

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1

Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС)

(Ново - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г., доп. - ДВ, бр. 67 от 2019 г., в сила от 28.08.2019 г.)

ДО  
ДИРЕКТОРА НА РПОСВ  
ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ  
за инвестиционно предложение

Име: "ПРОЛЕТ - 2002" ООД

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че "ПРОЛЕТ - 2002" ООД  
има следното инвестиционно предложение:

Изграждане на обект за преработка и/или обработка на сурово мляко с необходимото оборудване (милни мандра).

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Проектът е предназначен да отговори на нуждите на фермера, за да преработва част от добитото във фермата му краве мляко с обща площ 72,8 м<sup>2</sup>.

Всички дейности, които се предлагат в него отговарят на Наредба № 26 от 14.10.2010 г на МЗХ.

Фермата е собственост на „Пролет – 2002 ООД“. Намира в землището на село Златовръх, община Асеновград, област Пловдив. Регистриран животновъден обект № 4264 – 0053, на основание на чл. 137, ал. 6 от ЗВД. В обекта се отглеждат 25 млечни крави и вариращ брой млади разплодни животни. След изпълнение на този проект в обекта ще се произвеждат:

1. Бяло саламурено сирене от краве мляко
2. Кисело краве мляко
3. Пастьоризирано прясно краве мляко
4. Кашкавал със или без подправки, семена или ядки
5. Извара

Проектното предложение предвижда обзавеждане на цех/предприятие за производство на млечни продукти с капацитет 500L преработено мляко на ден.

В обекта ще се преработва само сурово краве мляко добито във фермата, което отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) 853/ 2004 г. Рискът за наличие на инхибитори в суровината е минимален, тъй като се преработва само собствено-произведено мляко. Ще се следи по правилното прилагане на предписанията за карентен период в дневника за леченията. Мониторинг на суровината съгласно Наредба 2 от 23.02.2017 година за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол.

Обекта за преработка се предлага да се обособи на територията на Животновъдения обект. Ще се обособи в съществуваща постройка. Млякото от ПСМ на животновъдения обекта ще постъпва за преработка в Работно помещение, в пастьоризатора ръчно със специални за целта съдове или със помпа.

Този проект предлага преработка до 500 литра мляко 2 до 3 пъти седмично. След регистрация на обекта и започване на производството се предлага продуктите да се продават, не само директно от обекта за преработка, но и като ограничена дейност в собствени обекти за търговия на дребно в Асеновград, както и като странична и локална дейност в обл. София. Фермерът ще продава своите продукти на обособени пазари в посочените административни области, както и ще доставя част от тях до други обекти за търговия на дребно. Предлага се в област София да се доставят не повече от 40 % от продукцията като странична дейност до друг обект за търговия на дребно. Транспортирането на продуктите до други обекти за търговия на дребно ще се извършва с транспортно средство, като те ще са подредени в термоизолиращи контейнери или със специализирано хладилно МПС. Транспортното средство ще бъде регистрирано в ОДБХ, съгласно законодателството в РБ.

Предвидено е да бъде закупено следното оборудване:

1. Хладилна камера среднотемпературна с размери 2000/5900/2500 – 1 бр;
2. Хладилна камера среднотемпературна с размери 3000/5900/2500 – 1 бр;
3. Термостатно помещение за заквасване на кисело мляко, с размери 2000/2000/2500 – 1 бр.
4. Многофункционален съд 500L (обем пастьоризатор)
  - цилиндричен съд с работен обем 500L;
  - серпентина по дъното и мантила за гореща и/или студена вода;
  - термоизол. по мантила и дъното;
  - обшивка по мантила и дъното от неръжд. стомана;
  - наклонен отвор DN80 за лесно източване на продукта;
  - конусен капак с отварлям люк;
  - миеща глава DN20 – 2бр;
  - крака с регулируеми петя;
  - комбиниран реверсивен разбъркващ механизъм с честотно управление; - термометър визуален с диапазон на скалата от 0+120°C; - табло за управление.
5. Вана с притискащо устройство 500L - греда с пресуващ винт - мобилна, на колела – 4бр.
6. Сиренарски инструменти, комплект - хоризонтален нож и вертикален нож – едностранно заточени пластини, разположени успоредно една спрямо друга, със стъпка 22mm помежду им – лопатка;
7. Резачка за чедеризирала спренина;
8. Вана за изпарване 80L - цилиндричен съд с работен обем 80L; - серпентина по дъното и мантила за гореща вода; - капак;
9. Централна измивална система (CIP) - два съда по 200L - помпа за циркулация на миещия разтвор - топлообменник за поддържане на разтворите
10. Котел на ток 45 kW, с електр. управл., разширителен съд, седмично програмиране, циркулационна помпа, филтър за вода, предпазен клапан
11. Мобилен перфориран падетмасов илот 500/330mm;

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

За изпълнение на всички хигиенни изисквания и за правилното протичане на производствените процеси се определят и проектират следните потоци:

1. Суровината
2. Кисело краве мляко
3. Бяло саламурено сирене (БСС)
4. Кашкавал
5. Пастеризирано прасно мляко
6. Извара
7. Материали и консумативи в т. ч. миещите и дезинфекционни средства
8. Готов продукт
9. Персонал
10. Суроватка

В обекта ще се преработва само сурово краве мляко добито във фермата, което отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) 853/ 2004 г. Рискът за наличие на инхибитори в суровината е минимален, тъй като се преработва само собствено-произведено мляко. Ще се следи по правилното прилагане на предписанията за карентен период в дневника за лечението. Мониторинг на суровината съгласно Наредба 2 от 23.02.2017 година за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол. Бяло саламурено сирене от краве мляко.

В пастеризатора млякото се пастеризира на  $t 63^{\circ} \text{C}$  за 30 минути. Охлажда се до пренатата в ТД температура –  $36 - 38^{\circ} \text{C}$  според сезона. Излива се гравитачно в предварително застлана с фолио и текстилно платно сиренарска вана. Добавя се необходимото количество закваска, мая и калциев двухлорид. Там протичат процесите подсираване, нарязване, отцеждане, първично изпичане на сиренината и осоляване. Отделената суроватка се отвежда ръчно извън помещението в съд. След известно време за самоотцеждане върху завързаната в текстилната тъкан сиренина се поставят тежести за пресоване.

След като отсазянето на суроватката е съвсем минимално сиренето се нарязва на кубчета и се залива с воден разтвор на морска сол с концентрация 20 %. Така сиренето престоява за около 16 часа. След това се нарежда в кофи подходящи за целта и се залива с воден разтвор на морска сол с концентрация 9 %. Към саламурата се добавя лимонена киселина като регулатор на киселинността на кофите се маркират и се нареждат в обособена камера за зряне при температура  $t 12-14^{\circ} \text{C}$ .

След процеса на зряне, който продължава 40 дена сиренето се прехвърля в хладилната камера за съхранение при  $t 2-6^{\circ} \text{C}$ .

За продажба на дребно /количества по-малки от една кофа/ се подготвят разфасовки. Извършва в работното помещение на работен плот, когато в него не текат други технологични процеси. Там се предоставят условия за хигиенично извършване на действото.

Суроватката, както и остатъчна саламура се препасочва за храна на животните от друг животински вид, продукцията на които не е предназначена за пазара или се влага в оборския тор за компостиране.



Вътрешно производственият амбалаж и оборудването /съдове/ се измиват на мивка в работното помещение. Текстилното платно се измира на мивка, дезинфекцира се като се оставя до следващия работен ден в съд с хлорен разтвор. Преди ползване се изплаква с чиста вода. При доставка извън обекта сиренето се нарежда в термоизолиращи контейнери или транспортни опаковки за еднократна употреба.

#### **Кисело краве мляко**

В пастеризатора (1.1.) млякото се нагрява на 95° С за 30 минути. След охлаждане до приетата в ТД температура - 42-43 °С според указанията на доставчика, млякото се заквасва. Разлива се ръчно в полиетиленови опаковки или други от материал разрешен за хранителни цели, които ще се приемат в обекта, придружени с декларация за съответствие, гарантираща качество и безвредност, поставя му се пластмасова капачка с бандерол, етикетира се, нарежда се в каси и се поставя в термокамера за ферментация. След като премине времето за ферментиране, което е според вида и указанията на заласката, термоносителя на камерата се изключва, камерата се проветрява и след като млякото достигне температурата на околната среда се отнася в хладилна камера (3) за съхранение при t 2-6° С.

Преди начало на работния процес върху работен плот се доставя амбалажа за еднократна и многократна употреба. Вътрешно производственият амбалаж и оборудването /съдове/ се измиват на мивка в работното помещение.

При продажба извън обекта кофичките се нарежда в транспортни опаковки – термоизолирани контейнери или каси. Пастеризирано прясно краве мляко

В пастеризатора млякото се пастеризира на t 95° С за 30 минути.

Охлажда се до температура t 12-14 ° С като приеме температурата на охлаждащата вода във водната риза на пастеризатора. Разфасоването се извършва ръчно. Млякото се разфасова в РР бутилки, които се запечатват ръчно веднага след напълването им. Бутилките се нареждат в каси за многократна употреба – вършен амбалаж. Партидата се маркира и се внася за доохлаждане и съхранение в хладилна камера при температура t 2-6°С. Преди начало на работния процес върху работен плот се доставя амбалажа за еднократна и многократна употреба. Вътрешно производственият амбалаж и оборудването /съдове/ се измиват на мивка в работното помещение. При продажба извън обекта потребителски опаковки - бутилки се нареждат в транспортни опаковки - термоизолирани контейнери или каси.

#### **Ръчен кашкавал от краве мляко**

В пастеризатора млякото се нагрява на 63° С за 30 минути. Добавя се необходимото количество закваска и калиев дихлорид. След това млякото се охлажда до 34-36°С и се добавя маята за сирене. След като млякото се е подсирело то се нарязва при температура t 40-41°С с постоянно разбъркване престоява в пастеризатора до постигане на характерна за вида консистенция на сиренните зърна.

След това масата се изважда в сиренарската вана, която е застилана с текстилна тъкан.

Следва процесът на чедеризация. След него сиренната се нарязва ръчно на тънки ленти, които се изпарват във воден разтвор на морска сол с концентрация 12-14% при температура t 70-72°С /хашлама/. Изпарването се извършва в съд за изпарване на кашкавал. Изпарената маса след емекване се изважда и се измесва на работен плот. При работа на кашкавал с подправки или ядки същите се внасят чрез вмесване в количества описани в съответното ТД на продукта. „Тестото“ се формова в специални за целта форми или се оставя под формата на питка с различно тегло. До пълно опеждане заготовките се нареждат на работен плот върху перфорирани елементи или текстилна тъкан.

Формованите пити след пълно опеждане се отнасят в камера за зряне при температура Т 12-14°С. Млякото на стелажа, където се подреждат питите от една партида се маркира. Зрянето продължава 40 дни. През този период формите се обгрижват – обръщат се през определени периоди, почистват се четки напоена с воден разтвор на морска сол с концентрация 5-6%. След периода на зряне кашкавалът се принася в камери за съхранение при температура Т 4-6°С. Възможно е вакуумиране или парафиниране.



Суроватката се пренасочва за храна на животните от друг животински вид, продукцията на които не е предназначена за пазара или се влага в оборския тор за компостиране. Начинът е описан в раздел „отпадъци“. Хашламата след използване се влага в оборския тор на фермата.

Вътрешно производственият амбалаж и оборудването /съдове/ се измиват на мивка в работното помещение. Формите се измиват на мивка в края на деня. Ощеждането става на скара върху мивката и се складира под работен плот. Текстилното платно се изпира на мивка. Дезинфекцира се като се оставя до другия ден в съд с хлорен разтвор. Преди ползване се изплаква с чиста вода. Преди продажба продукта се етикетира на работен плот.

#### Суроватъчна извара

След производство на кашкавал отделената суроватка се връща в пастьоризатор, където се подлага на термична обработка при  $t = 85^{\circ}\text{C}$  за 15-20 минути като през това време протича процес на прещинатация на суроватъчния протеин.

След охлаждане и се излива в сиренарската вана, която е предварително застлана с текстилно платно. След около 3-4 часа самопресоване, готовия продукт се разфасова в кутии или PVC пликкове. Опаковките се маркират по приетия в програмата „Проследимост“ маркировка. При продажба извън обекта на всяка опаковка се поставя етикет.

Суроватката се пренасочва за храна на животните от друг животински вид, продукцията на които не е предназначена за пазара или се влага в оборския тор за компостиране. Начинът е описан в раздел „отпадъци“. Хашламата след използване се влага в оборския тор на фермата.

Вътрешно производственият амбалаж и оборудването /съдове/ се измиват на мивка в работното помещение. Формите се измиват на мивка в края на деня. Ощеждането става на скара върху мивката и се складира под работен плот. Текстилното платно се изпира на мивка. Дезинфекцира се като се оставя до другия ден в съд с хлорен разтвор. Преди ползване се изплаква с чиста вода.

В обекта ще се работи по различен работен график в зависимост от добитото сурово мляко, според свободното място в залите за зреене на сиренето и тази за съхранение на готовия продукт и според възможностите за директни продажби. Всеки продукт ще се изработва в различен ден или в последователност, позволяваща осигуряване на безопасни за продуктите условия на производство.

Производствени помещения:

1. Работно помещение
2. Камера за зреене на БСС
3. Хладилна камера за готов продукт
4. Помещение за съхранение на амбалаж и консумативи, съставки
5. Търговска зала

Помещенията са свързани чрез технологичен коридор.

Техническо оборудване необходимо за описаните производства:

1. Пастьоризатор-сирепроизводител-заквасочник - двойностенен съд снабден е с термометър и резобъркалка с вместимост по 500 литра.
  2. Сиренарска вана за бяло саламурено сирене - 540 л
  3. Работни плотове
  4. Дозатор за кисело и прясно мляко
  5. Мивки за измиване
  6. Кранове за топла и студена вода
  7. Палети
  8. Стелажи
  9. Съд за суроватка
  10. Съд за саламура с вместимост 100 л
  11. Шкаф за мицици и дезинфекциращи препарати и пособия
- Спомагателни уреди и пособия:
1. Сиренарски прибори за разбъркване и нарязване





2. Везна за разфасоване и контролиране на количествата
3. Кошове за отпадъци

Помещенията и камерите са направени така, че да могат лесно да се почистват и дезинфекцират. Необходимите места са снабдени с топла и студена вода – според специфичните нужди – щрангове п/или мивки.

\* Камерите са снабдени с термометър. Това дава възможност за отчитане и контролиране на температурата.

Лабораторно оборудване необходимо за описаните производства:

1. Термометри за следене на температурата на важните за производството моменти.
2. Соломер

#### АМБАЛАЖ

1. Амбалаж за многократна употреба – за такъв се предвиждат:

- термоизолираните контейнери за сиренето. Когато те се връщат от реализация на продуктите се почистват по способ „влажно почистване“ и се дезинфекцират под навеса на обекта и се складира в склад.

- Каси за кисело и прясно мляко – вътрешен амбалаж. Измиването се извършва в работно помещение във време различно от такова за производство. Измитите и дезинфекцирани контейнери се складира в предвиденото за целта помещение.

2. Потребителски опаковки за еднократна употреба - кофи за сирене – при доставката в обекта на входа на технологичния коридор се премахва транспортната опаковка и в такава за складиране се подреждат на стелажи в складовото помещение. В депя на употреба, преди началото на работния процес се внасят в работно помещение и се поставят на работен плот.

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

#### НЕ Е ПРИЛОЖИМО

#### 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 БГС2003, собственост, близост до/или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на обратна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)*

Проектът ще се реализира с Златовръх, община Асеновград, област Пловдив, като не се предвижда да бъдат засегнати елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здрава защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, както и не се очаква трансгранично въздействие, и промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията: *(включително предвидено водоземане за питейни, промишлени и други нужди - чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водоземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)*

Обектът е захранен с питейна вода от собствен водозточник. Тя ще преминава през инжекторна помпа за санитаризация. Подробности са описани в Програмата „Вода“ от ДХП. Отпадните води се отвеждат в общинна яма.

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

Не е предвидено да бъдат емитирани приоритетни и/или опасни вещества. **Основни материали /съставки/, които ще се използват в дейността са:**

1. Мляко отговарящо на Регламент ЕО 853/2004 г.
2. Завласка - Налична на пазара, разрешена за ползване, със съответните документи
3. Мляк за сирене - Налична на пазара, разрешени за ползване, със съответните документи
4. Калциев двухлорид - Наличен на пазара, разрешени за ползване, със съответните документи.
5. Морска сол кристална - Налични на пазара със съответните документи

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

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и предвиждания за тяхното третиране:  
В процеса на производство ще отпаднат следните видове отпадъци:

1. Суроватка от производството на БСС –Ще се източва постепенно и ще се изнася извън обекта. Ще се събира в предвиден специално за целта съд . Когато е приключен процеса тя се насочва за изхранване на животни от друг животински вид, продукцията на които не е предназначена за пазара или за компостиране заедно със оборския тор във фермата.

2. Салмура за съхранение на ББС и –Ще се събира в предвиден специално за целта. Когато е приключен процеса тя се насочва за компостиране заедно с оборския тор във фермата.

3. Други биологични отпадъци – напр. физически замърсени при производство или разфасовка продукти. Те се изнасят извън сградата и се поставят в отделен контейнер и ще се насочва за компостиране заедно с оборския тор във фермата. До всяко работно място се предвиждат кошове за отпадъци. Те са облечени отвътре с пайлонов чувал. В края на работния ден всички чувалчета се завързват за да не се получи разпиляване и се изнасят от обекта

9. Отпадъчни води:

*(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за пречистването им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отсъждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект (водопълнителна изгревна яма и др.)*

Отпадните води се отвеждат в септична яма.

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

*(в случаите по чл. 99б от 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 са предвидени опасни химични вещества.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от 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 от 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. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за пинширане или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
3. Други документи по преценка на уведомятеля:
  - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
  - 3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.
5.  Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде изпратено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
6.  Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
7.  Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 20.07.2022