Приложение № 6 към чл. 6, ал. 1

*Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда* (Наредба за ОВОС)

(Ново - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ, бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от **12.04.2019 г.)**

ДО

ДИРЕКТОРА НА РИОСВ ПЛОВДИВ

На Ваш изх. № ОВОС-501/2022г.

ИСКАНЕ

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

от „АРГИРОВИ-ЯНА” ЕООД, ЕИК 205141779,

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за инвестиционно предложение: „Изграждане на модулно предприятие за преработка на мляко и търговия с млечни продукти с пречиствателна станция и фотоволтаична централа.” в УПИ XL-за складови дейности, в кв. 132 по плана на гр. Съединение, община Съединение, 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 - **един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.**

2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.- **копие на платежно нареждане.**

3. Оценка по [чл. 99а от ЗООС](https://web6.ciela.net/Document/LinkToDocumentReference?fromDocumentId=2135464783&dbId=0&refId=27262469) (в случаите по чл. 118, ал. 2 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.- **не**.

4. Информация и оценка по [чл. 99б, ал. 1 от ЗООС](https://web6.ciela.net/Document/LinkToDocumentReference?fromDocumentId=2135464783&dbId=0&refId=27262471) (в случаите по чл. 109, ал. 4 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.- **не.**

х Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

х Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

 Желая решението да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 20.04.2022

Приложение № 2 към чл. 6

*Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда* (Наредба за ОВОС)

(Изм. - ДВ, бр. 3 от 2006 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ, бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от **12.04.2019 г.)**

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

II. Резюме на инвестиционното предложение:

„Изграждане на модулно предприятие за преработка на мляко и търговия с млечни продукти с пречиствателна станция и фотоволтаична централа.” в УПИ XL-за складови дейности, в кв. 132 по плана на гр. Съединение, община Съединение, област Пловдив.

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

Инвестиционното намерение предвижда осигуряване на необходимите условия за обработка и/или преработка на сурово мляко, което е добито от съществуващ животновъден обект собственост на инвеститора.

Обекта ще се реализира в част от имот собственост на инвеститора УПИ XL-за складови дейности, в кв. 132 по плана на гр. Съединение, община Съединение, област Пловдив, собственост на ………………, съгласно Договор № РД-50-165/19.03.2000г. вписан с 2457/2000г. Точното местоположение на модулно изградено хале поставено на площадка – част от терен собственост на инвеститора е с географски координати В 42,260568 и L 24.547555. Модулът ще е изграден от метална конструкция.

Производството и всички технологични помещения ще са разположени в ново, модулно изградено хале, част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни. Обща площ на обекта ще е 124 кв.м.

В обекта ще се преработват дневно до 2500 литра краве мляко. Водоснабдяването на обекта се предвижда да се извърши от съществуващата ВиК мрежа.

Електроснабдяването на обекта се предвижда да се осъществява от собствена фотоволтаична централа с капацитет 100kWp, която отговаря на производствените нужди на обекта. Произведената електроенергия ще се използва само за собствени нужди.

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

Дейността има връзка със съществуваща в непосредствена близост кравеферма, намерението е да се използва добитата собствена суровина – мляко.

Така описаните свързани дейности не биха могли да породят кумулиране на въздействията, тъй като връзката е технологична, осигуряваща ресурсно животновъдния цикъл. Изграждането на обекта няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействието му.

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

Не се предвижда използване на природни ресурси по време на строителството.

Дейността не е свързана с експлоатация на земните недра, почвите и биологичното разнообразие.

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

На обекта ще се генерират отпадъци с код 20 03 01 – смесени битови отпадъци от работещите на обекта, които ще се събират в контейнер на площадката, който ще се обслужва от създадената на територията на община Съединение организация по събиране и извозване на битовите отпадъци. Отпадъците ще се събират и предават за транспортиране и оползотворяване на фирми, притежаващи документ, издаден по реда на чл. 35 от ЗУО. Управлението на отпадъците по време на експлоатацията на обекта ще се извършва съгласно Закона за управление на отпадъците и подзаконовите нормативни актове.

Като отпадъчен продукт от производството на млечни продукти – сирене, кашкавал е суроватката.Същата ще се съхранява в цистерна и ще се предава.

Всички отпадъци ще бъдат предавани за третиране на лица притежаващи съответните регистрационни или разрешителни документи съгласно нормативната уредба. ИП не предвижда дейности по третиране на отпадъци.

Отпадни води.

Водоснабдяването на обекта ще се извърши от съществуващата ВиК мрежа. Обекта ще е водоснабден с питейна вода съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Битово-фекалните води от санитарния възел ще се отведат в механично-биологично пречиствателно съоръжение ВIO-15. Производствените отпадни води ще се отведат в мазноуловител,за външен монтаж, а от там в следващо допочистване в пречиствателното съоръжение за пречистване по аеробен начин. Пречистените отпадни води постъпват във водопътен резервоар. Тази вода се събира и периодично се извозва с автоцистерна на фирми, притежаващи документ, издаден по реда на чл. 35 от ЗУО или след дезинфекция с UV лампа се ползва за напояване.

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

Осъществяването на дейността не предполага замърсяване на околната среда, нито вредно въздействие или дискомфорт, при спазване на режимите установени за работа, на обекта.

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

ИП не е свързано с риск от големи аварии и бедствия.

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.

По време на строителството на обекта рискът от инциденти е само за работниците при неспазване на изискванията по охрана на труда. Не съществува риск от инциденти за населението в района.

По време на експлоатацията на обекта няма риск от големи аварии, инциденти и здравен риск за населението и за околната среда в района. Работниците на обекта ще използват специално защитно облекло.

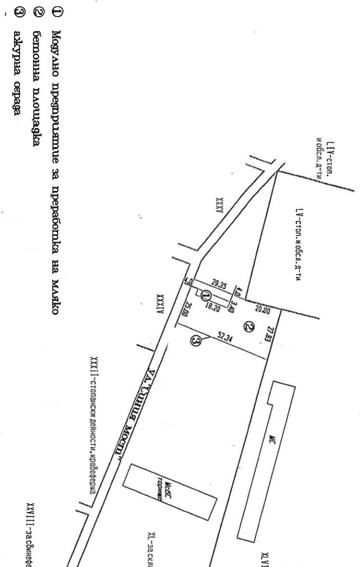
2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.

Инвестиционното намерение ще се реализира в УПИ XL-за складови дейности, в кв. 132 по плана на гр. Съединение, община Съединение, област Пловдив, собственост на ……., съгласно Договор № РД-50-165/19.03.2000г. вписан с 2457/2000г.

Не се засягат обекти подлежащи на здравна защита, санитарно-охранителни зони но водоизточници за питейни или минерални води, обекти на културно-историческото наследство.

Няма трансгранично въздействие.

Няма необходимост от изграждане на нова или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Площадката граничи със съществуваща улица.



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.

ИП не е свързано с употребата и съхранението на опасни химични вещества и смеси.

Инвестиционното намерение ще включи следните дейности:

* Производството и всички технологични помещения ще са разположени в ново, модулно изградено хале, част от терен, собственост на инвеститора. Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.Обща площ на обекта е 124 кв.м.

Производствената сграда се състои от четири части, конструктивно и технологично свързани.

Предвидени са площадки за съхранение на суроватката, отделена при производството на кашкавал и сирене, както и площадка за прием на суровото мляко.

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 от PP панели, годни за хранителната индустрия.

Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. След поставяне на модулите е нужно обратните води да се заустят в предварително положен на терена колекторен канал, около тях.

Водоснабдяването на обекта се предвижда да се извърши от съществуващата ВиК мрежа.

Електроснабдяването на обекта се предвижда да се осъществява от собствена фотоволтаична централа с капацитет 100kWp, която отговаря на производствените нужди на обекта. Произведената електроенергия ще се използва само за собствени нужди.

**Електрическо захранване**

Основното количество топлина за обекта служи за пастьоризация на млякото и се осигурява от електрически котли с топлинна мощност 80 Kw. Общата инсталирана ел. мощност на обекта е до 100 Kw трифазно. Потребляемата моментно зависи от сезона и производствената програма.

**Вода и канализация**

Обекта ще е водоснабден с питейна вода съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. След поставяне на модула е нужно обратните води да се третират по следния начин:

Битово-фекалните води от санитарния възел ще се отведат в механично-биологично пречиствателно съоръжение ВIO-15. Производствените отпадни води ще се отведат в мазноуловител,за външен монтаж, а от там в следващо допочистване в пречиствателното съоръжение за пречистване по аеробен начин. Пречистените отпадни води постъпват във водопътен резервоар. Тази вода се събира и периодично се извозва с автоцистерна на фирми, притежаващи документ, издаден по реда на чл. 35 от ЗУО или след дезинфекция с UV лампа се ползва за напояване.

**Отопление вентилация и климатизация**

В обекта са предвидени нужните складове.

Обезпечена е вентилация на санитарните и производствените помещения с интензивно отделяне на водни пари.

Поради спецификата на разпределението на помещенията, не е приложима общо обемна вентилационна система. Предвидени са осеви странични вентилатори в помещенията. Предвидено е работните помещения да се климатизират с климатична система, монтирана така, че да не насочва въздушната струя директно към открит продукт или суровина. Осигурена е и естествена вентилация. Същата се използва само когато няма производствен процес или открит продукт.

**Технологичен процес.**

ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА

В обекта ще се преработват дневно до 2500 литра краве мляко. Не се предвижда изкупуване на външни млека.

В обекта ще се доставят партиди по 2500 литра мляко, което е филтрирано, охладено и съхранено във съществуващата ферма на инвеститора. Там са създадени условия за измиване и дезинфекция на транспортното средство, с което ще се доставя млякото, както и на разтоварващата помпа и шланговете.

Ще се произвеждат следните асортименти, при разчетната седмична производствена програма:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Млечни продукти | Работни дни  в седмицата | Суровина | Готов продукт / ден | Готов продукт / седмица | Готов продукт / година |
| 1. Сирена в опаковка пластмасови кутии по 8,0 кг.  и вакуум плик по 1.0 кг. | 7 | 1500 л мляко | 220 кг. | 1540 кг. | 79 200 кг. |
| 2. Кашкавал в опаковка вакуумплик по 1.0 кг. | 7 | 500 л  мляко | 45 кг. | 315 кг. | 16 200 кг. |
| 3. Кисело мляко опаковки 0.4 - 0.5 кг. | 5 | 500 л  мляко | 500 кг | 2500 кг. | 180 000 кг. |
| 4. Заквасена сметана в опаковка 0.4 - 0.5 кг. | 2 | 300кг. 30 % /средно/ сметана | 300 кг. | 600 кг. | 31200 кг. |

Първична обработка на млякото. Приемане и окачествяване на сурово мляко.

В обекта ще се преработват до 2500 литра общо, краве мляко на ден.

За целта във фермата е предвидена хладилна техника за съхранението на млякото при 2 - 4 °С.

За ежедневния контрол / всяка партида / на млякото, в помещението за съхранение на мляко, се взема проба. Осигурени са нужните условия за това.

В обекта е предвидена производствена лаборатория в помещение.

Млякото ще се окачествява по показателите: температура, киселинност, физикохимични показатели (плътност, СБО, масленост), бърз тест за откриване на потискащи вещества и ферментационна проба, по съответните методики. Млякото не се подава към пастьоризатора, преди да е получен отрицателен резултат от теста инхибитори.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията.

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол на обекта.

Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожава в екарисаж. Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г.

За целта инвеститорът ще сключи договор с екарисаж. В HACCP плана ще има разписана програма за тази дейност. За унищожените количества се съставят нужните протоколи. За микробиологични показатели на суровина и готова продукция, операторът ще сключи договор с външна оторизирана лаборатория.

**Разтоварване на млякото**

Ако резултатът от пробата за наличие на инхибитори е отрицателен и млякото отговаря на заложените в ТД на продукта физикохимични показатели, се насочва към танка за съхранение поз. 1 и след това към пастьоризатора поз. 43. Танка осигурява съхранение на млякото до 72 часа ако е нужно това.

Количеството мляко, което постъпва в обекта се измерва електронно и отделно се отразява и в дневника за входящ контрол. Методите и периодиката на контролни измервания за проверка на работата на прибора са описани в HACCP.

**Топлинна обработка на млякото**

Топлинната обработка на млякото се извършва в непрекъснато действащ пастьоризатор поз. 43, в който са осигурени процесите на загряване, задържане и охлаждане.

Млякото се загрява до температура 72 - 92 оС, според произвеждания продукт, задържа се и се охлажда до желана технологична температура.

Параметрите се архивират като база данни в паметта на процесора и могат да бъдат показани по всяко време. Води се и „чек” лист, в който се правят записи на ръка за температурата на пастьоризация.

ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

**Обработка на сирената**

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 72 оС, задръжа се при тази температура 10-15 мин. според ТД и се охлажда до температура 34 оС. Данните за температурата се записват в архивиращо устройство. Млякото се излива последователно в сиренарските вани поз.17. Процесът е с приблизителна продължителжност 1ч.30 мин. Пастьоризираното и охладено мляко във ваните 17 се подсирва.

Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож. След 5 мин, отново с лъжицата, сиренината се обръща и отново престоява 5 -10 мин. Отделената суроватка от сиренарските вани, се изтегля чрез улей и помпата поз.16. и се събира в пригоден за целта резервоар поз.12.

Суроватката се третира като СЖП кат.3 и се използва при храненето на животните във фермата или инвеститорът ще сключи договори с животновъди от региона.

**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.

**Нарязване и осоляване**

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното му съдържание е 60 – 62 %, а киселинността 50 - 70 о Т. В момента преди нарязването суроватката трябва да има киселинност 25 - 35 о Т. 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.

**Зреене, вдигане на киселинност на сиренето**

Преди започване на следващ цикъл на производство, на следващият ден след 16-18 часа, парчетата сирене от сиренарските вани се нареждат в пластмасови кутии с вместимост 8.0 кг. нетно тегло.

За предварително вдигане на киселинността, преди заливане на сиренето със саламура, кутиите престояват в помещението XI, наредени на стелаж поз. 18.

**Съхранение на сиренето**

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция пом. VI, като преди това е поставен етикет с нужните реквизити. Сиренето се охлажда и се съхранява при температура 2 – 4 оС. Температурата се следи и записва в архивиращо устройство.

**Разфасоване и опаковане на сиренето**

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да e основно в пластмасови кутии по 8,0 кг. За конкретни заявки, се предвижда малки количества да се разфасоват на място във вакуум опаковки.

Процесите на разфасоване и опаковане се извършват в пом XVII. Подготвят се само нужните за продажба / експедиция / количества и то поетапно, по видове – сирене или кашкавал.

**Eкспедиция на сиренето**

Заготвената за експедиция продукция се експедира през изхода на пом. VII.

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 в ТД. Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65 - 66 оС / или друга посочена в ТД / в пастьоризатора – охладител и след задръжка се охлажда до температура 34 оС.

Така пастьоризираното мляко се подава в пастьоризатора-сиренеизготвител поз.10. Към него се добавя закваска Полученият средно плътен коагулум се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора, като се използва движение с ниска скорост. Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната, но само в цедилка.

**Пресоване на сиренината**

Самопресоването се извършва в сиренарската вана - количка /11 / и продължава няколко минути, след което се развързват цедилата с леко начупване. За пресоване се използват тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг. сиренина маса.

**Нарязване на сиренината**

Сиренината се нарязва на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин.

**Изпарване омесване и формоване**

Тези процеси се извършват в агрегата за изпарване поз. 21. Той е съоръжен с резачка, шнеков механизъм за омесване и загревател за солов разтвор.

Агрегата за изпарване на кашкавал е самостоятелно съоръжение, в което процесите се управляват с електронни регулатори.

**Предварително сушене на кашкавала**

Готовите пити формован кашкавал се нареждат на рафтовете в пом.VIII за предварително сушене.

**Зреене на кашкавала**

Кашкавалените пити след предварителното изсушаване според ТД се опаковат поединично във вакуум пликове. Използва се вакуумопаковъчната машина, която се премества предварително в помещението VIII.

**Съхранение на кашкавала**

Питите с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция пом. VI с температура 2 – 4 оС.

Преди това са поставени нужните търговски реквизити посредством везната поз. 28 в пом. XVII.

**Разфасовка на кашкавал**

При заявки за по-малки разфасовки от кашкавала се използва пом. XVII, масата поз. 27, етекетиеращата везна и вакуумопаковъчната машина. Разфасовки на кашкавал се правят в отделно време от разфасоването на сирене, след почистване на помещението. Разфасовките се нареждат на стелажа 26 в пластмасови каси.

**Експедиция**

Експедицията става през изхода на пом. VII.Като групова опаковака се използват каси, като за целта е предвидено миялно помещение XIV, за измиването им преди внасяне в работната зала.

ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО

Киселото мляко се произвежда в определените дни от седмичната програма.

**Термична обработка на млякото**

Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 92 - 94 о С, задържа се на тази температура 3 мин и се охлажда до температура 45 оС. Така пастьоризираното мляко се подава в пастьоризатора поз. 10, който в случая работи като "заквасочник" и поддържа посредством загревателя си и процесорното управление температурата 45 оС по време на разфасоването му. Добавя се предварително приготвената директна закваска при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД.

**Дозиране на млякото**

За киселото мляко ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки от 0,4 - 0.5 кг. За своевременното разфасоване се използва автоматична машина поз. с производителност 600 оп. / час. **Заквасване на млякото.** Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси. Касите стоят върху специални за целта колички, с които се транспортират по целия технологичен път.

Така пълните каси се поставят в термостатната камера пом. IV на пет колички по 10-12 каси. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркулационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44 +/- 2 оС. Охлаждането на млякото се извършва в помещение VI, което е оборудвано с нужната хладилна техника.

**Съхранение на млякото.** Млякото се съхранява в пом. VI до експедицията.

Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство.

При отклонения от КГ се взимат описаните в HACCP мерки.

**Експедиция на кисело мляко**

Киселото мляко се експедира в каси, като групова опаковка. Трайна маркировка за партида и търговски реквизити се поставят още при разфасоването му. За касите е предвидено миялно помещение XIV, за измиването им преди внасяне в работната зала.

ПРОИЗВОДСТВО НА ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА

**Производство на сметана**

Сметаната е вторичен продукт, получен след отсметаняване на млякото чрез сепаратора поз.36, при производство на сирене и кисело мляко, с цел регулиране на маслеността.

Сметаната, която ще се отделя при този процес, ще се пртеработва в два от дните на седмицата. За целта ще се съхранява междинно в рамките на два до три дни във фризера поз. 42 в подходящи съдове.

Съдовете са оборотни и за измиването им е предвидено пом. XIV.

**Термична обработка на сметаната.**

Сметаната се пренася и изсипва в пастьоризатора поз. 10. Там се загрява до температура 94 оС или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин и се охлажда до температура 45 о С.

Добавя се предварително приготвената и съхранена в лабораторията закваска от бактерийни култури за директно влагане при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД.

**Дозиране на сметаната.**

За опаковане на сметаната ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки от 0,4 и 0.5 кг. За своевременното разфасоване се използва каруселна опаковъчна машина поз. 23 с производителност 600 оп. / час.

**Заквасване на сметаната.**

Напълнените и залепени кофички се нареждат в каси по 20 бр. Касите стоят върху специални за целта колички за вътрешен транспорт, с които се транспортират по целия технологичен път.

Така пълните каси се поставят в термостатната камера пом. IV. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркулационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44 +/- 2 о С.

Там сметаната престоява 2,5 - 3,5 часа. Помещението се проветрява продължително време за междинно охлаждане на сметаната според ТД и касите се преместват в хладилника Пом. VI. Помещение VI е оборудвано с нужната хладилна техника. Охлаждането продължава до температура 2 - 4 оС.

Хладилният агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване за кратко време, без да се допуска повишаването и извън КГ.

**Съхранение на сметаната**

Сметаната се съхранява в пом. VI до експедицията. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство. При отклонения от КГ се взимат описаните в HACCP мерки.

**Експедиция на заквасена сметана**

Сметаната се експедира през пом.VII в каси, като групова опаковка.

Трайна маркировка за партида и търговски реквизити се поставят още при разфасоването и.

За касите е предвидено миялно помещение XIV, за измиването им преди внасяне в работната зала.

**ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ**

Измиването на касите става в миялното помещение преди производственият процес.

При производството на кисело мляко се допуска предварително в помещение III да се приготвят 20-30 каси, наредени на 2 или 3 колички.

**ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ**

Миещите и дезинфекционните препарати за помещенията и оборудването се съхраняват в отделен шкаф МДС поз, в санитарния възел, 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.

Измиването се извършва в следните етапи: Обилно измиване с топла 46 – 49 оС вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от електрически бойлер.

Неколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миещ алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции. След 15-20 мин, време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода. Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид / Н2О2 /, които не изискват последващо изплакване. Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

**ИЗИСКВАНИЯ ЗА МОНТАЖ НА МОДУЛИТЕ**

Монтирането на модулите да се извърши на предварително подготвена бетонова площадка. При монтирането да се спазят всички изисквания указани в документацията (захранване с ел. ток, вода, канал и отстояние).

**ОРГАНИЗАЦИЯ НА ЛАБОРАТОРНИЯ КОНТРОЛ**

В обекта е предвидена лаборатория пом. I. Лабораторията е снабдена с шубер - едностранно отваряем от страна на чистата зона.Той позволява подаване на проби от полученото сурово мляко в лабораторията.

Обектът е оборудван с нужните прибори и консуматииви за измерване и контрол на всички технологични параметри на суровината и готовата продукция.

Микробиологични анализи се извършват във външна оторизирана лаборатория, по периодика, утвърдена в HACCP. Резултатите се съхраняват също в обекта. Производственият процес се осъществява при въведен HACCP.

**ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОТОЦИ**

Основните технологични потоци са :

- приемане на суровото мляко; - приемане на опаковки; - приемане на сухи съставки; - производство на сирене; - производство на кисело мляко и сметана; - производство на кашкавал; - отпадъци – течни / суроватка СЖП кат.3 /; - отпадъци - твърди / СЖП кат.3/; - битови отпадъци; - персонал

Като отпаден продукт от производството на сирене и кашкавал, суроватката се използва при храненето на животните в съществуващата животновъдна ферма. Инвеститорът ще сключи и договори с животновъди. Отпаднали хранителни продукти по време на производствения процес се събират в края на смяната в полиетиленови торби и се съхраняват до унищожаването им във фризер поз. 35, извън обекта. Следват се процедурите от HACCP на обекта. Битовите отпадъци се събират в коша 7.1 и се изнасят в края на деня. Разположението на машините и съоръженията е видно от приложения чертеж за технологичния процес.

РАБОТНА СИЛА

В производствената дейност ще са заети трима души. За персонала е осигурен санитарен възел с хигиенен филтър. Предвидени са гардероби за лично облекло, душ и гардероби за работно облекло. Гардеробите са със самостоятелни отделения за обувки / ботуши, в долната част и лични предпазни средства в горната. В чистата зона е осигурена тоалетна, оборудвана с мивка. Предвидена е и безконтактната мивка поз. 9 след тоалетната, преди влизане в производството или лабораторията.

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

За реализацията на инвестиционното предложение няма необходимост от изграждане на нова и промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Имотът граничи с местен път на община Съединение.

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

Изграждането на обекта ще бъде в една фаза. Към момента не се предвижда закриване, възстановяване и последващо използване на територията на обекта. Инвестицията е с дългосрочна перспектива за развитие и не се предвижда закриване на обекта. Не се предвижда използване на природни ресурси.

6. Предлагани методи за строителство.

Строителни дейности няма да се извършват. Ще се извършва поставяне на обект.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Предмет на настоящото ИП е осигуряване на необходимите условия за преработка на сурово мляко добито в собствена съществуваща животновъдна ферма. В модулен обект за преработка на мляко, ще се преработва краве млякото добито в собствената съществуваща животновъдна ферма. Не се предвижда преработка на външни млека от други стопанства. Целта на модулен обект за преработка на мляко е да произвежда продукт с ниска себестойност.

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.

Прилагам документ за собственост и скица на имота.

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

Теренът не е третиран като чувствителна зона или зона с екологичен аспект.

Инвеститорът е собственик на земята, върху която ще се реализира инвестиционното предложение. Имотът граничи със стопански двор и улици. С реализацията на ИП няма да се промени дейността в съседните имоти, които ще се ползват по предназначение.

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.

Не се засягат обекти подлежащи на здравна защита, санитарно-охранителни зони но водоизточници за питейни или минерални води, обекти на културно-историческото наследство.

Няма трансгранично въздействие.

Имотът, в който ще се реализира Инвестиционното предложение не попада в границите на защитена територия по смисъла на Закона за защитените територии и на защитена зона по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.

Най-близката защитена зона е “Оризища Цалапица” с код BG 0002086. Дейностите, които ще се извършват не противоречат на предмета и целите за опазване на защитената зона.

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

Няма други дейности, свързани с ИП, освен описаните.

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

Всички дейности ще се осъществят според изискванията на ЗУТ, ЗООС и друга приложима законова база. Не се налага получаване на разрешителни и регистрационни документи за дейности с отпадъците съгласно чл. 35 от ЗУО, защото такава дейност няма да се извършва. Водоснабдяването на обекта ще се извърши от съществуващата водопроводна мрежа. Заустване във воден обект няма да се извършва. Предвижда се отпадната вода от модулното пречиствателно съоръжение, периодично да се извозват с автоцистерна.

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:

1. съществуващо и одобрено земеползване;

Имотът е в урбанизираната територия представляващ УПИ XL-за складови дейности, в кв. 132 по плана на гр. Съединение, община Съединение, област Пловдив, не е необходимо промяна на предназначението му.

2. мочурища, крайречни области, речни устия;

- няма такива.

3. крайбрежни зони и морска околна среда;

- няма такива.

4. планински и горски райони;

- няма такива.

5. защитени със закон територии;

ИП не попада и не граничи със защитени територии по смисъла на Закона за Защитените територии.

6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;

ИП не засяга елементи от НЕМ.

7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;

Ландшафта не се променя и запазва урбанистичния си характер. ИП не засяга обекти с историческа, културна или археологическа стойност.

8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

ИП не засяга зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

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:

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.

Вследствие на реализацията не се очаква въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.

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

ИП не попада и не засяга защитени територии по смисъла на Закона за Защитените територии и елементи от НЕМ.

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.

Не предполага възможности за възникване на риск от инциденти при спазване на изискванията по време на работа, както и не крие риск от аварии и бедствия.

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

ИП ще се реализира в границите на имота.

5. 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 е локален в рамките на имота. Реализацията и експлоатацията не засяга населени места, обществени сгради и обекти със стопански значение.

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

Кумулативен ефект не се очаква.

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

Продължителността е за целия срок на експлоатация на инвестиционното намерение. Интензивността е слаба. Вероятност за обратимост на въздействието няма.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

Не се очаква комбинирането с въздействия на други съществуващи обекти и/или одобрени инвестиционни предложения.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

След въвеждане на инвестиционното намерение в експлоатация, при условие, че се спазват всички нормативни изисквания за опазване чистотата на атмосферния въздух, водите и почвите неблагоприятни въздействия не се очакват.

10. Трансграничен характер на въздействието.

Трансграничен характер на въздействието не може да се очаква.

11. 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.

Не се очаква да възникне отрицателно въздействие върху компонентите на околната среда – въздух, вода, почви. Ще се спазва предвидената технология.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

Ползвателите на имоти в района и в съседство на имота са уведомени на основание чл. 4 ал. 2 от Наредба за условията и реда за извършване на ОВОС за инвестиционното предложение като е уведомено и кметството на населеното място.

Предвижданата реализация на инвестиционното предложение ще осигури най-благоприятни условия за ефективно упражняване на предвижданата дейност без отделяне на вредности в концентрации, опасни за чистотата на околната среда.