води до замърсявания; ще притежава конструкция, която позволява ефективното му почистване; ще се поддържа чисто и в техническа изправност; ще бъде изработено от материали, които са разрешени за контакт с хrани и устойчиви на корозия и промени при контакт с хrани, миени и дезинфекционни средства.

- ще се съблюдават стриктно хигиенните изисквания към експлоатацията и поддържането на обекта: на места, достъпни за ползване от персонала, ще се поставят отдельни писмени инструкции за измиване на ръцете и за извършване на почистването, измиването и дезинфекцирането, на помендането, технологичното оборудване и инвентара; в обектите ще се извърши постоянен контрол за наличие на вредители.

**13. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство, третиране на отпадъчните води).**

Имота е захранен с електричество и с питейно-битова вода от съществуващ еднопровод и съществуващ водопровод от съседи имат с иден. № 80090.24.1443, собственост на „Ранчото 2012“ ЕООД, с управител Митко Чакъров.

За отпадъчните води ще бъде изградена водопадна изгребаната яма, която ще представява водонапълно подземно съоръжение с капацитет 8 куб.м., изградено от водонепроницаем армиран бетон. Периодично ще се почиства, за което ще се скочи договор с оператор. Преди събирането ѝ в нея водите ще преминават през пречиствателни съоръжения - машинно-съоръжения.

**14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.**

Ще се направят всички необходими съгласувания с институциите за реализиране на предложението. Необходимо е та се проведе процедура за издаване на Решение на Комисията по чл.17, ал.1 от ЗОЗЗ за временно ползване на земеделска земя, съгласно чл.59 б от ППЗОЗЗ и одобряване на инвестиционен проект за монтаж на съоръжението.

**15. Замърсяване и дискомфорт на околната среда**

При спазване на предвидените мерки по време на строителството и експлоатацията на обекта, не се очаква замърсяване и дискомфорт на околната среда. Характерът на инвестиционното предложение ще предизвика натоварване и известен дискомфорт на околната среда при строителството, свързано с шумово натоварване по време на изграждане на обекта. То ще бъде минимално, локализирано само в рамките на ограничен район - работната площадка и няма да предизвика голямо

въздействие върху населението на най-близко разположеното населено място, на растителния и животинския свят.

Емисии на вредни вещества във въздуха от развиващото се дейността – не се очакват

#### **16. Риск от аварии и инциденти**

При вземане на необходимите мерки, свързани със стриктното спазване на изискванията на безопасност на труда риска от инциденти ще бъде сведен до минимум. Периодично ще се почистват районите около работните участъци. Стриктно спазване на противопожарни и санитарно-хигиенни изисквания и норми. Инцидентите, свързани с увреждане на местообитания на растения и животин ще бъдат сведени до минимум и ще бъдат ограничени в рамките на площадката.

### **III. Местоположение на инвестиционното предложение**

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

Приложена е скица на имота.

**2. Съществуващите ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи.**

Инвестиционното намерение ще се реализира в поземлен имот с идентификатор № 80090.24.1454 в местността „Юмрукая“ по ККРР на с. Чакаларово, община Кирково, област Кърджали. Площта на имота е 3,197 дка. Имота е собственост на възложителя. Начин на трайно ползване – пива, девета категория при неподивни условия.

Дейността ще бъде ограничена върху разглежданата площадка и не се очаква въздействие върху земеползването и почвите в района.

#### **3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.**

Имотите, с които граничи инвестиционното предложение са земеделски имоти и имоти предназначени за туризъм и отдих собственост на възложителя.

**4. Чувствителни територии, в т. ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони и др.; Национална екологична мрежа.**

В района няма идентифицирани чувствителни територии, защитени територии и санитарно-охранителни зони. Най-близката защитена зона е „Родопи-Източни“, с код BG0001032 определена съгласно изискванията на Директива 92/43/EС за опазване на природните местообитания включена в Натура 2000.

**4 а Качеството и регенеративната способност на природните ресурси в района:**

Засегнатите природни ресурси при изгълнение на строителството са земни маси и минимално количество тревиста растителност. Хумусният слой от почвата ще се използва в тревните площи на имота.

##### 5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

Местоположението на обекта е избрано, предвид това, че имота е собственост на възложителя.

#### IV. Характеристики на потенциалното въздействие (кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение);

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови паметници на културата, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници - шумове, вибрации, радиации, както и икономически модифицирани организми.

От реализацията на обекта не се очаква негативно въздействие върху околната среда и здравето на хората.

Използването на обекта няма да окаже въздействие върху съседните територии и няма да затрудни режима на ползване и експлоатация. Предложението ще се реализира в границите на имота, който е с площ от 3197 кв.м., модулната мащаба ще се монтира на площ от 60 кв.м.

Дейността ще бъде ограничена върху разглежданата площадка, поради което не се очаква тя да доведе до замърсяване на почвите и земите в района.

От строителството и експлоатацията на обекта не се очаква въздействие върху качеството на атмосферния въздух.

Хумусният пласт, който ще се изземе преди започване на строителните работи по обекта и ще се използва за озеленяване на имота.

Не се очаква генериране на шум, емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху околната среда и здравето на хората.

Качеството на повърхностните и подземни води няма да се промени. Подземни богатства разглежданата площадка не засяга регистрирани находища на подземни богатства.

Инвестиционното предложение не засяга планирани и горесп. местности, влажни и крайбрежни зони, защитени територии по емисия на Закона за защитените територии, както и защитени територии на единични и групови паметници на културата, определени по реда на Закона за паметниците на културата и музеите.

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

Няма да се оказва въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа.

При реализацията на инвестиционното предложение няма вероятност да бъдат засегнати, унищожени и фрагментирани природни местообитания и местообитания на видове, предмет на назование в защитената зона „Родопи-Източни“, с код BG0001032.

Реализирането на инвестиционното предложение няма вероятност да доведе до дълготрайно и необратимо въздействие върху видовия състав на характерната дива флора и фауна, предмет на опазване в защитената зона „Родопи Източни“, респективно до намаляване на членеността и изтигността на популациите и на видовете растения и животни предмет на назование в зоните. Не се очаква безусловно на видовете, обитаващи района на въздействие.

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

При строителството на територията на площацката се очакват неорганизирани прахо-газови емисии, образувани в резултат на изкопните дейности и работещите транспортни средства, които ще оказват пряко, краткосрочно и отрицателно действие.

От експлоатацията на обекта не се очаква въздействие върху качеството на атмосферния въздух. Няма да има негативно въздействие върху подземните и повърхностните води.

Предвид спецификата на предвидените за реализация дейности не се очаква реализацията на обекта да доведе до кумулативно въздействие със значителен ефект върху видове и местообитания предмет на опазване.

От реализацијата и експлоатацията на обекта не се очаква негативно въздействие върху околната среда и здравето на хората.

При строителство на обекта ще има краткотрайно въздействие от работещата строителна техника.

Очакваното въздействие по отношение фактор отпадъци ще е краткотрайно по време на строителството и непряко по време на експлоатацията.

**4. Обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой жители и др.).**

Териториалният обхват на въздействие в резултат на строителството на инвестиционното предложение е ограничен и локален в рамките на предложения имот.

**5. Вероятност на появя на въздействието.**

Предвид естеството на инвестиционното предложение, не се предполага реална и потенциална вероятност за появя на негативни въздействия върху околната среда.

**6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.**

Въздействието е с малък териториален обхват, степен на въздействие неизключително, краткотрайно, с малка честота на проява, обратимо.

**7. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните ограничения въздействия върху околната среда.**

1. Да се предприемат мерки за ограничаване на неорганизираните прахови смисии по време на строителните и изкопни работи, като се извършива редовно почистване и оросяване на строителната площадка.

2. Да не се допуска разлив на масла и горива от строителната механизация и транспорта по време на строителните работи и смесване с дъждовни води.

3. Да не се допуска замърсяване на прилежащите терени с битови, строителни отпадъци и земна маса при строителството и експлоатацията на обекта.

#### 8. Трансграничният характер на въздействията.

Не се очаква трансграничният характер на въздействие, както по време на строителството, така и по време на експлоатация на обекта.

Възложил:

/МИТКО ЧАКЪРОВ/