

## СЪОБЩЕНИЕ

Днес, 08.03.2022 г., на основание чл. 6, ал. 9, т. 1 от *Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда* (Наредба за ОВОС), Регионална инспекция по околната среда и водите (РИОСВ) – Хасково осигурява обществен достъп за период от 14 дни за изразяване на писмени становища от заинтересувани лица до информацията по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС (информация за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС) за инвестиционно предложение:

*„Мини мандра за преработка на мляко“ в поземлен имот с идентификатор 55751.12.639 по ККР на с. Пелин, общ. Крумовград, обл. Кърджали с възложител В. Хаджиеев.*

Информацията е на разположение на заинтересованите лица за изразяване на писмени становища в сградата на РИОСВ - Хасково на адрес: ул. „Добруджа“ № 14, дирекция „Превантивна дейност“, направление „ЕО и ОВОС“, всеки работен ден от 8.30 до 17.30 часа и на интернет страницата на инспекцията за период от 14 дни считано от 09.03.2022 г. до 22.03.2022 г. включително.

Становища могат да се представят в центъра за административно обслужване в сградата на РИОСВ – Хасково на адреса на РИОСВ - Хасково (ул. „Добруджа“ № 14, гр. Хасково п.к. 6300) или по електронна поща: [director@riosv-hs.org](mailto:director@riosv-hs.org).

Краен срок за изразяване на писмени становища от заинтересувани лица – 22.03.2022 г.

Дата на поставяне: 08.03.2022г.

Е.Попова Вр.И.Д.г-р.кад-зПД  
Б.Пенева-т.експерт №2 ФА

2

/име, длъжност и подпись/

Дата на сваляне: .....

.....  
.....

/име, длъжност и подпись/



**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕЦЕНЯВАНЕ НЕОБХОДИМОСТТА ОТ ОВОС  
НА ИНВЕСТИЦИОННО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА  
МИНИ МАНДРА ЗА ПРЕРАБОТКА НА МЛЯКО" В ПОЗЕМЛЕН ИМОТ С  
ИДЕНТИФИКАТОР 55751.12.639 ПО ККР НА С. ПЕЛИН, ОБЩИНА КРУМОВГРАД,  
ОБЛАСТ КЪРДЖАЛИ**

Настоящата информация за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда се внася на основание писмо с изх. № ПД-1326-(4)/10.12.2021 г. Инвестиционното предложение попада в обхвата на Приложение № 2 от ЗООС т.7, подточка в.

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

В.                   Хаджиев

Пълен пощенски адрес:

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Лице за контакти:

**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**

С инвестиционното предложение се предвижда инсталиране на мобилна мини мандра на площ 50 кв. м. за преработка на мляко за производство на сирене и кашкавал. Обекта за преработка на мляко ще е разположен в модулно хале, поставено на площадка – част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е изграден по подходящ начин, непозволяващ достъп до външни хора и животни.

Работното хале /модул/ е габаритни размери 3,40x12,08 метра и височина 2,70/2,90 метра. Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали, както и за реализация на готова продукция. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелостенни тръби. Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40x60мм. Над решетката е положен хидрофобен шперплат 21 мм. и саморазливен под. Стените на халето са изградени от PVC термопанели отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел – хоризонтален с дебелина 40мм. и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междинна. В междината са поместени всички комуникации – електричество, вода, хладилни

търби, като в помещенията са предвидени само вертикални сусъци в бяла PVC тръба. Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация. Дограмата е алюминиева в бял цвят. Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Също така са предвидени защитни устройства на входовете и изходите на предприятието. Ъглите са покрити с профили, а в работното помещение са с антибактериален бял силикон. Модулът е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване. Водните и канализационни връзки са над терена и са разглобяеми. Основното количество топлина за мандрата се осигурява от електрически загревател, с топлинна мощност 30 Kw. Общата инсталацирана ел. мощност на мандрата е до 45 Kw трифазно. Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 40-50%.

Обекта ще е водоснабден с питейна вода съгласно договор за предоставяне и получаване на услуга с ВиК ООД, гр. Кърджали. Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е 0,2-0,3 м<sup>3</sup> дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, като водите евентуално биха могли да бъдат замърсени с мазнини. Другият с обем 0,3-0,4 м<sup>3</sup> дневно служи за индиректно охлажддане на овчето мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи и животни. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. В работните помещения са предвидени два броя двойни сифони. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустят в предварително положен на площадката канал. За изгребване и транспортиране на отпадъчните води е сключен договор за услуга с „МОБИ ДИК“ ЕООД.

В обекта ще се преработват дневно до 300 литра овче мляко, добито от животни, собственост на инвеститора. Не се предвижда преработване на външни млека. В рамките на един работен ден ще се произвежда само един от предвидените асортименти.

Инвестиционното предложение ще се реализира в поземлен имот № 15-1337-09.01.2020 г. с. Пелин, община Крумовград, област Кърджали, с площ на имота 5006 кв.в. с начин на трайно ползване - за животновъдна ферма.

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

Предвиденото инвестиционно предложение е в пряка връзка и съвпада напълно с предвижданията на Общия устройствен план на община Крумовград . Мандрата ще се реализира в собствен терен придобит по силата на Нотариален акт за покупко-продажба на недвижим имот № 43 том III, рег. № 1124, дело № 428/28.05.2013 г.

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

С настоящото инвестиционно предложение не предвижда използване на природни ресурси. Всички материали се планира да се доставят в готов за влагане вид, без да се складират или депонират. По време на експлоатацията за текущата поддръжка и ремонти ще се използват готови материали.

### **Енергийни ресурси**

Електрическата инсталация на преместваемия обект за преработка на мляко и млечни продукти ще изгради като мрежа TN-S с кабели СВТ. Сечението на кабелите са определени по допустимо загряване и допустима загуба на напрежение. Захранването на сградата се осъществява чрез

кабел НН тип САВТ 4x35 mm<sup>2</sup> с дължина 150 м, от новоизградения трафопост от Електромерно табло до Главно Разпределително Табло на сградата. Захранването ще се извърши от стандартизиран трансформаторен пост тип МТТ, оразмерен с мощност на ТМ до 50 kVA монтиран в сервитутна зона на ст № 62 извод СрН „Пелин“.

Обекта ще е водоснабден с питейна вода съгласно договор за предоставяне и получаване на услуга с ВиК ООД, гр. Кърджали. Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е 0,2-0,3 м<sup>3</sup> дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, като водите евентуално биха могли да бъдат замърсени с мазнини. Другият с обем 0,3-0,4 м<sup>3</sup> дневно служи за индиректно охлаждане на овчeto мяко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи и животни. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. В работните помещения са предвидени два броя двойни сифони. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустят в предварително положен на площадката канал. За изгребване и транспортиране на отпадъчните води е склучен договор за услуга с „МОБИ ДИК“ ЕООД.

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

Основно това ще са битови отпадъци от лицата, обслужващи мандрата. Отпадъците ще събират в съдове за смет, разположени в имота и периодически ще се извозват от специализираните автомобили на общината до регионалното депо за ТБО.

Няма да се генерират опасни отпадъци.

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

Реализацията на инвестиционното предложение няма да доведе до запърсяване и вредно въздействие на почви, земни недра, въздух, шум и отпадъци.

На площадката, където се предвижда реализация на инвестиционното предложение, няма източници на шум и/или вибрации.

Съоръженията ще бъдат придружени със сертификати за качество и упоменатите нива на шум ще бъдат съобразени с нивата, допустими по БДС и нормативната база, регламентираща допустимите стойности.

Прогнозираните нива на шума в района на населеното място, от реализирането на инвестиционното предложение няма да доведе до значимо влошаване параметрите на акустичната среда, тъй като нивата на шум са по-ниски от санитарните норми.

Няма източници на електромагнитни полета.

Оптичните ефекти се разделят на ефекти на засенване и на отражение на светлина. На практика нито едно от двете явления само по себе си не води до замърсяване на околната среда.

**е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;**

Съгласно условията за класифициране на предприятия по смисъла Глава 7, Раздел I на Закона за опазване на околната среда и на Наредба за предотвратяване на големи аварии с опасни вещества и за ограничаване на последствията от тях на обекта няма да се доставят и да се работи с опасни вещества. С реализацията на инвестиционното предложение няма да се доставят и да се работи с опасни вещества. Във връзка с това не възниква задължение за извършване на класификация на предприятието и/или съоръжението в съответствие с критериите от приложение № 3 към чл. 103, ал. 1 на ЗООС.

Обектът няма да съдържа опасни химични вещества в количества и обеми над допустимото, съгласно екологичното законодателство.

**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.**

Реализацията на инвестиционното предложение няма да доведе до негативни промени по-отношение на:

- води, предназначени за питейно-битови нужди;
- води, предназначени за къпане;
- минерални води, предназначени за пиење или за използване за профилактични, лечебни или за хигиенни нужди;
- шум и вибрации в жилищни, обществени сгради и урбанизирани територии;
- йонизиращи лъчения в жилищните, производствените и обществените сгради;
- нейонизиращи лъчения в жилищните, производствените, обществените сгради и урбанизираните територии;
- химични фактори и биологични агенти в обектите с обществено предназначение;
- курортни ресурси;
- въздух.

Естеството на обекта – малка мандра с 2-3 души работен персонал не я натоварва с рискове от възникване на инциденти свързани със замърсяване или увреждане факторите на жизнената среда. Сравнително малкия обем на ползваните води с питейни качества, които ще се използват за мандрата реализацията и не би следвало да окаже неблагоприятно въздействие върху тези фактори на жизнената среда. Също така инвестиционното предложение не засяга минерални води, предназначени за пиење или за използване за профилактични, лечебни или за хигиенни нужди.

Еквивалентното ниво на звуково налягане на площадката и около нея не следва да превишава 70 dB при нормална работа, измерено в границите на имота. По време на експлоатацията шумовото натоварване се очаква да бъде много по-ниско от посочените гранични стойности съгласно Наредба № 6 от 26 юни 2006 г. за показатели на шум в околната среда на МЗ и МОСВ и ще се вмести в рамките на фоновите нива за района, в резултат на което шумовата характеристика няма да се промени. Вибрации на обекта няма да се генерират.

При дейността на мандрата няма да се генерират електрически, електромагнитни или друг вид нейонизиращи лъчения.

В мандрата няма да се ползват биологични агенти химични фактори натоварени с рискове за човешкото здраве, които да породят неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на Закона за здравето. Курортни ресурси не се засягат. Също така площадката не следва да се разглежда като източник на замърсяване на атмосферата с организирани и неорганизирани емисии.

Във връзка с това може да се заключи, че инвестиционното предложение няма да доведе до засягане на здравето и до промяна на условията на живот на хората.

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

Намерението ще се реализира в поземлен имот ПИ № 55751.12.639 по ККР на с. Пелин, общ. Крумовград, обл. Кърджали“, с площ на имота 5006 кв.м. с начин на трайно ползване – за животновъдна ферма.

Координатите на точките, определящи местоположението на инвестиционното предложение са:

<b>№</b>	<b>X</b>	<b>Y</b>
1	4592163.034	518693.382
2	4592162.124	518696.661
3	4592150.484	518693.428
4	4592151.394	518690.154

Всички дейности ще се осъществяват единствено и само в границите на отредената площадка. Не се налага ползването на допълнителни площи.

### **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**

С инвестиционното предложение се предвижда инсталiranе на мобилна мини мандра на площ 50 кв. м. за преработка на мляко за производство на сирене и кашкавал. Обекта за преработка на мляко ще е разположен в модулно хале, поставено на площадка – част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е изградан по подходящ начин, непозволяващ достъп до външни хора и животни.

Работното хале /модул/ е габаритни размери 3,40x12,08 метра и височина 2,70/2,90 метра. Предвидени са прилежащи площи за съхранение на сироватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали, както и за реализация на готова продукция. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелостенни тръби.

На територията на имота има два броя селскостопански сгради /овчарник/ за отглеждане на лактиращи овце и една сграда за обитаване, които не са обект на настоящото инвестиционно предложение.

#### **Описание на технологичния процес**

##### **➤ Първична обработка на млякото**

Предвидено е млякото да постъпва в мандрата след като е издоено, филтрирано и охладено. За охлаждане и съхраняване на млякото са предвидени условия във фермата и помпа с тръбопровод за транспортирането му до производствения обект /пастьоризатора/ посредством помпата и тръбопровод, през щутцер на стената на халето. В останалото време тръбопровода стои измит и затворен с капачки. Количество на млякото се следи по ниво с помощта на мерителна линия, тарирана за ваната. Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол.

##### **➤ Топлинна обработка на млякото**

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, която се подава във водната риза на пастьоризатора, окомплектован със спирателна арматура и автоматика. Той осигурява както пастьоризацията, така и охлаждането на млякото до предвидените технологични стойности на температурата. Водата се загрява с помощта на отоплителна система, монтирана в отделно помещение. Млякото се загрява до температура 68 -94 градуса, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура. Охлаждането се осигурява с проточна студена вода от водопровода на мандрата, в

охладителния блок на пастьоризатора. Параметрите се контролират от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация.

➤ Производство на бяло саламурено сирене

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 68°C, задържа се при тази температура 20-25 минути и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34°C. Данните за температурата се записват в архивиращо устройство. Млякото се подсиরва по описания начин:

Пастьоризираното и охладено мляко постъпва в сиренарска вана посредством щутцера на пастьоризатора. Ваната е предварително подгответа с полиетилен и цедило. За подсирирането се заготвят предварително и се добавят в млякото сиренарска закваска, разтвор на калциев двухлорид, сирищна мая. Посочените подсираващи съставки сухи и течни се съхраняват се съхраняват в хладилник. Подсирирането на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34 °C при температура на въздуха в помещението 18-20 °C. Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож. Изтегля се полиетиленена и отделената сироватка от сиренарската вана чрез шланг и щутцер на стената и се събира в съдове.

➤ Пресоване на сиренината

Самопресоването продължава около 15 мин. след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се цедилото и се поставят тежести.

➤ Нарязване и осоляване

Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално. Нарязаните парчета, оставени върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се изкривяват. Предварителното осоляване става в саламура. Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

➤ Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии. Поставят се реквизити за партидата и проследяването й. За да се вдигне киселинността, преди заливане на сиренето със саламура, кутиите престояват в обособена зона за целта, наредени на стелажа. Сиренето престоява там едно до две денонощия. Зоната осигурява нужното място, температура и време за престой на сиренето там, до вдигане на киселинността до 190-200 0T. След достигане на нужната киселинност сиренето в кутиите се залива със саламура (съдържание на сол, начин на приготвяне, контрол и инструкции- в ТД на продукта). През външната врата на работното помещение кутиите се пренасят в склада за зреене в продължение на 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 140C. Преди преместването й на всяка опаковка се поставя етикет с нужните реквизити с помощта на етикетираща везна. Процедурата се извършва в работната зала във време, когато няма производствен процес. Стойностите на киселинността по време на процеса на зреене се следят с периодични замервания по метода на титруването. Нужният резерв от нови пластмасови кутии за сирене се съхранява в горната самостоятелна част на склада за опаковки. Складът е самостоятелна, обособена част с шубер от външната страна за доставка и врата от вътрешната страна за вземане на нужните дневни количества.

➤ Съхранение на сиренето

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция. Използва се закрито транспортно средство. Сиренето се охлажда и се съхранява при температура 2-4 градуса. Температурата се следи, записва и архивира. Складът за съхранение е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 4-5 дни продукция преди експедирането ѝ.

➤ Разфасоване на сиренето

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта, основно в пластмасови кутии по 8.0 кг. и 4.0 кг. Опаковането на единични бучки сирене, ще се извършва в работната зала, когато там няма производствен процес. Бучките се изваждат от кутията, оцеждат се на плота, поставят се във вакуум пликове и се пренасят до масата 28 с помощта на количка за вътрешен транспорт и каса. Опаковат се на машината и се поставят в склада за готова продукция. Опаковъчните материали се съхраняват в склада. Освободените кутии от сиренето се измиват в миялното помещение.

➤ Експедиция

Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната продажба за деня. Използват се кофите от 8.0 кг. и 4.0 кг., като групови опаковки. Експедицията се извършва през врата на помещение. Съхранение и процедури по експедиция на готова продукция не се планират в деня, когато се произвежда кисело мляко и по конкретно по време на неговото охлажддане.

**Производство на кисело мляко**

➤ Термична обработка на млякото

Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 92-94°C, задържа се на тази температура 20 мин. и се охлажда до температура 450C. Добавя се предварително приготвената директна закваска при равномерно разбъркване.

➤ Дозиране на овче мляко

За опаковане на киселото мляко ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки от 0.5 и 1.0 кг. Опаковките ще са с „щрак” капаци, които не изискват машинно затваряне и гарантират ненарушаване на опаковката до достигането и до клиента. На опаковката се поставя се поставя устойчив етикет с нужните търговски реквизити и логото на производителя. Етикетирането ще става още на празните опаковки, предварително, в работната зала на подвижната маса. За своевременно разфасоване се използва дозатор (пистолет) за разливане на млякото в опаковките. Опаковките са наредени в каси, а касите се поставят на количките за вътрешен транспорт, с които се транспортират в термостатната камера и след това в хладилника. Дозаторът се прикачва към пастьоризатора в момента на разфасоване. За ръчните процеси, в които оператора има досег с опаковките е предвидено същият да използва лични предпазни средства- в случая маска за уста и ръкавици за еднократната употреба. Опаковките се съхраняват в склада. Вкарват се в производственото помещение през вътрешната му врата без групова опаковка. За приемане на опаковки и отделяне на груповата им опаковка се спазват процедурите и хигиенните практики на предприятието. Следва се процедурата за манипулация с отпадъчни материали на предприятието.

➤ Заквасване на млякото

Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите стоят върху специалните за целта колички, с които се транспортират по целия технологичен път. Така пълните каси се поставят в термостатната камера на една или няколко колички. Термостатната камера е оборудвана с електрически циркуационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44+/-20 °C. Там млякото престоява 2.5-3.5 часа, след което се премества за охлаждане до температура 2-4 0C в помещение VII.

➤ Съхранение на работата

В хладилния склад млякото се охлажда до 2-4 0C. Охлаждането започва при достигната киселинност 75-800T (4.5-4.7 pH). Продължителността на охлаждането е 3-4 часа. След първите 1-2 часа температурата трябва да е 200°C и киселинност 1000T. Охлаждането продължава до температура 2-60° C и киселинност 1200T. Хладилния агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от внесеното мляко за кратко време. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство в процесора на таблото за управление.

➤ Реализиране на киселото мляко

Реализирането на киселото мляко се предхожда от маркировка и поставяне на етикет и стикер. Тези процеси се извършват още на празните опаковки, предварително в работната зала на подвижната маса. На всяка опаковка се поставя устойчива маркировка с нужните реквизити: партиден номер, срок на годност. Използват се каси, като групова опаковка. За измиването им преди вкарване в работната зала е предвидено миялно помещение, оборудвано за целта.

### Производство на кашкавал

➤ Подсирване на млякото

За производство на кашкавал се използват млека с по-висока киселинност или се предприемат технологични мерки (биологично зреене) за нейното повишаване до стойности, описани. Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65-66°C, в пастьоризатора- охладител изчаква се времето на задръжка и се охлажда в него посредством проточна студена вода в охладителния блок на пастьоризатора до температура до 340C. Подсирването се извършва, както при производство на сирене.

➤ Пресоване на сиренината

Самопресоването се извършва в сиранарската вана и продължава няколко минути. При пресоване в едно цедило за цялата сиранарска маса, то се подгъва и закрепва с плоскости. Оформя се ръчно във вид на пита с дебелина 7-8 см.

➤ Нарязване на сириинината

Сириинината се нарязва на ивици широки 10 см., които се отделят една от друга и се отставя за чередизация от 60 до 120 мин. Така получените ивици се нарязват на резени с дебелина 2-3 мм. с електрическа резачка.

➤ Изпарване

Нарязаните ивици се потапят на порции от 2-3 кг. в загретия до 72-75 °C солов разтвор. Паренето продължава до достижане на температура в центъра на парената маса 63-65 °C.

Съдът за изпарване е самостоятелно съоръжение, в което загряването става посредством водна риза и ел. нагревател.

➤ Омесване и формоване

Ръчни процеси. Използва се подвижна маса с плот. За формоване на кашкавала се използват правоъгълни пластмасови форми.

➤ Предварително сушене на кашкавала

Формите с кашкавал се нареждат на стелаж. Стелажът осигурява нужното технологично време и място за процеса.

➤ Зреене на кашкавала

Кашкавалените пити след предварително изсушаване и осоляване се опаковат поединично във вакум пликове. Вакумираните пити се пренасят с помощта на каси в хладилния склад за зреене

### Производство на масло

За производство на масло се използва сметана, получена от стандартизиране на млякото при производство на сирене, кашкавал или кисело мляко. Количество са сравнително малки и процесите по преработката и до добиване на краен продукт – масло се извършват в работната зала във време,

➤ Отсметняване на млякото

Част от преработваното за деня мляко се загрява до температура 35-40 °C и се отсметнява чрез сепаратор преди процеса на пастьоризация

➤ Пастьоризация на сметаната

Сметаната се пастьоризира до температура 95°C и се охлажда до 219-20°C. Процесът се извършва в пастьоризатора.

➤ Избиване на сметаната

Сметаната се избива в маслобойка като процеса на избиване продължава 45-50 минути.

➤ Пробиване и обработване на маслото

Маслото се промива в маслобойката, двукратно, с вода. Полученото масло се изважда от маслоизготвителя и се разфасова ръчно.

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

С инвестиционното предложение се предвижда инсталиране на мобилна мини мандра на площ 50 кв. м. за преработка на мляко за производство на сирене и кашкавал. Обекта за преработка на мляко ще е разположен в модулно хале, поставено на площадка – част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е изграден по подходящ начин, непозволяващ достъп до външни хора и животни. Не се налага нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

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

Срокът за който се очаква да бъде изграде и въведен в експлоатация обекта ще бъде около 12 месеца. Предвид обстоятелството, че изграждането и функционирането на мандрата не е свързано със значителни промени в условията на средата възстановяването на имота към първоначалното му трайно предназначение е напълно възможно и не би изисквало значителни разходи.

## **6. Предлагани методи за строителство.**

Обекта за преработка на мляко ще е разположен в модулно хале, поставено на площадка – част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е изградан по подходящ начин, непозволяващ достъп до външни хора и животни.

Работното хале /модул/ е габаритни размери 3,40x12,08 метра и височина 2,70/2,90 метра. Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на сироватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоваряне на опаковъчни материали, както и за реализация на готова продукция. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелостенни тръби. Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40x60мм. Над решетката е положен хидрофобен шперплат 21 мм. и саморазливен под. Стените на халето са изградени от PVC термопанели отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел – хоризонтален с дебелина 40мм. и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междина. В междината са поместени всички комуникации – електричество, вода, хладилни тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални сусъзи в бяла PVC тръба. Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация. Дограмата е алюминиева в бял цвят. Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Също така са предвидени защитни устройства на входовете и изходите на предприятието. Ъглите са покрити с профили, а в работното помещение са с антибактериален бял силикон. Модулът е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване. Водните и канализационни връзки са над терена и са разглобяеми. Основното количество топлина за мандрата се осигурява от електрически загревател, с топлинна мощност 30 Kw. Общата инсталацирана ел. мощност на мандрата е до 45 Kw трифазно. Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 40-50%.

## **7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.**

Местоположението на терена и съществуващото ползване е подходящо за реализиране на ИП и отговаря на критериите за определяне на характеристиката на предлаганите дейности и технологии по обем, производителност, мащабност, взаимовръзка и кумулиране с други предложения, ползване на природни ресурси, генериирани отпадъци, замърсяване и нарушения на околната среда, както и риск от инциденти;

Разположението и конфигурацията на площадката съответстват на предстоящото предназначение на обекта.

## **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.**

Инвестиционното предложение не попада в границите на защитените територии в смисъла на Закона за защитените територии, както и в обхвата на защитените територии от екологична мрежа Натура 2000. Най-близко разположени са - 33 BG 000132 „Родопи Източни“ за опазване на природните местообитания на дивата флора и фауна, обявена със Заповед № 267/31.03.2021 на Министъра на околната среда и водите.

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

Няма да бъдат засегнати съседни имоти.

**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.**

В близост до площадката няма санитарно-охранителни зони на питейни водоизточници.

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

Електрическата инсталация на преместваемия обект за преработка на мляко и млечни продукти ще изгради като мрежа TN-S с кабели СВТ. Сечението на кабелите са определени по допустимо загряване и допустима загуба на напрежение. Захранването на сградата се осъществява чрез кабел НН тип САВТ 4x35 мм<sup>2</sup> с дължина 150 м, от новоизградения трафопост от Електромерно табло до Главно Разпределително Табло на сградата. Захранването ще се извърши от стандартизиран трансформаторен пост тип МТТ, оразмерен с мощност на ТМ до 50 kVA монтиран в сервитутна зона на ст № 62 извод СрН „Пелин“.

Обекта ще е водоснабден с питейна вода съгласно договор за предоставяне и получаване на услуга с ВиК ООД, гр. Кърджали.

Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е 0,2-0,3 м<sup>3</sup> дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, като водите евентуално биха могли да бъдат замърсени с мазнини. Другият с обем 0,3-0,4 м<sup>3</sup> дневно служи за индиректно охлаждане на овчето мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи и животни. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. В работните помещения са предвидени два броя двойни сифони. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустят в предварително положен на площадката канал. За изгребване и транспортиране на отпадъчните води е сключен договор за услуга с „МОБИ ДИК“ ЕООД.

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

Всички изискуеми документи съгласно Закона за устройство на териториите.

**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:**

Инвестиционното предложение ще се реализира в поземлен имот ПИ № 55751.12.639 по ККР на с. Пелин, общ. Крумовград, обл. Кърджали“, с площ на имота 5006 кв.м. с начин на трайно ползване – за животновъдна ферма. Всички дейности ще се осъществяват единствено и само в границите на отредената площадка. Не се налага ползването на допълнителни площи.

Инвестиционното предложение не съдържа обекти или мероприятия, които да доведат до поява на нови, значими по количество замърсители в разглежданата територия. Изграждането на обекта няма да доведе до значими негативни изменения в състоянието на ландшафта. Територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита – **не се засягат**.

#### **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:**

Реализирането на инвестиционното предложение няма да окаже отрицателно въздействие върху здравето на населението в района.

Характерът на инвестиционното предложение не е свързан с промяна на вида, състава и характера на земните недра и ландшафта. Не се очакват негативни въздействия върху компонентите на околната среда.

- 1. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.** Инвестиционното предложение не попада в границите на защитените територии в смисъла на Закона за защитените територии, както и в обхвата на защитените територии от екологична мрежа Натура 2000. Най-близко разположени са -33 BG 000132 „Родопи Източни“ за опазване на природните местообитания на дивата флора и фауна, обявена със Заповед № 267/31.03.2021 на Министъра на околната среда и водите.

- 2. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от рисък от големи аварии и/или бедствия.**

При работата на обекта няма да се отделят вредности, както в работната, така и в околната среда, над допустимите норми.

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

#### **Въздействие върху земеползването:**

Терitoriален обхват: малък

Степен на въздействие – незначителна

Честота – постоянна

Продължителност – за експлоатационния период на обекта  
Възможност за възстановяване – да, след преустановяване на дейността

**Въздействие върху водите:**

Териториален обхват - малък  
Степен на въздействие – не се оказва въздействие  
Продължителност – за експлоатационния период на обекта  
Възможност за възстановяване – да, след преустановяване на дейността  
Кумулативно и комбинирано въздействие - няма

**Въздействие върху почвата:**

Териториален обхват: малък  
Степен на въздействие – ниска  
Продължителност – за експлоатационния период на обекта  
Възможност за възстановяване – да, след преустановяване на дейността  
Кумулативно и комбинирано въздействие – няма

**Въздействие върху земните недра:**

Не се очаква

**Въздействие върху ландшафта:**

Териториален обхват - малък  
Степен на въздействие – запазва харектера си на антропогенен  
Честота - постоянна  
Продължителност – за експлоатационния период на обекта  
Възможност за възстановяване – да, след преустановяване на дейността  
Кумулативно и комбинирано въздействие – няма

**Въздействие върху минералното разнообразие:**

Не се очаква

**Въздействие върху биологичното разнообразие и неговите елементи:**

Териториален обхват - малък  
Степен на въздействие – незначителна  
Честота - постоянна  
Продължителност – дългосрочна  
Възможност за възстановяване – да, след преустановяване на дейността  
Кумулативно и комбинирано въздействие – няма

Въздействие върху защитените територии на единични и групови паметници на културата:

Не оказва въздействие

- 4. 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.).**

Обхвата на въздействието е локален.

## **5. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.**

Въздействието от експлоатацията на обекта е сведена до минимум, по отношение на атмосферния въздух, водите, отпадъците, вредните физични фактори, биоразнообразието, въздействието е минимално и обратимо.

Възможни вредни въздействия могат да бъдат реализирани при форсажорни обстоятелства, свързани с природни бедствия и катастрофи, както и от действия предизвикани от субективни фактори.

## **6. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.**

Краткотрайно, рядко, обратимо отрицателно въздействие.

## **7. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.**

Не се очаква.

## **8. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.**

При взимане на конкретни мерки при реализацията на инвестиционното предложение ще се намали до минимум възможния негативен ефект.

## **9. Трансграничният характер на въздействието.**

Предвид географското разположение на имота не се предполага трансграничният характер на въздействията.

## **10. 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**

Мерки, касаещи изграждането и реализацията на инвестиционното предложение:

- Опазване на площадката от замърсяване с горива и масла от работещата транспортна техника при реализиране на обекта. При установен теч, техниката да се обезопаси, като се осигури събиране на маслото в подходящи съдове;
  - периодично извозване на отпадъците;
  - Осигуряване на работно облекло за персонала;
  - Доставка на пожарогасители ;
  - Подготовка и обучение на квалифициран обслужващ персонал с цел недопускане на аварии и свързаните с тях замърсявания на компонентите на околната среда.

## **V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.**

В изпълнение на чл. 4 от Наредбата по ОВОС, възложителят е информирал кмета на общ. Крумовград и засегнатото население.

**Прилагам:**

- Извадка от прикачени документи с вх.№ 1/18.02.2022 г. до Община Крумовград за уведомяване на заинтересованите лица и общественост
- Становище на „Електроразпределение Юг“ ЕАД
- Становище на Българска агенция по безопасност на храните и горите за съответствие на технологична схема за изграждане, реконструкция, модернизация на обекти за преработка и/или обработка на сурово мляко
- Скица на поземлен имот № 15-1145565-21.10.2021г.
- Нотариален акт;
- Договор за предоставяне на услуга-доставка на питейна вода
- Договор за услуга за почистване на септична яма с „Моби дик“ ЕООД
- Електронен носител – 1 бр.

