

ДО ДИРЕКТОРА НА РИОСВ -
ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ

за план/ програма/проект
съгласно чл. 10 от Наредба за условията и реда за извършване на оценка за
съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с
предмета и целите на опазване на защитените зони

I. Информация за възложителя:

От „Николета – 97“ ЕООД с ЕИК 115277584

/име на възложителя – физическо/юридическо лице, орган или упълномощено по закон трето лице /

Уважаеми г-н/г-жо Директор,

Уведомяваме Ви, че „Николета – 97“ ЕООД има следният/та план, програма, проект:
„Закупуване на технологично оборудване за екстракция“ по процедура чрез подбор №
BG06RDNP001-4.015 по подмярка 4.2. „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански
продукти“ от Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г.

II. Обща информация за предложените план, програма и проект:

- а) **Основание за изготвяне на плана, програмата и проекта-нормативен или административен акт;**
Съгласно условията за кандидатстване по процедура чрез подбор № BG06RDNP001-4.015 по подмярка 4.2. „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ от Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г.
- б) **Период на действие и етапи на изпълнение на плана, програмата и проекта;** Планът за изпълнение на проекта е 18 месеца след одобрение на проектното предложение от ДФ „Земеделие“
- в) **Териториален обхват (национален, регионален, областен, общински, за по-малки територии) с посочване на съответните области и общини;** с. Караджово 4117, общ. Садово, обл. Пловдив

г) Основни цели и предмет на плана, програмата и проекта;

1.1 ОБЩО ОПИСАНИЕ

Настоящия проект се изготвя по искане на Инвеститора " НИКОЛЕТА - 97" ЕООД Той третира цех за екстракция на растителна суровина – в с. Караджово общ. Садово обл. Пловдив.

При разработката са използвани следните изходни данни:

- Задание на инвеститора за методите на преработка;
- Архитектурна подложка на съществуващо производствено хале с разстановка на архитектурни елементи;
- Общ брой на екстракторите – 4 бр.;

В проектирания цех се предвижда иновативен метод за преработка на свежи и сушени растителни суровини чрез екстракция с липофилен (втечен газ тетрафлуоретан) разтворител. За преработка на розите броят на екстракторите е 2, с капацитет по 250 л всеки от 120 до 140 кг преработена растителна суровина за 8 часа.

За различните по вид билки броят на екстракторите също е 2, с капацитет по 100 л. всеки или от 60 до 100 кг преработена растителна суровина за 8 часа.

Приететата растителна суровина може да бъде в свежо (от замразено състояние) или сушено състояние. При свежо състояние, суровината може да се подложи на сушене или да се екстрахира свежа - нарязана. Съхранението става в складово помещение, след което се подлага на екстракция. При нея се получава продукт – маслен екстракт. Отработената суровина се може да се преизползва, без да представлява опасност за околната среда.

1.2 ПРОДУКТОВА ГАМА

В проектирания цех се предвижда получаването на продукти – маслени екстракти, представляващи в зависимост от суровината и начина ѝ на преработка - от лесно подвижна маслообразна течност до твърда восъкоподобна маса, с характерните физикохимични показатели – цвят, мирис, вкус, вискозитет, химичен състав и др. за съответната суровина. Поради свойствата на използвания разтворител (втечен газ) екстрактът е напълно лишен от остатъчни количества от него. Свойствата на тези продукти ги правят идентични на екстракти, получавани със свръхкритичен въглероден диоксид. В състава им влизат летлива фракция – етерично масло и нелетлива фракция – разнообразни биологично-активни вещества, глицеридни масла и др. Може да се използват за влагане в парфюмерийни, козметични и хранителни продукти. Разтварят се в маслени фази.

Розовият цвят, като основна преработвана суровина се бере сутрин от 04:00 до 11:00, след което се транспортира за преработка - количеството, което не се преработка на същия ден се замразява поетапно в хладилна камера с температура от -18°C до -22°C

1. ПРОЕКТНА РАЗРАБОТКА

2.1 ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ

Преработката на растителната суровина се извършва по иновативен метод чрез екстракцията му с втечен газ тетрафлуоретан. Той представлява липофилен леснолетлив разтворител с много добра селективност на разтваряне на ароматични компоненти от етерично-

маслени суровини. Напълно безвреден е за човешкото здраве, неотровен е и пожаро и взриво безопасен. Съгласно Наредба № 9 от 18 април 2002 г. за изискванията към използването на екстракционни разтворители при производството на храни и съставки хранителни, чл.6 и Прил. №3 е разрешено екстрактите получени с него да за използват за хранителни цели.

Обектът разполага със следните производствени помещения и зони:

- 1) Зона „Приемане и подготовка“ с подзони „Сушене“, „Нарязване“, „Очукване (вършидба)“ и „Декарбоксилиране“.
- 2) Зона „Екстракция и Разтоварване отпадък“
- 3) Зона Машинен агрегат
- 4) Запа Екстракти с подзона „Бутилиране и етекиране“
- 5) Лаборатория
- 6) Зона Отработена суровина

Суровината преминава през следните технологични операции:

1. ПРИЕМАНЕ.

1.1. Розов цвят.

Суровината – розов цвят - се доставя в свеж или замразен вид – в зависимост от сезона и се поставя в хладилна камера, където се е съхранява до нейната обработка. Проба от суровината се инспектира, дали отговаря на показателите на съответстващия й стандарт, като състояние, влажност, наличието на примеси и др. От там се приема в зона „Подготовка“. Суровината се претегля на техническа везна с архивиране на данни и се натоварва на количка. В зона „Подготовка“ суровината престоява достатъчно време за размразяването й - приблизително едно денонощие. Свежата суровина-розов цвят не се нуждае от последваща преработка, затова с помощта на количка чувалите със свежа суровина се насочва към зона „Екстракция“.

1.2. Различни по вид билки.

Суровината се доставя в свежо или сушено състояние. Проба от суровината се инспектира дали отговаря на показателите на съответстващия й стандарт, като състояние, влажност, наличието на примеси и др. В зависимост от вида на суровината (билката) и търсеният краен резултат някой от суровините преминават през следните процеси.:

1.2.1. Сушене - ако билката е в свеж вид. Сушенето намалява съдържанието на влага в суровината.

1.2.2. Нарязване (дробене) – ако суровината е с различна големина, при нарязването се уеднаквява, за да могат да се изпълнят последващите операции. При някои видове суровина тази операция може да се изпълнява преди операция сушене.

1.2.3. Разделяне (пресяване) – при този процес се сепарира листната маса от стъбла и др. примеси.

1.2.4. Вакуумно изпичане (темперирание) – процес, при който под действието на висока температура се променя структурата на някои от веществата, убиват всички болестотворни микроорганизми в суровината и се подготвя за екстракция. Суровината се претегля на техническа везна с архивиране на данни и се натоварва на количка. От там се приема в зона „Екстракция“.

2. ЕКСТРАКЦИЯ С ВТЕЧЕН ГАЗ – извършва се в обособена зона – „Екстракция“.

Подвижните съдове, напълнени със суровина, се поставят до съдовете за екстракция. Ръчно или

вакуум, суровината се зарежда в тях. Използваните екстрактори са два на брой, работещи паралелно. Те са с периодично действие, работещи при налягане 5-12 bar и снабдени с нагревна риза. Екстракцията се извършва чрез непрекъснато заливане на суровината с разтворител втечен газ тетрафлуоретан и отвеждане на разредения екстракт – мисцела. Процесът продължава 1-2 часа. След приключването му следва източването на разтворителя.

2. ИЗСУШАВАНЕ НА ОТРАБОТЕНАТА СУРОВИНА – извършва се вътре в екстракторите, чрез нагряване на отработената суровина посредством нагревната водна риза.

Продължителността е 0,5 - 1,0 час. Крайният резултат е суха отработена суровина, която не представлява екологично опасен отпадък. Ниската влажност на суровина не създава условия за микробиологична развала на суровината.

4.РАЗТОВАРВАНЕ НА ОТРАБОТЕНАТА СУРОВИНА – след изсушаването суровината се разтоварва от екстракторите през люк – ръчно и се насочва към зона „Отработена суровина”. Там суровината се изсипва и се съхранява до извозването и.

5.ОБРАБОТКА НА МИСЦЕЛАТА ОТ ВТЕЧЕНИЯ ГАЗ – извършва се в модул, намиращ се в обособена зона “Ммашинен агрегат”. Обработката се състои в изпарение на разтворителя чрез нагряване и втечняване на образуваните пари на разтворителя чрез охлаждане. Тези процеси се извършват чрез термопомпена система. Окончателното отделяне на разтворителя се извършва в изпарител, нагряван с топла вода и снабден с датчик за отчитане на нивото на получения екстракт. В този модул се разполагат още помпи и арматура за управление на разтворителя, вакуум помпа за създаване на вакуум в екстракторите, агрегат за регенерация на разтворителя от отработената суровина, въздушни компресори, пневматична система за управление и др.

6.ПОЛУЧАВАНЕ НА МАСЛЕН ЕКСТРАКТ - извършва се в специално обособено помещение “Зала Екстракти”, с високи хигиенни изисквания. В него масленият екстракт се източва от съоръженията в приемен подвижен съд. Полученият екстракт при необходимост се дообработва (дестилране, филтриране, хамуриране), претегля се на търговска везна с маркировка и архивирание на данни и бутилира в алуминиеви съдове в зона „Бутилиране и етикетиране”, които са предварително измити и подсушени в зона „Измиване амбалаж”. Празният измит амбалаж се съхранява на стелажи, а пълният се предава за съхранение в склад готова продукция. Всички физико - химични показатели се измерват в обособено помещение - “Лаборатория”.

7.СЪХРАНЕНИЕ НА АМБАЛАЖ – използваният амбалаж – алуминиеви съдове се съхраняват в складово помещение на стелажи.

8.ПОДГОТОВКА НА АМБАЛАЖ – прилага се само за алуминиевите съдове. След отвеждане от склада, те се внасят в зона „Измиване амбалаж”, където се измиват ръчно на мивка, изсушават се и са готови за временно съхранение и напълване.

9.СЪХРАНЕНИЕ НА ГОТОВА ПРОДУКЦИЯ – извършва се в обособено складово помещение “Склад за готови продукти” на стелажи. Съхранението се извършва в херметично пакетирани опаковки.

10.ЕКСПЕДИЦИЯ НА ГОТОВА ПРОДУКЦИЯ – извършва се ръчно от склада за готова продукция през коридор към външна врата.

2.2 ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ

Получаваните екстракти намират приложение в хранителни продукти, поради което проектирания цех се спазват необходимите хигиенни норми.

При разпределението на отделното оборудване, входове и изходи, са спазени всички изисквания за непресичане на потоците. Отделните производствени помещения са разделени на три групи:

- Умерени изисквания за хигиена (черна зона) – Склад за растителни суровини и амбалаж, Склад за отработени суровини и зала машинен агрегат. В тях съответно присъства необработена опакована суровина и затворен амбалаж, преработена суровина и машинна част.

- Средно високи изисквания за хигиена (сива зона) – Зала екстракция и Склад готова продукция. В тях присъства необработена суровина или опакован краен продукт. Входящи потоци в това помещение от такива с умерени изисквания, става през съответните съоръжения. Подовите и стените на тези помещения са измиваеми. Използва се аспирация за отстраняване на аромати и финни частици от смилането и фракционирането.

- Високи изисквания за хигиена (бяла зона) – за помещението за крайни продукти – Зала Екстракти и Лаборатория, където те имат контакт с околния въздух. Входящи потоци в това помещение от такива със средно високи изисквания става през съответните съоръжения. Персоналът преминава през хигиенен шлюз за почистване на обувки и ръце, а входящия амбалаж се измива предварително.

Помещението е снабдено с безконтактна мивка, аксесоари за измиване и полиетиленов чувал за отпадъци. Подовият сифон е изнесен през отваряеми клапи в съседно помещение. Персоналът носи работно облекло в светли тонове. Вентилацията за това помещение е през високоефективни НЕРА филтри на входящия въздух с поддържане на надналягане.

Достъпът на персонала в производствените помещения се осъществява през съблекателни.

Оборудването, намиращо се в пряк контакт с със суровина, междинни и крайни продукти, се изработва от неръждаема стомана. Външното почистване на стени, подове и екстрактори се извършва чрез водоструйка. Вътрешното измиване на оборудването за екстракция с втечен газ се измива чрез провеждане на процеса с празен ход без суровина.

3. ЕКОЛОГИЧНА ОЦЕНКА НА ТЕХНОЛОГИЧНИТЕ ПРОЦЕСИ

Проектираните производствени процеси са екологични и невредящи на околната среда. По отношение на използваните разтворители се използва оборудване при което се рециклира 100% от тях. Така към атмосферата не се изпускат емисии от газове. Използваният разтворител – тетрафлуоретан е напълно безопасен за човешкото здраве, неотровен, пожаро и взривобезопасен. Двата вида отпадък, генерирани в производството са:

- Отработена суровина – благодарение на изсушаването се предотвратява възможността за развитие на микроорганизми върху нея и влошаване на екологичните им показатели. Отпадъчният продукт е сух.

- Вода от измиване на подове, стени, оборудване и персонал – зауства се през сифони в канализационната система.

е) Срокове и етапи на изготвянето на плана/програмата или проект; Планът за изпълнение на проекта е 18 месеца след одобрение на проектното предложение от ДФ „Земеделие“

III. Орган, отговорен за одобряването, и орган по прилагането на плана, програмата или проекта.

ДФ „Земеделие“

IV. Друга информация по преценка на възложителя:

НЕПРИЛОЖИМО

Приложение:

1. **Документ за платена такса**, съгласно чл.5а, ал.1 от Тарифата за таксите, които се събират в системата на МОСВ;
2. **Информация и документация**, съгласно Приложение № 2, част А от Наредба за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони /обн. ДВ, бр.73/2007 г./, предоставена и на електронен носител, включваща:
 - 2.1. *Характеристика на плана, програмата и проекта относно:*
 - а) инвестиционните предложения по приложение № 1 към чл. 92, т. 1 и приложение № 2 към чл. 93, ал. 1, т. 1 и 2 ЗООС и/или други инвестиционни предложения с предполагаемо значително въздействие върху околната среда, спрямо които предлаганият план/програма определя критерии, нормативи и други ръководни условия от значение за бъдещото им разрешаване или одобряване по отношение на местоположение, характер, мащабност и експлоатационни условия;
 - б) мястото на предлагания план/програма в цялостния процес или йерархия на планиране, степен на подробност на предвижданията.
 - 2.2. *Задание за изготвяне на плана, програмата и проекта.*
По задание на „Николета – 97“ ЕООД
 - 2.3. *План-извлечения за ползване на гори.*

НЕПРИЛОЖИМО

2.4. *Карта или друг актуален графичен материал на засегнатата територия, таблици, схеми, снимки и др. - по преценка на възложителя, в едно с приложения към тях.*

3. Уведомление на електронен носител

Отбелязване начина на получаване на изготвения административен акт/краен документ:

- лично
 по пощата



Дата: 24.03.2022 Г.

Уведомител