**ДО**

 **ДИРЕКТОРА НА**

 **РИОСВ ПЛОВДИВ**

**Относно: Ваше писмо № ОВОС-765-5 от 12.06.2020г.**

**И С К А Н Е**

**за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС)**

от **ЗП БОРИСОВА**

**УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ДИРЕКТОР,**

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за ново инвестиционно предложение: **„Обикт за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет 500 л/дневно“** в имот № 47086.501.431, с. Маноле, община Марица, област Пловдив

 (посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)

|  |
| --- |
| Прилагам: |
| 1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда от наредбата – един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител. |
| 2. Документи, доказващи осигуряване от възложителя на обществен достъп до информацията по приложение № 2 към чл. 6, ал. 1 от наредбата и предоставяне на копие на хартиен и на електронен носител на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства съгласно изискванията на чл. 6, ал. 9 от наредбата. |
| 3. Информация относно обществения интерес, ако такъв е бил проявен по реда на чл. 6, ал. 9 от наредбата, в т.ч. получени писмени становища от заинтересувани лица, жалби, възражения или предложения, протоколи от проведени срещи и др. от осигурения от възложителя обществен достъп до информацията по приложение № 2 към чл. 6. |
| 4. Оценка по чл. 99а ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 ЗООС) – един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител. |
| 5. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 ЗООС) –един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител. |
| 6. Документ за платена такса. |
| * Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
 |
| * Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
 |

**Приложение № 2**

 **към чл. 6**

**Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС**

Изготвена съгласно Приложение № 2 към чл. 6 на Наредба за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда , приета с ПМС № 59 от 07.03.2003 г. /обн. ДВ. бр.25 от 18 Март 2003г., посл. изм. и доп. ДВ бр. 12 от 12.02.2016 г./ и във връзка с писмо № ОВОС-765-5 от 12.06.2020г. на директора на РИОСВ-Пловдив

Инвестиционното предложение се явява разширение на дейност попадаща в обхвата на на т.7, буква „в“ от Приложение № 2 от Закона за опазване на околната среда и на основание чл.93, ал.1, т.1 от същия закон подлежи на преценка на необходимостта от извършване на ОВОС.

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

**II. Характеристика на инвестиционното предложение:**

1. **Резюме на предложението**

Инвестиционното предложение представлява: „ОБЕКТ ЗА ТЪРГОВИЯ И ПРЕРАБОТКА НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ПРЕРАБОТКА НА МЛЯКО С КАПАЦИТЕТ 500 Л/ДНЕВНО“ в имот № 47086.501.431, с административен адрес: ул.4-та № 12, с. Маноле, община Марица. Предмет на проекта е осигуряване на необходимите условия за обработка и/или преработка на сурово мляко, което е добито от животновъдната ферма, собственост на Възложителя, съобразно условията на Наредба № 26/ 14.10.2010 /Обн. ДВ.бр.84 от 26.10.2010г. / за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, чрез изграждане на Обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет 500 л. мляко дневно. Обекта е вет. рег. номер 41380134, на предварително съгласувана с ОДБХ и гл. архитект на общината, площадка.

Модулът ще бъде изграден от метална конструкция, като стените ще бъдат от РVС термопанели, отговарящи на условията за предприятие за хранително-вкусовата промишленост. Таванът ще бъде изпълнен от два пласта термопанел – хоризонтален с дебелина 30 мм и покривен. Отвън халето ще е облицовано с втори термопанел.

В обекта ще се преработват до 500 л/ден мляко, добито от животни, собственост на възложителя, като ще се произвеждат сирене, кашкавал и кисело мляко.

ПРОИЗВОДСТВЕНА СГРАДА:

Работното хале / модул / е с обща заета площ е 41.00 кв.м.

 Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали. Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелостенни тръби. Има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40 х 60 мм. Над решетката е положен под пригоден за хранителен обект.

Стените на халето са изградени от PVC термопанели отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел - вътрешене хоризонтален и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междина. В междината са поместени всички комуникации - ел. вода, хладилни тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални спусъци в бяла PVC тръба.

Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация.

Дограмата е алуминиева, предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Предвидени са защитни устройства.

Ъглите са покрити с профили, а в работното помещение са с антибактериални лайсни.

Всички фуги са попълнени с полиуретан и антибактериален бял силикон.

Модула представлява самостоятелна конструкция, той е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване.

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

Възложителят на настоящото инвестиционно предложение е собственик на ПИ 47086.501.431 Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи или одобрени дейности в обхвата на въздействие. Чрез реализиране на инвестиционното предложение ще се осигури преработка на млякото, произвеждано от собствена животновъдна ферма на възложителя, което е най-добрия вариант за реализацията на млякото и затваряне на цикъла на производство. По този начин ще се предлага на крайния клиент качествен продукт на много по-добра цена.

За реализиране на инвестиционното предложение е необходимо издаване на разрешение за поставяне по реда на Закона за устройство на територията от община Марица

1. **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.**

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи или одобрени дейности в обхвата на въздействие. Чрез реализиране на инвестиционното предложение ще се осигури преработка на млякото, произвеждано от собствена животновъдна ферма на възложителя.

1. **Подробна информация за разгледани алтернативи.**

Възложителят на инвестиционно предложение е собственик на имота, в който то ще бъде реализирано

 Предвидено е инвестиционното предложение да се реализира в имота защото:

- имотът е собственост на възложителя;

- Възложителя е собственик на животновъдна ферма и притежава собствени животни, суровината от които на този етап предава на други по-големи фирми преработватели. С Реализация на ИП ще се постигне по-добра цена на суровината за производителя и по-конкурентна цена и качество на крайния продукт за потребителя.

- местоположението на площадката е подходящо избрано от гледна точка на пътно-транспортната обстановка и отдалеченост от населеното място.

- в съседство няма обекти подлежащи на защита;

- теренът е в съответствие с изискванията за екологична безопасност;

- районът е с добре изградена инфраструктура;

Поради всичко гореизложено, не се разглеждат други алтернативи по отношение на местоположението на площадката.

Местоположението и площта на имота позволяват реализирането на бъдещия обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет 500 л/дневно.

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

Прилагаме скица, показваща границите на инвестиционното предложение, даваща информация за физическите и природните характеристики на обекта.

Обектът е предвиден за ситуиране в с. Маноле, общ.Марица, обл.Пловдив Имотът е урбанизиран съгласно приложената скица към документацията.

Имотът, в който е предвидено да се реализира инвестиционното предложение, не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и защитени зони от мрежата „Натура“, определени съгласно Закона за биологичното разнообразие. Най-близко разположената защитена зона е защитена зона от Европейската екологична мрежа „Натура 2000“ е BG0000429 „Река Стряма

Инвестиционното намерение не засяга територии за опазване на обектите на културното наследство.

Не се налага промяна на пътната инфраструктура. Достъпът до имота ще става през съществуващата прилежаща улица от запад на имота, която е с трайна настилка за транспортните средства.

Имотът, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на чл. 5 от Закона за защитените територии.

Реализирането на инвестиционното предложение ще се извърши съгласно одобрен технически инвестиционен проект и условията, определени от компетентния орган- от община „Марица“ и ОДБХ-Пловдив.

**6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет,** *включително на дейностите и съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС*.

В обекта ще се преработват дневно до 500 литра мляко. Млякото ще бъде краве и биволско, добито от животни собственост на инвеститора. Не се предвижда преработване на външни млека.

Обичайно в обекта ще се произвежда един продукт на ден, от единия вид мляко при следната седмична производствена програма:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Млечни продукти | Работни дни вседмицата | Суровина/ ден | Готов продукт /ден |
| 1. Сирене в опаковка кутии 8,0 кг. ивакуум пликове по 1.0 кг. | 5 | 500 л мляко | 70 кг. |
| 2. Кисело мляко в опаковки 0,5 - 1,0 кг | 2 | 300 л мляко | 300 кг |

Произвежданите асортименти ще се редуват по дни, както следва:

Производство на сирене 3 работни дни

Производство на кисело мляко - 1 работен ден.

Производство на сирене - 2 работни дни

Производство на кисело мляко - 1 работен ден.

ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Първична обработка на млякото

Приемане и окачествяване на сурово мляко

Предвидено е млякото да постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено. За целта ще се използват съществуващите във фермата охладителни вани.

 Млякото ще се доставя със специален за целта съд на партиди за конкретното производство и ще се прехвърля в пастьоризатора посредством помпа и млекопровод.

Контрол на суровината:

Използват се резултати с протоколи от изследвания за ОБМ, ОБСК и инхибитори, анализирани от МПП /изкупвача / в съответствие с изискванията Регламент 853/2004 (в случай на преработка на част от добитото във фермата сурово мляко).

Когато фермерът преработва цялото си количество сурово мляко, се използват резултати с протоколи от изследвания на външна акредитирана лаборатория, в съответствие с общите изисквания, определени в приложение III, раздел IX, глава I от Регламент (ЕО) 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храни от животински произход и наредба Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, както следва:

1. най-малко по две представителни проби сурово краве мляко на месец за период от два последователни месеца за извършване на анализ по показателя ОБМ, физикохимични показатели (масленост, точка на замръзване) и за наличието на инхибитори; ^^

2. най-малко по една представителна проба сурово краве мляко на месец за период от три последователни месеца за извършване на анализ по показателя ОБСК, физикохимични показатели (масленост, точка на замръзване) и за наличието на инхибитори

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, осигурена от загревател, която се подава във водната риза на пастьоризатора, окомплектован със спирателна арматура и автоматика.

Пастьоризаторът е тип "сиренеизготвител" и в него се осигурява както пастьоризацията, така и охлаждането до предвидените технологични стойности на температурата.

Млякото се загрява до температура 72-94 оС, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура.

Охлаждането се осигурява с проточна студена вода в охладителната част от циркулационния кръг на пастьоризатора.

Параметрите се контролират от процесор с предварително зададена схема на пастьоризация. Схемата включва температура на пастьоризация, време на задръжка при тази температура и температура на охлаждане. Процесорът е в състояние да поддържа тези параметри, управлявайки котела. Стойностите им са визуализирани на дисплея. При отклонение от тях е предвидена сигнализация.

Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат изтеглени по всяко време.

Води се и „чек" лист, в който се правят записи на ръка за температурата на пастьоризация.

Производство на бяло саламурено сирене V.2.1. Обработка на сиренината

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 72 оС, задръжа се при тази температура 20 - 25 мин. според ТД и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 оС

Данните за температурата се записват в архивиращо устройство.

Млякото се подсирва по описания в ТД начин. За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство.

б) Разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10. Концентрацията на разтвора се определя периодично с ареометър и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид да бъде 15г на 100л мляко;

в) Сирищна мая, разредена с чиста преварена и охладена вода.След прибавянето на маята млякото се успокоява с помощта на бъркалката на съда

Посочените подсирващи съставки се съхраняват, както следва: сухите в шкафа за сухи съставки под плота в лабораторията / а течните в хладилника /.

Подсирването се извършва във сиренарската вана за около 60 мин. при температура 34оС и температура на въздуха в помещението 18 - 20 оС.

Ваната е подготвена с полиетилен и цедило. Полиетилена се използва еднократно а малки колочества от него се съхраняват в шкафа за опаковки

Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож.

След 5 мин, отново с лъжицата, сиренината се обръща и отново престоява 5 -10 мин.

Изтегля се полиетилена и отделената суроватка от сиренарската вана, чрез шланг, свързан с щутцера на ваната и щутцер на стената на пом.!!!, се събира в съдове извън помещението и се използва при храненето на животни, в т.ч.и във фермата. За целта в HACCP на предприятието ще има програма и инструкция за работа.

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 с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м2 за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг.

През време на пресоването плоскостите се поставят върху сиренината така, че да се получат равни по размери форми.

Пресоването е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание 61% +- 1 % , а суроватката киселинност 25 - 35 о Т

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 самостоятелно върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се изкривяват.

Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Саламурата се подготвя в съдовете за солов разтвор, предварително, в работното помещение във времето, когато няма производствен процес. Нужните количества сол за едно правене на саламура са около 4-5 кг, доставят се ежедневно за конкретното производство. Разтворът се пастьоризира периодично според съответната технологична инструкция.

Процесът се извършва в пастьоризатора във времето след приключване на производствения процес.

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии с вместимост 8,0 кг. нетно тегло.

Поставят се реквизити за партидата и проследяването и.

За да се вдигне киселинността, кутиите със сирене / без добавяне на саламура / престояват в затвореното помещение, наредени на стелаж.

Помещението е конструирано така, че да помества и сиренарската вана, която е на колела, което осигурява възможност за измиване и дезинфекция на основното работно помещение след производството.

Стелажът в пом. VII осигурява нужния престой на сиренето там, до вдигане на киселинността.

След достигане на нужната киселинност по ТД, сиренето в кутиите се залива със саламура

Затворените ръчно пластмасови кутии се вкарват в склада , където сиренето зрее при контролирана и автоматично поддържана температура 10 -12 оС.

Стойностите на температурата се записват и съхраняват в архивиращо устройство. Складът за зреене / пом.VIII / е оборудван със стелажи.

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да e в два варианта основно в пластмасови кутии по 8,0 кг. и дребни количества - във вакуум пликове до 1 кг.

 Подготвят се само нужните за продажба количества. Предвижда се разфасованото сирене да е малка част от асортиментната програма, по предварителни заявки.

Производство на кисело мляко Термична обработка на млякото

Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 92 - 94о С или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин и се охлажда до температура 45 оС.

Добавя се предварително приготвената закваска / производствена закваска от предишна партида или приготвена и съхранена в лабораторията / при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД.

Дозиране на млякото

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 винтови или

"щрак" капаци, които не изискват машинно затваряне. Нужната сигурност за ненарушаване на опаковката ще се постигне със стикер от самозалепващо се фолио, поставен на капака и опаковката заедно. Стикера ще носи част от нужните търговски реквизити и логото на производителя.

За своевременното разливане на млякото в опаковките се използва ръчен дозатор с производителност 300 оп.

Дозатораът 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 еднократна употреба.

Заквасване на млякото

Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите стоят върху специални за целта колички с които се транспортират по целия технологичен път.

Така пълните каси се поставят в термостатната камера на две колички по 10 каси. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркулационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44 +/- 2 оС. Там млякото престоява 2,5 - 3,5 часа, след което нагряването се преустановява.

Отваря се врата на термостатната камера към работната зала за предварително охлаждане на въздуха и продукта. Млякото престоява така около 20 - 30 мин. После се премества за охлаждане.

Съхранение на млякото

В хладилния склад пом. IX млякото се охлажда до 2 - 4 о С.

Охлаждането започва при достигната киселинност 75 - 80 о Т / 4,5 -4,7 pH /. Продължителността на охлаждането е 3 - 4 часа. След първите 1 - 2 часа температурата трябва да е 20 о С и киселинност 100 о Т. Охлаждането продължава до температура 2 - 6 о С и киселинност 120 о Т.

Хладилния агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от внесеното мляко за кратко време и да не позволи промяна на температурата на съхранение на готовия продукт в склада.

Реализиране на кисело мляко

Реализирането на киселото мляко се предхожда от маркировка и поставяне на етикет и стикер. Тези процеси се извършват непосредствено след разливането и опаковането на млякото. На всяка опаковка се поставя устойчива маркировка с нужните реквизити: партиден номер, срок на годност.

Използват се полиетиленови торбички, като групови опаковки.

ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ

Измиването на оборотния амбалаж, който е само за вътрешна употерба става както следва

- Измиването на касите за вътрешен транспорт на мляко, става в работното помещение , след приключване на производствения процес. Касите остават за оцеждане в помещението и се съхраняват в термостатната камера до следващото производство.

ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миещите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф в санитарното помещение, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовете на производственото помещение и санитарния възел.

Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

Основното технологично оборудване в обекта е сведено до: пастьоризатор, сиренарска вана, дозатор за мляко. Отпадъчните води ще се заустват в изгребна яма, която ще се изгради в рамките на имота, като водонепропосклива шахта и ще бъде почиствана съгласно сключен договор с лицензирана фирма

ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОТОЦИ

Основните технологични потоци са :

- приемане на суровото мляко;

- приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;

- производство на сирене;

- производство на кисело мляко

- експедиция на готовата продукция

При разположение на производствените помещения не е допуснато кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция при спазване на поточността на производствения процес. Технологичното оборудване е произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията са корозионно устойчиви от действието на киселини, основи и издържат на постоянно измиване и дезинфекция.

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

Транспортното обслужване на ПИ с идентификатор 47086.501.431 по КК и КР на с. Маноле, Община „Марица“, предмет на инвестиционното предложение, се осъществява от осъществява от общински път, разположен западно от имота. Пътят е с трайна настилка за транспортните средства и е част от уличната регулационна мрежа на село Маноле. Не се налага промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

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

След необходимата процедура в РИОСВ за преценка необходимостта от ОВОС съвместно с преценка на необходимостта от оценка на съвместимост с предмет и цели на опазване на защитената зона и получаване на Решение по проведената процедура, ще се предприемат действия за одобряване на инвестиционен проект. Програмата за дейностите включва няколко етапа.

* Съгласно изискванията на ЗУТ ще бъдат изготвени технически проекти по необходимите части, които ще се съгласуват и одобрят от главния архитект на Община „Марица“, който ще издаде и разрешение за за изграждане на сладкарски цех.
* Намерението на инвестироа е да кандидатства за финансиране по Европейски програми за реализация на цеха. След като бъде одобрен изготвения бизнес план и проекта се одобри от одобряващия орган, след осигурено финансирането, тогава ще започне изграждането на инвестиционното предложение.

Организацията на дейностите по време на реализацията е свързано с обособяване на площадка за временни дейности в самия имот, което ще гарантира опазването на останалата част от имота и съседните земи и почви.

По време на експлоатацията на обекта съседните земи и почви не са застрашени от замърсяване.

**9. Предлагани методи за строителство.**

Не се предвижда строителство. Мобилната мандра представлява един контейнер, закупен от фирма производител на такива съоръжения и монтиран в имота с разрешение за поставяне издадено то гл. архитект на община Марица.

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

Електрическо захранване и енергии

Електроснабдяването на обекта ще се осъществи от електропреносната мрежа в района. Основното количество топлина за мандрата се осигурява от загревател включващ два газови / котела, всеки с топлинна мощност 28 Kw. Използват се стандартни битови бутилки за газ пропан-бутан по 10 кг. Бутилките стоят в отделен шкаф. Предвиден е газ анализатор за ппредотвратяване на пропуски и изтичане на газ в помещенията и околната среда. Загревателя е оборудван с нужната арматура.

Общата инсталирана ел. мощност е до 15 Kw. Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 30 - 40 %.

Вода и канализация

Обекта ще е водоснабден с питейна вода от водопроводната мрежа на населеното място на местното ВиК дружество, съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е около 0,15 - 0,2 м3 дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване. Другият с обем 0,3 - 0,5 м3 дневно служи за индиректно охлаждане на мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни.

Заустването на отпадъчните води ще става в безотточна изгребна яма изградена в имота. При напълване ямата ще се почиства от специализирана фирма и ще се извозва до ПСОВ.

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

Не се планира постоянно съхранение на отпадъци на площадката.

Не се очаква да се генерират строителни отпадъци, притежаващи опасни свойства. Обектът не може да се охарактеризира като замърсена площадка.

Монтирането на обекта не е свързано с генериране на строителни отпадъци.

По време на експлоатацията на обекта ще се генерират следните видове отпадъци:

* отпадъци с код 02 05 01 – материали, негодни за консумация или преработване

–представлява суроватка, отделена при производството на сирене и кашкавал. Същата ще се предава на местни животновъди за използването й за храна за животни;

* отпадъци с код 15 01 02 – пластмасови опаковки – бракувани и негодни за употреба опаковки, които ще се събират разделно и предават въз основа на сключен договор със специализирана фирма за последващо оползотворяване;
* отпадъци с код 20 03 01 – смесени битови отпадъци, които ще бъдат събирани в контейнери и ще се извозват от сметосъбиращата фирма, обслужваща община Марица.

Заустването на отпадните водни количества ще става във водоплътна изгребна яма, която при напълване ще се извозва от специализирана фирма до ПСОВ.

При производствените дейности ще се генерират технологични отпадъчни води от измиване на оборудването и подовете, които ще се заустват в изгребна яма, която ще се изгради в рамките на имота и ще бъде почиствана съгласно сключен договор с лицензирана фирма

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

Б/ по време на експлоатацията

* Недопускане замърсяване на подпочвените води
* Регламентиране и устройване на местата за събиране на отпадъците;
* Контрол върху отпадъците

Не се очаква негативно въздействие върху качествата на повърхностните и подземни води в района.

Не се очаква наднормени нива на шум в следствие реализацията на обекта. Няма източници на вибрации.

**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).**

Не се предвиждат други основни дейности, освен описаните.

Инвестиционното предложение включва всички дейности, които съпътстват едно такова инвестиционно предложение – осигуряване на необходимите количества ел.енергия и вода. Няма да има други дейности, свързани с добив на баластра, водопровод, пренос на ел. енергия, жилищно строителство или други дейности, които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда.

Не се налага изграждането на сондажен кладенец и няма такъв изграден в имота.

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

Необходимите други разрешителни, след приключване на процедурата по реда на Глава VІ от ЗООС, свързани с инвестиционното предложение, са описани в т. 8 - Програмата за дейностите.

- Одобряване на технически инвестиционен проект от Община „Марица“;

- Разрешение за строеж от Главен архитект на Община „Марица“ – Пловдив;

- Разрешение от Областна дирекция по безопасност на храните – Пловдив;

- Удостоверение за въвеждане в експлоатация – от Община „Марица“ – Пловдив;

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

Комфорта на околната среда е съвкупност от природни фактори и условия, съчетание на природни образувания и географски дадености (релеф, растителност, водни пространства, оптимална температура, влажност на въздуха и др.).

Изграждането на мобилната мандра няма да създаде дискомфорт, изразяващ се в раздразнение и неудобства към факторите на околната среда и населението, определени посредством предвидените мероприятия по реализирането на обекта.

При правилно изпълнение на залегналите дейности по реализация на строителството няма да възникнат ситуации, свързани с отделяне на емисии замърсяващи въздуха и/или подземните води, както и генериране на опасни отпадъци и създаването на дискомфорт на околната среда.

Не се очаква влошаване на екологичното състояние на флората и фауната в района, тъй като няма източници на замърсяване на въздуха, почвите и водите при стриктното спазване на технологичните процеси, т. е. не се очаква да настъпи дискомфорт на околната среда след реализиране на инвестиционното предложение.

**16. Риск от аварии и инциденти.**

Като цяло от реализацията на инвестиционното намерение не се очакват риск от аварии и инциденти.

**III. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

**1. 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.**

Прилагаме скица, показваща границите на инвестиционното предложение, даваща информация за физическите и природните характеристики на обекта.

Обектът е предвиден за ситуиране в с. Маноле, общ.Марица, обл.Пловдив. Имотът е урбанизиран съгласно приложената скица към документацията.

Имотът, в който е предвидено да се реализира инвестиционното предложение, не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и защитени зони от мрежата „Натура“, определени съгласно Закона за биологичното разнообразие. Най-близко разположената защитена зона е защитена зона за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна BG0000429 „Река Стряма“, приета с Решение № 122/02.032007 г. на Министерски съвет (ДВ, бр. 21/2007 г.).

Инвестиционното намерение не засяга територии за опазване на обектите на културното наследство.

Въз основа на представената информация и на основание чл. 31 от ЗБР и чл. 2, ал. 1, т. 1 от Наредбата по ОС в хода на процедурата по ОВОС ще бъде извършена и преценка за вероятната степен на отрицателно въздействие на инвестиционното предложение върху предмета и целите на опазване на най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ – BG0000429 „Река Стряма“.

Имотът, предмет на инвестиционното предложение, не попада в границите на защитени територии по смисъла на чл. 5 от Закона за защитените територии.

Няма локализирани паметници на културно-историческото наследство.

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

Реализацията на инвестиционното предложение няма да влезе в противоречие с настоящи или бъдещи ползватели на земи в района.

Извън границите на имота, има поземлени имоти, в урбанизирана територия с начин на трайно ползване Ниско застрояване (до 10 m).

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

Имотът е с изградена инфраструктура, има съществуващи водопроводно отклонения и е захранен с електричество.

Характерът на инвестиционното предложение е съвместим функционално с начина на трайно ползване и застроителен режим на имотите в близост.

**4. 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 границите на площадката на обекта и в непосредствена близост до нея няма обявени защитени природни територии по смисъла на ЗЗТ.

Инвестиционното предложение не попада в границите на защитени зони по „Натура 2000”. Най - близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000” е защитена зона “Река Стряма” с код BG0000429.

Инвестиционното предложение поради местоположението, характера и описаните степен и особености на влиянията няма да окаже въздействие върху предмета на опазване в Защитени природни територии и зони.

Не се очаква неблагоприятно въздействие върху здравето на хората в района.

Въз основа на представената информация и на основание чл. 31 от ЗБР и чл. 2, ал. 1, т. 1 от Наредбата по ОС в хода на процедурата по ОВОС, компетентният орган РИОСВ Пловдив ще извърши и преценка за вероятната степен на отрицателно въздействие на инвестиционното предложение върху предмета и целите на опазване на най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ – BG0000429 „Река Стряма“.

Реализацията на проекта няма да се предизвика фрагментация на популациите на видовете, включени в предметите на опазване и влошаване на тяхната структура, както и сукцесионни процеси, водещи до промяна на видовия състав или в условията на средата - химически, геоложки, климатични или други промени. Не се очаква и кумулативен ефект. Мерките за опазване на околната среда, щрихирани в т. ІІ, осигуряват и съхраняването в бъдеще на благоприятно природозащитно състояние на местообитанията и видовете, предмет на опазване в защитените зони. При изграждането и експлоатацията на обекта най-общо можем да очакваме непряко, постоянно и дълготрайно въздействие, без проявления с отрицателен характер върху ключовите елементи на зоните.

С реализацията на инвестиционното предложение не се предполагат значими промени по отношение на структурата и динамиката на популациите на растителните и животински видове в района.

Аналогично и за цялата биота можем да очакваме непряко, постоянно и дълготрайно въздействие, без значими проявления с отрицателен характер върху видовете и популациите в района.

Изцяло ще липсва въздействие върху археологически, исторически и културни паметници.

**4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.**

В резултат от реализирането на инвестиционното предложение и последващата експлоатация не се очаква нарушаване на качеството и регенеративната способност на природните ресурси в района на инвестиционното предложение.

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

Имотът е собственост на възложителя, с изградена инфраструктура е и е обезпечен по отношение на транспортна достъпност. Поради това, не се разглеждат други алтернативи относно местоположение на инвестиционното предложение.

**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 недвижими културни ценности, 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 някои генетично модифицирани организми.**

При експлоатацията на обекта не се очаква да има негативно въздействие върху хората. Процесът на изграждане и експлоатация на обекта ще бъде съобразен с всички норми изисквания и няма да води до значими негативни последици по отношение на околната среда.

Не се очаква отрицателно въздействие върху здравето на хората заети с дейността, тъй като дейността не е източник на вредни вещества, шум, електромагнитни полета или други вредни физични фактори.

Въздействие върху земеделието и материалните активи – няма, тъй като дейността ще се извършва само на предлаганата площадка.

Не се очаква въздействие върху атмосферния въздух и атмосферата, тъй като в обекта няма организирани и/или неорганизирани емисии и прах, които биха повлияли на качеството на атмосферния въздух.

Не се очаква отрицателно въздействие върху водите. Отпадъчните битово-фекални води ще се заустват в безотточна изгребна яма, която ще бъде изградена в имота.

Въздействие върху почвата и земните недра – не се очаква отрицателно въздействие.

Върху останалите компоненти на околната среда - природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи, както и някои генетично модифицирани организми не се очаква въздействие от страна на реализирането на обекта.

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

От представеното писмо № ОВОС–372/2/ от 20.02.2020г., издадено от Регионална инспекция – Пловдив при МОСВ, е видно, че имотът, предмет на ИП, не попада в границите на защитени зони. Въз основа на представената информация и на основание чл. 31 от ЗБР и чл. 2, ал. 1, т. 1 от Наредбата по ОС в хода на процедурата по ОВОС ще бъде извършена и преценка за вероятната степен на отрицателно въздействие на инвестиционното предложение върху предмета и целите на опазване на най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ – BG0000429 „Река Стряма“.

Основните цели са запазване на площта на природните местообитания и местообитанията на видовете и техните популации, предмет на опазване в рамките на защитената зона, както и запазване на естественото състояние на природните местообитания и местообитанията на видовете, предмет на опазване в рамките на защитената зона, включително и на естествения за тези местообитания видов състав, характерни видове и условия на средата.

Няма локализирани паметници на културно-историческото наследство.

Не се очакват отрицателни въздействия по отношение на компонентите на околната среда и здравето на хората.

Въздействието върху околната среда по време на строителството и ползването на строежа, включително защита от шум, се очаква в границите на нормите за подобен вид строежи.

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

Реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже неблагоприятно въздействие по отношение на компонентите на околната среда и здравето на хората. Няма да бъдат засегнати чужди интереси и собственост.

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

Инвестиционното предложение ще се реализира в поземлен имот с идентификатор 47086.501.431 по кадастралната карта и кадастралните регистри на с. Маноле, Община „Марица“, Област Пловдив, който е с площ от 1981 кв.м. и няма да засегне негативно по никакъв начин населението на село Маноле.

Изграждането и експлоатацията на производствения обект не засяга курортни селища, спортни съоръжения, болнични заведения, центрове за рехабилитация и др. заведения за обществено ползване, както и обекти със стопанско предназначение.

**5. Вероятност на поява на въздействието.**

При реализацията на проекта за изграждане на сладкарска работилница няма вероятност за поява на каквито и да е отрицателни или потенциални въздействия, тъй като ще бъдат спазени всички мерки за недопускането им.

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

Продължителността на въздействието по време на експлоатацията на сладкарската работилница е за целия срок на съществуването и функционирането й.

Въздействието върху компонентите на околната среда е характерно за такъв тип обекти. Същото е минимално по време на експлоатацията на обекта, като появата му зависи от поръчките и изпълнението им.

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

Мерките са свързани с опазване на компонентите на околната среда и околните терени от замърсяване и увреждане при експлоатацията на обекта.

-Да не се допуска замърсяване на повърхностните и подземни води от дейностите по реализация на инвестиционното предложение.

-Дасе изгради водоплътна изгребна яма с подходящ обем, като периодично отпадъчните води се извозват от лицендирана фирма до ПСОВ

-Да се сключи договор с „В и К“ оператор за приемане и пречистване на формираните отпадъчни води в съществуваща ПСОВ.

По време на експлоатацията на обекта се предвижда постоянен контрол върху изправността на техниката и връзките между елементите, осигуряване на подходящо работно облекло и лични предпазни средства на работниците.

От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват съществени отрицателни въздействия по отношение компонентите на околната среда и здравето на хората.

**8. Трансграничен характер на въздействията.**

 Реализацията на предложението не предполага трансгранично въздействие.

**Възложител:……….........………………**