

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ
ПЛОВДИВ

МИНИСТЕРСТВО НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ

РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ

ВХ. № ОВОС-1055-4

14.10.2002г.

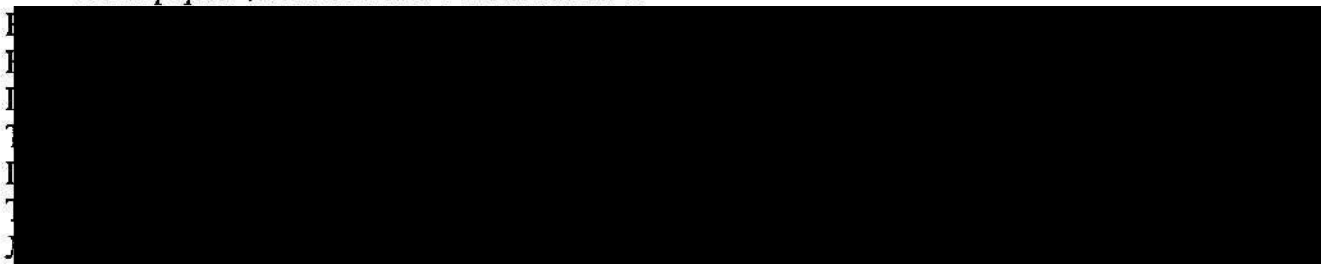
ПЛОВДИВ

Информация

за преценяване на необходимостта от ОВОС

На Обект: „ЦЕХ ЗА ПРЕРАБОТКА НА ЯДКИ И ПРОИЗВОДСТВО НА МАСЛА И
ТАХАНИ ОТ ТЯХ; УПИ 78.924-производствена, складова и обществено обслужваща дейност,
местност Беш бунар, по плана на гр. Хисаря, Община Хисаря.

I. Информация за контакт с възложителя:



УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Нашият цех за ПРЕРАБОТВАНЕ НА ЯДКИ И ПРОИЗВОДСТВО НА МАСЛА И
ТАХАНИ ОТ ТЯХ е съществуващ и е известен с високото качество на произвежданите
хранителни продукти – печени ядки, крокани, масла, кремове и тахани.

II. Резюме на инвестиционното предложение:

1. Характеристика на инвестиционното предложение

Площадката на обекта е с площ от 3221м² и представлява УПИ 78.924-производствена,
складова и обществено обслужваща дейност, по плана на гр. Хисаря, Община Хисаря.

Фирмата има намерение да построи на тази площадка ново производствено хале, за да
отговори на търсенето на своята висококачествена продукция, като осигури условия в новото
производствено хале за увеличение обема на всеки един продукт от производствената листа,
запази високото качество и добави нови продукти.

Новопроектираното производствено хале е с габаритни размери 20.65x63.95м, светла
височина – 4м и обща застроена площ – 1222м².

В него ще се създадат условия за:

- печене и рязане на фъстъчени, бадемови, лешникови, шамфъстък и др. ядки;
- изготвяне на крокан, тахан, масла и кремове от ядки;
- съхраняване на суровината в Хладилно помещение при плюсови температури от 5° до 10°C;
- съхраняване на опаковки;
- съхраняване на готова продукция.

Преработените ядки са предназначени за:

- влагане в сладкарската промишленост;
- влагане в сладоледената промишленост;
- пласмент в търговската мрежа, за директна консумация.

Дневно ще се преработват 1 – 3t ядки.

В настоящият момент производството е организирано в част от съществуваща едноетажна сграда и пристройка-разширение към нея, разположени в УПИ XI – 555, от кв. 5 по плана на г. Хисаря.

Инвестиционното предложение няма взаимовръзка и кумулиране с други одобрени инвестиционни предложения.

Използвани природни ресурси: Вода за питейно-битови и технологични нужди ще се използва от градската водопроводна мрежа, към която обектът ще бъде включен.

Генериране на отпадъци:

От бъдещия обект се очаква образуването на:

- Строителни отпадъци – строителните отпадъци образувани по време на строителството ще се събират на определена за целта площадка в рамките на имота, след което ще се извозват до регламентирано депо за строителни отпадъци. Земните маси, от изкопните работи по време на строителството, ще се съхраняват в рамките на имота и ще се използват за обратен насип и реализиране на вертикалната планировка в имота;
- Битови отпадъци от експлоатацията на обектите - ще се събират в контейнери за сметосъбиране, след въвеждане в експлоатация на обектите и получаване на административен адрес. Отпадъците ще се извозват от фирмата по чистота за населеното място;
- Битово-фекални отпадни води – ще се заустват в градската канализация;
- Производствени отпадъци при преработване на ядки:
 - 8 до 10% от теглото се отнема, при изпичането им, във вид на влага;
 - 3 до 6 % от теглото се отделя като люспа. Тя се предоставя за храна на животни.

Преработката на ядки условно може да се приеме, че е безотпаден технологичен процес.

Дейностите, свързани с производството на печени ядки, крокани, масла, кремове и тахани, се извършват изцяло върху площадката на обекта. Не се предизвиква замърсяване, вредно въздействие и дискомфорт на околната среда.

Липсва риск от големи аварии и/или бедствия, свързани с инвестиционното предложение.

Липсват рисковете за човешкото здраве.

2. Местоположение на площадката

Новопроектираното производствено хале е с габаритни размери 20.65x63.95м, светла височина – 4м и обща застроена площ – 1222м². Площадката на обекта е в ПИ 78.922, местност Беш бунар, гр. Хисаря, Община Хисаря.

В новопроектираното хале ще се организират:

- Зала за печене и рязане на ядки;
- Зала за крокан;
- Зала за тахан и крем;
- Хладилно помещение за ядки (две части);
- Помещение за суровини;
- Помещение за готова продукция;
- Помещение за опаковки;
- Административно-битова.

Доставката на суровини и експедирането на готовата продукция ще става чрез предвидената за целта рампа по продължение на цялото хале.

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет.

Технологичният процес се състои от следните операции:

- Печене – извършва се в Тунелна пекарна, с прецизно контролиране на температурата на печене и последващо охлаждане. Машината е комплектована с вентилационна система за отвеждане на отделената влага (8-10% от теглото на ядките) от помещението;
- Белене - извършва се от Машина за белене, комплект с Циклон, за отвеждане и събиране на отделената люспа;
- Рязане - извършва се от Машина за рязане;
- Калиброване - извършва се от Машина за калиброване. Нарязаните от Машина за рязане ядки се разделят по големина чрез набор от сита;
- Изготвяне на крокан – изпечени, нарязани и калибровани ядки се преработват до крокан в три броя Дражир барабан, като се добавя захар и глюкоза;
- Изготвяне на тахан – печена и белена ядка (лешник, фъстък, шамфъстък, бадем) постъпва в Зала за тахан и крем. С помощта на Линия за тахан се получава тахан за краен потребител;
- Изготвяне на масла и кремове – от тахан с помощта на Миксери и Хомогенизатор и чрез добавяне на масло, сухо мляко, какао, кокос, кафе се получават масла и кремове с различно съдържание на ядка (от 1% до 95%);
- Дозиране и Разфасоване:
 - Печена ядка с люспа – разфасова се в количества от 50gr до 25kg, в полиетиленови опаковки и във вакуумна среда;
 - Крокан - разфасова се в количества от 50gr до 25kg в полиетиленови опаковки и във вакуумна среда;

- Тахан - разфасова се в количества от 50gr до 20kg в стъклени буркани и пластмасови кофи;
- Масла и кремове - разфасоват се в количества от 50gr до 1.0kg в стъклени буркани.
- Етикетирание – Ринг машина автоматично извършва поставянето на всякакъв вид етикети и надписи върху разфасовките в стъклени буркани;
- Опаковане :
 - Печена ядка с люспа и Крокан – в полиетиленови опаковки и във вакуумна среда;
 - Тахан, масла и кремове – разфасовките в стъклени буркани се поставят в кашони или фирмени подаръчни опаковки;
- Складиране и Експедиция - готовата продукция се подрежда върху европалети и се складира на площадки върху пода на Помещение за готова продукция, от където чрез товарна рампа, се товари на автотранспортни средства и се експедира до склад на клиента.

Дневно ще се преработват 1 – 3t ядки.

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

Не се налага проектиране или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Подходът към имота се предвижда от югозапад, откъм съществуващата улица.

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

Срокът за който ще бъдат осъществено строителството се очаква да бъде 24 месеца.

6. Предлагани методи за строителство.

Новопроектираната сграда ще се състои от едноетажно хале и двуетажна офисна част.

Конструкцията на едноетажното хале ще се състои от:

- ивични фундаменти/единични фундаменти;
- армирана бетонова настилка;
- монолитни стоманобетонни колони 45/25;
- ригели от профилна стомана IPE-360;
- столици от студено огънати U профили 180x80x5;
- ВУВ от студено огънати квадратни профили 100x100x4;
- ХУВ от студено огънати квадратни профили.

Конструкцията на двуетажната сграда е масивна стоманобетонна.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

С построяването на новото производствено хале ще се осигурят условия за спазване на съвременните изисквания за качество, хигиена, безопасност и трайност на произвежданите артикули.

8. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение

Обектът ще се ситуира в УПИ 78.924-производствена, складова и обществено обслужваща дейност, по плана на гр. Хисаря, Община Хисаря.

Сградата ще е разположена в северната част на имота, застрояването е сключено.

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

Сградата ще е разположена в северната част на имота (УПИ 78.924-производствена, складова и обществено обслужваща дейност, по плана на гр. Хисаря, Община Хисаря), застрояването е сключено. За покриване на изискванията за сключено застрояване се предвижда в бъдеще да бъдат изградени навеси, но това ще се изпълни като втори етап на строителство.

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони и др.; Национална екологична мрежа.

В територията на поземления имот не попадат елементи от Националната екологична мрежа.

11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение.

Не се предвиждат други дейности.

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

Не са необходими 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.

Обектът не оказва отрицателно въздействие върху екологичните характеристики на географския район.

В по-нататъшната дейност на предприятието за преработка на ядки не се предвиждат промени, които да оказват отрицателно въздействие върху екологичните характеристики на географския район.

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:

Потенциално въздействие върху околната среда не се очаква.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

Производството е съществуващо и е организирано в част от съществуваща едноетажна сграда и пристройка-разширение към нея, разположени в УПИ XI – 555, от кв. 5 по плана на г. Хисаря.

Не се предвиждат промени в основната дейност на инвестиционното предложение – преработка на ядки.

При експлоатацията му не се наблюдава да има негативно въздействие върху хората.

Интересът на Обществото има толерантен характер.

14.10.2021г.

Изготвил:.....
/ Валентина