

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за ОВОС

(Ново - ДВ, бр. 12 от 12.02.2016 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 05.01.2018 г.

изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г.)

**ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-ПАЗАРДЖИК**

У В Е Д О М Л Е Н И Е

за инвестиционно предложение

от

Румимилк 2008 ЕООД, с. Драгор, ул. "Втора" №1, вх. Б, ет. 3, ап. 7, 8

Пълен пощенски адрес: с. Драгор, ул. "Втора" №1, вх. Б, ет. 3, ап. 7

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): ,

Управител: Румен Георгиев

Лице за контакти: Румен Георгиев

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че Румен Георгиев като управител на Румимилк 2008 ЕООД има следните инвестиционни предложения по

I. Интервенция II.Г.2 -Инвестиции за преработка на селскостопански продукти от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони на Република България за периода 2023-2027 г. , закупуване на оборудване за преработка на мляко, което включва: Мандра за собствена преработка на мляко в ПИ 23457.5.709,

местност "Татар Екин", УПИ IV-128,140,141 за ферма за свободно отглеждане на крави, землище с. Драгор, община Пазарджик, обл. Пазарджик

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

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

Проектът "Мандра за собствена преработка на мляко" в ПИ 23457.5.709, местност "Татар Екин", УПИ IV-128,140,141 за ферма за свободно отглеждане на крави, землище с. Драгор, община Пазарджик, обл. Пазарджик е за изграждане на нов обект за преработка на сурово мляко с капацитет до 1000 л дневно, добито от кравефермата на възложителя, за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал.

За нуждите на производствения процес ще се изгради нов обект с оградящи стени и таван от полиуретанови PVC термопанели с алуминиева дограма. Ще се монтира необходимото технологично оборудване за производство на бели саламурени сирена и кашкавалкоето включва:

1.Линия за преработка на мляко,

включваща:

1.1 Работна маса с мивка неръждаема с размери 1950 (1200) / 600 мм с рафт и мивка.

1.2 „Бътер-флай" Пастьоризатор — охладител - сиренеизготвител - работен обем 1000 литра. Инсталирана ел.мощност за бъркалката 0.250 Kw. 220 V. 50Hz. Свободно изтичане на суровината през монтирана клапа Ду 100. Режеща бъркалка с комплект инструменти. Комплект с електрическа отоплителна система 60 Kw и охладителна система с проточна вода.

1.3 Вана сиренарска, неръждаем съд с вътрешни размери 1000/3600/330 мм. на носеща рама и 6 бр. регулируеми опори. Дебелина на ламарината 2,0 мм. Марка AfS1 316. Работен обем 1000 литра. Изходен шутцер Ду 40.

1.4 Съд за солов разтвор / свежа саламура / . Обем 60 литра, неръждаем ANSi 316.

1.5 Вана сиренарска / за кашкавал / .Неръждаем съд с вътрешни размери 780/1050/400 мм. на носеща рама и колела. Работен обем 250 литра. Изходен шутцер Ду 40. Кош за оцеждане с винтов притискател.

2.Автоматизация чрез процесорно табло за управление, контрол на температурата и сигнализация, touch screen дисплей Ще се монтират съответните ОБК, В и К и електро инсталации.

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Площадката за реализация на инвестиционното предложение (ИП) се намира в урбанизирана територия с изградена инфраструктура – пътища, електроснабдяване, водоснабдяване и канализация. Водно- и електроснабдяването на обекта се извършва от съществуващите водопроводни и електроразпределителни мрежи в имота.

Пътният достъп до обекта в имота се осъществява от съществуващия вход на прилежащия общински път.

За персонала е предвиден отделен вход с пропускателен режим.

За санитарните и производствените помещения е осигурена необходимата вентилация и климатизация.

В предприятието ще се приема и преработва сурово краве мляко в количества до 1000 л дневно за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал. Доставянето на суровото мляко е от кравеферма, собственост на възложителя. Мандрата с обща площ от 115,60 м² се изгражда от стенни и покривни полиуретанови панели с дебелина 10 см в непосредствена близост до доилната зала на кравефермата в имота. Не се налага изграждане на нова техническа инфраструктура – улица, водопровод, електропровод. Предвидени са необходимите площи за съхранение на суроватката преди експедиция, за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали.

Предвидените хладилни складове са със самостоятелни агрегати и автоматика. Използва се газ OPTEONXP40 (R449A), общото количество е до 6.0 кг.

Приемане и окачествяване на сурово мляко

Млякото постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено в охладителен танк за сурово мляко.

Кравето мляко ще се окачествява за микробиологичните показатели от външна акредитирана лаборатория. Възложителят ще сключи договор.

Ежедневният контрол ще се извършва в обекта - предвидено е помещение за производствена лаборатория. Млякото ще се окачествява по утвърдени методики за съответните показатели: температура, киселинност, физикохимични показатели - плътност, СБО, масленост, бърз тест на потискащи вещества и ферметационна проба. Резултатите ще се отразяват в дневник за входящ контрол на обекта. Суровото мляко, съдържащо инхибитори ще се унищожава в екарисаж (съгласно сключен договор).

Топлинна и механична обработка на млякото

Извършва се в периодично действащ пастьоризатор за осъществяване предвидените технологични режими на загряване, задържане и охлаждане. Пастьоризираното мляко се отправя по тръбопровод към отделението за производство на сирене и кашкавал.

ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

Охладеното до температура на подсирване мляко ($33^{\circ}\text{C} \div 35^{\circ}\text{C}$) се подава във ваните, в които се извършват процесите: подсирване на млякото, нарязване на подсирката, обръщане, източване на суроватката, самопресоване, пресоване, нарязване на сиренния блок и водно осоляване.

Осоляващия разтвор се подготвя в резервоар, където чрез помпата и охладител се подава в сиренарските вани. След края на осоляването соловият разтвор се връща в резервоара за филтруване и опресняване чрез помпата.

Пастьоризираното и охладено мляко се подсирва по описания в технологичната документация (ТД) начин. За подсирването се подготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно ТД 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 15 г на 100 л мляко;

в) Сиришна мая, разредена с чиста преварена и охладена вода. След прибавянето на маята млякото се успокоява с помощта на сиренарска лъжица.

Подсирващите съставки се съхраняват в лабораторията, течните в хладилник.

Подсирването на млякото се извършва в сиренарската вана, оборудвана с цедило и полиетилен, на 60 мин при температура 34°C . Използва се нов полиетилен.

Млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва, обръща се и отново престоява 5 -10 мин.

Отделената суроватка от сиренарската вана се изтегля чрез помпата и се събира в резервоар.

Суроватката се третира като СЖП категория 3 и се предава на екарисаж. Може да се използва и като добавка към храната на животните във фермата.

Пресоване

Самопресоването продължава около 15 мин, след което се развързва цедилото с леко начупване. При пресоване в едно цедило за цялата сиренина, цедилото се подгъва и закрепва с плоскости и трупчета, изработени от материал, годен за допир с хранителни продукти. През време на пресоването плоскостите се поставят върху сиренината така, че да се получат равни по размери форми.

Пресоването е завършено, когато суроватката достигне киселинност $25\text{-}35^{\circ}\text{C}$.

Цедилката за сирене се изпира в перална машина в края на работния ден, Цедилата се съхраняват в дезинфекционен разтвор в специално отделен за целта пластмасов съд на рафта под мивката. Използват се препарати, които не изискват последващо изплакване.

В процеса на работа, операторът използва основни сиренарски инструменти - лъжица, ножове. Те се измиват на мивката и съхраняват на рафта под сиренарската вана. Там се съхраняват и измитите тежести и баскии. Ваната е оборудвана с поставка за тях.

Нарязване и осоляване

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното му съдържание е 60-62%, а киселинността 50-70°C. 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 предварително в съд за солов разтвор.

Разтворът се пастьоризира периодично според съответната технологична инструкция в НАССР. Процесът се извършва в пастьоризатора във времето след приключване на производствения процес. За прехвърлянето на разтвора се използва помпа.

Параметрите на разтвора се контролират и коригират след нужните анализи, направени в лабораторията.

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, на следващия 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 климатизирана зона (температура 18-22°C), наредени на стелажи. След достигане на нужната киселинност, сиренето в кутиите се залива със свежа саламура и се следва процедура на зреене по ТД в продължение на 45 дни.

Съхранение на сиренето

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камера за готова продукция, охлаждат се и се съхраняват при температура 2-4°C. Температурата се следи и записва в архивиращо устройство. При отклонения в температурата се взимат нужните мерки описани в НАССР.

Разфасоване и опаковане на сиренето

Разфасоването се извършва при преместване на сиренето от склада за зреене в склада за готова продукция. Бучките се изваждат от пластмасовите кутии и се оставят за отцеждане върху тава с решетъчна подложка на мивката в помещението. Отцедените бучки се поставят поединично във вакуум пликове и се вакуумират посредством вакуум опаковъчна машина.

Опаковката на сиренето е в пластмасови кутии по 8,0 кг. За продажби на дребно от обекта или конкретни заявки, се предвижда малки количества да се разфасоват на място във вакуум опаковки.

Подготвят се само нужните за продажба (експедиция) количества, поетапно и по видове - сирене или кашкавал.

Опаковъчните материали - пликове и етикети се съхраняват на рафта под работната маса.

Експедиция на сиренето

На готовата за експедиция продукция се поставят търговски реквизити посредством везната на работната маса.

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 повишаване до стойности, описани в ТД.

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65-66°C в пастьоризатора - охладител и след задръжка се охлажда до температура 34°C. Добавя се закваска от бактеријни култури за кашкавал и 50% разтвор на CaCl_2 за всеки 100 литра мляко. в зависимост от киселинността на млякото и годишния сезон.

Определеното количество сирищен ензим се разрежда с вода 1:10 и се прибавя на тънки струйки при непрекъснато бъркане, чрез механизма на пастьоризатора, след което млякото се успокоява и млякото остава в покой 60 мин.

Получената средно плътна смес се нарязва на призматични парчета с размери 3-4 см. Следва режим надробяване до „царевично зърно“ и стабилизиране на зърната чрез плавно разбъркване при постоянна температура.

За изпичане се осигурява топлина за покачване на температурата с 1°C на всеки 2 минути до достигане на стойности от 40-42°C. Процесът продължава 40 - 60 минути. Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната - само цедилка. Цедилката улавя сиренината, а отделената суроватка, чрез шланг и помпа се събира в съда за суроватка.

Суроватката се третира като СЖП кат. 3 и се предава на екарисаж. В някои случаи се използва като добавка към храната на животните във фермата.

Пресоване на сиренината

Пресоването се извършва в сиренарската вана - количка и продължава няколко минути, след което се развързва цедилото с леко начупване. За пресоване се използват тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг сиренина маса. Сиренината маса се оформя ръчно във вид на пита с дебелина 7-8 см.

Нарязване на сиренината

Нарязва се на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин. Оптималната степен на чедеризация се определя като:

- се правят пробни изпарвания на малки количества, за образуване на гладка и лъскава при изтегляне нишка,
- измерване на стойността рН – според ТД на продукта.

Изпарване, омесване и формование

Тези процеси се извършват в агрегат за изпарване съоръжен с резачка, шнеков механизъм за омесване и нагревател за солов разтвор.

Нарязаните ленти попадат в коритото на шнека и се потапят в загретия до 72-75°C солов разтвор с концентрация 12-18%. Паренето продължава до достигане на температура в центъра на парената маса 63-65°C. Агрегата за изпарване на кашкавал е самостоятелно съоръжение, в което процесите се управляват с електронни регулатори.

След шнековия механизъм кашкавалът излиза върху работната маса на агрегата и се поставя във форми. Чистите форми се съхраняват в шкафа под плота. Те са измити и дезинфекцирани на мивката.

Предварително сушене на кашнавала

Готовите пити формован кашкавал се нареждат на стелаж, съгласно процедура и инструкция към нея. След формоването на кашкавала, стелаж се премества за предварително сушене в помещение, около 15-20 часа. Питите се изваждат от калъпите и сушенето продължава. Кашкавалът се оставя за предварително сушене на стелажа.

Помещението е оборудвано с техника за обдухване със студен въздух и поддържане на температурата и влажността съгласно ТД на продукта. Осигурено е отвеждане на отделената влага от помещението.

Зреене на кашкавала

Кашкавалените пити се опаковат поединично във вакуум пликове. Вакумираните пити се пренасят на стелажите за зреене на кашкавал в хладилния склад.

Процесът на узряване се следи посредством лабораторен анализ на всяка партида, по време и в края на периода на зреене.

Съхранение на кашкавала

Питите с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция с температура 2-4°C. Температурата на съхранение се следи и записва от архивиращо устройство.

При отклонения в температурата се взимат нужните мерки, описани в НАССР.

Експедиция

Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната заявка за деня. Количеството кашкавал, което ще се реализира се изважда от хладилната камера в помещение, определено за целта. Претеглят се питите на електронна везна, която издава самозалепващ етикет с отпечатани задължителни търговски реквизити.

При кашкавала не се предвижда допълнителна разфасовка.

Като групова опаковка се използват кашони.

ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миешите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф МДС, в санитарния възел, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

Пособията за почистване на санитарния възел се съхраняват в тоалетната.

Пособията за почистване на работните помещения се съхраняват в самостоятелно отделение на гардероба.

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 подовите на производственото помещение и санитарния възел.

Измиването се извършва в следните етапи:

- Обилно измиване с топла 46-49°C 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.
- Чрез ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид H_2O_2 , които не изискват последващо изплакване.
- Осигурява се достатъчно количество гореща вода и достатъчно механично действие върху повърхнините, както и време за контакт.
- По време на предварителното измиване, когато оборудването е силно замърсено, то ще бъде предварително накснато и ще се приложи механично действие за премахване на замърсяванията. Оборудването ще се изплаква добре, като се използва достатъчно количество вода, за да се отмият евентуалните остатъци от почистващи продукти.

Целта на тези процедури е да се отстранят:

- Замърсявания, причинени от органични отлагания като например мазнини, протеини, лактоза, причинени от млечни отлагания
- Замърсявания, причинени от минерални отлагания като например варовик или млечен камък, който представлява смес от млечни мазнини, протеини, лактоза и котлен камък.

Основното технологично оборудване в предприятието е сведено до: пастьоризатор, сиренарска вана, дозатор на мляко. Това оборудване е така проектирано, че има достъп до всичките му повърхности за измиване и дезинфекция посредством описания по-горе метод.

Първо се измива пастьоризатора, след това прикаченият към него дозатор и на края сиренарската вана. Следва обилно изплакване с вода на тези съоръжения за отстраняване на евентуални "пръски" от препарат. Използва се струя с голям дебит и ниско налягане, както и студена вода, за да не се образуват пари и кондензация по стените.

Помпата, прилежащите съоръжения и шлангове се измиват, като се използва сиренарската вана, като буферен съд.

Ще се използват почистващи препарати във воден разтвор, което помага за премахване на замърсяванията (отлаганията) от повърхностите и за „улавянето“ им като суспензия в почистващата течност:

- Алкални почистващи препарати, които служат за премахване на органични материали
- Неутрални почистващи препарати, които са продукти за ръчно почистване не трябва да бъдат вредни за кожата.
- Почистващи препарати на киселинна основа, която служат за премахване на минерални замърсявания като варовик и млечен камък.
- Ензимни почистващи препарати, които съдържат ензими и са предназначени за отстраняване на специфичен субстрат. Те представляват алтернатива на алкалните почистващи препарати.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

ИП “Мандра за собствена преработка на мляко” в ПИ 23457.5.709, местност "Татар Екин", УПИ IV-128,140,141 за ферма за свободно отглеждане на крави, землище с. Драгор, община Пазарджик, обл. Пазарджик е във връзка със съществуващата и действащата кравеферма на възложителя, в съответствие с условията на Наредба № 26/14.10.2010 г. (Обн. ДВ. бр. 84 от 26.10.2010 г.) за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

Реализацията на ИП не влиза в противоречие, недопустимост и пряко въздействие с други одобрени и в сила устройствени планове, обекти и дейности.

Теренът е урбанизирана територия.

ИП не противоречи на действащите планове за района и не би довело до допълнително натоварване върху околната среда и човешкото здраве.

Не се очаква кумулативен ефект с другите съществуващи в района на ИП подобни обекти.

Няма връзка и не засяга други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на ИП.

Реализацията на ИП ще бъде осъществена след законовите съгласувателни процедури със съответните инстанции и пускане в действие на ИП.

Ще бъде необходимо получаване на разрешително за строителство по ЗУТ от Община Пазарджик.

При започване на строителството се съставя протокол за откриване на строителна площадка, определяне на строителна линия и ниво. Строителството се счита за завършено с издаване на разрешение за ползване.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Теренът за реализация на ИП се намира в урбанизираната територия на с. Драгор, общ. Пазарджик.

Предвижда се сградата за мандрата да се обособи в УПИ IV-128,140,141 за ферма за свободно отглеждане на крави, землище с. Драгор, община Пазарджик, обл. Пазарджик, представляващо ПИ с идентификатор 23457.5.709.

По време на строителството, площта необходима за временни дейности при изпълнение на обекта ще бъде в огражденията на имота, около съответния участък на работа.

Територията, предмет на ИП, ще обхваща нормираните сервитути.

Местоположението на имота е съобразено с дейността, която ще се развива и е благоприятно предвид транспортната достъпност и наличната техническа инфраструктура.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Имотът, в който ще се изгради обекта е водоснабден с питейна вода съобразно НАРЕДБА № 9/16.03.2001 г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди. Необходимата питейна вода за технологични нужди ще се получава от водопроводната система на с. Драгор, общ. Пазарджик.

Разходът на вода се очаква да е около 0,2-0,3 м³/дневно за измиване на технологични помещения, амбалаж и оборудване и около 0,15 м³/битово-фекални отпадъчни води (БФОВ). Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. Канализацията от производствената сграда ще се отвежда в съществуващото пречиствателно съоръжение на кравефермата, а тези на БФОВ в новопредвидена водоплътна септична яма.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Обектът не свързан с отделяне на вредности над ПДК.

ИП “Мандра за собствена преработка на мляко” е разработен в съответствие с изискванията и нормативни документи по БХТ и ППО.

Не са предвидени съоръжения, от които се очаква наличие на опасни вещества съгласно приложение № 3 към ЗООС.

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

Технологичните процеси при производството на бяло саламурено сирене и кашкавал в мандрата не е свързан с отделяне на прах и вредни вещества.

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират и предвиждания за тяхното третиране:

По отношение на строителството по време на реализацията на инвестиционното предложение строителните отпадъци, които се генерират ще бъдат посочени в проект ПУСО . Третиране на отпадъците в него ще бъдат отчетени в съответния отчет, предвиден в Закона за управление на отпадъците, който отчет ще Ви бъде изпратен преди въвеждане на строежа в експлоатация.

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/ повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

за БФОВ: $Q_{\text{БФОВ}} = 0.15 \text{ м}^3/\text{дневно}$

за ПОВ от технологичното оборудване: $Q_{\text{ПОВ}} = 0.3 \text{ м}^3/\text{дневно}$ (по технологични данни)

Канализационната мрежа за БФОВ (битово-фекалните отпадъчни води) ще зауства в нова водоплътна изгребна яма.

Отпадъчните води от производствения процес (ПОВ) ще се отвеждат в съществуващото пречиствателно съоръжение на кравефермата.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

Почистването, миенето и дезинфекцията на машините, съоръженията и съдовете се извършва ежедневно след приключване на работния процес. За целта се използват четки, силна струя вода, миешки разтвори, а изплакването се извършва обилно с чиста питейна вода. За дезинфекция се използват препарати разрешени за употреба. Предвидено е помещение за съхранение на чистачен инвентар и препарати за миене и дезинфекция. Предвиден е апарат за миене и дезинфекция с шкаф за съхранение на миешки и дезинфекциращи препарати.

Не се очаква наличие на опасни химични вещества на площадката на мандрата.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС.

Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

II.Интервенция: II.Г.2.1 - Инвестиции за преработка на селскостопански продукти, насочени към опазване на компонентите на околната среда и селските райони на Република България за периода 2023-2027г. (СПРЗСР)

Характеристика на инвестиционното предложение:

Закупуване на ФЕЦ и батерии за съхранение на произведената енергия за собствени нужди - автономна ФЕЦ 60 kWh с батерия 122.88 kWh върху собствена сграда, за която има издадена и заверена скица-виза от гл.арх.-Дирекция архитектура община Пазарджик

№УТ-1078/27.02.2026г. Системата включва доставка и монтаж на следните основни компоненти

1.Резюме на предложението -Изграждането на Фотоволтаична електрическа централа (ФЕЦ) към мандра е една от най-рентабилните инвестиции, тъй като преработката на мляко изисква непрекъсната консумация на ток точно в най-слънчевите часове на деня, когато панелите произвеждат най-много енергия.

За описаните активи се кандидатства по **прием по Интервенция П.Г.2 -Инвестиции за преработка на селскостопански продукти от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони на Република България за периода 2023-2027 г. , и по прием Интервенция: П.Г.2.1 - Инвестиции за преработка на селскостопански продукти, насочени към опазване на компонентите на околната среда и селските райони на Република България за периода 2023-2027г. (СПРЗСР)**

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Неприложимо

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Неприложимо

4. Местоположение: Сградата на кравефермата се намира в землището на с.Драгор, община Пазарджик в собствен имот с идентификатор 23457.5.709.1 -застроена площ 1264 м².

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Неприложимо

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Неприложимо

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

Неприложимо

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират и предвиждания за тяхното третиране:

Неприложимо

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

Неприложимо

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

Неприложимо

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС.

Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

3.1. Нотариални актове за собственост

3.2. Скица виза -2бр

3.3 Скица на имот с идентификатор 23457.5.709

3.4 Обяснителна записка технология и ОВК мандра-Драгор

3.5 Обяви по чл.4

4. Електронен носител – 1 бр.

5. ☒ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

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

7. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата:

Уведомятел:.....

(подпис)