

Към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на ОВОС
(Изм. ДВ, бр. 67 от 2019 г., в сила от 23.08.2019 г.)

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от

„УЗУНОВ И СИНОВЕ“ ООД със седалище и адрес на управление: Област Пловдив, Община Първомай, с. Езерово, вписано в Търговски регистър към Агенция по вписванията с ЕИК 126676015, представлявано заедно и поотделно от управителите Владислав Здравков Узунов и Светослав Здравков Узунов

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

Пълен пощенски адрес на възложителя: Област Пловдив, Община Първомай, с. Езерово, п.к. 4288

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0885 196 969 – Владислав Узунов, 0887 23 88 92 – Елена Кабова, e-mail: eli_kabova@abv.bg;

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Владислав Здравков Узунов и Светослав Здравков Узунов

Лице за контакти: Светослав Узунов; Елена Кабова

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че Възложителят „УЗУНОВ И СИНОВЕ“ ООД със седалище и адрес на управление: Област Пловдив, Община Първомай, с. Езерово, вписано в Търговски регистър към Агенция по вписванията с ЕИК 126676015, представлявано заедно и поотделно от управителите Владислав Здравков Узунов и Светослав Здравков Узунов има следното ново инвестиционно предложение за изграждане на: **“ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ПРЕРАБОТКА НА МЛЯКО И ФОТОВОЛТАИЧНА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ИНСТАЛАЦИЯ НА ПОКРИВА ЗА СОБСТВЕНИ НУЖДИ”** в поземлен имот с идентификатор 27139.306.4 по кадастралната карта и кадастралните регистри на село Езерово, Община Първомай, Област Пловдив.

Характеристика на инвестиционното предложение:

Резюме на предложението: С реализация на инвестиционното предложение се предвижда изграждане на предприятие за производство на млечни продукти в стопанския двор на с. Езерово, Община Първомай.

В производственото предприятие ще се произвеждат следните продукти:

- бяло саламурено сирене;
- кашкавал;
- кисело мляко;
- айран;
- пастъоризирано прясно мляко;
- цедено кисело мляко катък;
- масло;
- извара кашкавалена/суроватъчна;

Предвиденият капацитет на предприятието е до 5000 литра сурово мляко на ден. Мандрата ще работи с овче и краве мляко. Дневно ще се преработват съответно 1500 литра овче мляко и 3500 литра краве мляко.

От краве мляко ще се произвежда целия асортимент от продукти - кашкавал, сирене, кисело мляко, прясно мляко, катък и масло, а овчето мляко ще се насочва единствено за производство на сирене, катък, кисело мляко и кашкавал.

За правилното протичане на технологичните процеси се предвиждат следните помещения:

- Помещение за приемане и съхранение на сурово мляко;
- Работни помещения;
- Лаборатория и офис технолог;
- Пастъоризационно помещение;
- Помещение за ЦИС

Възложителят – дружество „Узунов и синове“ ООД предвижда в предприятието да се преработва мляко, което се добива от собствени животни – овце и ще се закупува от външни производители.

Обектът ще се изгради по начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка.

За персонала, обслужващ производствения обект е предвиден отделен вход и пропускателен режим.

Застроена площ 648 кв.м.

(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:

В производствения обект е предвидено да се преработват дневно до 5000 литра мляко, което ще се добива от собствени животни и от външни доставчици. Доставеното мляко ще се преработва в рамките на един работен ден, като от него ще се произвежда бяло саламурено

сирене, кашкавал, кисело мляко, айран, пастъоризирано прясно мляко, цедено кисело мляко, масло, извара.

При осреднени рандемани за краве и овче мляко се предвижда от един килограм продукт да се получава съответно:

Продукт 1 кг.	Необходими литри за производството на 1 килограм готов продукт	
	Краве мляко	Овче мляко
Бяло саламурено сирене	6	4
Кашкавал	10	7
Кисело мляко	1	1
Айран	0,7	
Пастъоризирано прясно мляко	1	
Цеден кисело мляко/Катък	4	2
Масло	Вторичен продукт от снадартизиране на кравето мляко	
Извара суроватъчна	Вторичен продукт при производството на кашкавал	Вторичен продукт при производството на кашкавал

Производствената програма по видове продукти ще се определя ежедневно, в зависимост от търсенето на пазара на съответните млечни продукти.

На месечна база 22 работни дни, при 264 работни дни годишно се предвижда да се произвеждат съответно:

Продукти от краве мляко	Произведен продукт на година кг.	Необходимо краве мляко литри
Сирене	50 000	300 000
Кашкавал	30 000	300 000
Кисело мляко	150 000	150 000
Айран	14 285	10 000
Паст.мляко	10 000	10 000
Цедено кисело мляко/катък	38 500	154 000
Масло		
Общо преработено мляко		924000

Продукти от овче мляко	Произведен продукт на година кг.	Необходимо краве мляко литри
сирене	25 000	100 000
кашкавал	2000	14 000
Кисело мляко	100 000	100 000
Цедено кисело мляко/катък	91 000	182 000
Общо преработено мляко		396 000

Всички складове, хладилници, производствени помещения, приемните и експедиционните площадки се разполагат, така че да се осъществи принципа на разделност и поточност, като се избегне кръстосването на пътищата на изходните суровини с готовата продукция.

Към сградата е предвидено техническо помещение, където ще се помещават :

- газов котел на ниско налягане осигуряващ пара за технологични нужди 600 kg/h;
- бойлер за топла вода 1000л. 60 °С, осигуряващ топла вода за миене на инвентар и повърхности;
- водогреен котел, осигуряващ гореща вода за технологични нужди, подгриване сиренозаготвител и подово отопление към топла камера за кисело мляко 45°С;
- компресор за сгъстен въздух за захранване на оборудването 20 куб.м/час;
- инсталация за ледена вода, осигуряваща ледена вода за технологични нужди, свързана с буферен съд за вода с обем 5 куб.м;

В двора на предприятието е предвидена дезинфекционна площадка за измиване и дезинфекция на транспортните средства. Цистерните за превоз на сурово изкупваемо мляко ще се измиват с ЦИС /общ/ посредством миеша глава за по-добра дезинфекция. Бетонната площадка е изградена в близост до предприятието.

Млекопреработвателното предприятие ще работи на 5 дневна работна седмица на една смяна.

Предвидени са необходимите битово санитарни помещения за персонала, като са обособени отделни съблекални за лично и работно облекло с гардеробчета за всеки работник, баня, тоалетна, и стая за почивка. В предверието към работните помещения е предвиден метален шкаф за съхранение на миешите и дезинфекционни средства за почистване.

Във всяко производствено помещение се предвижда инсталирането на безконтактни мивки, снабдени с течаща топла и студена вода, както и с миешки и дезинфекционни материали и санитарно-хигиенни средства за подсушаване на ръцете за еднократна употреба.

Технологичното оборудване ще бъде произведено от материали, които не взаимодействат с млякото, не променят физико-химичния му състав, не отделят мирис, не придават

допълнителен привкус, устойчиви са на корозионно действие и издържат на постоянно почистване и дезинфекция.

Всички помещения са с височина 3,8 метра, стените и таваните са изградени от термопанел даващ възможност за лесно почистване и поддръжка.

Във всички помещения е предвидено отводняване посредством подови сифони. Производствената и битова канализация е разделена една от друга.

За правилното протичане на технологичните процеси по проект се предвиждат следните помещения:

- **Помещение за приемане и съхранение на сурово мляко**, където ще става приемането и съхранението на суровото мляко до преработка. Към помещението се предвиждат 3 съда с вместимост 3 куб.м, приемна установка, центробежна помпа и охладител, свързан с ледена вода за охлаждане на суровото мляко;

- **Лаборатория и офис технолог** – свързана е с приемното помещение и е оборудвана с необходимата апаратура за определяне на физикохимичните показатели на млякото. В лабораторията е предвиден хладилник за съхранение на сухи закваски, сирична мая, тестове за изследване на инхибитори;

- **Пастьоризационно помещение**, в което е разположена пастьоризационна установка с капацитет 3000 л/ч, захранена с пара състен въздух и електричество. Същата е снабдена с:

- подгриваща секция за загряване на млякото до температурата на пастьоризация, в зависимост от произвеждания млечен продукт;
- съдове за задръжка;
- блокиращо устройство, непозволяващо преминаване на непастьоризирано мляко до зададената му температура на следващ етап на преработка;
- измерващо температурата устройство по време на целия процес на пастьоризация;
- записващо устройство на параметрите на пастьоризацията;
- охлаждаща секция за охлаждане на млякото до температурата на заквасване /подсирване/, в зависимост от произвеждания млечен продукт;

Циркулацията в пастьоризационната установка се осъществява с помощта на центробежни помпи.

В помещението ще бъдат поставени 2 танка за съдова задръжка с вместимост 1,5т, хомогенизатор, сепаратор, отсметанител.

- **Помещение за ЦИС** - централната измиваща станция е оборудвана със съдове за разтвор на NaOH, HNO₃ и вода с обем 1000 литра. Към помещението ще има скалад за миеси и дезинфекционни препарати.

- **Работните помещения в мандрата** са обособени разделно за производство на сирене, за производство на кашкавал, за производство на кисело мляко, айран и прясно мляко, работно помещение за избиване на масло и зала за пакетиране на млечни продукти.

В работно помещение за производство на сирене се разполагат сиренарските вани - 3 броя, свързани с улей за отвеждане на отделената суроватка.

За производството на сирене са предвидени още: хладилна камера за съхранение на готова продукция при температура 2–6°C, хладилна камера за зреене и склад за сол.

За производството на кашкавал са обособени: работна зала, помещение за обдухване на кашкавал, помещение за зреене на кашкавал и помещение за изваряване на извара.

За производство на кисело мляко, айран и прясно мляко се оформят: работно помещение, топла камера 44-46°C, камера за охлаждане на кисело мляко, склад за кофички и капачки, както и помещение за миене на каси.

ТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОЦЕСИ В МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ

Приемане и окачествяване на млякото

Извършва се ежедневно по показателите: инхибитори, температура, плътност, масленост, сух безмаслен остатък, и микробиологични показатели /ОБМ; ОБСК/. Анализите се извършват съответно във физико-химичната лаборатория.

В предприятието ще се преработват 3500 литра краве и 1500 литра овче мляко дневно. Млякото ще се добива от собствени животни и също ще се закупува от млекопроизводители включени в списък с досие на млекопроизводителя.

Суровото мляко ще се приема с предавателни протоколи за приетото суровото мляко, чрез които може да се идентифицира всяка доставка, съдържащи данни за количеството на доставеното мляко, масленост, температура, киселинност, плътност, СБО, белтък, чистота, тест за инхибитори, тест за мастити, номер на транспортното средство, дата и час.

Пречистване и съхранение на млякото

Млякото се прецежда през филтър без да се загрява, като филтъра се заменя периодично при замърсяване. Съхранява се при температура под 8 °C до използването му, но не повече от 24 часа. При необходимост от по-дълго съхранение, млякото се термизира при температура 65 – 68°C за 15 – 20 сек и се охлажда до 8 °C.

Технологични процеси при производството на бяло саламурено сирене

Бялото саламурено сирене е полутвърдо, пълномаслено сирене, което зрее и се съхранява в саламура. Определеното количество мляко според ежедневната програма се подлага на следните операции:

Пастъоризиране на млякото

Пастъоризацията ще се извършва в поток в автоматичния пастъоризационно-охладителен модул, където се загрява до температура 68°C – 72°C със задръжка 20–25 минути.

Охлаждане на млякото

Пастъоризираното мляко се охлажда до температура 30°C ÷ 34 °C в поток в пластинчатия охладител и се подава в сиренарските вани.

Подсирване на млякото

Извършва се при температура 30°C ÷ 34 °C в продължение на 60 минути. Преди подсирването на всеки 100 л мляко се добавят:

закваска за сирене и/или закваска за кисело мляко в количество 150–200 мл. Количеството на закваската се определя в зависимост от развитието на млечнокиселия процес до 24-ия час от нарязването, с цел достигане на заложените параметри.

30–40 мл. 50% разтвор на калциев дихлорид, разреден с вода 1:10 или 40 г сух калциев дихлорид, разтворен във вода.

мая за сирене, така че първата коагулация да се появи на 7÷10-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява и движението на млякото се успокоява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевия дихлорид и маята за сирене в посочената последователност.

Нарязване и обработка на сиренината

Готовата сиренина се нарязва с многорезцов нож на призми с размери 2/2/2 см вертикално и хоризонтално, след което се извършват следните манипулации:

Покой 10-20 минути.

Обръщане на сиренината със сиренарска лъжица по дължина на ваната последователно 2-4 пъти през интервал от 10-15 минути.

Покой 15-20 минути.

Изтегляне на полиетилена и завързване на цедилата.

Пресуване на сиренината

Първоначално сиренето се оставя за самопресуване, след 20÷30 мин. цедката отново се развързва, притегля се и се загъва плътно към сиренината. За ускоряване на отделянето на суроватка върху формованата сиренина се поставят плоски тежести за притискане на сиренето. След 20÷30 мин. цедката отново се развързва, чрез притискане с ръка внимателно се напуква сиренината и след плътно запъване на цедката върху сиренето се поставят тежести от 20÷25 кг. Сиренината се счита за добре пресувана когато водното съдържание достигне $61\pm 1\%$, а киселинността на суроватката достигне $25\div 35^{\circ}\text{T}$.

При извършването по горе описаните операции температурата в помещението се поддържа $26\div 33^{\circ}\text{C}$.

Нарязване на сиренето

Полученият паралелепипеден блок с дебелина $10\div 12$ см се нарязва на квадратни призми с размери $11,8 \times 11,8$ см. В момента на нарязването сиренината трябва да има водно съдържание $59\pm 1\%$ и киселинност $100-140^{\circ}\text{T}$.

Осоляването на сиренето

Осоляването се извършва във воден разтвор на NaCl с концентрация на солта $18\div 22\%$, киселинност 25°T и температура $14-16^{\circ}\text{C}$ в продължение на $12\div 15$ h. Едновременно с водното осоляване се извършва и сухо осоляване, като върху нарязаните парчета готов продукт се наръсва сол. В края на осоляването готовия продукт трябва да съдържа $2,0-2,5\%$ сол. При по-ниска концентрация на сол готовия продукт повишава водното си съдържание, става по-мек и нетраен, може да получи сладникав вкус, дължащ се на гнилостно разпадане и на по-голямо натрупване на аминокиселините пролин и оксипролин.

Доосоляването на сиренето се извършва в опаковките при нареждане плътно по четири парчета сирене на ред с еднаква форма и големина със суха сол в количество $0,250 \div 0,300$ кг. за една опаковка от $15 \text{kg} \pm 0,5 \text{kg}$. сирене.

Нареждане на сиренето в опаковките

Нареждането на сиренето се извършва в пластмасови кутии (кофи), които се уеднаквяват по маса, така че след узряване на сиренето нетното количество сирене да е 8 кг. Сиренето се поставя при стайна температура като неговата киселинност следва да се повиши до $180 \div 200$ °Т. Сиренето се залива със саламура с концентрация на сол не по-малко от $6\% \div 10\%$ и киселинност $160-180$ °Т, след което опаковките се затварят плътно с капачите.

Зреене на сиренето

Сиренето зрее при температура $10^{\circ}\text{C} \div 14^{\circ}\text{C}$.

Съхранение на сиренето

Готовият продукт се съхранява в опаковките със саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от 2 до 6°C , със срок на минимална трайност 8 месеца за сирене от краве мляко и 12 за сирене от овче мляко.

След узряване сиренето може да се опакова в потребителски опаковки под вакуум и има трайност 3 месеца от дата на разфасоване, но не по късно от датата на едровата разфасовка.

Сиренето предназначено за консумация в прясно състояние (без зреене), след нареждането му в пластмасовите опаковки с капак се подава за реализация до 24 часа след приготвянето му и има трайност 7 дни при температура $2 \div 6^{\circ}\text{C}$ от датата на производство.

Технологичен процес за производство на кашкавал

Термична обработка

Млякото се подлага на термична обработка за унищожаване на газообразуващата чревна микрофлора. Млякото се загрява в пастьоризационната секция на пастьоризатора до температура $65 \div 68^{\circ}\text{C}$, преминава през тръбен задържател за $15 \div 20$ сек. и постъпва в охладителната секция на пластинчатия пастьоризатор, където се охлажда до температурата на подсирване.

Подсирване на млякото

Млякото, предварително пречистено и термизирано, се охлажда до температура $33-35^{\circ}\text{C}$ за кравето мляко. Преди подсирване се поставя закваска чисти култури от млечнокисели бактерии.

За стабилизиране на калциево-йонната концентрация едновременно със закваската се прибавя $0,010-0,015\%$ калциев хлорид. Подсирването се извършва с такова количество сирищен ензим, че началната коагулация да започне след $10-12$ мин., а пълната след $30 \div$ мин.

Обработка на сиренината

Готовата подсирка се нарязва на призми с размери около $7-8$ см., които след това се раздробяват до зърна с големина на грахово зърно. Получените сиренни зърна се подлагат на второ нагряване чрез постепенно повишаване на температурата до $39-40^{\circ}\text{C}$ за $40-45$ мин., като температурата се повишава с 1°C на всеки $3-4$ мин., и киселинността на суроватката в края на изпичането трябва да бъде $16-18^{\circ}\text{T}$. Ако киселинността се увеличи над 18°T , препоръчва се

част от суроватката да се замени с вода със същата температура, за да се отдели част от млечната захар и млечната киселина и да се намали темпът на млечнокиселия процес.

Чедеризация

Сиренината се пресува на пласт (блок) с дебелина около 25 см. в количката-преса. По този начин температурата се запазва по-висока (35-37°C), което осигурява протичането на нормален чедеризационен процес. През време на чедеризацията под действието на млечнокиселите стрептококи сиренината променя и физичните си свойства, част от млечната захар, съдържаща се в сиренината, се разгражда на млечна киселина и на други органични киселини. Млечната киселина постепенно отнема част от свързания с параказеина калций, довеждайки го до монокалциев параказеинат. Сиренината получава типичните пластични качества, когато киселинността достигне за кашкавал от краве мляко - 170 – 180°Т и рН 5,2 – 5,3.

На практика крайният момент на чедеризация се установява чрез т.нар. малка проба. Отрязва се тънка филийка от сиренината с дебелина 2-4 мм, потапя се в гореща вода с температура 72-74° С. Добре чедеризиралата сиренина след омесване се изтегля на гладка, лъскава и еластична нишка, която се удължава от собствената си тежест.

Нарязване. Парене и солене

Чедеризиралата сиренина се нарязва на тънки пластове с дебелина 0,3-0,5 см. и се подлага на топлинна обработка в разтвор на готварска сол във вода с концентрация на сол 14-16 % за кравия кашкавал при температура 72-74° С. Проникването на солта зависи от температурата на изпарване. Важно условие за качеството на кашкавала е киселинността на разтвора да не превишава 25° Т. Ако тя е по-висока, проникването на солта в сиренната маса се затруднява. С топлинната обработка, наречена в практиката “изпарване на тестото”, се цели да се унищожи страничната газообразуваща чревна и значителна част от млечнокиселата микрофлора, да се инактивира сирищният ензим, а сиренината да получи желаната пластичност, необходима за формуване на кашкавала и едновременно с това сиренното тесто да се осоли до 2-2,5% сол; извлича се част от лактозата и млечната киселина и процесът на чедеризация се прекратява.

Формовъчния агрегат за кашкавал извършва синхронизирано следните операции: нарязване на сиренината, изпарване, отцеждане, омесване и формиране на питите. Температурата на изпарената сиренина при изхода изпарващия шнек трябва да бъде 64÷65°С.

Оформените пити се подреждат на стелаж, където се обръщат периодично, няколко пъти.

Обдухване на кашкавала

Извършва се камера при температура 2-6° С, като кашкавала периодично се обръща. След няколко дни кашкавала се опакова във вакуум опаковки, за да се предпази кашкавала от плесенясване.

Опаковане на кашкавала

Извършва се на вакуум машина в индивидуални полиетиленови опаковки, при високо санитарно равнище на помещението, продукта и оборудването.

Зреене на кашкавала

След топлинната обработка основната микрофлора, която остава в кашкавала, предимно термофилна, но все пак участват и мезофилни млечнокисели бактерии.

Зреенето на кашкавала се провежда в помещения с температура 2 - 6°C. Кашкавалът зрее с участието на термофилните и мезофилните млечнокисели бактерии и натрупаната ензимна маса при чедеризацията. Ендоензимите, отделени от тях, хидролизират сирения параказеин както в ширина, така и в дълбочина. В резултат на това се получава високо съдържание на свободни аминокиселини и други продукти.

Съхраняване

След пълното узряване кашкавала се съхранява при температура 2-6°C до 12 месеца.

След разфасоване в малки опаковки срока му на годност може да е до 4 месеца от датата на разфасоване, но не по-късно от общата годност на едровата разфасовка.

Технологичен процес при производство на кисело мляко

Термична обработка

Млякото се подлага на термична обработка за унищожаване на газообразуващата чревна микрофлора. Млякото се загрява в пастеризационната секция на пастеризатора до температура 90÷94°C, хомогенизира се и преминава през съдов задържател за 15-20 мин. след, което постъпва в охладителната секция на пластинчатия пастеризатор, където се охлажда до температурата на заквасване.

Заквасване на млякото

Предварително пасеризираното мляко се отвежда посредством тъбен път до заквасочници, където при температура 45 °C се заквасва със закваска от чисти култури от млечнокисели бактерии в комбинация от *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*. В количество предписано от производителя на закваската. Заквасеното мляко се разбърква в продължение на 15-20 минути и посредством помпа се подава към разфасовачната машина.

Коагулация на млякото

Напулнените кофийки кисело мляко се подреждат на палети и престояват в топла камера при температура 44-46 °C до достигане на необходимата киселинност и пълна коагулация. След което млякото се охлажда в съседна камера за охлаждане на кисело мляко. Коагулиралото и охладено е готово за експедиране и съхранение в камера за съхранение на готов продукт.

Съхраняване

Киселото мляко се съхранява при температура 2-6°C до 20 дни

Технологичен процес при производство на прясно мляко

Термична обработка

Млякото се подлага на термична обработка за унищожаване на газообразуващата чревна микрофлора. Млякото се загрява в пастеризационната секция на пастеризатора до температура 90–94°C, хомогенизира се и преминава през съдов задържател за 15-20 мин. след, което постъпва в охладителната секция на пластинчатия пастеризатор, където се охлажда до температурата на разфасоване.

Разфасоване на млякото

Пряското мляко се разфасова в бутилки за еднократна употреба с вместимост 1 литър.

Съхраняване.

Прясното мляко се съхранява при температура 2-6°C до 7 дни.

Технологичен процес при производство на айран

Термична обработка

Стандартизираното мляко с добавена питейна вода се подлага на термична обработка за унищожаване на газообразуващата чревна микрофлора. Млякото се загрява в пастьоризационната секция на пастьоризатора до температура 90÷94°C, хомогенизира се и преминава през съдов задържател за 15-20 мин. след, което постъпва в охладителната секция на пластинчатия пастьоризатор, където се охлажда до температурата на заквасване.

Заквасване на млякото

Предварително пасьоризираното мляко се отвежда посредством тъбен път до заквасочнижи, където при температура 45 °C се заквасва със закваска от чисти култури от млечнокисели бактерии в комбинация от *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*. В количество предписано от производителя на закваската. Заквасеното мляко се разбърква в продължение на 15-20 минути след което се оставя в покой. След достигане на отпеделена киселинност и коаголяция млякото се разбърква посредством бъркалка с мотор редуктор, а в серпентината на заквасочника се пуска студена вода за охлаждане и спиране процеса на киселинообразуване. В този етап се добавя и сол към него.

Разфасоване

Тотовият охладен айран се бутилира в еднократни бутилки с вместимост 0,5- 1 литър и е готов за консумация.

Съхраняване

Продуктът се съхранява при температура 2-6°C до 20 дни.

Технологичен процес при производство на катък

Термична обработка и заквасване

Следва всички стъпки от производството на кисело мляко.

Отцеждане на катъка

Коаголиралото и охладено кисело мляко с изипва в каси/канти застелени с цедило, самото отцеждане става в хладилна камера при температура 2-6°C до достигане желаната гъстота на продукта и зависи от вида на млякото и количеството мляко в кантите за отцеждане.

Разфасоване

Готовият отцеден катък се осолява и разбърква след което се разфасова в машина за разфасоване на катък.

Съхраняване

Айрана се съхранява при температура 2-6°C до 30 дни.

Технологичен процес при производство на извара

Изваряване на извара

Изваратата е вторичен продукт от производството на кашкавал, отделената суроватка от отцеждането на сиренината се подава в изварозагответел където се загрева до температура 90-92 °C до обрасване на фина пресечка.

Отцеждане на извара

Коаголиралите албуминови белтъци се отцеждат в количка и цедка.

Разфасоване

Отцедената извара се пълни във вакуум пликове в разфасовка от 0,5 до 5 кг.

Съхранение

Изварата се съхранява при температура 2-6°C до 20 дни.

Технологичен процес при производство на масло

Отделяне на сметана

Сметаната е вторичен продукт отделен при нужда по време на стандартизацията и пастъоризация на кравето мляко предвидено по производството за кисело, прясно мляко и айран.

Заквасване на сметаната

Отделената сметана се събира и заквасва в сметанозрейка където преседява до готовност за избиване но не повече от 24 часа.

Избиване на маслото

Сметаната се избива в буталка за биене на масло до готовност готовността на маслото се определя визуално когато, стъклото на буталка се избистри. Тава е знак агломерирана на маслената материя и отделяне на мътеницата. Готовото масло се промива с питейна вода и оформя в калъпи.

Опаковане

Маслото се опакова в потребителски опаковки от 0,200 до 1 кг.

Съхранение

Маслото се съхранява при температура 2-6°C до 60 дни.

Почистването, миенето и дезинфекцията на машините, съоръженията и съдовете се извършва ежедневно, след приключване на основния технологичен процес, съгласно план за миене и дезинфекция, приложен в програма от ДПП.

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.

При разположение на производствените помещения няма да се допусне кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция, при спазване на поточността на производствения процес. Технологичното оборудване ще бъде произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и

съоръженията ще са корозионно устойчиви от действието на киселини, основи и ще издържат на постоянно измиване и дезинфекция.

Разположението на машините и съоръженията е съобразено с нормативните изисквания за такъв тип обекти.

Технологичният процес на предприятието за преработка на мляко ще бъде съгласуван с Областна дирекция по безопасност на храните.

Като производствен отпаден продукт, суроватката се използва при хранене на животни. Възложителят има изградени овцеферми в стопанския двор. Не се предвижда съхранение на суроватката. Всички количества ще се използват за храна на животните във фермата на инвеститора.

Обектът ще се изгради по начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

За почистване и дезинфектиране на производствените помещения и амбалажа ще се използват различни марки многофункционални почистващи препарати, подходящи за хранително-вкусовата промишленост. Те ще се доставят периодично, като на обекта ще се съхраняват до 10-20 литра в оригиналните им опаковки. Количествата на същите няма да превишават праговете, класифициращи предприятието като такова с висок или нисък рисков потенциал съгласно Приложение № 3 на ЗООС.

Предвижда се на покрива на предприятието да се изгради фотоволтаична електрическа централа, обезпечаваща собствените нужди на предприятието от електрическа енергия.

Електрозахранването на сградата ще се осъществи, съгласно изискванията на електроразпределителното дружество за присъединяване на обект на клиент към електроразпределителната мрежа на „Електроразпределение Юг” ЕАД от най-близката точка на съществуващата електропреносна мрежа, обезпечаваща потребната мощност на обекта.

За обезпечаване на потребната мощност за обекта ще се изгради фотоволтаична централа /ФЕЦ/ до 99 kW, която ще се разположи върху алуминиева конструкция върху покрива на производствената сграда. Всеки модул ще се разположи върху конструкцията с ориентация на юг.

Соларната система ще бъде свързана в паралел с електрическата мрежа. Произведената енергия чрез преобразуватели на изходящо постоянно напрежение в променливо $\sim 220/380V$ 50 Hz се подава директно в ГРТ на сградата и ще се ползва за стопанските нужди на обекта.

За отдаване на постоянноковата електроенергия, произведена от соларните панели, към променливотоковите консуматори /мрежата на ЕРП, тя трябва да се преобразува в променливотокова. Това ще се осъществи с помощта на преобразуватели (инвертори). Предвидени са 2 броя трифазни инвертори, като всеки е оборудван с допълнителен модул за защита на стринговете на страна DC и разединител. Освен защитата от късо съединение модула е снабден и с защита от пренапрежение (катоден отводител). Връзките между всеки един от инверторите и ГРТ ще се осъществи с кабели NYU 4x6 mm². Соларните кабели ще се положат по кабелна скара по покривната конструкция. От ГРТ ще се положи кабел NYU 4x16 mm² до табло

тип ТЕПО мерене монтирано на граница на имота на потребителя. В таблото ТЕПО ще се монтира автоматичен прекъсвач за защита от късо съединение и претоварване.

Направено е проучване на съществуващото положение на поземления имот относно инфраструктурната му обезпеченост – водоснабдяване, електроснабдяване, транспортен достъп, ограничения във възможностите за застрояване, контактна зона.

Транспортното обслужване на имота, предмет на инвестиционното предложение се осъществява от прилежащ общински път от запад. Не се налага промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

Производственото хале ще бъде водоснабдено с вода за питейно-битови и производствени нужди от съществуващата водопроводната мрежа в имота, която е запазена от водопроводната мрежа на населеното място, експлоатирана от местното ВиК дружество, съобразно Наредба № 9 / 16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

В близост до имота има съществуващи пожарни хидранти на нормативно разстояние, съгласно изискванията на Наредба № Из – 1971 – за строително – технически правила и норми за осигуряване пожарна безопасност при пожар /обн. ДВ, бр. 96 от 2009г.; доп. ДВ, бр. 17 / 2010г./.

Разходът на вода за производствени цели може да се раздели на два потока. Единият е около 0,8 - 0,9 куб.м. дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. Другият с обем 0,7 - 0,8 куб.м. дневно служи за индиректно охлаждане на мляко, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни.

Отпадането на мазнини и млечни остатъци в канала е незначително - под 300 гр. дневно.

От обекта ще отпаднат води от производството и битово-фекални отпадни води от санитарния възел с мивка и тоалетна за работниците. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях.

В близост до имота не се експлоатира канализационна мрежа. Всички отпадъчни води от битов характер и производствен характер ще се отвеждат до водоплътна изгребна яма в имота, която периодично се почиства от специализирана фирма за комунални услуги на база сключен договор.

Водите от работното помещение ще бъдат отделени от водите от санитарния възел и ще минават през мазниноуловител, след което ще се включват заедно с битово-фекалните води в изгребната яма.

В имота, предмет на инвестиционното предложение, има изградена ферма за отглеждане на дребни преживни животни – овце и кози с капацитет 1504 броя и приплодите им, а в северния имот - овцеферма с капацитет 848 овце майки. В съществуващите животновъдни ферми ежедневно се изразходва голямо количество вода, част от която се ползва за поене на животните.

Разходните норми на вода за денонощие на дребните преживни животни – овце и кози са 6-9 литра.

Тези нужди ще се покриват от отпадната вода, ползвана за индиректно охлаждане на млякото, която ще се събира в подходящ за целта резервоар.

Възложителят ще осигури технологична обвързаност на процеса, така че да не се допусне липса на контрол и замърсяване на водни обекти. Дейността ще се извършва при добри производствени практики и при спазване на всички изисквания и нормативи за опазване на околната среда и здравето на хората.

Обезпечена е вентилация на санитарните и производствените помещения с интензивно отделяне на водни пари.

Осигурена е и естествена вентилация през отваряеми врати и прозорци.

Санитарната част ще се отоплява при необходимост с електрически уред.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление, отговарящо на нормите за работната среда и спецификата на дейността.

На площадката на обекта няма налични и няма да се съхраняват и използват опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, определени над праговите норми.

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:
Няма

За района на избраната площадка няма утвърдени с устройствен или друг план производствени дейности, които да противоречат по някакъв начин на инвестиционното ни предложение. То не противоречи на други утвърдени устройствени проекти или програми.

Имотът, предмет на инвестиционното предложение, се намира в границите на стопански двор на село Езерово, община Първомай, където има съществуващи и функциониращи животновъдни обекти, собственост на Възложителя.

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)*

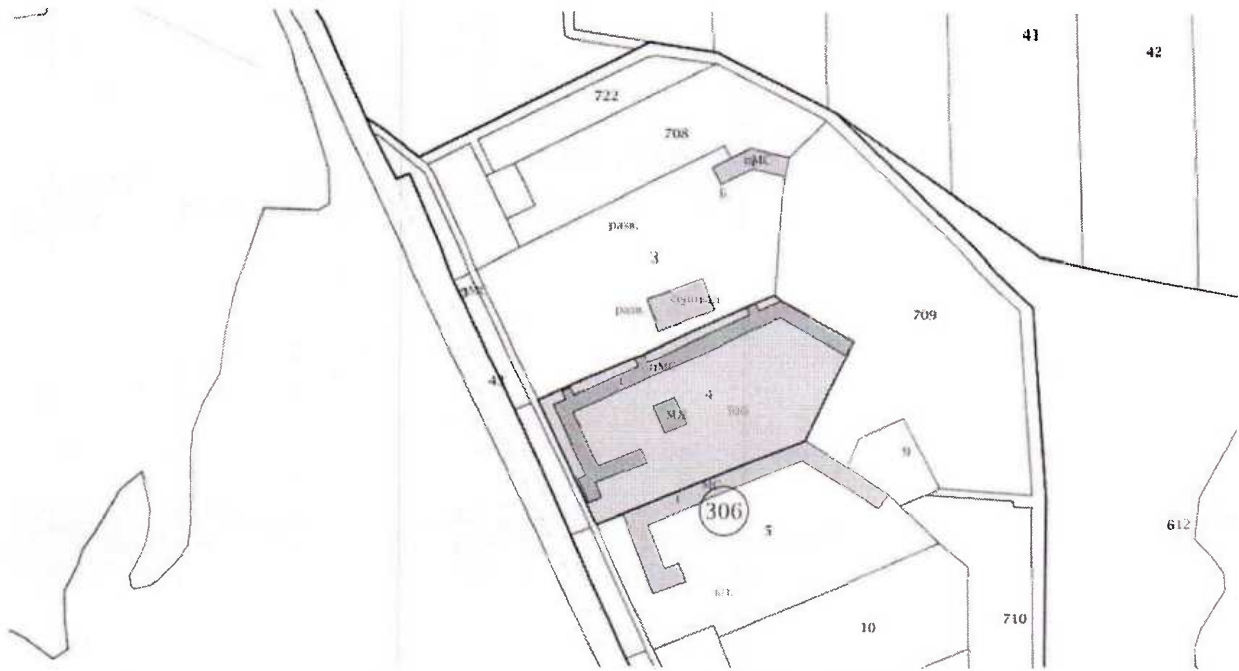
Прилагаме скица, показваща границите на инвестиционното предложение, даваща информация за физическите и природните характеристики на обекта.

Инвестиционното предложение ще се реализира в незастроената част на поземлен имот с идентификатор 27139.306.4 по КККР на село Езерово, Стопански двор, община Първомай, област Пловдив.

Поземлен имот 27139.306.4, област Пловдив, община Първомай, с. Езерово, вид собств. Частна обществени организации, вид територия Земеделска, категория 4, НТП За стопански двор, площ 8240 кв. м, стар номер 306004, Заповед за одобрение на КККР № РД-18-753/22.10.2019 г. на Изпълнителен директор на АГКК.

Координати: X = 4652583,72 Y = 483676,941 ККС 2005 Мащаб 1: 1057

GPS координати: N 42.0074 E 25.3026



Имотът граничи с общински път от запад с ИД 27139.306.11, със земеделска територия – стопански двор от юг с ИД 27139.306.5, със земеделска територия – нива от изток с ИД 27139.306.709 и със земеделска територия – стопански двор от север с ИД 27139.306.3.

Изградените постройки в близост се ползват за животновъдна дейност.

През имота, предмет на инвестиционното предложение, не преминават съоръжения, които да налагат ограничения при ползването му.

Имотът се намира извън регулационните граници на селото, в стопанския двор и отстои на необходимите санитарно-хигиенни отстояния от жилищните сгради.



Допълнителна площ за временни дейности по време на строителството, извън площадката, не е необходима.

Имотът е с площ от 8240 кв.м., от които незастроена е 6549 кв.м.

Поземлен имот с идентификатор 27139.306.4 по КККР на село Езерово, община Първомай, област Пловдив, предмет на инвестиционното предложение, попада в границите на

защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ – BG0001031 „Родопи Средни“ и в природна забележителност „Фосилни находки“.

Реализирането на инвестиционното предложение ще се извърши съгласно одобрен и съгласуван технически инвестиционен проект от Община Първомай и под ръководството на компетентно техническо правоспособно лице, отговарящо за залегалите дейности и условията на издаденото разрешение за поставяне на обекта.

Предвид географското разположение и предмета на дейност на разглеждания обект, не се очаква въздействие с трансграничен характер по време на изграждане и/ или експлоатацията му.

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

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 съществуващ прилежащ път, западно на имота. Пътят е с твърда настилка за транспортните средства.

По време на изграждането и експлоатацията на производственото хале ще се използват вода и електроенергия.

Обектът ще е водоснабден с вода за питейно-битови и производствени нужди от съществуващата водопроводната мрежа в имота, която е захранена от водопроводната мрежа на населеното място, експлоатирана от местното ВиК дружество, съобразно Наредба № 9 / 16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Електроснабдяването на производствения обект ще се осъществи от функциониращата електропреносната мрежа в имота, след издаване на съответното становище от експлоатационното дружество ЕР-Юг.

По време на строителството ще се ползват строителни материали – бетон, строителни разтвори, метали, тръби за ВиК отклоненията, ел. кабели и други, които ще се доставят от фирма, ангажирана със строителните работи по предварително изготвени количествени сметки към инвестиционните проекти, с цел оптимизиране на строителния процес и минимизиране на строителните отпадъци.

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:

Дейността не е свързана с емисии на опасни вещества, при които е възможен контакт с води и тяхното замърсяване.

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

Реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже въздействие върху качеството на атмосферния въздух и не е необходимо предприемане на мерки за ограничаване на емисии, предвидени в Закон за чистотата на атмосферния въздух /ДВ бр.14/20.02.2015г./.

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

Не се планира постоянно съхранение на отпадъци на площадката.

Не се очаква да се генерират строителни отпадъци, притежаващи опасни свойства. Обектът не може да се охарактеризира като замърсена площадка.

Замърсяване не се очаква, освен формирането на отпадъци при извършване на строителните и монтажни дейности, които при правилно управление няма да създадат замърсяване на околната среда.

С оглед недопускане замърсяване на прилежащите площи и околната среда ще се предприемат мерки за осигуряване на съдове и организиране на временни площадки за съхраняване на отпадъците до предаването им на оторизирани фирми за последващо третиране и/или до извозването им на съответни депа, отговарящи на изискванията на Наредба № 6 от 27.08.2013г.

Строителните отпадъци, които се очаква да се генерират по време на строителството на сградата, ще се събират в отделни контейнери разделно по кодове, за да бъдат селектирани за повторна употреба и за рециклиране или за събиране и транспортиране на отпадъците от строителя на обекта до определени места за третиране и обезвреждане.

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 при изпълнение на фундамента ще се използват за вертикалната планировка на обекта. Металната конструкция на застройката ще бъде заготвяна в заводски условия и ще се сглобява от специализирана фирма на място, поради което не се предвиждат големи количества на отпадъци от метали. 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.

Бракувани по време на строителството луминисцентни осветителни тела ще се събират, съхраняват и предават отделно от специално назначено лице на обекта към фирма, имаща право да ги приема.

При изграждането на млекопреработвателното предприятие няма да се генерират значителни количества строителни отпадъци, тъй като влаганите в строителството продукти и материали ще бъдат заготвяни, изработвани и доставяни според данните, предоставени в количествените сметки към проектната документация.

Възможните отпадъци са следните:

17.05.06. Изкопани земни маси – ще се използват за рекултивация на терена и направа на обратни насипи;

17.09.04. Смесени отпадъци от строителството, които ще се извозят на указано от Кмета на общината депо.

17.01.01 Бетон

17.01.03	Керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия
17.01.07	Смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия, различни от упоменатите в 17 01 06
17.02.01	Дървени отпадъци
17.04.07	Смеси от метали
20.03.01	Смесени битови отпадъци от работещите на територията на

площадката по време на строителния процес. Количеството на тези отпадъци ще бъде малко.

Общото количество на отпадъци, които ще се генерират по време на реализация на обекта ще бъде малко.

Всички отпадъци, генерирани по време на строителството 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 ЗУО и подзаконовите нормативни актове, за да бъдат селектирани за повторна употреба и за рециклиране или за събиране и транспортиране на отпадъците от строителя на обекта до определени места за третиране и обезвреждане.

Точните количества и типа на строителните отпадъци ще бъдат определени с изготвянето на техническия инвестиционен проект и плана за управление на строителни отпадъци /ПУСО/, които се одобряват и съгласуват преди започване на строителството от община Първомай.

Битовите отпадъци, които ще се формират от работещите ще бъдат със смесен характер – опаковки, хранителни отпадъци и др. с код 20.03.01, както и отпадъци от опаковки от група 15 01 – хартиени, пластмасови, стъклени и метални опаковки.

Битовите отпадъци, които ще се формират от изпълнителите на обекта по време на строителството, както и тези, които ще се формират по време на неговата експлоатация ще се събират на определената от общината площадка в контейнери, непозволяващи разпиляването им. Същите ще се извозват съгласно графика за сметосъбиране и сметоизвозване. Отпадъците от опаковки ще бъдат предавани на база сключен договор с организация по оползотворяване.

Като течен отпаден продукт от производството, суроватката се използва при храненето на животните в стопанството.

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.

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.)

Очакват се отпадъчни води от измиване на помещения, амбалаж и оборудване, които евентуално може да бъдат замърсени с мазнини и отпадъчни води, които служат за индиректно

охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи и животни.

За отпадните води от производството ще се предвиди мазниноуловител, след което същите ще постъпват в 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 в изгребната яма.

Капацитетът и характеристиките на изгребната яма ще бъдат съобразени с предназначението на обекта и характера на дейността и ще бъдат дадени към техническия инвестиционен проект за реализация на обекта.

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)

За инвестиционното намерение не са налични опасни вещества включени в приложение № 3 към чл. 103, ал. 1 от Закона за опазване на околната среда (Обн. ДВ. бр.91 от 25 Септември 2002г., попр. , изм. и доп.).

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста 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 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

Прилагам:

1. Акт за собственост
2. Скица на имота
3. Скица с виза за проектиране
4. Договор с ВиК ЕООД

Дата: 11.03.2022г

Уведомител:

(Светослав Здравков Узунов –

управител на „УЗУНОВ И СИНОВЕ“ ООД)