

УВЕДОМЛЕНИЕ за инвестиционно предложение

от „ЕКОДАР 2013” ООД, ЕИК 202690744
със седалище и адрес на управление с. Белащица 4124, ул. „Златарска ” № 3
адрес за кореспонденция: гр. Пловдив, ул. „Алцеко” № 16, партер
представявано от управителя си **ИВАЙЛО АНТОНИЕВ ЗАПРЯНОВ**
чрез пълномощника си **СТЕЛА АТАНАСОВА РУСЕВА** – съгласно Пълномощно № 2215/
08.06.2021 г. на Нотариус с рег. № 472 на Нотариалната камара

лице за контакт: **Стела Русева**
тел. за контакт: **0889 62 31 27**

Уважаеми г-н/г-жо Директор,

Уведомяваме Ви, че „ЕКОДАР 2013” ООД има следното инвестиционно предложение:

ЦЕХ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПЛОДОВИ СЛАДКА, КОНФИТЮРИ И ТОПИНГИ ОТ ЧЕРЕШИ

в УПИ 63.209 – производствена и складово дейност,
част от ПИ с идентификатор 07675.63.9 по КК на село **БЯЛА РЕКА**,
местност **РЕАЛНИ ГРАНИЦИ-18Ж АЛ**, община **ПЪРВОМАЙ**

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Инвестиционното предложение е за изграждане на **ЦЕХ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПЛОДОВИ СЛАДКА, КОНФИТЮРИ И ТОПИНГИ ОТ ЧЕРЕШИ**.

Площта на новообразуваното по ПУП – ПРЗ УПИ 63.209 е **1 506** кв.м.

Проектът предвижда изграждане на една сграда, всяка със застроена площ /ЗП/ от **2389,77** кв.м. и разгъната застроена площ /РЗП/ от **2 398,77,00** кв.м.

Сградата ще е разположена в ограничителните линии на застрояване, определени по ПУП – ПРЗ.

Цеха ще се разположи в празен терен с осигурен комуникационен достъп. Предвижда се в сградата да се обособят: санитарно-битови помещения за персонал, хладилна камера за суровини, склад за амбалаж, манипулационна, работно помещение и склад за готов продукт. Складовата постройка ще е с размери: дължина 35м. и широчина 12,70 м. и ще се използва за приемане, сортиране почистване от дръжки, калибриране, почистване от костилки, изваряване на конфитюр, опаковане и съхранение на готова продукция.

Сградата ще се изпълни от стоманена носеща конструкция и ограждащи стени изпълнени от топлоизолационни панели.

В предприятието ще се преработва земеделска продукция – череша, която ще е произведена от собственика на имота, който е земеделският производител. Предприятието ще е с капацитет – преработка на 90 тона/годишно, костилкови плодове. Готовата продукция ще бъде сладка, конфитюри и топинги от череша.

Разположението на всички помещения е съобразено с възможностите на сградата, като са спазени изискванията за рационално използване на помещенията и оптимални транспортни връзки.

Базата за производство на сладка, конфитюри и топинги от череша е едноетажна със стоманена носеща конструкция и облицована с топло изолационни панели.

Транспортното обслужване на имота се осъществява от улица, разположена южно от имота.

Електрозахранването на имота ще се осъществи чрез изграждане на нова КЛ 1kV по съгласувано трасе от ТНН, трафопост „БКТП 4 Бяла река“, извод СрН „Драгойна“, подстанция „Първомай“ до стандартизирано електромерно табло тип ТЕПО, монтирано на имотна граница.

Захранването с питейна вода ще се осъществи чрез реализиране на водопроводно отклонение, което ще се захрани от уличен водопровод РЕ-НД Ø 90 по прилежащата от югоизток улица / ул. „14-та“ / . Измерването на изразходваните водни количества ще се осъществява от водомерен възел, разположен във водомерна шахта на два метра след влизане във новообразуваното УПИ.

В населеното място няма изградена канализационна мрежа. Предвидено е отпадните води да се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се почиства периодично от лицензирана фирма на база сключен договор.

(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:

Инвестиционното предложение е за изграждане на **ЦЕХ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПЛОВОДИ СЛАДКА, КОНФИТЮРИ И ТОПИНГИ ОТ ЧЕРЕШИ.**

Площта на новообразуваното по ПУП – ПРЗ УПИ 63.209 е **1 506** кв.м.

Проектът предвижда изграждане на една сграда със застроена площ /ЗП/ около **485,00** кв.м. и разгънатата застроена площ /РЗП/ от **485,00** кв.м.

Сградата ще е разположена в ограничителните линии на застрояване, определени по ПУП – ПРЗ.

Цеха ще се разположи в празен терен с осигурен комуникационен достъп. Предвижда се в сградата да се обособят: санитарно-битови помещения за персонал, хладилна камера за суровини, склад за амбалаж, манипулационна, работно помещение и склад за готов продукт. Складовата постройка ще е с размери: дължина 35м. и широчина 12,70 м. и ще се използва за приемане, сортиране почистване от дръжки, калибриране, почистване от костилки, изваряване на конфитюр, опаковане и съхранение на готова продукция. Сградата ще се изпълни от стоманена носеща конструкция и ограждащи стени изпълнени от топлоизолационни панели.

В предприятието ще се преработва земеделска продукция – череша, която ще е произведена от собственика на имота, който е земеделският производител. Предприятието ще е с капацитет – преработка на 90 тона/годишно, костилкови плодове. Готовата продукция ще бъде сладка, конфитюри и топинги от череша.

Разположението на всички помещения е съобразено с възможностите на сградата, като са спазени изискванията за рационално използване на помещенията и оптимални транспортни връзки.

Базата за производство на сладка, конфитюри и топинги от череша ще е едноетажна със стоманена носеща конструкция и облицована с топло изолационни панели.

Административната част ще се разположи в западната част от сградата и е със светла височина 3м. Светлата височина на производствените и складови помещения е 4,5 м. Предвижда се изграждането на две хладилни камери – положителна с температура 0 +4° С, в която да бъдат съхранявани по 3 тона череша, вкарвани през 4 ч. Минусовата хладилна камера, ще бъде с температура -18°С, в която ще се вкарва обработени череша в количество 1,2 тона през 4 часа. Плюсвата хладилна камера ще е с площ 18 кв.м., а минусовата с площ 71,50 кв.м.. Използвания фреон за хладилните камери ще бъде R404A.

Предвидени са отваряеми прозорци, за да се подсигурава чист въздух и температура подходяща за работния процес.

Между отделните помещения са създадени необходимите функционални връзки, осигуряващи непрекъснато на технологичния процес. Подовото покритие на санитарно битовите помещения ще бъде гранитогрес. В производствените помещения, (манипулационна, работно помещение), подовите се предвиждат да се изпълнят от армиран шлайфан бетон с покритие от химически устойчива настилка, а в хладилната камера ще е от армиран шлайфан бетон с износостойчива посипка на корундова основа и покритие от химически устойчив импрегнатор - епоксиден. Стените в манипулационната ще са боядисани с латексова боя, а тавана ще е окачен. Стените и таваните на хладилната камера ще са от термопанел, както и вратите, които са плъзгащи. Вратите в производствения сектор ще са метални, пожароустойчиви, димозащитни.

Всички настилки около халето, пътищата и паркингите са изпълнени от бетон.

Технологичното оборудване ще се разположи в производствените помещения и е с конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичане на производствения процес по начин, който не води до замърсяване и повреждане на суровината.

Принципната схема на технологията обхваща следните основни процеси:

✓ **Бране и транспортиране на суровината до базата за преработка:**

При ръчно прибиране плодовете остават здрави, с по-малко примеси и значително по-малко наранявания. В градините на земеделския производител, прибирането се извършва ръчно в амбалаж – касетки.

Транспортирането е също важен процес, от който в голяма степен зависи скъсяването на времето от събирането до съхранението на суровината и запазването на нейните качества. Брането и транспортирането на черешите се извършва в касетки оборотен амбалаж.

✓ **Приемане и окачествяване на суровината:**

Суровината се приема, окачествява се и се подрежда по партии в камерата за съхранение на цеха за производство на сладко, конфитюр и топинг от череша.

Партидата представлява доставка или част от доставка, получена в едно и също време, от едно и също място, състояща се от суровина с еднакви показатели (вид, сорт,

размер и др.) въз основа на които може да бъде определено качеството. За провеждане на окачествяване от всяка партия се взема проба.

За всяка взета проба се прави съответен протокол. Окачествяването се извършва чрез субективна оценка на характерните сензорни показатели на плодовете. Изискванията към отделните показатели (общ външен вид, размери на плода, цвят, зрялост и консистенция, повреди) за всеки вид суровина са включени в съответните стандарти.

✓ **Съхранение на суровината:**

Важен фактор, пречатстващ микробиологичното разваляне на плодовете е естественият им имунитет. Той се определя от цяла поредица химични, физико-химични и биологични бариери и следва да се разглежда като активен физиологичен процес, свързан с жизнестойчивостта на растителния организъм.

Хладилно съхранение:

Получените плодове, които няма възможност да бъдат преработени за деня се вкарват в хладилна камера за охлаждане, тъй като се подготвят за по-продължително съхранение. Камерата за охлаждане се характеризира с интензивна циркулация на въздуха (със скорост 2-5m/s) при температура +2°C. Пълните касетки подредени на палети или бокс-палети се подреждат в камерата за охлаждане на разстояние 15 см. палет от палет и на 30 см. от стените на камерата за по лесно преминаване на студения въздух. Относителната влажност на въздуха се поддържа в интервала 90 – 95%

Продължителността на охлаждането в зависимост от големината на плодовете е от 8 – 12 часа. За да се интензифицира процеса, плодовете се охлаждат до +5°C и влага 90%.

Оптималната температура на съхранение на плодовете се определя на базата на тяхната криоскопична температура и от чувствителността им към студа. Криоскопичната температура зависи предимно от химичния състав на плодовете и е около -1°C.

Най-важното условие за осигуряване на важен технологичен режим е да се поддържат постоянни температурата и влажността на въздуха. Колебанията на тези два параметъра предизвикват нежелателни явления като кондензация на влага по повърхността, по-голямо изпарение и др.

Хладилната камера ще работи с хладилен агент – фреон R404A.

✓ **Подготовка на суровината – Поръсване на плодовете със захар – Варене – Дозирание и затваряне – Съхранение.**

Инспекция, сортиране и пакетиране - Инспекцията представлява оглеждане на суровината и отделяне на негодните за съответната преработка плодове – загнили, плесенясали, зелени и др. Отстраняват се също наличните странични примеси. В повечето случаи инспекцията се провежда успоредно със сортировката на плодовете по качество – степен на зрялост, цвят, размер, сорт.

Подготовка на суровината – Към суровината предназначена за сладка се предявяват високи качествени изисквания. Плодовете трябва да се сортират по сорт, степен на зрялост, размери и пригодност за преработка, необходимо е да са с правилна форма и добър външен вид, да притежават добър вкус и аромат. Като допълнително изискване към тях се добавя и способността им да запазват в достатъчна степен формата и цвета си в процеса на насищане със захар. Като подготвителни операции за различните видове плодове могат да се използват: измиване, сортиране, калибриране, отделяне на костилките.

Поръсване на суровините със захар– количеството на използваната за поръсване на плодовете захар се определя в зависимост от вида на суровината и начина на изваряване, като за насищане на плодовете със захар в отделните етапи на технологичния процес е различна.

Технологичния процес за получаване на сладка и конфитюри изисква използване на следното технологично оборудване:

- **МИЯЧНА МАШИНА С ЕЛЕВАТОР** – предназначена е за измиване на плодовете и изнасянето им под духова система.
- **ДРЪЖКОЧИСТАЧНА МАШИНА** – предназначена е за откъсване на дръжките от плодовете.
- **ТРАСИНА** – предназначен е за транспортиране на суровината след измиване, дато с това транспортиране се и отцежда.
- **ИНСПЕКЦИОННА ЛЕНТА** – предназначена е за сортиране и отделяне на некачествени плодове.
- **ЕЛЕВАТОР** – предназначен е за транспортиране на суровината до калибратора.
- **КАЛИБРАТОР** – предназначен е за разделянето на плодовете по едрина за улесняване работата на костилковадачните машини и подобряването на качеството на готовия продукт. **КОСТИЛКОВАДАЧНИ МАШИНИ** /2 броя / – служи за отделяне на костилките от плодвата тъкан (череша).
- **АПАРАТ ЗА ИЗВАРЯВАНЕ С ПЕРИОДИЧНО ДЕЙСТВИЕ** /2 броя/ – използват се за изваряване на конфитюра.

Изваряването на сладкото става в апарат за изваряване с работен обем 150 литра. При този метод изваряването на плодовете в сиропа се извършва без прекъсване на нагриването от последващото охлаждане. Температурата за провеждане на процеса се поддържа близка до точката на кипене на клетъчния сок, без да се допуска превишаване.

Технологичния процес е предварително поставяне на плодовете в захарен сироп (или насипани със суха захар) в продължение на 2-3 часа. По този начин се скъсява времето за топлинна обработка.

Количеството суровина за една варка се определя съгласно изискването за стандартно съотношение на плодovия компонент и сиропа в готовия продукт. Началната концентрация на захарния сироп за повечето случаи се приема 60%.

Обикновено дозираните плодове се заливат с около 2/3 от необходимия за приготвянето на сладкото сироп, а останалото количество се добавя по-късно в процеса на изваряване.

Температурата на варене трябва да бъде не по-висока от 100°C, което отговаря на едно почти незабележимо кипене на захарния сироп.

Киселината, под формата на 50% воден разтвор, се прибавя в самия край на процеса с оглед предизвикване на достатъчна инверсия на захарозата и предотвратяване на кристалizacionни процеси по време на съхраняването. Като предимство на този метод може да се посочи достъпността и бързината на осъществяването му.

- **МИЯЧНА МАШИНА** – предназначена е да измие и подсуши опаковъчния амбалаж.
- **ПЪЛНАЧНО-ДОЗИРАЩА МАШИНА** – предназначена е за пълнене на сладкото и топинга в полиетиленови опаковки (кофички) и полиетиленови бутилки.

Получената плодова тъкан и сок от почистването на костилките, които се отделят в барабанна пасирка за костилки, и с помоща на колички ще се транспортира до апарат за изваряване с периодично действие. Там ще бъде произведен черешов топинг, който с помоща на пълначна машина ще бъде напълнен в опаковки за топинг.

В предприятието ще работят на 5 дневна работна седмица, на една смяна. Заетите в производството са четири работника.

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:

Инвестиционното предложение е в съответствие с одобрения план за регулация и застрояване за имота.

За реализация на инвестиционното предложение е необходимо издаване на становище от РИОСВ-Пловдив.

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)

УПИ 63.209 е 1 506 кв.м., част от ПИ с идентификатор 07675.63.9 по КК на село БЯЛА РЕКА, местност РЕАЛНИ ГРАНИЦИ-18Ж АЛ, община ПЪРВОМАЙ.

Не се засягат обекти, подлежащи на здравна защита, както и обекти на културното наследство.

Имота не попада в границите на защитени територии, съгласно Закона за защитените територии и в защитени зони, съгласно Закона за биологичното разнообразие.

Предвид географското разположение на имота и характера на инвестиционното предложение, не се очакват трансгранични въздействия при изграждането и експлоатацията на транспортния достъп.

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 от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Захранването с питейна вода ще се осъществи чрез реализиране на водопроводно отклонение, което ще се захрани от уличен водопровод РЕ-НД Ø 90 по прилежащата от югоизток улица / ул. „14-та“ / . Измерването на изразходваните водни количества ще се осъществява от водомерен възел, разположен във водомерна шахта на два метра след влизане във новообразуваното УПИ.

Реализацията на инвестиционното предложение по време на строителството и експлоатацията е свързана с използването на вода и инертни материали.

Предвид характера на инвестиционното предложение, осъществяването му няма да повлияе върху качеството и регенеративната способност на природните ресурси. Компонентите на околната среда в района няма да бъдат подложени на негативни въздействия, предизвикващи наднорменото им замърсяване.

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 предвиждат производствени и/или други дейности, в резултат на които могат да бъдат емитирани вещества, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води.

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

Предвид характера на инвестиционното предложение при реализацията му не се предвиждат емисии от вредни вещества във въздуха.

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

Строителни отпадъци, формирани по време на строителството на обекта, ще се извозват до депо за строителни отпадъци, посочено от община Първомай.

Сметосъбирането и сметоизвозването в района на територията - предмет на инвестиционното предложение, е организирано от община Първомай.

При сортирането на черешите се формира отпадък от отстранени дръжки, листа и мухлясали и гнили череша, който ще се предава на сметища

Отпадното количество от черешите е около 0,5-1% от общото количество на преработените череша.

При строителството и реализацията, както и при експлоатацията на обекта, не се очаква замърсяване на прилежащи терени вътре и извън границата на имота. Площадката ще бъде оградена, обозначена и няма да бъде източник на значими емисии във въздуха и водите.

При реализацията на инвестиционното предложение не се очаква замърсяване или дискомфорт на компонентите на околната среда.

9. Отпадъчни води:

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

В населеното място няма изградена канализационна мрежа. Предвидено е отпадните води да се заустват във водоплътна изгребна яма, която ще се почиства периодично от лицензирана фирма на база сключен договор.

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)

При изграждане на обекта и експлоатацията му, предмет на настоящето инвестиционно предложение не се очаква генериране на 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 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

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

.....

Прилагам:

1. Документ, доказващ обявяването на предложението на интернет страницата на Възложителя, ако има такава, чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
3. Други документи по преценка на уведомятеля:
 - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
 - 3.2. картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.

Уведомител:

Стела Русева