Приложение № 2 към чл. 6

*(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:**

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище

*Пролет-2002 ООД, гр. Асеновград, ул. „Отон Иванов“ №70*

**II. Резюме на инвестиционното предложение:**

Настоящото инвестиционно предложение е изготвено на основание чл. 81, ал. 1, т.2 от Закона за опазване на околната среда (обн. ДВ, бр. 91/ 2002 г., изм.)

Съгласно писмо на РИОСВ – Пловдив, с изх. № ОВОС-2154-(1)/08.08.2022г. инвестиционното предложение подлежи на Преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС, тъй като попада в обхвата на Приложение №2 на ЗООС, т.10., буква „б”.

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

Инвестиционното предложение е за нов обект -„ **Изграждане на обект за преработка и/или обработка на сурово мляко с необходимото оборудване /мини мандра/”** в поземлен имот с идентификатор 31108.70.30 с. Златовръх, местност ИСАКА ,община Асеновград, област Пловдив. С реализация на инвестиционното намерение се предвижда в част от съществуваща сграда да се изгради мини мандра .Помещението в което ще се изгради обекта е с 72 кв.м. чиста площ . В мини мандрата ще има пастьоризатор, работна маса, вана ,две хладилни камери, една термостатична камера ,санитарен възел и склад. Капацитетът на мандрата ще бъде 500/800 литра краве мляко седмично Предвидено е да се произвеждат краве сирене, кашкавал, кисело краве мляко.

 За осъществяване на производствения процес в предприятиетопри производството на краве сирене се изпълняват следните основни и спомагателни дейности:

 - контрол на основни суровини (краве мляко)

 - окачествяване на готовата продукция - складиране и съхранение на готова продукция - контрол при съхранението и спазване на принципа “пръв влязъл - пръв излязъл” Възприета е следната организационна - производствена структура:

Основни помещения:

 - Производствени помещения - сирене, извара, кашкавал, кисело мляко

 - Хладилна камера за зреене на сирене

 - Хладилна камера за готова продукция

- Хладилна камера за зреене на кашкавал

- Хладилна камера за съхранение на сирене – Опаковъчно

Разположението на всички помещения е съобразено с възможностите на сградата, като са спазени изискванията за рационално използване на помещенията и оптимални транспортни връзки. Светлата височина на производственото помещение е 3,5м. Осветлението в производствените помещения е естествено отвън от прозорците и има допълнително изкуствено осветление, за да се постигне необходимата норма за този вид производство. Прозорците са отваряеми, за да се подсигурява чист въздух и температура, подходяща за работния процес. Между отделните помещения са създадени необходимите функционални връзки, осигуряващи непресичане на технологичния процес. Вратите в производствения сектор ще са метални, пожароустойчиви, димозащитни. Подовете в производствените помещения ще се изпълнят от саморазливни смоли, позволяващи лесно почистване. Стените са от топлоизолационни панели, позволяващи лесно почистване. Всички настилки около работилницата, пътищата и паркингите са изпълнени от бетон. В мандрата ще се преработват дневно 500/800 литра мляко, което ще се добива от собствени животни. Доставеното мляко ще се преработва в рамките на един работен ден, като от него ще се произвеждат краве сирене, кашкавал, кисело краве мляко. Обектът ще се изгради по начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни. За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка, с който имотът граничи. За персонала, обслужващ производствения обект е предвиден отделен вход и пропускателен режим.

 „ Пролет-2002” ООД възнамерява да осъществи намерението си в имот с КИ 31108.70.30 по кадастралната карта на с. Златовръх , местост Исака, общ. Асеновград. Желанието на възложителя за осъществяване на инвестиционното му намерение е съобразено с действащите устройствени планове и нормативни документи. Имотът, предмет на проектиране е разположен на югоизток на територията на с. Златовръх. Теренът е равнинен. Инвестиционното намерение обхваща изцяло територията на имота. Целият е с площ 3826кв.м.



фигура 1 обект мини мандра

Образуваните от дейностите на площадката отпадъци ще се предават с код и наименование съгласно Наредба №2/23.07.2014 г. за класификация на отпадъците */Обн. ДВ. бр.66 от 8 Август 2014г., изм. и доп. ДВ. бр.46 от 1 Юни 2018г./,* на лица притежаващи разрешителен или регистрационен документ по чл. 35, ал. 1, съответно по чл. 35, ал. 2, т. 3-5 от ЗУО или 35, ал. 3 от ЗУО, въз основа на сключен писмен договор.

 -Обектът е със собствен водоизточник ,изградено е водовземно съоръжение тръбен кладенец за водовземане от подземни води .Същият е включен в регистъра на водовземните съоръжения за стопански цели в БДИБР под номер 35201305504/21.10.2020г.

 - За обекта е предвидена безоточна изгребна яма, събираща водите от санитарните възли. Разходът на вода може да се раздели на два потока.Единият е за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини.Другият служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях.Обратните води ще се заустят в безоточна изгребна яма.При необходимост, според спецификата на канализацията на терена, битово фекалните води от санитарния възел и тези от работното помещение могат да се разделят.На отпадните води от производството ще се предвиди мазниноуловител, след което същите ще постъпват в отделен съд с капацитет 1,5 тона и ще се предават на фирма имаща съответните разрешения за приемането и нейното последващо третиране.Отпадането на мазнини е незначително .Отпадните води**,** които ще се генерират са дъждовни и битово – фекални. Битово – фекалните отпадни води ще се отвеждат във водоплътна изгребна яма. Дъждовните отпадни води са условно чисти и се оттичат в зелените площи на площадката.. Няма да се извършват дейности с отпадъци на открито, в следствие на което не се очаква контакт на дъждовните води със замърсени отпадъци или опасни вещества. Производтвената база се предвижда да работи на едносменен режим при 8-часов работен ден и петдневна работна седмица. Производството е с прекъснат режим на работа. Дневните количества отпадни води ще бъдат до 3куб.м.

Електрозахранването се осъществява, чрез съществуващ собствен трафопост.

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

Инвестиционното предложение /ИП/ е за нов обект: „ **Изграждане на обект за преработка и/или обработка на сурово мляко с необходимото оборудване /мини мандра/”** в поземлен имот с идентификатор 31108.70.30 с. Златовръх, местност ИСАКА ,община Асеновград, област Пловдив .

Площадката ще се експлоатира в съответствие с изискванията поставени в:Наредба № Iз-1971 от 2009 г. за строително-техническите правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар /*обн. ДВ, бр. 96/0 .12.2009 г., изм. и доп. ДВ. бр. 2 / 08.01.2016 г., ...  изм. и доп. ДВ. бр.63 от 31 Юли 2018г./.*

Площадката отговаря на изискванията заложени в чл. 38, ал. 1 на Закона за управление на отпадъците */обн. ДВ бр. 53 от 13.07.2012 г., ... изм. ДВ. бр.14 от 17 Февруари 2021г., доп. ДВ. бр.18 от 2 Март 2021г., изм. и доп. ДВ. бр.19 от 5 Март 2021г./:*

На територията на обекта ще се извършват следните дейности:

* *строителни дейности за преустройство на част от сградата в мини мандра*

За ефективната дейност, извършвана на територията на площадката,ще се обособят участъци за разделно събиране и временно съхранение на различните по вид, състав и свойства отпадъци а именно:

* ***Строителни дейности:***

На обекта ще се извършват дребни строителни дейности

Всички отпадъци, образувани , така и генерирани в резултат на дейността на обекта, ще се събират разделно и съхраняват по подходящ начин, съгласно техния произход, вид, състав и характерни свойства, по начин, който не възпрепятства повторното им използване, рециклирането и оползотворяването им.

Предаването за последващо третиране на отпадъците със съответния код, съгласно наредбата по чл.3 от ЗУО, ще се извършва на лица, притежаващи документ по чл. 35 от ЗУО за отпадъци както следва:

* разрешение или комплексно разрешително за дейности с отпадъци по чл. 35, ал 1 от ЗУО;
* регистрационен документ за дейности с отпадъци по чл. 35, ал.2, т.3-5 от ЗУО;
* регистрационен документ за събиране и транспортиране на отпадъци или регистрация за дейносткатотърговец или брокер, когатосъщитеимат сключен договор с лица, притежаващи разрешителен или регистрационен документ по чл.35, ал.1, съответно по чл.35, ал.2, т 3-5 от ЗУО.

За събраните и предадени за последващо третиране отпадъци ще се води отчетност и ще се предоставя информация, съгласно изискванията на ЗУО и Наредба № 1 от 04 юни 2014 г. за реда и образците, по които се предоставя информация за дейностите по отпадъците, както и реда за водене на публични регистри /*обн. ДВ, бр. 51 от 20.06.2014 г., ...изм.и доп. ДВ бр.30 от 31.03.2020 г./.*

 При реализиране на инвестиционното предложение, ще се извършват строителни дейности.

 При извършване на СМР, те ще са съобразени със строителните нормативни документи, актуални спрямо нашата нормативна уредба.

За осъществяване на инвестиционното предложение ще се използва съществуваща пътна инфраструктура, без нужда от промяна и без необходимост от изграждане на нова.

Не се предвижда и изграждане на нов електропровод. В помещенията няма да се съхраняват химични вещества включени в приложение 3 на ЗООС. Извън тях няма да се съхраняват на открито опасни вещества и смеси, не се очаква формиране на замърсени дъждовни води.

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

При реализиране на предвидените дейности по изграждане на мини мандра се очаква кумулативно въздействие върху околната среда. Засяга единствено територията на поземлен имот (ПИ) 33108.70.30.,с. Златовръх, обл. Пловдив, общ. Асеновград, с обща площ 3826 кв.м.

Всички дейности по реализирането и последващата експлоатация на инвестиционното предложение, ще се извършват пряко на гореспоменатия имот, без да са необходими допълнителни площи.

 На територията на площадката ще се извършва строително-монтажни дейности- Лицето ще развива дейноста си само в имот разположен в с. Златовръх, област Пловдив, общинаАсеновград, поземлен имот (ПИ) 31108.70.30 с площ 3826 кв.м.

Дейността не е свързана с механично третиране на отпадъците и не се променя състава им, в следствие на което не се очакват емисии във въздуха, водите и почвите. Съхранението на опасните отпадъци ще се извършва в специални контейнери.

Ще бъде осигурено периодичното им предаване за последващо третиране, рециклиране, оползотворяване и/или обезвреждане на фирми притежаващи притежаващи документ по чл. 35 от ЗУО.Общото количество на временно съхраняваните опасни отпадъци на площадката, в един и същи момент от време, няма да надвишава 2 тона.

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

Инвестиционното предложение е за нов обект.

При последващата експлоатация на ИП, природните ресурси предвидени за използване са вода за производствените и хигиенно битови нужди на обекта.

Необходимите водни количества за хигиенно-битови нужди, необходими на площадката ще се прецизират в условията на експлоатацията на обекта.

Не се предвижда използване на други природни ресурси по време на производствения процес.

Електрозахранването се осъществява от съществуващ собствен трафопост.

Имотът **не попада** в границите на Защитени зони по смисъла на Закона за биологичното разнообразие /*обн. ДВ бр. 77 от 09.08.2002 г., изм. ДВ бр. 98 от 27.11.2018 г.*/ от мрежата „НАТУРА 2000“.

Най-близко разположените Защитени зони от Натура 2000 са

„**Река Чинардера`” код BG0000438 . Защитена зона по Директива 92/43/ЕЕС за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна**





Реализацията и последващата експлоатация на инвестиционното предложение е с локален характер и няма да окаже трансгранично въздействие.

В близост до имота предмет на инвестиционното предложение няма други инвестиционни предложения от този тип и затова не се очакват кумулативни въздействия.

Инвестиционният проект е съобразен и с наличието на инфраструктурните мрежи и връзки в района.

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

По време на строителството се предвижда използването на характерните за този вид обекти стандартизирани строителни материали.Отпадъци от строителството като строителни почви и геоложки материали ще се използват за вертикалната планировка на обекта.Опаковките на строителните материали, главно синтетични полимери и други с изкуствен произход ще бъдат събирани и предавани за вторични суровини.Бетоновите остатъци ще се транспортират до общинското депо за строителни отпадъци.Отпадъците по време на строителството ще се извозват на определено от Общината депо за същите. При изграждането на обекта ще генерират незначителни количества строителни отпадъци. Строителни отпадъци ще се генерират основно през строителния период и ограничено количество при евентуални ремонтни работи.Те са предимно излишни земни маси и строителни остатъци от ремонта на сградата. Отпадъци генерирани през строителния период:

 изкопни земни маси – 17 05 06;

бетон 17 01 01;

тухли 17 01 02;

керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия 17 01 03;

смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия, различни от упоменатите в 17 01 06 - 17 01 07;

дървесен материал от куфражи – 17 02 01;

смеси от метали - 17 04 07.

 Земните маси от горния почвен слой богат на хумус, ще бъдат запазени и след приключване на строителството ще бъдат използвани за обратна засипка и за озеленяване.

Отпадъците, които се предполага да се генерират от производствената дейност са течни и твърди. Като течен отпаден продукт от производството на сирене, суроватката се използва при храненето на животните в стопанството. За гарантираното й усвояване, инвеститорът ще сключи договори със свиневъди от региона. Твърдите отпадъци са групови опаковки – полиетиленови или хартиени, с количество под 2 - 3 кг. дневно.

Предвидено е същите да се събират разделно, според създадените в общината условия. В НАССР плана на предприятието ще има изписана процедура за манипулация с отпадъците. Прогнозните количества на отпадъците ще бъдат предмет на друга разработка.

код 02 05 01 - „Материали, негодни за консумация или преработване“

код 02 05 02 - „Утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им“

код 20.03.01 – „Смесени битови отпадъци“ Всички отпадъци, генерирани на площадката ще се събират разделно и временно ще се съхраняват по подходящ начин, съгласно техния произход, вид, състав и характерни свойства в съответствие с изискванията на Закон за управление на отпадъците (ДВ, бр. 53 от 13 юли 2012 г., в сила от 13.07.2012 г.) и подзаконовите нормативни актове. За отпадните води от производството ще се предвиди мазниноуловител, след което същите ще постъпват във водоплътна изгребна яма в имота, която периодично ще се почиства, за което възложителят ще сключи договор с обслужваща фирма.Отпадането на мазнини в канала е незначително. Отпадъчните водни количества от фекално – битов характер ще се заустват във водоплътната изгребна яма. Капацитетът и характеристиките на водоплътната изгребна яма ще бъдат съобразени с предназначението на обекта и характера на дейността и са дадени към техническия инвестиционен проект за реализация на обекта

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

 Неблагоприятните въздействия, които биха могли да се очакват върху околната среда са свързани с шумово и прахово замърсяване по време на строителството. В общ план мерките за намаляване на отрицателните последици могат да се разделят в две групи:

А/ по време на строителството

 - Опазване на почвите и земите.

 - Строителната техника ще се движи само в границите на отредения терен. -Сервизирането на техниката и технологичните съоръжения ще се извършва в специализирани сервизи

 Б/ по време на експлоатацията

 - Пречистване на отпадните битово-фекални и производствени води и заустването им във водоплътна изгребна яма в имота

 - Регламентиране и устройване на местата за събиране на отпадъците;

 - Контрол върху отпадъците

 Изграждането на предприятието ще бъде свързано с минимални по обем изкопнонасипни работи, изкопаване и преместване на земни маси и други материали, затова по време на строителство се очаква отделяне на суспендирани частици прах.

 Праховото замърсяване ще бъде незначително и то основно в рамките на обекта т.е. ще има определено локален характер.

 След завършване на строителството ще се извърши озеленяване на площите с подходяща храстова и дървесна растителност.

 Голяма част от атмосферните замърсители ще бъдат поети от предвиденото озеленяване.

 Растенията имат силно изразена филтрираща способност.

 Емисиите, получени при изграждането и експлоатация на обекта, не дават основание както по количество, така и по състав да се счита, че ще повлияят върху качествата на атмосферния въздух, както в регионален, така и в локален мащаб.

 Не се очаква негативно въздействие върху качествата на повърхностните и подземни води в района.

 За отпадните води от производството е предвиден мазниноуловител, след което същите ще се заустват във водоплътна изгребна яма в имота, която периодично ще се почиства, за което възложителят ще сключи договор с обслужваща фирма.

 Шумът, наред със запрашаването, по своето хигиенно значение е на първо място сред неблагоприятно действуващите фактори в работна и околна на едно производство среда. Шумовото натоварване в района ще се формира от : фоновия шум на движещите се автомобили, обслужващи дейността; производствен шум при работа на машините и съоръженията. Източник на шум и вибрации в работната (околната) среда ще са двигателите на технологичните съоръжения.Характерът на шума е от механичен и структурен произход.

 Изграждането и експлоатацията на обекта обаче няма да причини шумово наднормено натоварване на жизнената среда, както и на растителния и животински свят. Озеленяването по границите на имота също ще тушира това влияние спрямо околните територии. Няма да допуснем отклонение и дори приближаване до установените норми от 70 Db, регламентирани в Таблица № 2 „Пределно допустими нива на звуково налягане в различните територии и зони на населените места” по „Хигиенните норми за пределно допустимите равнища на шума в жилищните и обществените сгради и жилищните райони”, издадени от Министерството на народното здраве.

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

Не съществува риск от големи аварии и/или бедствия, които биха могли да възникнат при реализацията на инвестиционното предложение.

 Добрата организация и използване на най-съвременни методи, ще гарантират недопускане на отрицателно въздействие върху околната среда, включително площадката и прилежащите и територии, както и висока степен на контрол на качеството при изпълнение на тези дейности.

Съществува риск от злополуки по време при експлоатацията на площадката, които могат да навредят на здравето на хората или на околната среда. Този риск е в пряка зависимост от квалификацията и съзнанието за отговорност на изпълнителите и обслужващия персонал и може да бъде сведен до минимум при стриктно спазване на мерките, заложени в правилниците за работа.

При работа с инструментите се налага строго спазване на изискванията на Наредба № 2 / 22.03.2004 год. за минимални изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при работа с електрически и друг вид инструменти, издадена от Министъра на труда и социалната политика и Министъра на регионалното развитие и благоустройството */ Обн. ДВ. бр.37 от 4 Май 2004г., попр. ДВ. бр.98 от 5 Ноември 2004г., изм. ДВ. бр.102 от 19 Декември 2006г., изм. и доп. ДВ. бр.90 от 15 Ноември 2016г., изм. и доп. ДВ. бр.10 от 1 Февруари 2019г./*

Всеки работник ще е инструктиран за работното си място и за съответния вид дейност, която ще изпълнява.

При експлоатацията на обекта, риска от инциденти се състои в следното:

- опасност от наводнения;

- опасност от възникване на пожари;

 Всички дейности ще са съобразени с план за безопасност и здраве.

 По време на експлоатация условията на труд ще бъдат съобразени с Наредба № РД-07-2 от 16 декември 2009 г. за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, издадена от Министерството на труда и социалната политика / *Обн. ДВ. бр.102 от 22 Декември 2009г., попр. ДВ. бр.4 от 15 Януари 2010г., изм. ДВ. бр.25 от 30 Март 2010г./*

 При природни бедствия, включително при земетресения, наводнения, опасност от радиационно или химическо замърсяване или терористични заплахи, ще се изпълнява вътрешен авариен план.

 При пожар ще се действа, съгласно изготвените указанията за противопожарна защита. Предвидено е да се сигнализира на „Гражданска защита“ и служба „Пожарна и аварийна безопасност“ в съответния авариен план. Ще са налични прахови пожарогасители 6 кг и/или кофпомпа за вода с мокрител и др.

Мерките за предотвратяване на описаните рисковe от инциденти ще се разработят в следваща фаза на проектиране с изготвяне на авариен план и план за безопасност и здраве.

**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.**

Съгласно § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето, "Факторите на жизнената среда" са:

          При реализацията на инвестиционното предложение се очакват следните рискове върху факторите на жизнената среда, определени съгласно Закона за здравето:

*-  води, предназначени за питейно-битови нужди* – не съществува риск. В имота, предмет на цитираното ИП, има изградена ВиК мрежа.

*-  води, предназначени за къпане* – не съществува риск, тъй като в близост не са налични води за къпане;

*- минерални води, предназначени за пиене или за използване за профилактични, лечебни или за хигиенни нужди* - не съществува риск, тъй като в близост не са налични минерални води, които да се ползват за което и да е от описаните предназначения;

*-  шум и вибрации в жилищни, обществени сгради и урбанизирани територии* – не съществува риск

- *нейонизиращи лъчения в жилищните, производствените и обществените сгради и урбанизираните територии* - не съществува риск, тъй като при реализацията на инвестиционното предложение не се очаква генериране на нейонизиращи лъчения;

-  *химични фактори и биологични агенти в обектите с обществено предназначение* - не съществува риск, тъй като тъй като при реализацията на инвестиционното предложение няма да се използват химични вещества и биологични обекти;

-  *курортни ресурси* - не съществува риск, тъй като в близост не са разположени курорти;

- *въздух* – съществува минимален риск, който се управлява чрез мерките за минимизиране на неорганизираните емисии на прах при разтоварването на получаваните скални фракции и пресяването им. Мерките са посочени в точка ІІ, 1 д.

С реализацията на инвестиционното намерение не се очаква да се нарушат нито един от тези фактори.

Очаква се шумово натоварване от транспорта, което ще бъде през светлата част на денонощието.

Не се очаква вредно въздействие върху хората живеещи в населените места в района и тяхното здраве. В близост, не съществуват жилищни сгради и не се очаква неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда.

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

Настоящото инвестиционно предложение за: -„ Изграждане на обект за преработка и/или обработка на сурово мляко с необходимото оборудване /мини мандра/” в поземлен имот с идентификатор 31108.70.30 с. Златовръх ,община Асеновград, област Пловдив.

 Имота е собственост на *Галя Хараламбиева .* Н.А. № 10,том III ,рег. 3016, дело 363 от 2002г.



.

За поземлен имот с идентификатор имот №31108.70.30 КК на с. Златовръх, общ. Асеновград, обл.Пловдив представена Скица № 15-475078-03.05.2023г., издадена от Служба по геодезия, картография и кадастър – гр. Пловдив. Заповед за одобрение на КД -14-16-282/22.02.2011 г. на НАЧАЛНИК НА СГКК-Пловдив

Всички дейности по реализирането и последващата експлоатация на инвестиционното предложение, ще се извършват пряко на гореупоменатия имот, без да са необходими допълнителни площи.

**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.**

 В производствения обект е предвидено да се преработват дневно до 500/800 литра мляко, което ще се добива от собствени животни,.Доставеното мляко ще се преработва в рамките на един работен ден, като от него ще се произвеждат краве сирене, кашкавал, кисело краве мляко. Производствената база се предвижда да работи на едносменен режим при 8-часов работен ден и петдневна работна седмица. Производството е с прекъснат режим на работа.

Технологичен процес и оборудване:

По състав и свойства кравето мляко е най-пригодно за преработка в кисело мляко и различни видове сирена. Кравето мляко е богато на млечни протеини и то в много балансирано съотношениена мазнините, протеините и млечната захар. Съставът на кравето мляко зависи много от породата крави, лактационния период, хранителния режим. Млечните продукти от краве мляко са с нарастващо търсене на световните пазари. По тази причина се очаква в по-близка и по-далечна перспектива там, където природоклиматичните условия са благоприятни, количеството на краве мляко да се увеличи. Кравето мляко е богато на млечна мазнина 3-5%. Мазнината му се състои главно от триглицериди. Късо и среднодълговерижните мастни киселини представляват 10-12% от общото количество мастни киселини.Мастнокиселинният състав на мазнините на кравето мляко се влияе от сезона, хранителната дажба и генетичните фактори. Токоферолът и b-каротинът почти отсъстват от кравето мляко, както и холестиролът не е в големи количества. Само 10% от клъбцата на мазнината на кравето мляко имат диаметър около 17,3 см. По тази причина то се отсметанява доста по-лесно отколкото останалите видове млека. Суровото краве мляко може да се съхранява дълбоко замразено 6месеца без увреждане на качеството. Мазнината на кравето мляко съдържа по-голямо количество капринова мастна киселина и ненаситени мастни киселини. Кравето мляко е по-богато на протеини. Калциево чувствителните as1, as2, и bказеини се съединяват с К-казеина, калциевите йони и фосфора и образуват казеиновите мицели. Размерите на казеиновия мицел на кравето мляко, не са много големи 196hM. При кравето мляко те съдържат повече Са - 29-32mg Ca/g казеин. Освен по-голямото съдържание на казеин, кравето мляко съдържа и повече суроватъчни, неподсирващи се протеини. Най-висок относителен дял на аs-казеин има в кравето мляко. Съдържанието на лактоза в кравето мляко е както в останалите видове млека. Има съществена разлика в съотношението между белтъка и лактозата, което е от съществено значение за сиренарската промишленост и производството на млечнокисели продукти - съотношението протеини - лактоза е 1,27. Кравето мляко съдържа значително по-малко минерални вещества от другите видове млека и специално Са и Р. По-малко е съдържанието на натрий и цитратни съединения. Съдържанието на Са варира в тесни граници, но Р се мени в широки граници, както и солите на лимонената киселина. Съотношението на Са към Р е сравнително постоянно. Основната част от Са в кравето мляко е в колоидно състояние 55-58%. Калцият съществува в по-голяма степен в колоидна форма, докато неорганичният фосфор е в разтворима форма. Кравето мляко е богато на витамини, както и бета-каротинът. Физикохимични и технологични свойства: - Титруема киселинност - 18-220T. - Активна киселинност (pH) 6,31 - 6,51. pH се движи в по-широки граници, поради това, че и съставът на кравето мряко се изменя силно с напредване на лактацията. - Специфично тегло за кравето мляко 1,031 - 1,032; Положителните различия в казеиновата система и минералния състав водят до подобра подсирваема способност на клавето мляко, като образува плътен коагулум. За същото коагулационно време при кравето мляко е необходимо по-малко количество сирещен фермент. По-високото съдържание на сухо вещество, мазнина, казеин и колоиден калций дава забавен синерезис на сиренината. Параказеинът на кравето мляко по-силно хидролизира от протеазите, поради което сирената от краве мляко, при еднакви други условия, са с по-силно разграден белтък. След действието на сирещния фермент на казеина относително повече непротеинов азот се получава при кравето сирене. Млечната мазнина на кравето мляко също се разгражда по-силно от липазите и получените свободни мастни киселини. Кравето мляко има „плътен” вкус, без мирис. Сладникавият вкус при кравето мляко не се чувства. Поради своя състав, физикохимични и технологични свойства, кравето мляко е превъзходна суровина за производство на различни видове сирена. Най-висококачественото бяло саламурено сирене се произвежда от краве мляко. Технологията на кравето сирене е резултат на вековния опит и находчивост на старателни майстори и използване на постиженията на микробиологията и техниката. Млякото трябва да бъде получено от здрави животни, прясно, с киселинност до 18°Т. Млякото да не е оводнено, да е без консерванти, алкализанти и/или инхибиторни субстанции. В млякото не се очаква да има замърсители и затова не се налага и допълнително филтруване и сепараторно очистване.

 В предприятието ще се извършват следните основни и спомагателни технологични процеси:

 Основните технологични потоци при производството на бяло саламурено сирене са:

- Приемане и окачествяване на сурово мляко, очистване

 - Пастьоризация

- Охлаждане и подсирване

- Нарязване на подсирката - Оформяне и пресоване на сиренината, нарязване

- Осоляване в саламура –

Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

 - Съхранение на сиренето

- Разфасоване и опаковане на сиренето

 За ежедневен контрол на млякото, в помещението за съхранение на мляко, се взема проба и се правят физико-химични анализи с апарат за окачествяване на суровината. Мляко не се подава към ваната за прием, преди да е получен отрицателен тест за наличие на инхибитори. Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над допустимите се унищожава, съгласно изискванията на Регламент /ЕО/ № 1069 /2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21.10.2009г.Контролни проби за микробиологични показатели се предоставят на органите на БАБХ. Пастьоризация – Окачественото и очистено краве мляко се подлага на пастьоризация при температура 70 - 72° С със задръжка до 10-15минути. Това се прави в пастьоризатор със секция за задръжка и охлаждане, подвързан с котел за подгряване и SIP - система за автоматично измиване.

Охлаждане и подсирване – Млякото се загрява до температура на пастьоризация, задръжа се при тази температура 20 - 25 мин. и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 32-34 °С. Подсирването на млякото се извършва в рамките на 48 часа от неговото издояване. Първоначално, краве мляко се стандартизира и след това се пастьоризира на 68 градуса за 10 минути (бавна пастьоризация), или на 72 градуса за 15 секунди (бърза пастьоризация). След това млякото се охлажда, добавят се закваска от бактерийна култура и калциев хлорид в пропорция 10-20 гр./100 кг мляко; накрая, 20 минути по-късно, се добавя достатъчно мая, необходима за коагулацията, която настъпва в рамките на 45-60 минути. След пастьоризация и охлаждане млякото се прехвърля в 3 броя вани. Там продължават следващите обработки, като подсирване със стартерни култури, добавяне на СаСI и сирещен ензим. Към подготвеното мляко се добавя бактериална закваска от кисело мляко в количество 20-30гр. (см3) на 10л. мляко. Същата трябва да е от висококачествено кисело мляко и предварително добре разбита, за да няма зрънца. Добавя се също 300- 400см3 50%-ов разтвор на калциев хлорид за 1 тон мляко, предварително разреден 5-10- кратно с питейна вода. Добавяне и на сирещна мая - винаги е за предпочитане хинозиновата от животински или микробиален произход. Добавя се такова количество мая, че началото на коагулацията да настъпи след 10-12минути, а доподсирването и уплътняването на коагулума след още 60 минути. При нормална киселинност с pH 6,6-6,5на 1 тон мляко се добавят 60см3 химозинова мая със сила 1:50 000. Маята предварително се разрежда 20-25-кратно със студена питейна вода. След добро разбъркване на маята с млякото в продължение на 1-2мин., същото се успокоява и оставя за подсирване и уплътняване на подсирката. Скоро след като приключи подсирването, сиренината се нарязва на малки кубчета (широки 1- 2 см) и се оставя за 10 минути. След това сиренината се пренася непрекъснато и внимателно в сиренеизготвители, като се оцежда и оформя на малки парчета. Нарязване на подсирката – След настъпване на пълната коагулация, нарязваме коагулума, разбъркваме и формуваме сиренината. Нарязването става с многорезцов нож в три взаимно перпендикулярни направления - 2 в хоризонтално и 1 вертикално на кубчета. Нарязаната сиренина се оставя в покой 20мин., като на повърхността се отделя суроватка. Оформяне и пресоване на сиренината, нарязване – Прави се разбъркване за изпичане внимателно със сиренарската лопата и то така, че долният пласт да излизе отгоре. Извършва се два пъти с интервал от по 15 мин. Следва изваждане на полиетиленовото платно, придърпване на сиренината с цедилото в единия край и след 2-5мин. суроватката се пуска да изтича. Тя се събира в метални варели и се използва за храна на новородените телета във фермата на собственика. След 20мин., цедилото се отпуска, а сиренината се напуква, оформя на блок и загъва в цедилото. При забавено отделяне на суроватка сиренината повторно се придърпва с цедилото и оставя още 15 мин. за отделяне на суроватка. Поставят се плоскостите за пресоване и по около 0,5кг. тежест за 1 кг сиренина. След 20мин., сиренината внимателно се напуква и окончателно се оформя на блок. Тежестите за пресоване се увеличават на около 1 кг за 1 кг сиренина. Процесът на пресоване продължава два часа при температура на помещението 20- 22°С. Контролни показатели за установяване края на пресоването - водно съдържание на сиренината 60-62% и киселинност на отделяната суроватка 35-40°Т. Пресованата сиренина се нарязва на парчета с размери 11/11/10см. Когато горната и/или долна повърхност след пресоването има доста грапавини, то още в началото на дъното на ваната и отгоре на оформения вече блок сиренина се поставя прегъната на 2 пласта цедка или найлонова мрежа. Преди поставяне на тежестите се обира суроватката от повърхността с малката дъска за нарязване. Осоляване в саламура - предварително се подготвя солов разтвор в съда с концентрация 20-22% сол, киселинност 10-30°Т и температура 12-15°С. Заливането става в сиренарската вана, като сиренето се залива със саламура, последната от по-високата температура на сиренето се затопля на около 20°С. Водното осоляване продължава 12- 14часа, като сиренето поема 2,2-2,4%сол. Доосоляването до 3,2-3,8%сол става със суха сол при нареждането на сиренето в опаковките. На една опаковка от 7-8кг сирене се добавя 125-150гр. сол, разпределени на 3 пласта, като на дъното не се поставя сол.

 Зреене, вдигане на киселинност на сиренето -Зреенето протича на два етапа

 Първи етап - обикновенно на стайна температура 18-20°С в продължение на две денонощия. Киселинността в края на този етап трябва да достигне 170-190°Т, а водното съдържание намалява на 55- 56%. След това опаковките се доливат със саламура с 8% сол и киселинност 180°Т. Саламурата за доливане се прави: вода + сол + лимонена (млечна) киселина или вода + сол + суроватка с повишена киселинност + лимонена (млечна ) киселина;

 Втори етап - става на температура 6-8°С. Зреенето на тази температура продължава 45-60 дни. Този процес се извършва в хладилна камера. През първите две седмици млечната захар от млечнокиселата микрофлора на закваската ферментира до млечна киселина и киселиността нараства до 260-280°Т. През време на зреенето параказеинът на сиренето хидролизира до албумози, пептони, поли- и депептоди, аминокиселини. Високомолекулните съединения се образуват от действието на сирещния фермент и мезофилната част на закваската, а на по късен етап от зреенето - от термофилната част на закваската, до нискомолекулярни азотни съединения. След ферментацията на лактозата активната физиологична дейност на микроорганизмите почти спира, а ензимохимичните промени, макар и бавно при ниската температура, продължават. Общото време за узряването на бялото саламурено сирене може да продължи до 2 месеца. До дистрибуцията на пазара бялото саламурено сирене се съхранява в хладилни помещения с температура от 0 до 2 градуса. По време на съхранението в тенекии или дървени каци, то трябва да бъде залято със саламура, съдържаща 7% сол и да се избегне контакт с въздуха. Така то запазва своята свежест и богати вкусови качества. Съхранение на сиренето - зрялото краве бяло саламурено сирене след преглед на качественото състояние, херметичността на затваряне на опаковките и наличието на достатъчна саламура, се поставя в хладилник за съхранение при 2-4°С. Разфасоване и опаковане на сиренето - За получаването на дребна разфасовка се оформя разфасовъчно помещение, обзаведено с етикетираща везна и вакумираща машина. Процесите на разфасоване и опаковане се извършват в отделно помещение.Подготвят се само нужните за продажба количества и то поетапно.Бучките се изваждат от пластмасовите кутии и се оставят за отцеждане върху тава с решетъчна подложка на мивката. Отцеждането продължава дотогава, докато спре интензивното образуване на саламурени капки от бучките.Отцедените бучки се поставят поединично във вакуум пликове и се вакуумират посредством опаковъчна машина. Бялото саламурено сирене може да се продава направо от кутиите или тенекиите. Що се отнася до пакетирането, бялото саламурено сирене се разпространява във вакуумирани пакети и в кутии, където се съхранява в своята естествена саламура. Тези опаковки предлагат на потребителите по-голямо удобство. Най-доброто бяло саламурено сирене трябва да се купува непосредствено след изваждане от саламурата. Ако е предварително пакетирано, в опаковката трябва да се съдържа саламура, която ще го поддържа влажно. Бялото саламурено сирене е най-добро, когато се консумира прясно. Правилно съхранявано в саламура или в мляко и в хладилник, бялото саламурено сирене се запаззва до 3 месеца.

Основните технологични потоци при производството на кашкавал са:

 - Окачествяване и приемане

 - Очистване

 - Термизация

 - Заквасване

 - Подсирване

- Обработка на коагулума

 - Пресоване на сиренината

 - Чедеризация

- Парене, омесване, осоляване и формоване

 - Зреене и съхранение

 Производството на кашкавал протича при следните операции: Полученото сурово мляко се загрява в пастьоризатор до 34 - 35°С, след което се прехвърля в сиреноизготвител от 1000л. Към подготвеното мляко се добавя бактериална закваска от кисело мляко в количество 20-30гр.(см3 ) на 10л.мляко. Същата трябва да е от висококачествено кисело мляко и предварително добре разбита, за да няма зрънца.Добавя се също 300-400см3 50%-ов разтвор на калциев хлорид за 1тон мляко, предварително разреден 5-10-кратно с питейна вода. Добавяне и на сирещна мая - винаги е за предпочитане хинозиновата от животински или микробиален произход.Добавя се такова количество мая, че началото на коагулацията да настъпи след 10-12минути, а доподсирването и уплътняването на коагулума след още 30минути. Следва нарязване нарязва се с многорезцов нож в три взаимно перпендикулярни направления - 2 в хоризонтално и 1 вертикално на кубчета с размери 20/20/20мм. Нарязаната сиренина се оставя в покой 20мин., като на повърхността се отделя суроватка. Разбъркване за изпичане - прави се внимателно със сиренарската лопата и то така, че долният пласт да излизе отгоре.Това се прави два пъти с интервал от по 15мин.Следва изпичане на сиренината при температура 40°С за период от 10мин.След достигане на необходимита киселинност 40°Т с помоща на барабан за отцеждане и агрегат за формуване на кашкавала се изпарва при температура 72 - 74°С.Получените питки се поставят върху количка и се обдухват.Получената кашкавалена суроватка ще се изполдва за призводство на кашкавалена извара. Кашкавалът се произвежда от пастьоризирано краве мляко.Кашкавалът се произвежда по високи стандарти за качество и се опакова след като е отлежал на хладно 5-6 дни. Приготвен в големи кръгли форми, питите кашкавал се нарязват преди да се опаковат. Суровото мляко не подлежи на топлинна обработка за 15-30 минути.Към 100 кг мляко се прибавят 10-15 гр.калций и от 0,5 до 1 кг бактериална закваска, както и 30-40 мл. мая. Подсирването трае между 30 и 50 минути.Сиренината се нарязва на кубове от по 7-8 см и се оставя в покой от 2 до 5 минути. После се нарязва отново на парчета по 0,5 см. Нарязаната сиренина се разбърква енергично за 15-20 минути като междувременно се загрява до 37- 42˚С.След като се получат сиренните зърна, сиренината се полага във вани и се пресова и изцежда за 1-2 часа. Впоследствие сиренината се нарязва на парчета и се остава да втаса от 2 до 10 часа при 20-22˚С до достигане на Рh 5,2. Този процес се нарича чедеризация. Узрялата сиренина се нарязва на ленти по 0,5 см, които се попарват в солен разтвор (72-73˚С; 5-7 % NaCl) от 3 до 5 мин. Сиренината се омесва и оформя на пити преди да се охлади при 12-18˚С за 12-24 часа.След това кашкавалът се осолява повърхностно на всеки 2 дни за 16-18 дни и се покрива с восък.Обикновено зреенето му продължава 50-60 дни при температура 12-16˚С.

 Основните технологични потоци при производството на кисело мляко са:

 - Термична обработка на млякото

 – Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 93 - 95° С, задържа се на тази температура 20 мин и се охлажда до температура 43-45ºС.Добавя се предварително приготвената закваска /производствена закваска от предишна партида или приготвена и съхранена в лабораторията/ при равномерно разбъркване.

 - Дозиране на млякото

 – За опаковане на киселото мляко ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки от 0,5, и 1,0 кг. Опаковките ще са с винтови или "щрак" капаци, които не изискват машинно затваряне. Нужната сигурност за ненарушаване на опаковката ще се постигне сьс стикер от самозалепващо се фолио, поставен на капака и опаковката заедно. За своевременното разфасоване се използва дозатор за разливане на млякото в опаковките . Опаковките се съхраняват в склад и се подават в производственото помещение през вътрешната му врата без транспортната опаковка. За приемане на опаковки и отделяне на груповата им опаковка е предвидено допълнително защитно съоръжение, прилежащо към мандрата. Спазват се процедурите и хигиенните практики на предприятието. Транспортите опаковки /найлонови торби и кашони/ се изнасят през вратата на съоръжението, след като чистите опаковки са прибрани. - Заквасване на млякото – Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр. Касите стоят върху специални за целта колички, с които се транспортират по целия технологичен път. Така пълните каси се поставят в термостатната камера. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркулационен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44 +/- 20º С. Там млякото престоява 2,5 - 3,5 часа. След това време вратата на термостатната камера се отваря към работната зала за кратко време, при което температурата на въздуха и млякото спадат значително. След това млякото се премества за охлаждане до температура 2 - 4º С в отделно помещение. - Съхранение на млякото –В хладилния склад млякото се охлажда до 2 - 40º С. Охлаждането започва при достигната киселинност 75 - 80º Т / 4,5-4,7 pH/. Продължителността на охлаждането е 3-4 часа. След първите 1-2 часа температурата трябва да е 20º С и киселинност 100º Т. Охлаждането продължава до температура 2 - 6º С и киселинност 120° Т.

 - Реализиране на кисело мляко

 – На всяка опаковка се, поставя устойчива маркировка с нужните реквизити: партиден номер, срок на годност. Готовата продукция ще се транспортира с автомобилен транспорт.Всички машини и съоръжения са подбрани, като технологично необходими.Същите стъпват на пода на крака и не се налагат машинно-монтажни работи.

Текущ ремонт на оборудването ще се извършва при необходймост от специализирана сервизна фирма. Измиването на оборотния амбалаж - касите за мляко става в отделно помещение, преди използването им в производството. Касите остават за оцеждане в помещението. Освободените кутии от сирене се третират като отпадък. Миещите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф в санитарното помещение, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с 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 санитарен възел. Почистването, измиването и дезинфекцията на производствените помещения, технологичното обзавеждане и транспортните средстава става с условно чиста вода. Същата трябва да притежава съответните характеристики, особено от химична и микробиологична гледна точка. Използваната вода в технологичните процеси е питейна и отговаря на всички изисквания както е посочено в Директивата на Съвета 80/778/ЕЕС. Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им. Мандрата е оборудвана с нужните прибори и консумативи 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 предприятието. Резултатите се съхраняват също в предприятието. Като отпаден продукт от производството на сирене - суроватката се използва при хранене на животни. За целта инвеститорът ще сключи договори с животновъди от региона. Не се предвижда съхранение на суроватката. Всички количества, които няма да се експедират своевременно се използват за храна на животните във фермата на инвеститора.

 При разположение на производствените помещения не е допуснато кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция при спазване на поточността на производствения процес. Технологичното оборудване в цеха е произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията са корозионно устойчиви от действието на киселини, основи и издържат на постоянно измиване и дезинфекция. В мандрата са предвидени следните хладилни съоръжения: - Хладилна камера готов продукт, ще се поддържа температура от 2 - 4 °С. Капацитетът на съоръжението ще е 300кг/готов продукт на ден. Камерата ще работи с хладилен агент - фреон R404A. - Хладилна камера за зреене на сирене, ще се поддържа температура от 10 - 12 °С. Капацитетът на съоръжението ще е 220кг/сирене на ден. Камерата ще работи с хладилен агент - фреон R404A. - Хладилна камера за съхранение на сирене, ще се поддържа температура от 2 - 4 °С. Камерата ще работи с хладилен агент - фреон R404A. - Хладилна камера за зреене на кашкавал ще се поддържа температура от 8 - 10 °С и валжност на въздуха 80-85%. - Капацитетът на съоръжението ще е 50кг/готов продукт на ден. Камерата ще работи с хладилен агент - фреон R404A. Обектът ще се изгради по начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни. Инвестиционното предложение не изисква промяна в съществуващата транспортна инфраструктура.Достъпът до имота е осигурен от съществуващи прилежащи път, източно и южно на имота.Пътят е с твърда настилка за транспортните средства. Електрозахранването на производствения обект ще се извърши от собствен трафопост.Водоснабдяването на имота е от собствен водоизточник.За питейната вода има сключен предварителен договор с местното В и К дружество. Дневните количества отпадни води ще бъдат до 3куб.м.и ще се събират в непопивна изгребна яма, тъй като в района не се експлоатира канализационна мрежа. Изгребната яма ще бъде с обем 21куб.м.и ще събира водите от производството и от санитарните възли. Разходът на вода може да се раздели на два потока.Единият е за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини.Другият служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях.Обратните води ще се заустят в безоточна изгребна яма.При необходимост, според спецификата на канализацията на терена, битово фекалните води от санитарния възел и тези от работното помещение могат да се разделят.На отпадните води от производството ще се предвиди мазниноуловител, след което същите ще постъпват в изгребна яма в имота.Отпадането на мазнини в канала е незначително. работните помещения се предвижда общообменна вентилация, четирикратна на обема на помещението, като само в хладилната камера за зреене на кашкавал ще е с рециркулация. За хладилните помещения е предвидена камера с изнесен отвън компресорно кондензаторен агрегат, като всяка камера ще е с отделен агрегат. Предвидена е локална вентилация над пастьоризатора, сиренеизготвителя и извароизготвителя.За монтаж са предвидени 4 броя канални вентилатори с параметри от 450 до 660 куб.м/час и ниско ниво на шум 32Db. По време на строителството материалите ще бъдат разположени на временна площадка в границите на имота, от която ще се отнеме и съхрани хумусния слой, а след завършване на строителната част, площадката ще бъде възстановена, чрез проекта за вертикална планировка. По време на строителството ще се запази съществуващата растителност. Няма да се унищожат местообитания на защитени животински видове и растителни съобщества. След реализацията на инвестиционното предложение ще се осъществи озеленяване. Ще се изгради зелен пояс около целия имот от дървета и храсти. Така ще се намали визуалния дискомфорт и шумовото натоварване. Не се очаква реализацията на инвестиционното предложение да засегне съществуващи известни културни паметници (исторически, архитектурни и археологически). Реализацията на инвестиционната инициатива ще има положителен социален ефект за общината и ще създаде условия за по-рационално, екологосъобразно и доходоносно използване на територията. Не се очаква никакво вредно влияние върху човешкото здраве

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

Инвестиционното предложение не е свързано с изграждане на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

Техническата инфраструктура и наличните пътни комуникации ще позволяват влизане и излизане на транспортни средства, както и извършването на необходимите товаро-разтоварни дейности.

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

-Изработване на инвестиционни проекти за преустройство и реконструкция на− съществуващата сграда – навес за ССМ и пристройка в „ Мини мандра“п о части: Архитектура и Паркоустройство, Конструкции , Технологична, Електро, ВиК, ОВКИ, Енергийна ефективност, Пожарна безопасност, Вертикална планировка и трасировъчен план и „Геодезическо заснемане”, План за безопасност и здраве.

-Съгласно изискванията на ЗУТ инвестиционните проект ще се съгласуват и одобрят− от главния архитект на община Брезово, който ще издаде и разрешение за строеж.

 - По искане на Възложителя преустройството и въвеждането в експлоатация на обекта− ще бъде в рамките на една година. Стартирането на строителството започва с откриване на строителна площадка и определяне на строителна линия и ниво с представители на строител, възложител, строителен надзор и представител на Община Асеновград, съгласно чл. 223, ал. 2 от ЗУТ.

 -За обекта се заверява заповедна книга от строителния надзор и се уведомяват− компетентните органи - РО”НСК” – Пловдив, Община Асеножград, РИОСВ -Пловдив, РСПБЗН– гр. Асеновград, БАБХ и други при необходимост.

-Следва изграждане на обекта, съставяне на актове и протоколи по време на− строителството, изпитания на всички съоръжения, протоколи на ел.инсталацията от лицензирана фирма.

-След завършването на строежа и приключване на приемните изпитвания, ще− регистрираме пред общината въвеждането на обекта в експлоатация, като представим окончателния доклад по чл. 168, ал. 6 от ЗУТ, договорите с експлоатационните дружества за присъединяване към мрежите на техническата инфраструктура и документ от ОС”Земеделие” – Асеновград и Община Асеновград, че е изпълнено изискването по чл. 175, ал. 5 от ЗУТ и чл.54 от ЗКИР. -Съгласно Наредба № 5 от 28.12.2006г. за обекта ще се съставят технически и енергиен− паспорт, който ще се завери в Община Асеновград.

 Експлоатационният процес на производственото предприятие е свързан с предоставяне на обслужващи дейности, поддържане на чистотата в обекта, поддържане на озеленените площи, охрана и др.Не се предвиждат производствени и други дейности, изискващи хигиенно-защитни зони или оказващи значително въздействие върху околната среда.

 Експлоатационният период на обекта се определя от амортизацията на сградния фонд.При сегашните условия може да се предположи, че цялостна реконструкция и модернизация или извеждане от експлоатация на обекта ще се наложи след около 10 години

**6. Предлагани методи за строителство.**

Реализацията на инвестиционното намерение изисква ново строителство и съответно съпътстващи временни дейности. Всеки етап от строителството, както и качеството на използваните материали ще бъдат оценявани от фирмата, осъществяваща строителен надзор.Доставките на готовите модулни елементи, необходими за монтажните дейности ще се осъществява чрез път с трайна настилка, преминаващ през общински пътища.

**7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.**

 Необходимостта от реализацията на инвестиционното предложение за изграждане на обект за преработка на мляко и търговия на едро с млечни продукти се определя от съвкупността на няколко групи фактори – значимостта на сектора, неговият принос към българската икономика, икономическата му структура, ролята и значението на компетенциите и уменията при цялостното технологично развитие на сектора и влиянието на тези фактори върху продуктовото разнообразие.

 Производството и преработка на мляко (краве, биволско, овче и козе) има стратегическо значение за България. Млякото е жизнено важен продукт, но освен ползата за обществото, този сектор допринася както за осигуряването на постоянни работни места в селските райони, така и за опазването на околната среда. Прилагането на общата селскостопанска политика и по-специално разпределението на директните помощи на единица площ доведе до сравнително ниски нива на подпомагане на този сектор и рискува да доведе до структурен дисбаланс на земеделието. Кризата в млечния сектор в цяла Европа доведе до намаляване на изкупните цени и допълнително изправи млекопроизводителите пред сериозното предизвикателство, свързано с тяхното оцеляване. Всичко това показва сериозно намаляване на доходите на млекопроизводителите. Ето защо единствената възможна стратегия е запазване на производството. В противен случай потребителите от България ще стимулират фермерите от другите страни членки. Основната идея на настоящото инвестиционно намерение е създаването на мини мандра с капацитет 500/800 литра на ден, използващо качествени местни суровини. Наличието на подходящи помещения, близостта до млекопроизводителите и до големия пазар на млечни продукти в Пловдивска област обосновават избора за локализиране на предприятието. Възложителят разполага със собствена кравеферма и има необходимия финансов, технически и кадрови ресурс за изграждане на обекта. Това, съчетано със собствеността върху имота и цитираните характеристики и предимства, определя целесъобразността и необходимостта от реализацията на инвестиционното предложение. С изграждането на обекта инвеститорът ще затвори цикъла за производство на мляко, млечни произведения – от фермата до пазара. Така в духа на традициите на българина и верни на истинския вкус, ще се произвеждат качествени продукти от мляко. Целта е не само да се осигурява безупречно качество, да се съхраняват и обогатяват родните традиции в производството на класическите български кисело и прясно мляко, сирене, кашкавал. Млякото е богат източник на хранителни вещества и витамини. Към органичните вещества в него спадат белтъците, мазнините, млечната захар, витамини, ензими, а към неорганичните - водата, минералните соли и газовете. Лактозата спомага за подтискането на гнилостните процеси и за развитието на полезната микрофлора в червата. В млякото се съдържат и соли на калция и фосфора. Те спомагат за формирането на костна тъкан, възстановяване на кръвта, лимфата и действието на мозъка. Намират се и редица други химични елементи като калий, натрий, магнезий, хлор, цинк, кобалт, мед, желязо, манган, йод и други. Особено ценен е и включеният в него Витамин В12. Мандрата ще разполага с модерни технологии и поддържа безупречни хигиенни условия. Производствените практики ще съответстват на най-високите световни стандарти в хранително-вкусовата промишленост. Основната дейност във фирмата ще се осъществява със съвременно оборудване и технологии, които да гарантират производството на висококачествени и здравословни продукти, отговарящи на изискванията на Европейските стандарти. Реализирането на ИП ще има положително въздействие от гледна точка на социално икономическите условия. Ще се разкрият временни работни места – осигурява се временна работна заетост на проектантски и строителни фирми и разкриване на постоянни работни места, чрез осигуряване на постоянна работна заетост на обслужващия персонал на предприятието.

**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.**

 Настоящото инвестиционно предложение за: -„ Изграждане на обект за преработка и/или обработка на сурово мляко с необходимото оборудване /мини мандра/ в поземлен имот с идентификатор 31108.70.30 с. Златовръх ,община Асеновград, област Пловдив.

Имота е собственост на *Галя Хараламбиева .* Н.А. № 10,том III ,рег. 3016, дело 363 от 2002г.



.

За поземлен имот с идентификатор имот №31108.70.30 КК на с. Златовръх, общ. Асеновград, обл.Пловдив представена Скица № 15-475078-03.05.2023г., издадена от Служба по геодезия, картография и кадастър – гр. Пловдив. Заповед за одобрение на КД -14-16-282/22.02.2011 г. на НАЧАЛНИК НА СГКК-Пловдив.

Имотът **не попада** в границите на Защитени зони по смисъла на Закона за биологичното разнообразие /*обн. ДВ бр. 77 от 09.08.2002 г., изм. ДВ бр. 98 от 27.11.2018 г.*/ от мрежата „НАТУРА 2000“.

В близост не съществуват обекти, подлежащи на здравна защита.

Реализацията и последващата експлоатация на инвестиционното предложение е с локален характер и няма да окаже трансгранично въздействие.

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

При реализацията на инвестиционното предложение няма да бъдат засегнати съседните ползватели на УПИ.

**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.**

 Дейността на предприятието не е свързана с генериране на отпадъчни води, съдържащи азотните съединения и не засяга уязвими зони, по смисъла на Директива 91/676/ЕИО и НАРЕДБА № 2 от 13.09.2007 г. за опазване на водите от замърсяване с нитрати от земеделски източници. Тя не засяга и зони, обявени за чувствителни по смисъла на Директива 91/271/ЕЕС и Закона за водите, описани в Плана за управление на речните басейни в Западнобеломорски район.

 Имотът, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на чл.5 от Закона за защитените територии. Реализацията на проекта няма да се предизвика фрагментация на популациите на видовете, включени в предметите на опазване и влошаване на тяхната структура, както и сукцесионни процеси, водещи до промяна на видовия състав или в условията на средата - химически, геоложки, климатични или други промени. Не се очаква и кумулативен ефект. Мерките за опазване на околната среда, щтрихирани в т. ІІ, осигуряват и съхраняването в бъдеще на благоприятно природозащитно състояние на местообитанията и видовете, предмет на опазване в защитените зони. При изграждането и експлоатацията на обекта най общо можем да очакваме непряко, постоянно и дълготрайно въздействие, без проявления с отрицателен характер върху ключовите елементи на зоните. С реализацията на инвестиционното предложение не се предполагат значими промени по отношение на структурата и динамиката на популациите на растителните и животински видове в района. Аналогично и за цялата биота можем да очакваме непряко, постоянно и дълготрайно въздействие, без значими проявления с отрицателен характер върху видовете и популациите в района. Изцяло ще липсва въздействие върху археологически, исторически и културни паметници

Имотът, предмет на инвестиционното предложение не попада в обхвата на санитарно охранителни зони около водоизточници, не засяга съоръжения за питейно-битово водоснабдяване и не се намира около водоизточници на минерални води.

 Инвестиционното предложение ще се осъществява извън границите на защитените територии, съгласно Закона за защитените територии

Реализацията и последващата експлоатация на инвестиционното предложение е с локален характер и няма да окаже трансгранично въздействие.

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

Не се предвиждат други основни дейности, освен описаните.

Заявеното ИП не е свързано с ново строителство, няма добив на строителни материали и други дейности

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

**Във връзка с реализиране на инвестиционното предложение по отношение на екологичното законодателство е необходимо да бъде получено:**

* Решение на РИОСВ-Пловдив за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за настоящото инвестиционно предложение, с характер да не се извършва ОВОС;

**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;**

Инвестиционното предложение ще се реализира в землището на с. Златовръх, ПИ 31108.70.30 общ. Асеновград, обл. Пловдив.. Инвестиционното предложение има изцяло положителен ефект и няма да засегне в негативен аспект жителите на селото и съседните населени места.

**2. мочурища, крайречни области, речни устия;**

Поземлен имот (ПИ) 31108.70.30 с площ 3826 кв.м., по КК на с. Златовръх, общ. Асеновград, обл.Пловдив- не попада в мочурища, крайречни области и речни устия, поради което не се очаква реализацията на ИП да окаже негативно влияние върху тези водни обекти и свързаните с тях влажни зони.

**3. крайбрежни зони и морска околна среда;**

Поземлен имот (ПИ) 31108.70.30 с площ 3826 кв.м., по КК на с. Златовръх, общ. Асеновград, обл.Пловдив- предмет на инвестиционното предложение се намира в Тракийската долина в полите на Родопите с надморска височина 233 м. - на 12 км от [Асеновград](https://bg.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B4%D0%B8%D0%B2), и не засяга крайбрежни зони и морска среда.

**4. планински и горски райони;**

ПИ в който се предвижда да се реализира инвестиционното предложение се намират в равнинен район. В границите им липсва дървесна растителност, представляваща гора по смисъла на Закона за горите и не засяга планински и гористи местности.

**5. защитени със закон територии;**

Имотът, предмет на инвестиционното предложение не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии, или в други защитени със закон територии.

**6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;**

В близост до площадката няма разположени елементи на Националната екологична мрежа

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

Ландшафтът в района на инвестиционното предложение е земеделски, район с интензивно ползване на земята и редица свързани с това съпътстващи дейности на местното население. В границите на имота и в близост до него липсват обекти с историческа, културна или археологическа стойност.

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

Засегнатата от инвестиционното предложение територия и района около нея не представлява обект със специфичен санитарен статут или подлежаща 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.

Имайки предвид, че инвестиционното предложение ще се осъществи на площадка отговаряща на всички нормативни изисквания и че при реализацията му не се предвижда отделянето на отпадъчни газове и отпадъчни води, а събраните отпадъци ще се управляват, съгласно всички нормативни изисквания, не се очаква отрицателно въздействие върху населението и компонентите на околната среда в разглеждания район.

Предвид, същността на инвестиционното предложение по време на експлоатацията не се очаква негативно въздействие и върху персонала.

При реализация на инвестиционното предложение е необходимо прилагането на всички мерки за намаляване риска от въздействие върху персонала, вкл. всички работници да бъдат инструктирани в предварително разработени процедури за безопасна работа, в които се регламентират рисковете за здравето, както и да се спазват изискванията за лична защита и хигиенни норми. В тази връзка не се очаква негативно въздействие на инвестиционното предложение върху хората и тяхното здраве. В близост до площадката не съществуват жилищни сгради.

Въздействие върху почвите

При реализация на инвестиционното предложение не се предвижда негативно въздействие върху почвите в района. Съхраняваните отпадъци нямат контакт с почви.

Влияние върху атмосферния въздух и атмосферата

При реализация на инвестиционното предложение не се предвижда генериране на отпадъчни газове. В тази връзка не се очакват негативни въздействия върху атмосферата и атмосферния въздух в района. Не се предвижда на площадката да се експлоатират източници на организирани и неорганизирани емисии.

Влияние върху водите

Характерът на дейността от реализацията на ИП не води до замърсяване на подземните води, както и до промяна на техния режим. Не се очаква отрицателно въздействие върху режима на подземните води и общото състояние на водните екосистеми вследствие на строително монтажни работи(СМР), включително и по време на експлоатацията на обекта.

На територията на площадката ще са налични необходимо количество сорбенти, които ще се използват при евентуални разливи.

Няма да се формират замърсени дъждовни отпадъчни води.

 Не се очаква изтичане на вещества в почвите и от там в подземните води.

На територията на площадката няма да се използват опасни вещества, с изключение на почистващи препарати за хигиенизиране на обекта, както и дизелово гориво, необходимо за автопарка на дружеството.

 Не се очаква емитиране на вещества, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с почва и/или вода.

 При реализация на инвестиционното предложение ще се генерират битово-фекални отпадъчни води , който ще се отвеждат в изградени водоплътна изгребна яма,за всички имоти поотделно.

 Предвид горепосоченото, при реализация на инвестиционното предложение не се очакват негативни въздействия върху водите.

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

Имотът в който ще се реализира Инвестиционното предложение **не попада** в границите на Защитени зони по смисъла на Закона за биологичното разнообразие /*обн. ДВ бр. 77 от 09.08.2002 г., изм. ДВ бр. 98 от 27.11.2018 г.*/ от мрежата „НАТУРА 2000“.

Не се налага изграждане на допълнителна инфраструктура.

Реализацията и последващата експлоатация на инвестиционното предложение е с локален характер и няма да окаже трансгранично въздействие.

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

За преустройството на сградата ще се разработят технически и конструктивни проекти, които ще се базират на направени инженерно-геоложки проучвания за конкретната площадка. Като риск може да се разглежда вероятността дадена потенциална опасност, свързана със строителството да засегне неблагоприятно компонентите на околната среда или населението. Риск е всеки случай на съмнително събитие (възникнало или неизбежно), което може да има неблагоприятен ефект върху околната среда и/или човека. Възложителят ще осигури индивидуални средства за защита: работно облекло на строителите и на обслужващия персонал с цел избягване на предпоставки за възникване на опасни инциденти, съобразено със специфичната работа. За инвестиционното намерение ще се изготви проект „План за безопасност и здраве“, в който ще бъдат дадени насоки по организация на строителството, технологична последователност на строителните работи, необходимите материали, техническата безопасност, хигиена на труда и пожарна безопасност, съгласно “Наредба № 2 за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строителните и монтажните работи от 22.03.2004 год., които стриктно ще се спазват при изпълнението на обекта. В съответствие с Наредба № Із – 1971 – за строително – технически правила и норми за осигуряване пожарна безопасност при пожар /обн. ДВ, бр. 96 от 2009г.; доп. ДВ, бр. 17 / 2010г./, ще се даде техническо решение за евакуацията на хора, местата за поставяне на подръчни средства за пожарогасене, както и други мерки осигуряващи безопасна и безаварийна работа по време на строителството и експлоатация на обекта. По време на експлоатация условията на труд ще бъдат съобразени с Наредба № РД07-2 от 16 декември 2009 г. за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, издадена от Министерството на труда и социалната политика, обн. ДВ.бр.102 от 2009г. с изм. и доп

Няма да се съхраняват опасни вещества, посочени в Приложение 3 на Закона за опазване на околната среда. При последващата експлоатация на ИП, очакваните ОХВ, които ще бъдат налични на площадката са миещи и дезинфекционни препарати, служещи за хигиенизиране на общите части.

**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.).**

Потенциалните въздействия могат да се оценят, като:

• Въздействия с малък териториален обхват – не се очакват

• Въздействия с локален характер – не се очакват

• Въздействия върху засегнато население – не се очакват

• Трансгранични въздействия – не сe очакват

Имайки предвид същността на инвестиционното предложение, разстоянието до най-близките жилищни сгради и местоположението на площадката на инвестиционното предложение, при реализацията не се очаква отрицателно въздействие върху здравето на хората и компонентите на околната среда.

**6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.**

При спазване на нормален режим на експлоатация и прилагането на всички мерки за предотвратяване или минимизиране на потенциалните въздействия не се очаква поява на отрицателно въздействие, при реализация на инвестиционното предложение, върху здравето на хората и компонентите на околната среда.

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

Отрицателно въздействие върху здравето на хората и компонентите на околната среда е възможно единствено при аварийни ситуации. Минимизирането на ефекта е гарантирано от прилагането на мерки за минимизиране и недопускане на негативни въздействия. Минимизиране на въздействията може да се постигне и чрез периодичното инструктиране на персонала, периодична проверка на квалификация, отговорност и задължения на всяко лице чрез симулиране на аварийни ситуации.

Продължителност – не се очаква

Честота – постоянно – не се очакват негативни въздействия

– кратковременно – при аварийна ситуация

Обратимост - Обратимост на въздействието може да се постигне, като се спазват

нормативните условия и мерките за безопасност.

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

Не са възможни въздействия.

**9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.**

Прилагане на предвидените мерки за ограничаване на въздействието

**10. Трансграничен характер на въздействието**.

Реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже въздействие с трансграничен характер.

**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.**

- Редовно почистване на площадката и пътните настилки и тяхното овлажняване по време на сухо и ветровито време

- Трафикът на товарните коли да се планира по-начин, позволяващ най-малко неблагоприятно въздействие на изгорелите газове от ДВГ и опасности от злополуки;

- Спазване на инструкциите за безопасна работа на площадката;

- Проверки за непропускливост на бетонираната площадка

- Първоначален и периодичен инструктажи по безопасна работа и спазване на безопасни условия на труд

- Спазване на поставените условия в издаденото решение за преценка необходимост от ОВОС и решение по реда на ЗУО

По време на закриване

 - Демонтиране на оборудването, почистване и привеждане на площадката на инвестиционното предложение във вид подходящ за последващо ползване

**V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.**

Не са постъпвали възражение срещу така заявеното инвестиционно предложение.

Дата: 14.07.2023г с уважение,

 управител „ Пролет 2002 ” ООД