

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС)
(Ново - ДВ, бр. 12 от 12.02.2016 г., изм. ДВ, бр. 62 от 2022 г., в сила от 5.08.2022 г.)

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-
ПЛОВДИВ

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

ОТ „ПЕРФЕКТ 2005“ ЕООД
(име, адрес и телефон за контакт)
.....с. Крушево, ул. „Първа“, № 32, община Първомай, област Пловдив
(седалище)
Пълен пощенски адрес: с.Крушево, ул. „Първа“, № 32, общ.Първомай
Телефон, факс и ел. поща (e-mail):
Управител на фирмата възложител: Запрян Велев Ангелов
Лице за контакти: инж.Л. Грозев, 0888/735 407

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „ПЕРФЕКТ 2005“ ЕООД има следното инвестиционно предложение: „ЦЕХ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО“ в сграда с идентификатор 17484.190.3.1 по КККР на с. Градина, община Първомай, област Пловдив.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

(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))

Инвестиционното предложение е ново и предвижда промяна предназначението на част от бивша ремонтна работилница с площ около 250 м², за функциите на „Цех за производство на кисело мляко“.

Възложителят е собственик на сграда с идентификатор 17484.190.3.1, разположена в ПИ с идентификатор 17484.190.3. Имотът е с НТП: За селскостопански двор и е собственост на Държавен поземлен фонд – МЗХ. В момента тече процедура по закупуването на земята от „Перфект 2005“ ЕООД.

Сградата е масивна, едноетажна, с обща площ 623 м² и е била бивша ремонтна работилница. В цеха ще се произвежда кисело мляко със сушени плодове по нова иновативна технология. Технологията комбинира иновативни решения, включващи ферментационен процес с

пробиотична щамова комбинация и плодови добавки, произведени по новосъздадена технология. Новата технология позволява получаване на нов продукт, който има превъзхождаща хранителна и биологична стойност.

Водоснабдяването на обекта за питейно-битови и производствени нужди е от селската водопроводна мрежа, експлоатирана от „ВиК“ ЕООД – гр.Пловдив.

Електроснабдяването на обекта е съществуващо от електроразпределителната мрежа на ЕВН – България.

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 „Цеха за производство на кисело мляко“ ще се преработват сурово прясно мляко до 450 л/ден и пресни сезонни плодове.

Ще се произвеждат:

-пробиотично кисело мляко;

-сухи плодове: ягоди, ябълки, круши, сини сливи, кайсии, праскови за влагане в производството.

Технологичният процес се състои от следните етапи:

➤ Етапи при производството на кисело мляко:

1. Млякото се окачествява и приема.
2. Загрява се в приемният съд до температура 40 С°.
3. Филтриране и почистване на млякото.
4. Пастьоризиране при температура 92 до 95С° за 20-30 минути.
5. Охлаждане до 42 ± 1 С°.
6. Заквасване
7. Дозиране в стъклени буркани .
8. Поставяне в термостатна камера и термостатиране при 42 С° за 2,45 до 3,5 часа.
9. Транспортиране до хладилна камера за охлаждане за 12 часа.
10. Подаване на технологичната линия за дозиране на меда и плодовите съставки .
11. Затваряне на бурканите и пакетиране в кашони.
12. Транспортиране на кашоните до камерата за съхранение и експедиция.

➤ Етапи при преработка на пресни плодове

1. Окачествяване, приемане и измиване на плодовете.
2. Почистване и нарязване.
3. Сушене.
- 4.Сортиране и опаковане на сушения продукт

• **Описание на производство на пробиотично кисело мляко:**

За производството на кисело мляко се влага сурово прясно краве мляко от екологични райони. Доставка до обекта с хладилен транспорт и се подлага на окачествява преди приемане. Измерват се важни показатели, определящи качеството, като: киселинност, наличие на инхибиращи вещества, масленост, СБО. Суровото пълномаслено мляко преминава по тръбен път до приемен резервоар с подгриваща риза, където се затопля до 40°С. Премивана през помпа с филтър-очистител и се подава в пастьоризатор-заквасочник.

Следва термична обработка - пастьоризация до 92-95°C със задръжка 20мин. В същия съд се извършва охлаждане до 42°C за да се извърши заквасване.

Влага се българска закваска със симбиотична комбинация от пробиотични лактобацилус булгарикус и стрептококус термофилус. Тази закваска е приготвена специално в специализирана лаборатория.

Добавя се и се разбърква внимателно в заквасочника, от където се подава на дозираща машина в нови стъклени буркани.

Касите с бурканите се транспортират до термокамера, където се термостатира при 42°C за около 3 часа и половина. След изваждане касите с бурканите веднага се пренасят в хладилна камера за около 12 часа.

След това се постъпва към операцията на дозиране на повърхността на сухи плодове и пчелен мед. Следва затваряне на бурканите, етикетирание и пакетиране в кашони. Съхраняват се в хладилна камера до експедиция.

- **Подготовка на сухи плодове:**

При иновативната разработка се предвижда влагане на сушени плодове, които ще се подготвят на място в обекта.

Пресните плодове-ягоди, ябълки, круши, кайсии, праскови, достигат биологична зрялост по различно време, което определя и работата на сушилните. Сезонният плод се доставя в предвидената хладилна камера, от където се подава за обработка.

Най-напред плодовете се изплакват на миялна машина и се отцеждат. След това се подават на почистване, белене и рязане, което се извършва на ръка върху работни маси.

Подготвените нарязани плодове се подреждат върху леси и се отвеждат към сушилната камера. Сушилните позволяват сушенето да се извършва при температура не по-висока от 42°C, което осигурява максимално запазване на органолептичните и биологичната стойност на плода.

Получените сушени плодове могат да се съхраняват временно в хладилници и след това да се пакетират и експедират. Тези продукти ще се подават към производството на кисело мляко, където ще се добавят към готовото мляко.

Към готовото мляко може да се дозира и пчелен мед, доставен от екологични региони.

Следва затваряне на готовия продукт и хладилно съхранение или експедиция.

Новата технология позволява получаване на нов продукт, който има превъзхождаща хранителна и биологична стойност и иновативност във подхода на създаване и комбиниране на използваните суровини

Хладилните камери са на хладилен агент фреон R449A.

Предвижда се Цехът да работи на 1 работна смяна, при пет дневна работна седмица.

Няма необходимост от изкопни работи, тъй като се преустройва съществуваща сграда.

Имотът граничи с вътрешна улица от стопанския двор, свързващ я със селската пътна мрежа. Няма необходимост от изграждането на нова техническа инфраструктура.

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:

Настоящото инвестиционно предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на ИП.

За реализация на ИП са необходими:

- Решение по реда на Глава VI от ЗООС за преценка на необходимостта от извършване на ОВОС и по реда на чл. 31 от ЗБР и Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на съвместимостта на планове, програми и проекти и ИП с предмета и целите на опазване на защитените зони, издадено от Директора на РИОСВ – Пловдив;
- Разрешение за преустройство – от Община Първомай.

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)

Имотът е разположен в производствена зона, бивш стопански двор в регулацията на с.Градина, община Първомай. Административният адрес е ул. „Христо Ботев“ № 2.

Цехът за производство на кисело мляко се разполага в част от сграда с идентификатор 17484.190.3.1, намираща се в ПИ с идентификатор 17484.190.3 по КККР на с.Градина, общ.Първомай. Общата площ на имота възлиза на 3114 м², общата площ на сградата е 623 м², от които 250 м² ще се преустроят.

Имотът не попада в границите на защитени територии по смисъла на ЗЗТ, както и в границите на защитени зони по смисъла на ЗБР. Най-близката защитена зона по Натура 2000 е ЗЗ „Марица-Първомай“ (BG0002081) по директива за птиците.

Няма необходимост от нова или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Няма трансгранично въздействие.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди - чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

По време на преустройството ще се ползва основно ел. енергия за ръчните машини и традиционни строителни материали, доставени от лицензирани фирми и от търговската мрежа. Всички разтвори ще се доставят в готов вид от най-близките бетоновъзли и ще се влагат директно в строителните конструкции.

По време на експлоатацията на обекта ще се използва вода за производствени и питейно-битови нужди на персонала от 4 човека, от водопроводната мрежа на с.Градина, експлоатирана от „ВиК“ ЕООД – Пловдив, както и ел. енергия за производствени и битови нужди, осигурена от съществуващата електроразпределителна мрежа на ЕВН - България.

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:

Няма такива вещества.

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

От дейността на обекта не се формират емисии на вредни вещества в атмосферния въздух, защото всички производствени инсталации са на електричество.

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

По време на преустройството ще се формират основно строителни отпадъци. Те ще се събират в контейнери и ще се изхвърлят на депо за строителни отпадъци определено от Кмета на община Първомай.

Ще се формират минимални количества смесени битови отпадъци от жизнената дейност на строителните работници. Те ще се събират в контейнер за битови отпадъци на обекта.

По време на експлоатацията на обекта ще се формират отпадъци от опаковки – хартия, пластмаса, стъкло, дървени палети и др. Те ще се събират разделно и ще се предават на лицензирани фирми за оползотворяване, чрез сключване на договор.

Битовите отпадъци ще се събират в контейнер за битови отпадъци, обслужван от фирмата по сметосъбиране и сметоизвозване на района, чрез сключване на договор.

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/водопълтна изгребна яма и др.)

От дейността на обекта ще се формират два потока отпадъчни води:

- производствени – от производството, от измиване на технологичното оборудване и подове в цеха;
- битово-фекални – от санитарните възли

Поради липса на канализация, всички отпадъчни води ще заустват във водопълтна изгребна яма, която периодично ще се почиства от лицензирана фирма, чрез сключване на договор и ще се извозва на ГПСОВ.

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)

На площадката на обекта няма да има 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. 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 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 в подходящ мащаб.
4. Електронен носител – 1 бр.
5. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено 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: 03.06 .2025 г.

Уведомятел:

(подпис)