

ДО
ДИРЕКТОРА
НА РИОСВ – ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

ОТ „БИРАРА“ ЕООД
(име, адрес и телефон за контакт)

МИНИСТЕРСТВО на ОКОЛНАТА СРЕДА и ВОДИТЕ
РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ
ВХ. № ОВ.ОС - 1257
25.04 2025 г.
Пловдив

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че фирма „БИРАРА“ ЕООД има инвестиционно намерение, както следва:
„Закупуване на комплексни автоматизирани машини за производство на крафт непастъоризирано пиво в съществуваща сграда УПИ-VII, кв.24 на гр. Първомай, общ. Първомай, обл. Пловдив.

1. Резюме на предложението :

**Инвестиционното намерение на „БИРАРА“ ЕООД включва следната инвестиция:
инвестиции:**

Инвестиционното намерение предвижда закупуване на ново автоматизирано оборудване за производство на на крафт непастъоризирано пиво, в съществуваща сграда УПИ-VII, кв.24 на гр. Първомай, общ. Първомай, обл. Пловдив. Същността на задачата е в цех – производствен да се монтира нови новите машини. Обектът е съществуваща сграда за търговско обслужване, която ще се преустрои в самостоятелен обект - микропредприятие за производство на бира с обща застроена площ от 150 кв. метра. Целта на проекта е да се осигурят условия за приемане, временно съхранение на суровина, производство, опаковане, временно съхранение и реализация на бира. Процесите по производство на бира и предприятието във завършен вид да отговарят и съответстват на всички действащи ветеринарно хигиенни и санитарни изисквания на българското и европейско законодателство в областта на храните..

(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))

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/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Производствена програма, технико икономически показатели

В предприятието за производство на бира са осигурени:

приспособления за хигиенична обработка и защита на суровините и крайните продукти по време на товарене и разтоварване.

устойчиви на корозия и лесни за почистване и дезинфекция инструменти и работно оборудване, предназначени за директен контакт със суровините;

средства за почистване на машините и работните инструменти; за дезинфекция на оборудването и инструментите се използва топла вода;

система за оттичане на водата;

достатъчно питейна вода;

достатъчен брой заключващи се помещения за преобличане с гладки и водоустойчиви стени и под, които позволяват почистване и дезинфекция;

достатъчен брой мивки и промивни тоалетни; вратите на тоалетните не се отварят директно към работните помещения;

помещение и заключващ се шкаф за съхранение на миещите и дезинфекционните препарати;

помещение и шкаф за съхранение на материали за почистване и поддръжка;

почистването и дезинфекцията на транспортните средства се извършват извън предприятието, с разрешение на компетентните контролни органи;

оборудването и работните инструменти, подовите, стените и преградите, таваните или покривните покрития се поддържат чисти и в добро състояние, за да не представляват източник на заразяване на суровините и продуктите;

оборудването, работните инструменти, подовите, стените и преградите, таваните или покривните покрития се почистват и дезинфекцират периодично в зависимост от замърсяването;

не се допуска влизането на животни в предприятието. Гризачи, насекоми и други вредители се унищожават системно;

родентицидите, инсектицидите, дезинфектантите и всички други потенциални токсични вещества се съхраняват в заключващи се помещения или шкафове и се използват така, че да се избегне всякакъв риск от заразяване на продуктите;

товаро–разтоварната (експедиционната) рампа е покрита, отговаря на хигиенните изисквания за работа и защита на крайни продукти при товарно-разтоварните работи;

в обекта има съществуваща канализационна система за отвеждане на отпадните води, във всяко помещение има достатъчен брой сифони за приемане на отпадните води при миене и дезинфекция.

В технологичния проект са разделени по време и място всички потоци: на суровините (необходими за производство на бира), готовата продукция (готова бира), работен персонал, амбалаж (транспортни опаковки) и отпадъци (битови, промишлени и странични животински продукти).

След преустройството, капацитета на предприятието ще бъде:

Производство на бира – до 5 000 л / месечно.

В обекта работят общо 1 човек, на една смяна при условията на петдневна работна седмица, при осигуряване на обедна почивка от 60 минути и междинни почивки по 15 минути (по преценка на работодателя). На базата на наличните производствени мощности ще бъдат разработвани нови асортименти, в зависимост от търсенето на пазара на бира.

За производството на 1000 л. непастьоризирано пиво са необходими /осреднено/:

Вода /технологична и за измиване/ - 2,4 м³

Малц – 240 кг

Дрожди – 500 гр

Хмел – 400 гр

Производствена програма

Производствения процес в обекта ще е организиран последователно при спазване на технологична поточност и разделяне на отделните операции по време и място, което не допуска взаимното вредно влияние и кръстосано замърсяване между суровини, готов продукт, амбалаж за еднократна употреба, опаковки и етикети, персонал и отпадъци.

Технологичният процес определя организирането на 6 отделни потока, съответно суровини, готова продукция, амбалаж, работен персонал, отпадъци и опаковъчни материали и етикети:

1. Поток "Суровини":

Приемане на суровини:

За производствения цикъл на обекта се използват основни и допълнителни суровини с произход Република България и ЕС, доставени от регистрирани обекти на одобрени доставчици.

В обекта се приемат само суровини опаковани в оригинални промишлени и транспортни опаковки придружени от съответните придружителни документи (финансови документи, документи за произход или декларации за съответствие и др.)

Основната суровина е пречистен ечемичен малц, който ще се доставя периодично в количества съобразени капацитета на складовото помещение за съхранение и нуждите на обекта със специализирани транспортни средства. Същият ще се доставя в чували с различна вместимост. Малцът като източник на нишесте дава изходния материал за ферментацията и играе ключова роля за силата и вкуса на бирата.

Допълнителните суровини са хмел и пивоварни дрожди опаковани в потребителски или промишлени опаковки.

Хмелът ще се доставя като готов гранулиран продукт, опакован в полиетиленови пакети. Хмелът притежава няколко важни за бирата свойства. Той придава на напитката горчивина, която балансира сладостта на малца, както и цветни, цитрусови и билкови аромати и вкусове. Хмелът има и антибиотичен ефект, който благоприятства развитието на пивните дрожди за сметка на останалите микроорганизми. При готовата бира той удължава времето, през което се задържа пяната, а също така действа като консервант.

Дрождите ще се доставят като готов, сух лиофилизиран продукт. За нуждите на обекта ще се използват

различни щамове за различните типове бира. Ще се получават в единични херметично запечатани пакети. Всеки пакет е единична доза и не се разделя.

Съхранение на суровини:

Съхранение на малц:

Приеманият малц ще постъпва през входа за пивоварната част и ще се съхранява в склада за малц - пом. , и ще се нарежда за временно съхранение на складови палети.

Съхранение на хмел:

Приеманият хмел ще постъпва периодично през входа за пивоварната част в хладилният склад - и ще се нарежда за временно съхранение на стилаж, съобразено с изискваните условия за съхранение определени от производителя.

Съхранение на пивните дрожди:

Приеманите дрожди ще постъпват периодично през входа за пивоварната част в хладилният склад и ще се нарежда за временно съхранение на стилаж, съобразено с изискваните условия за съхранение определени от производителя.

Подготовка на суровините:

Смилане на малца:

След претегляне и дозиране, малцът ще се смела и надробява, като ще се използва мелница за малц – 11. Смленият малц ще постъпва в чувал, с което се цели намаляване на запрашеността и лесното му пренасяне до майш апарата – поз. 2. Помещението е оборудвано и с вентилация. За претегляне и дозиране ще се използва ел. везна.

Подготовка на хмела:

Хмелът, в зависимост от нуждите, поетапно същия ще се разопакова и поставя в подходящ съд за претегляне на ел. везна.

Подготовка на пивните дрожди:

Дрождите се разопаковат и се дозират на един път. Същите се подготвят за използване в производството съгласно указанията на производителя.

2. Технологична обработка и поток "Готов продукт":

Процес „Майшуване“:

Майшуването е един от най-важните, но може би и един от най-сложните процеси при производството на пиво. Това е първият етап, при който се подготвя мъстта чрез смесване на малца с топла вода.

Самият процес представлява поддържането на определени температури на малцовата каша за определено време. Разградените вещества преминават в разтворима форма и формират екстракта на пивната мъст. Майшуването отнема около 1 – 2 часа, за които нишестето се превръща във ферментируеми захари. Ензимните системи, извършващи тези процеси могат да действат най-добре само при оптимални за тях условия – температура, рН и други.

Именно част от този екстракт впоследствие може да бъде подложен на ферментация и да позволи обособяването на пивото като специфична газирана алкохолна напитка.

Процесът на майшуване се извършва в производственото помещение – пом. 4, като се използва майш апарат - поз. 2. Този комбиниран апарат се зарежда с предварително загрята вода с температура 65-68°C и се добавя смленият малц. След около 45 мин., при постоянно разбъркване температурата се повишава до 72°C. При тази температура, при постоянно разбъркване, се задържа около 25 мин. След това температурата се повишава до 78°C за 1 мин. С това процеса завършва. Водата осигурява възможност за действие на ензимите, както и условия някои вещества да преминат в разтворима форма.

При процеса майшуване се получава малцова каша.

Процес „Филтрация на малцовата каша“:

Процеса на филтрация на малцовата каша се извършва във филтрационният апарат - поз. 3. Филтрацията се извършва чрез фалшиво дъно/сито монтирано в дъното на съда.

Целта на този етап е да се отдели течността от малцовите трици. Течността представлява сладката пивна мъст, получена при майшуването. Малцовите трици са вторичен продукт, който ще бъде продаван в животновъдството.

В края на този етап чрез центробежна помпа пивната мъст се връща във варилният апарат - поз. 2;

Процес „Промиване на малцовите трици“:

При самата филтрация първата партида пивна мъст се нарича още сладка пивна мъст. Това е така, тъй като в нея е най-висока концентрацията на захари. След отделянето на сладката пивна мъст, триците остават почти сухи, но в тях все още се съдържат екстрактни вещества. Необходимо е те също да бъдат извлечени до определена степен. Това става с използването на няколко порции топла вода, която се подава от съда за топла вода – поз. 1, чрез центробежна помпа. Промивните води също се прехвърлят във варилният апарат – поз. 2.

Процес „Варене на пивната мъст с хмел“:

Сладката пивна мъст и промивните води след своето смесване представляват една еднородна смес. В варилният апарат – поз. 2., тя се загрява до кипене и се добавя изчислената порция хмел. Той придава специфичната горчивина и аромат на пивото. Процесът на варене продължава около 60 - 90 мин. при температура 98° - 100°C.

Процес „Отделяне на горещи утайки“:

След приключване на процеса на варене на пивната мъст, трябва да отделим формиралите се горещи утайки. Те представляват преципитирани термолабилни протеинови вещества и хмелови частици. Това отделяне става чрез завихряне през тангенциалният вход на Вирпуул апарата – поз. 2, чрез помпата на варката. Утайките се събират в центъра на апарата.

Процес „Охлаждане на пивната мъст и засяване с пивни дрожди“:

След отделянето на горещите утайки, избистрената пивната мъст се подава за охлаждане чрез помпата на варката към двусекционен пластинчат топлообменник - поз. 11, до стартова температура на ферментация и чрез меки връзки/маркучи се прехвърля във ферментор - поз. 7. Там се добавят чистата култура пивни дрожди и се започва процеса ферментация.

Процес „Ферментация- главна ферментация, доферментиране и съзряване“:

След като сварената и охмелена пивна мъст се засее с пивни дрожди се започва процеса главна ферментация. При него основното количество ферментируеми захари се изферментират като това се случва между 3 и 5 дни при 10 - 15°C за лагерни пива и 15 - 25°C за ейлови пива. При процеса доферментиране, с малкото останали захари естествено се газира пивото. Той отнема 8 – 10 дни при същата температура като на главната алкохолна ферментация, в зависимост от стила пиво. При процеса съзряване, се формира ароматно вкусовият профил на пивото и то е готово за бутилиране/кегиране. Това се случва на ниски температури 1 – 5°C за 5 – 10 дни. Целият процес на ферментация може да премине от 15 до 24 дни.

Процес „Пълнене на пивото в кегове или бутилки“:

След като пивото е готово за консумация се напълва в кегове или бутилки (за еднократна употреба). От ферменторите се изтегля необходимото количество за пълнене на кегове, а останалото количество се подава за пълнене на бутилките чрез бутилиращата линия - поз. 8.

При пълненето в опаковките се използват задължително Разходомер за пиво - контролна точка.

Процес „Съхранение на пивото в кегове или бутилки“:

Опакованата и бутилирана бира се съхранява временно до реализация в хладилен склад - пом. 8 на

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)

Инвестиционното предложение ще се реализира в съществуваща сграда УПИ-VII, кв.24 на гр. Първомай, общ. Първомай, обл. Пловдив.

Инвестиционното предложение не засяга елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство. Не се очаква трансгранично въздействие. Реализацията на инвестиционното предложение няма да предизвика промяна на съществуващата пътна инфраструктура – ще се използва наличната и няма да има нужда да се изгражда нова или измества съществуваща такава. В границите на площадката на инвестиционното предложение и в близост до нея няма чувствителни, уязвими и санитарно-охранителни зони. В имота и съседните му земи няма редки и застрашени видове растителност.

Няма вероятност Инвестиционното предложение, както само по себе си, така и във взаимодействие с други планове, програми и инвестиционни предложения да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, представляващи предмет на опазване в защитени зони.

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)

Производството ще се ситиуира в сграда, на площадка с изградена инфраструктура. Площадката е водоснабдена от градски водопровод. Основен природен ресурс, който ще се използва при експлоатацията на обекта е вода за питейно– битови нужди. Захранването на обекта с питейна вода е съществуващо. Настоящото инвестиционно намерение не налага промяна в диаметрите на сградното водопроводно отклонение. Ще се използва и минимално количество– електроенергия. Предвид преустройството, не се изисква допълнителна електроенергия от наличната предоставена мощност на съществуващата сграда.

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:

Не се очакват приоритетни и/или опасни вещества, при които се осъществява или е възможен контакт с води. Отпадните води са с битов характер и се заустват във водоплътна изгребна яма.

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

При производството не се отделят вещества замърсяващи въздуха. Не се очаква изпускането на организирани емисии във въздуха.

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

Строителни отпадъци

Инвестиционното предложение не предвижда по време на бъдещото му експлоатиране, да се използват, съхраняват, транспортират и да се произвеждат материали, опасни за околната среда, както и използване на невъзстановими или в недостатъчно количество природни ресурси.

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 изгревна яма и др.)

Очакват се битови отпадни води, които ще се заустват в съществуваща водопровод. Количеството на отпадните води няма да се промени тъй като броят на работниците няма да се промени.

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)

Не се очаква да бъдат налични на площадката Опасни химични вещества. В производството не се използват и на площадката няма да се съхраняват Опасни химични вещества.

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 от ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

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 от ЗООС) поради следните основания (мотиви):.....

Прилагам:

1. Договор за наем на сградата
2. Скица на имота
3. Копие на част Технологии

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

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

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

Дата: 25.04.2025 год.

Уведомител:
(подпис)