## Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата 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 05.01.2018 г.)

## Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

### І. Информация за контакт с възложителя:

## "РЕИД КЪМПАНИ" ООД, ЕИК 200690368

Гр. София 1404, район Триадица, ж.к. Стрелбище, ул. "Твърдишки проход" №15, офис 2 Телефон, факс и e-mail dd@solarenterprise.bg

Лице за контакти: Мирослав Тошкин, Делян Дойчев

#### И. Резюме на инвестиционното предложение:

- 1. Характеристики на инвестиционното предложение:
- а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

Производство на картофено нишесте, с капацитет 10 т./ч., с технология: приемане, окачествяване, съхранение, транспортиране, очистване, измиване, смилане, отделяне на соковата вода, отделяне и промиване на триците, концентриране на нишестеното мляко, рафиниране, обезводняване (филтриране), сушене.

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

Няма взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

- в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;
  - За производствения процес използваната вода ще бъде от централната водопроводна мрежа.
  - <u>За питейни и санитарно битови нужди ще се използва централната водопроводна мрежа.</u>
- г) генериране на отпадъци видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;
  - <u>Изкопни земни маси и строителни отпадъци, ще бъде наета лицензирана фирма за</u> извозването им

- Битови отпадъчни води има битово-фекални води от санитарните помещения, 0,5 м3 на денонощие, ще постъпват във водопътна събирателна камера в рамките на обекта, които отпадъчни битови води ще бъдат извозвани със специализиран транспорт и депонирани до ГПСОВ гр. Пазарджик.
- Утаител с дължина 8 м за първично пречистване /утаяване/ на оборотната вода, след утаителя се изгражда напълно вкопан черпателен резервоар и шахтова помпена станция /ПС/. Изходящите тръби от утаителя /2 бр. Ф200/ са с воден затвор от 60 см. за недопускане на попадане в черпатела на евентуални плаващи частици. В ПС са монтирани две помпи /работна и резервна/ с дебит 18 л/с и напор 35 м, работещи под залив. Площадковия водопровод след ПС е от ПЕ тръби Ф160 с дължина 80 м и Ф110 с дължина 38 м до съответните съоръжения. Производствени отпадъчни води няма да се формират, поради факта, че има водооборот.
- д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

По-важните мероприятия, които се предвижда да се осъществят с инвестиционния проект на предприятието са следните:

- 1. Въздух.
- Тъй като по време на производствения процес не се отделят прах и други вредни вещества, не се предвижда специални мероприятия по пречистване на въздуха. 2. Вода.
- <u>Отпадните води от битовите възли ще се заустят в селищната канализация.</u> 3. Почва.
- <u>Тъй като строителните работи при изпълнението на СМР на обекта не водят до</u> замърсяване на почвата не се предвиждат специални мероприятия за опазването й.
- Отпадъците при производството и амбалажни материали се събират в отделни контейнери (разделно) на определени за целта места, извън производствените помещения.
- е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

Няма риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение.

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.

Няма рискове за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

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

- <u>Местност Далъка, с. Сарая, общ. Пазарджик, ПИ 057029, собственост на Ивесто Къмпани ООД</u>

<u>Приемане</u>, окачествяване, съхранение, транспортиране, очистване, измиване, смилане на картофите, отделяне на соковата вода, отделяне и промиване на триците, концентриране на нишестеното мляко, рафиниране, обезводняване (филтриране), сушене.

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

Няма нова пътна инфраструктура, ще се използва съществуващата.

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

Желязо-бетонна конструкция с термопанели.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

<u>Нишестето е главния представител на въглехидратите в храната на човека. Като основен източник на енергия, въглехидратите заемат над 70% от дневния прием на храна.</u>

Нишестето се усвоява сравнително по-бавно от човешкия организъм, в сравнение с простите разтворими захари (захароза, глюкоза, фруктоза и др.), но по-равномерно снабдява кръвта с глюкоза. Ето защо се препоръчва нишестето да заема 80% от ежедневния въглехидратен състав в храната на човек срещу 20% за простите захари.

Нишестето е най-разпространеното вещество в растителния свят. В зърната на царевицата, пшеницата, ръжта, ориза и др. то се съдържа от 65 до 82%, а в клубените на картофите до 30%.

Извличането на нишестето от суровината и получаването на нишестени продукти от него се осъществява в съвременни предприятия с висококачествени технологични решения.

Нативното нишесте и получаваните от него различни видове модифицирани нишестета и хидролизати намират широко приложение във всички отрасли на хранително-вкусовата промишленост, в текстилната, хартиената, кожухарската и др. промишлености.

Нативното нишесте се явява основна суровина за получаване на нишестени хидролизати като: глюкозни сиропи с различен въглехидратен състав, кристална глюкоза, медицинска глюкоза, глюкозо-фруктозни сиропи (ниско и високо фруктозни), кристална фруктоза и др. Всички горепосочени продукти намират изключително приложение при

производството на захарни изделия, в сладкарството, консервната промишленост, при производството на безалкохолни и алкохолни напитки, в общественото хранене и др.

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.

#### Приложена скица на имота.

- 9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.
- 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.
- 11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство).

Необходима е нова техническа инфраструктура – електрозахранване и водозахранване

- 12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.
- 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;
- 2. мочурища, крайречни области, речни устия;
- 3. крайбрежни зони и морска околна среда;
- 4. планински и горски райони;
- 5. защитени със закон територии;
- 6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
- 7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;
- 8. територии и/или 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.
- 2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.
- 3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.
- 4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).
- 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.).
- 6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.
- 7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.
- 8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.
- 9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.
- 10. Трансграничен характер на въздействието.
- 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.

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

Няма проявен обществен интерес към инвестиционното намерение.





## РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите - Пазарджик

изх. № 12 01 - 4418 (1)

Пазарджик, Д.ОД. 2018 год.

ДО "РЕИД КЪМПАНИ" ООД 1404 ГР. СОФИЯ Р-Н ТРИАДИЦА, ЖК СТРЕЛБИЩЕ УЛ. "ТВЪРДИШКИ ПРОХОД" №15, ОФИС 2

<u>На Ваше искане от 08.02.2018 г.</u>

Относно: Преценяване на необходимостта от ОВОС на инвестиционното предложение: "Предприятие за производство на картофено нишесте" в ПИ № 057029, местност "Далъка", в землището на с. Сарая, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик, внесено с вх. № ПД-01-4478/08.02.2018 г.

Във връзка с представеното от Вас искане за горецитираното инвестиционно предложение (ИП) Ви информираме, че представената информация не е достатъчна, за да бъде извършена преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИП. Необходимо е в срок от 30 дни след получаване на настоящето писмо, да представите:

- 1. Подробно описание на основните процеси и технологията на производството на картофеното нишесте.
- 2. Информация относно обща използвана площ необходима за изграждане на предприятието.
- 3. Информация за отпадъците, които се очаква да се генерират по време на реализацията и експлоатацията на ИП видове, количества и начин на третиране.
- 4. Подробно разработена информация по всички подточки на точки: "ПІ. 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: (съществуващо и одобрено земеползване; мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда;планински и горски райони; защитени със закон територии;засегнати елементи от Националната екологична мрежа;ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност; територии и/или зони и обекти със

специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита)" и точка "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" от приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС).

В случай, че допълнителната информация не бъде предоставена в указаният срок процедурата ще бъде прекратена, съгласно чл. 5, ал. 5 на Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС).

С уважение,

КОСТАДИН ГЕШЕВ

Директор на РИОСВ – Пазарджа

ДО

#### РИОСВ

Гр. Пазарджик,

Ул. "Генерал Гурко" №3, ЕТ. 4

Относно: Във връзка с Ваше писмо с изх. № ПД – 01 - 4478(1) / 12.02.2018 г., Ви представяме следната информация: за Инвестиционно предложение "Предприятие за производство на картофено нишесте" в ПИ № 057029, местност "Далъка", в землището на с. Сарая, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик

1. Подробно описание на основните процеси и технологията на производството на картофено нишесте

Технология за преработване на картофите и получаване на нишесте

✓ Приемане и окачествяване на картофените клубени:

Картофите постыпват в завода посредством автомобилен транспорт, като всеки камион се претегля за установяване точната маса на картофите. От всяко превозно средство се взема средна проба от 5 места на превозното средство за установяване на примесите, влажността, съдържанието на малки болни и повредени клубени и съдържанието на нишесте в картофите, като с най-високо съдържание на нишесте са клубените с маса 50 -100 g. За производството най-подходящи са клубените с гладка и тънка кора, с малко на брой вдлъбнати очички, с ниско съдържание. За производството е особено важно да се работи с клубени с голямо съдържание на нишесте (не по-малко от 14%), да не са покълнали и да имат размери, не по-малки от 3.10-2 m по най-големия диаметър. Допуска се приемането на картофи, имащи недоузрели клубени с неукрепнала обвивка, позеленели в количество не повече ор 2 %, замърсеност 1,5 %, съдържащи не повече от 5% клубени с размери ор 2.10-2 до 3.10-2 т и до 2 % механически повредени. Не се допуска приемането на картофи с наличие на загнили, замръзнали и запарени клубени. В случаите на отклонение на показателите от предварително договорените се прави корекция (рефакция) в цената. Съдържанието на нишесте в суровината е особено важен параметър, който се определя по следния начин:

#### Последователност на анализа

На техническа везна се претеглят 50 g от смления продукт, който се прехвърля в колба от  $100 \text{ cm}^3$ . Прибавят се  $50 \text{ cm}^3$  солна киселина (1,124 % разтвор) и колбата се поставя в кипяща водна баня, където престоява 15 min. През първите 3 min от престоя, колбата се разклаща без да се изважда от водната баня. След 15 min колбата се изважда от водната баня, долива се с дестилирана вода, приблизително до  $90 \text{ cm}^3$ . след което се охлажда до  $20^0\text{C}$ .

За утаяване на белтъчните вещества се прибавя от 0,5 до 5,0 cm<sup>3</sup> 4 % разтвор на фосфорноволфрамова киселина.

След утаяване на белтъчните вещества при  $20^{\circ}$ С, колбата се допълва до марката с дестилирана вода, старателно се разклаща и съдържанието се филтрува през нагънат филтър. Първите порции от филтрата се изхвърлят. Бистрият филтрат се налива в поляриметрична тръбичка от 200 mm и се измерва на поляриметър.

Количеството на нишестето в % на абсолютно сухо вещество се определя по формулата:

$$G_H = \frac{P.K.100}{100 - W}$$

където:

G<sub>н</sub>- количество на нишестето, %;

Р – отчетен резултат на поляриметьра;

К – коефициент на Евърс; (1,775)

W- влага на изследвания продукт.

За определяне влагата /W/ в изследвания продукт се използва експресен метод, който се състои в следното:

В тегловно стъкло, предварително изсушено и претеглено с точност до 0,01 g се отмерва 1-2 g от смления изследван продукт. Пробата се сущи в сущилня при  $130^{0}$ C в продължение на 40 min, след което се охлажда, претегля се отново и влагата W се определя по формулата:

$$W = \frac{G_1 - G_2}{G}.100,$$

Кълето:

G<sub>1</sub> - масата но тегловното стъкло с пробата преди сушене, g,

G<sub>2</sub> - масата но тегловното стъкло с пробата след сушене, g,

G - маса на изследваната проба, g.

Въз основа на външния оглед и анализа се решава дали партидата да се съхранява или да се преработва веднага.

✓ Съхранение на картофите в предприятието.

Съхранението се осъществява в картофени силози с възможност за продухване и навлажняване на купа картофи. През периода на съхранение е необходимо да се поддържа температура около 3 до 5 °C.

#### ✓ Транспортиране и очистване

След съхранението картофите се транспортират до работното помещение, като разхода на използваната вода е 200-300% спрямо маста на картофите, клубените се транспортират до елеватор. Клубените преминават през камъкоуловител за очистване от едрите примеси, след което през отцеждащи решетки постъпват в миячна машина. Използваното количество вода е 100-200% спрямо масата на измитите картофи. С помощта на винтов транспортьор картофите се подават за смилане. Водата от транспорта и измиването се очиства механично и отново се връща в производството

#### ✓ Смилане на картофените клубени.

Смилането на картофените клубени се осъществява в дробилка. За целта се използва съвременна конструкция на ножова дробилка. Предвидени са две дробилки, като капацитета на всяка от тях покрива производителността на предприятието, тъй като втората дробилка е резервна и се използва само при заточване на ножовете на основната дробилка.

#### ✓ Отделяне на соковата вода

Смляната картофена каша се подава на сито, където се отделя соковата вода, като остава концентрирана каша. Кашата се разрежда с рядко нишестено мляко, получено при промиването на триците. Към кашата се добавя серен диоксид, в концентрация 0,02-0,03%.

## ✓ Промиване на триците и отделянето им като вторичен продукт

Промиването на нишестето от триците се извършва на барабанно струйни сита. Като промивна вода се използва вода от промиването на нишестето като се добавя също серен диоксид в концентрация 0,02-0,03%. Отделените трици с влага 90% се пресоват в шнекова преса до влага 65-68% и се подлагат на сушене до крайна влага 12%.

## ✓ Рафиниране

Рафинирането на нишестената суспензия се извършва на мулти-хидро циклони.

## ✓ Филтриране

След рафинирането нишестеното мляко се подлага на филтриране за отделянето на свободната влага, като за целта се използва вакуумфилтър. В края на този процес влагата на суровото нишесте е 38-40%.

#### ✓ Сушене

Суровото нишесте се подлага на сущене в пневматична сущилня до крайна влажност 18 %.

Изсушеното нишесте се пресява на сито и се подава за разфасовка и опаковка и съхранение.

- 2. Информация относно обща използвана площ необходима за изграждане на предприятието
- Инвестиционното предложение предвижда застрояване както следва:
  - Производствена част застроена площ 610 кв.м.
  - Складова част застроена площ 254 кв.м.
  - Администрация застроена площ 395 кв.м.
  - Плътност на застрояване 36%
  - Интензивност на застрояване 0,47
  - Плътност на озеленяване 24%
- 3. Информация за отпадъците, които се очаква да се генерират по време на реализацията и експлоатацията на ИП видове, количества и начин на третиране.

- ✓ Битови отпадъчни води има битово-фекални води от санитарните помещения, 0,5 м3 на денонощие, ще постъпват във водопътна събирателна камера в рамките на обекта, които отпадъчни битови води ще бъдат извозвани със специализиран транспорт и депонирани до ГПСОВ гр. Пазарджик.
- Утаител с дължина 8 м за първично пречистване /утаяване/ на оборотната вода, след утаителя се изгражда напълно вкопан черпателен резервоар и шахтова помпена станция /ПС/. Изходящите тръби от утаителя /2 бр. Ф200/ са с воден затвор от 60 см. за недопускане на попадане в черпатела на евентуални плаващи частици. В ПС са монтирани две помпи /работна и резервна/ с дебит 18 л/с и напор 35 м, работещи под залив. Площадковия водопровод след ПС е от ПЕ тръби Ф160 с дължина 80 м и Ф110 с дължина 38 м до съответните съоръжения. Производствени отпадъчни води няма да се формират, поради факта, че има водооборот.
- 4. Подробно разработена информация по всички подточки на точки: "Ш. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже възлействие върху нестабилните екологични отрицателно характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно: (съществуващо и одобрено земеползване; мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда; планински и горски райони; защитени със закон територии; засегнати елементи от Националната екологична мрежа; ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност; територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита)" и точка "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" от приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за OBOC).

Приложена е скица на имота, даваща информация за местоположението му. За имота няма данни за ограничения за ползване. Обособения УПИ е с начин на трайно ползване Хранителна промишленост;

Инвестиционното намерение ще се реализира на урегулиран поземлен имот № 057029, в землището на с. Сарая, общ. Пазарджик, обл. Пазарджик с площ 3376 кв.м.

Площадката не се намира в непосредствена близост до мочурища, крайречни области, речни устия; крайбрежни зони и морска околна среда; планински и

горски райони; защитени територии; не засяга елементи от Националната екологична мрежа; няма данни за обекти с историческа, културна или археологическа стойност в близост до имота; няма територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита. Реализацията и експлоатацията на инвестиционното предложение няма да доведат до замърсяване и дискомфорт на околната среда.

21.02.2018 Гр. Пазарджик С уважение:
Управител (сомрану)