

## **Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС**

(Изм. - ДВ, бр. 3 от 2006 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 2011 г., изм. и доп. - ДВ, бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ, бр. 3 от 05.01.2018 г.)

### **Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС**

#### **I. Информация за контакт с възложителя:**

1. Име, местожителство, гражданство на възложителя - физическо лице, търговско наименование, седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице.

Земеделски Производител Златка Пеканова ЕИК 7507093475,

гр.Пазарджик, ул."Кочо Честименски" №55

2. Пълен пощенски адрес.

Гр.Пазарджик, ул."Кочо Честименски" №55

3. Телефон, факс и e-mail.

GSM: ; email:

4. Лице за контакти.

Златка Пеканова, GSM:

#### **II. Резюме на инвестиционното предложение:**

##### **1. Характеристики на инвестиционното предложение:**

**а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;**

Инвестиционното предложение (ИП) е за „Закупуване на оборудване за преработка на мляко и производство на млечни продукти - мини мандра с капацитет до 500 литра на ден”, която ще бъде поставена в сграда с идентификатор 02837.17.67.1 с площ 525 кв.м., с предназначение: селскостопанска сграда, която се намира в поземлен имот с идентификатор 02837.17.67, с площ 9776 кв.м., начин на трайно ползване: За друг вид производствен, складов обект в местността „Беглика”, гр.Батак, общ. Батак, обл. Пазарджик.

Възложителят ЗП Златка Пеканова, гр. Пазарджик има сключен договор за наем на обекта за срок от 7 /седем/ години със собственика на имота „Шопов лимитед 2009” ЕООД, ЕИК 200978687.

Мини мандрата ще се разположи в сграда №1 от имота с площ от 525 м<sup>2</sup> в западната част на имота. Капацитетът на преработка на сурово мляко на ден е 500 литра на едноменен режим. ИП предвижда в мобилната мандра да се обработва 500 л дневно овче мляко за производство на сирене, кашкавал и кисело мляко от животни

собственост на възложителя. В обекта ще се преработва овче мляко, отговарящо на Регламент (ЕО) 853/2004г.

Производствената база се предвижда да работи на едносменен режим и петдневна работна седмица. Производството ще е с прекъснат режим на работа.

За гарантиране безопасността на произвежданите продукти в обекта ще бъде въведена НАССР. НАССР е система за осигуряване безопасността на храните при тяхното производство и дистрибуция.

Оборудването включено в мини мандрата „Милкър 500” е както следва:

Милкър 500 казан:  
Диаметър – 160 см  
Височина – 200 см  
Височина с отворен капак – 300 см

Милкър 500 агрегати:  
Дължина – 250 см  
Височина – 180 см  
Ширина – 70 см

Изпарител за кашкавал:  
Дължина – 140 см  
Височина – 100 см  
Ширина – 70 см

Сиренарска вана:  
Дължина – 200 см  
Височина – 80 см  
Ширина – 100 см

Достъпът до имота се осъществява по съществуващ път на Община Пазарджик.

Не се предвижда изграждане на нова инфраструктура. Водо- и електрозахранването ще се осъществи от наличните в района В и К и ел. мрежи. Отпадъчните води от дейността и битово-фекалните ще се отвеждат в съществуваща в имота изгребна водоплътна яма.

Производствените, битовите и строителни отпадъци (получени по време на изграждането) ще се съхраняват отделно на отредени за целта места в границите на имота и ще се предават само на фирми, притежаващи разрешение съгласно изискванията на Закона за управление на отпадъците за дейности с отпадъци.

Потенциалните въздействия от реализацията на ИП се очаква да бъдат в границите на допустимите и нямат трансграничен характер.

**б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;**

ИП ще има връзка с фирми и физически лица за реализация на готовата продукция.

Няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на ИП.

**в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;**

Мини мандрата ще бъде поставена на съществуваща площадка в сградата.

При упражняваната дейност и по време на експлоатацията на мандрата основният природен ресурс, който ще се използва за производствената дейност и за санитарно-битовите нужди ще е водата. Тя ще се използва от съществуващата В и К мрежа.

БФОВ от санитарния възел и отпадъчните води от дейността ще се отвеждат в съществуваща водооплътна изгребна яма, намираща се в имота.

Не се предвижда заустване в повърхностен водоприемник.

Имота е електрифициран. За нуждите на дейността ще се консумира ел. енергия от съществуващата разпределителна мрежа. Доставчик на електроенергия е EVN България.

**г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;**

Отпадъците, които се очаква да се генерират по видове са:

При монтирането на „Мини мандра за производство на млечни продукти” ще се спазят всички изисквания в документацията на производителя.

Предполага се, че ще се формират около 0.5 м<sup>3</sup> строителни отпадъци:

Код	Наименование – строителни отпадъци
17 02 01	Дървесен материал
17 02 02	Стъкло
17 02 03	Пластмаса
17 04 05	Желязо и стомана
17 04 11	Кабели
17 06 04	Изолационни материали

С приключване на монтажните работи ще се преустанови и генерирането на строителни отпадъци, освен в случаите, когато се налагат ремонтни работи на вече изградения обект. Очакваните количества отпадъци в този случай ще са незначителни.

Битовите отпадъци, образувани по време на експлоатацията ще се извозват от общинската фирма по чистота гр.Батак. За ограничаване на нерегламентирано разпиляване на битовите отпадъци са осигурени необходимите съдове.

При експлоатацията на ИП за „Мобилна мини мандра за производство на млечни продукти” се очаква да се формират следните видове отпадъци:

Производствени отпадъци с код 2 - Отпадъци от селското стопанство (овощарство, цветарство и градинарство), производство на аквакултури, горско, ловно и рибно стопанство, производство и преработване на хранителни продукти, съответно код 02 05 - Отпадъци от млекопреработвателната промишленост

- Утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им – 20 05 02. Количеството ще бъде незначително до 1-2 л/год.

- Материали, негодни за консумация или преработване - 20 05 01. Количеството ще бъде незначително до 1-2 л (кг)/год.

Отпадъци от опаковки – Количеството на генерираните отпадъци от опаковки е включено в средногодишната норма на натрупване на отпадъци от обекта. Отпадъците от опаковки, които ще се образуват по време на строителството и при експлоатацията на обекта ще бъдат:

Код	Наименование – отпадъци от опаковки
15 01 01	Хартиени и картонени опаковки
15 01 02	Пластмасови опаковки
15 01 06	Смесени опаковки

#### Опасни отпадъци

- Други хидравлични масла – 13 01 13\* - образувани при работа на технологичните съоръжения. Количеството ще бъде незначително до 1 л/год.

- Адсорбенти (трици) абсорбенти, филтърни материали (включително маслени филтри, неупоменати другаде), кърпи за изтриване и предпазни облекла, замърсени с опасни вещества - 15 02 02\* - до 10 кг/год.

Битови отпадъци – Смесени битови отпадъци - 20 03 01. Количеството на отпадъците с битов характер, които ще се формират по време на *експлоатацията* на ИП се третира както тези образувани по време на строителството.

Отпадъците от счупени, дефектни и некачествени опаковки, скъсани кашони и етикети ще се събират разделно в контейнери и периодично ще се извозват за вторична преработка на съответните фирми.

Управление на отпадъците генерирани при експлоатацията

Евентуалните производствените отпадъци ще бъдат третирани, както следва

– суроватка от производство на сирене ще се съхранява в съд и ще се използва за храна на животни – възложителят е собственик на овцете;

- проби от анализ на готовите продукти – отпадналите хранителни продукти ще се събират в маркиран водонепропусклив съд с капак, чист и дезинфекциран, снабден с полиетиленова торба за еднократна употреба, годните ще се използват за храна на животните, а негодните ще се унищожават съгласно приложените инструкции;

- мляко със съдържание на инхибитори ще се унищожават съгласно приложените инструкции.

За битовите отпадъци ще бъде осигурен кош с капак в санитарния филтър и пластмасова кофа на колела с вместимост 0.08 м<sup>3</sup> на отредено място в имота. Отпадъците ще се изнасят всеки ден в полиетиленова торба в края на смяната. Битовите отпадъци ще се транспортират от съответната фирма по чистотата на общинското сметище.

При извършване на дейности свързани с управлението на отпадъците, за които се изисква специален режим, ще бъде уведомен съответният компетентен орган и ще се проведат необходимите процедури съгласно Закон за управление на отпадъците.

По време на експлоатацията ще се планират мероприятия, гарантиращи събиране и временно съхранение на отпадъците съгласно изискванията на нормативната уредба по околна среда. Отпадъците ще бъдат предавани въз основа на сключен писмен договор, на лица притежаващи разрешение съгласно ЗУО. Копие от договорите да бъдат представени в РИОСВ в срок до един месец след сключването им.

**д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;**

При реализацията на ИП и експлоатацията му няма условия за замърсявания на околната среда или дискомфорт за хората, животинските и растителните видове. Характерът на предложението не предполага използването на вредни вещества, както и генериране на значителни количества отпадъци и вредни емисии, които да доведат до негативни влияния върху компонентите на околната среда и здравето на човека. Подробна информация за въздействието върху компонентите и факторите на околната среда се съдържа в раздел IV на настоящата разработка.

По време на строителството се очаква генериране на незначителни количества прахови емисии - най-вече фини прахови частици (ФПЧ) и отработени газове от транспортните дейности и от ДВГ на строителната механизация. Те ще бъдат само в границите на площадката. За намаляване на праховите емисии са предвидени съответните мероприятия – оросяване и озеленяване на площадката.

Експлоатацията на ИП не предполага образуването на значителни количества отпадъци, временното съхранение и обезвреждането на които да създаде дискомфорт.

Районът на ИП е отдалечен от всякакви жилищни сгради и е с шумово натоварване под 100 dB(A). Генерираният на територията на площадката шум се очаква да бъде с ниско ниво и честота на въздействие, и няма да оказва влияние извън своето местоположение.

Реализацията на ИП за изграждане на производствена сграда за „Мобилна мини мандра за производство на млечни продукти”, няма да замърси и няма да създаде дискомфорт на околната среда в района на площадката.

**е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;**

Рискови работни места съществуват при упражняването на всяка трудова дейност, при наличие на немарливост от страна на обслужващия персонал, при неспазване на инструкциите за БХТПБ, при неподдържане в изправност на технологичните съоръжения и т.н.

Здравен риск за работещите по време на монтирането, по отношение на замърсяването на жизнената среда с вредни вещества, шум, вибрации и др. излъчвания, съществува в границите на нормалния трудов риск. Не се очаква риск от инциденти при правилна експлоатация на техниката и спазване изискванията за безопасна работа.

При разглежданата дейност по време на експлоатацията на ИП, съществува риск от инциденти в границите на нормалния риск, както при всяка друга дейност.

Описаната дейност не отделя вредности и изпарения в работната среда в количества, опасни за човешкото здраве. По отношение на трудовия риск, опасности съществуват, както при всяка дейност – необходимо е стриктно спазване на технологичната дисциплина.

При изпълнение на мерките за предотвратяване на възможни опасности за работещите по време на експлоатацията на ИП, ще бъде място за работа, гарантиращо безопасни и здравословни условия за труд.

**ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.**

Не се очакват неблагоприятни въздействия върху здравето на работещите на обекта и населението в района. Няма рискове за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнена среда по смисъла на § 1, т. 12 от ДР на Закона за здравето.

При реализацията на ИП няма въздействия от значителен шум, вибрации и йонизиращи лъчения.

Не се предвижда използването на химични и биологични агенти.

Здравен риск за работещите по време на строителството, по отношение на замърсяването на жизнената среда с вредни вещества, шум, вибрации и др. излъчвания, съществува в рамките на нормалния производствен риск. При спазване на всички нормативи и инструкции за ПБЗ при СМР ще бъдат сведени до минимум аварийните, съответно рискови ситуации.

Предвижданата материална база ще предлага всички необходими условия за труд: производствени, хигиенни, психологични и естетични фактори. В обекта ще са осигурени необходимите санитарно-битови условия за пребиваване на обслужващия персонал, за почивка, за изпълняване на трудовите задължения и лична хигиена.

Отоплението на обитаемите помещения ще се осигурява с конвенционални ел. и газови уреди – стандартни конструкции.

При изпълнение на мерките за предотвратяване на възможни опасности за работещите на обекта ще бъде място за работа, гарантиращо безопасни и здравословни условия за труд.

## **2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.**

Към Уведомлението за ИП са приложени скици и нотариален акт, показващи границите на имота, където ще се реализира ИП.

Сградата, в която ще се монтира мини мандрата е с площ от 525 кв.м, а целият имот е 9776 кв.м., което е напълно достатъчно за временните дейности по поставянето и монтирането ѝ.

Имота се намира на 1600 м надморска височина и на 30 км от град Батак, като се отклонява на 3 км от републиканския път Батак – Доспат.

Местоположението на имота е много благоприятно за реализиране на монтажната дейност – теренът е равнинен. Изборът на площадката е съобразен със съществуващата инфраструктура –общински пътища, налични електро- мрежи.

Територията, предмет на ИП, ще обхваща нормираните сервитути.

## **3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.**

В мини мандрата ще се обработва 500 л дневно овче мляко за производство на сирене и кашкавал от животни собственост на възложителя, както и на външни млека.

Предвидената технология е съобразена с изискванията и условията на действащата нормативна база в РБългария и Европейския съюз:

- Наредба № 26/14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.

- Директива (ЕО) 98/83 от 03,11,1998 г. относно качеството на питейната вода и водата, предназначена за битови нужди.

- Регламент (ЕО) № 852/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. регламентиращ хигиената при производството на хранителни продукти  
Регламент ЕО № 854/2004 г. определящ специфичните правила за организация на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация.

- Регламент (ЕО) № 37/2010 г.
- Регламент (ЕО) № 1069/2009 г.
- Регламент (ЕО) № 1774/2002 г.
- Регламент (ЕО) № 2073/2005 г.
- Регламент (ЕО) № 142/2011 г.
- Регламент (ЕО) № 178/2002 г.
- Регламент (ЕО) № 1243/2007 г.

Производството ще е разположено изградено хале, част от терен, взет под наем. Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

Производственото хале ще е разположено на терен, предварително одобрен, в който е наличен обществен /контролиран/ водоизточник, осигуряващ необходимото количество течаща вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно – битови цели. Осигурено е заустване на отпадните води.

Производствената сграда се състои от две части конструктивно и технологично свързани. Общата площ на обекта е 170 кв.м. Подовете, стените и таваните ще се оборудват с водонепропусклива повърхност, позволяваща миене. Предвидени са нужните сифони и наклони към тях. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустват в предварително положен на терена канал, около него.

Съгласно заданието на възложителя и изискванията на технологичния процес се приемат следните технологични решения: обособяват се отделни работни зони за производството на млечни продукти в обекта.

- Стая за почивка на персонала
- Склад за суровини и материали
- Преддверие на тоалетната
- Тоалетна
- Основно работно помещение
- Хладилна камера за обдухване на кашкавала
- Хладилна камера за зреене на кашкавала и сиренето

Машини и съоръжения нужни за производството на млечни продукти в обекта:

1. Рафт за съхранение на технологично оборудване и пособия
2. Мивки
3. Съдове за отпадъци
4. Стилаж за съхранение на технологично оборудване и пособия
5. Млекопреработвателен робот
6. Изпарител за кашкавал
7. Сиренарски вани
8. Маса за опаковане, вакуумиране и етикиране на готовата продукция
9. Саламурник
10. Маса за персонала
11. Шкаф за работното облекло

12. Бойлер
13. Мивка в предверието на тоалетната
14. Тоалетна
15. Шкаф за миещи и дезинфектиращи материали и средства

В обекта ще бъде въведена НАССР за гарантиране безопасността на произвежданите продукти. НАССР е система за осигуряване безопасността на храните при тяхното производство и дистрибуция.

Работният модул за производство на млечни продукти разполага със санитарен филтър, работно помещение, склад за зреене и термостатна камера (склад опаковки). Предвиден е хладилен склад с прикачен към модула агрегат, ползващ фреон R407F (общо количество до 1.5 кг)

Производственият процес протича съгласно технологичната документация (ТД) при следните основни етапи:

- приемане на суровото мляко;
- производство на кашкавал;
- производство на сирене;
- експедиция на готовата продукция;
- управление на отпадъците.

Производствените процеси за всеки един асортимент са с продължителност около 4-5 часа. В рамките на работния ден ще се извършват и задължителните измивания и дезинфекция.

Технологичното оборудване ще бъде следното:

- Млекоохладителна вана за сурово мляко;
- Пастъоризатор тип заквасочник;
- Помпи за мляко;
- Подвижна сиренарска вана;
- Машина за рязане;
- Изпарител за кашкавал;
- Съд за събиране на суроватка от производството на бяло саламурено сирене и цвик за производство на извара;
- Калъпи за кашкавал;
- Работни маси от неръждавейка;
- Вакуум опъковачна машина;
- Хладилна камера за охлаждане и обдухване на кашкавал;
- Хладилна камера за зреене на млечни продукти;
- Хладилна камера за съхранение на млечни продукти;
- Електронни везни;
- Еднопозиционни мивки моноблок;

## ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Приемане и окачествяване на суровото мляко:

- Приемане и окачествяване – от постъпващото мляко се взема проба и за ежедневния му контрол се прави бърз тест за наличие на инхибитори (вещества, ензими, които блокират някои физиологични процеси) за определяне на стрептомицинови, тетрациклинови, бета-лактамни антибиотици и хлорамфеникол в млякото.

Млякото се окачествява ежедневно по показателите: масленост, киселинност, плътност, белтък, сухо вещество, оводняване, наличие на неутрализиращи вещества.



Тестът става за 10 минути, не се изисква лабораторна обстановка, извършва се при стайна температура, не се изисква инкубиране на пробата и отговаря на европейските изисквания за максимални допустими нива на антибиотици.

Ако резултатът от пробата е отрицателен и млякото отговаря по физикохимични показатели се разтоварва.

Цистерната се свързва с гъвкав тръбопровод и с помощта на електрическа помпа суровото мляко се отправя към млекоохладителната вана.

- Топлинна обработка на суровото мляко - Топлинна обработка на суровото млякото се извършва в пастьоризатор тип заквасочник до  $72-94^{\circ}\text{C}$ , където става и охлаждането на суровината до необходимата температура.

#### Производство на бяло саламурено сирене:

- Обработка на сиренината – Загрялото мляко в пастьоризатора до  $72^{\circ}\text{C}$  се охлажда до  $34^{\circ}\text{C}$  и се подсирва за 60 минути при стайна температура  $18-20^{\circ}\text{C}$  в сиренарска вана с подсирващите съставки

– сиренарска закваска от *Lactococcus lactis* subspecies, *Lactis* и *Lactococcus casei* или *Lactococcus delbrueckii* subspecies *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilis* в съотношение между двете групи микроорганизми от 2:1 до 1:1 в количество от 0,15% - 0,20%;

- 30 ml – 40 ml 50% разтвор на калциев двухлорид ( $\text{CaCl}_2$ ), разреден с вода 1:10;

- Мая за сирене, в количество съгласно изискването първа коагулация да се появи на 8-та – 12-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода 1:10 непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевият двухлорид и маята в посочената последователност.

Готовата сиренина се нарязва на призми с размер 2 см / 2 см след което се извършват: разбъркване през определени интервали до отделяне на достатъчно количество суроватка, изтегляне на полиетилен и завързване на цедилата, след което започва пресоването на сиренината.

Подсирващите съставки се съхраняват във външен склад и се доставят ежедневно за конкретното производство.

- Пресоване на сиренината – То се извършва за 3 ч – 3,5 ч. Сиренината се разпределя в цедилото, обръща се, поставят се тежести от 20 и 40  $\text{kg/m}^2$ , престоява до достигане на водно съдържание  $61\% \pm 1\%$  и киселинност на суроватката  $25-35^{\circ}\text{T}$  (градуси по Тьорнер).

- Нарязване и осоляване – Нарязва се с размер 11 см x 8 см x 11 см, а саламурата се подготвя предварително в съдовете за солов разтвор. Саламурата се пастьоризира периодически съгласно технологичната инструкция. Нарязаното сирене се осолява в разтвор на вода и сол с концентрация 18% - 20% при киселинност до  $25^{\circ}\text{T}$  и температура  $14^{\circ}\text{C}$  -  $16^{\circ}\text{C}$  в продължение на 12 ч – 15 ч, като в края на осоляването му трябва да съдържа от 2,0% до 2,5% сол.

Осоленото сирене се нарежда еднократно, плътно по четири парчета на ред с еднаква големина и форма. Доосоляването се извършва със суха суха сол в количество 0,250 кг – 0,300 кг за една опаковка от  $(15 \pm 0,5)$  кг сирене. Опаковките със сирене се подготвят за предварителна ферментация (вдигане на киселинността) при температура  $(16 \pm 2)^{\circ}\text{C}$  за 2-3 дни, при което титрумента киселинност трябва да достигне  $160^{\circ}\text{T}$  -  $180^{\circ}\text{T}$  за овче сирене, след което опаковките се доливат със саламура с киселинност, не по-ниска от  $160^{\circ}\text{T}$  и съдържание на сол 7% - 10%. Готовите опаковки сирене се затварят.

Затворените опаковки сирене се отправят да зреят в камерата за зреене на млечни продукти при температура  $10^{\circ}\text{C}$  до  $+12^{\circ}\text{C}$ . Процесът на зреене трае 60 дни за овчето сирене.

Узрялото сирене се прехвърля за съхранение в хладилна камера при температура от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Една част от сиренето се разфасова. За целта опаковките се отварят и сиренето се изважда и поставя в съд с двойно дъно за отцеждане. Отцеденото сирене се разфасова по определено тегло за потребителска опаковка след което се вакумира.

Опаковането в потребителски опаковки сирене, с егализирано тегло се кашонира и отправя за съхранение в хладилната камера за целта. Готовият продукт се съхранява в опаковките със или без саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$ , със срок на минимална трайност от дата на производство 18 месеца.

При производството на прясно бяло саламурено сирене има следните допълнения към технологичния процес:

- Опаковане на сиренето – След предварителното осоляване сиренето се нарежда в кутии с вместимост 0.5 и 1 кг.

- Съхранение на сиренето – Кутиите с прясно сирене след етикирането се нареждат директно в хладилната витрина.

- Реализация на сиренето – Прясното сирене се произвежда само по заявка и реализацията се извършва до няколко часа след края на осоляването.

Производство на кашкавал:

От млекоохладителната вана суровото мляко, с помощта на електрическа помпа и гъвкав млекопровод се подава към пастьоризатора тип заквасовчик, където се загрява до  $32^{\circ}\text{C}$  –  $34^{\circ}\text{C}$  за овчето мляко. Млякото се подсирва в продължение на 30 до 40 минути. Преди подсирването на всеки 100 литра мляко се добавя:

- Закваска чисти култури от млечнокисели бактерии в комбинация: от *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilis*, *Lactococcus casei* или *Streptococcus lactis*, *Streptococcus thermophilis*, *Lactococcus casei*, *Lactococcus bulgaricus* и други в количество от 0,3% - 1,0%. Провежда се биологично зреене, докато титруемата киселинност на млякото се повиши с  $1^{\circ}\text{T}$  до  $2^{\circ}\text{T}$ ;

- 30 ml – 40 ml 50% разтвор на калциев двухлорид ( $\text{CaCl}_2$ ), разреден с вода 1:10;

- Мая за сирене, в количество съгласно изискването първа коагулация да се появи на 8-та – 12-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода 1:10 непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевият двухлорид и маята в посочената последователност.

Полученият средно плътен коагулирал се нарязва първоначално на призми с размери от 3 до 4 сантиметра и след покой от 5 до 10 минути се раздробява до получаване на сиренни зърна с големина от 6 до 10 милиметра.

Зърната се обработват в следната последователност:

- Стабилизиране чрез плавно разбъркване на зърната при постоянна температура на подсирване в продължение на 5 до 10 минути;

- Изпичане при постоянно и плавно разбъркване на сместа от сиренни зърна и суроватка, при бавно повишаване на температурата с  $1^{\circ}\text{C}$  на всеки 2 минути

до достигане на 40<sup>0</sup> С - 42<sup>0</sup> С. Изпичането продължава от 40 до 60 минути. Края на изпичането се проследява чрез:

- Стискане с ръка на шепа зърна, като същите трябва да имат определена плътност, да не слепват и да могат да се разделят;
- Измерване титруемата киселинност на суроватката, която трябва да бъде в границите от с 16<sup>0</sup> Т до 24<sup>0</sup> Т;

Изпечената сиренина се прехвърля в подвижна сиренарска вана с претисквач, предварително заслана с цедка.

Сиренината се пресова в сиренарска количка, като налягането се повишава постепенно до 6 кг на 1 кг сиренна маса. Пресоването продължава от 15 до 20 минути, като в края на процеса стойността на рН на сиренната маса трябва да бъде от 5,8 до 5,9.

Пресованата сиренна маса се нарязва на парчета с размери от 50 до 60 сантиметра и се оставя за чедеризация.

Процесът на чедеризация продължава от 60 до 120 минути. Температурата на сиренната маса по време на чедеризацията се поддържа в границите от 35<sup>0</sup> С - 38<sup>0</sup> С.

Оптималния момент на чедеризацията се установява чрез:

- малка топлинна проба на тънък отрязък от средата на сиренната маса;
- измерване на стойността на рН на кашкавала, като:
  - рН на кашкавала от краве мляко трябва да има стойности от 5,20 до 5,30;
  - рН на кашкавала от овче мляко трябва да има стойности от 5,45 до 5,50;
  - рН на кашкавала от козе мляко трябва да има стойности от 5,45 до 5,50;
  - рН на кашкавал смес трябва да има стойности от 5,20 до 5,50;

Чедеризиралата сиренна маса първоначално се нарязва на ленти с дължина от 20 до 30 сантиметра и широчина от 8 до 10 милиметра, които след това се подават за парене, осоляване и формоване. Извършва се в на ръка във душенен съд, във воден разтвор на сол с концентрация от 12% до 18%, титруема киселинност до 25<sup>0</sup>Т и температура от 72<sup>0</sup>С до 74<sup>0</sup>С. Процесът продължава до достигане на температура от 63<sup>0</sup>С до 65<sup>0</sup>С, измерена в центъра на парената сиренна маса. Формоването на кашкавала се извършва в специални за целта форми. Провеждат се не по-малко от две надупчвания на питите през интервал от 20 до 30 минути и обръщания след 10, 90, 150 минути от момента на формоването на кашкавала.

Кашкавала във формите се охлажда при температура от 8<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С в продължение на 15 до 20 часа, след което се изважда от тях, обухва се при температура от 6<sup>0</sup>С до 8<sup>0</sup>С и относителна влажност на въздуха от 75% в продължение на 2-4 дни, в зависимост от големината и формата му и се вакуумира.

Вакуумираният кашкавал се поставя в хладилната камера за зреене на млечните продукти при температура от 8<sup>0</sup>С до 10<sup>0</sup>С и относителна влажност на въздуха от 80% до 85% в продължение на 45 до 60 дни. Узрялият кашкавал се прехвърля за съхранение в хладилна камера при температура от 0<sup>0</sup>С - 4<sup>0</sup>С. Опакованият в потребителски опаковки кашкавал, с егализирано тегло се отправя за съхранение в хладилната камера за съхранение на млечни продукти. Готовия продукт се съхранява в хладилни помещения с температура от 0<sup>0</sup>С до 4<sup>0</sup>С, със срок на минимална трайност от дата на производство за кашкавал от овче мляко - 12 месеца;

Хладилните камери за съхранение на суровини и готова продукция ще бъдат плюсови, ще поддържат температури от 0 до +4 градуса и от +10 до +12

градуса За хладилен агент ще се използва фреон R 134 или R 410 в количества по 1,8 кг до 2,00 кг на хладилна система – максимално количество 6 кг.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва ръчно с миещ разтвор на алкална основа, след което се изплаква обилно с вода. Така измитото оборудване ще се дезинфекцира, с дезинфектант разрешен за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата и ще се заустват в канализационната мрежа.

Капацитета на млекопреработвателното предприятие ще бъде до 500 кг сурово овче мляко на ден, на едносменен режим.

В обекта ще се преработва овче мляко, отговарящо на Регламент(ЕО)853/2004. Производствената база се предвижда да работи на едносменен режим и петдневна работна седмица.

Производството е с прекъснат режим на работа. Ще се произвеждат бяло саламурено сирене, кашкавал.

Водоснабдяването на мандрата ще е от съществуващата водопроводната мрежа. За измерване на изразходените водни количества се предвижда водомерно-арматурен възел разположен във водомерна шахта в границите на имота. Необходимият дебит вода за охлаждане на млякото в пастьоризатора е около 0.2-0.25 м<sup>3</sup> дневно (чиста вода). Отпадъчните води ще са с производствен и битов характер.

Производствените води около 0,5 - 1 куб.м. вода ще се формират от измиване на помещенията, амбалажа и последната промивка на съоръженията. Разходът на вода за измиване на помещения, амбалаж и технологично оборудване е около 0.2 м<sup>3</sup> дневно.

Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата.

Предвиден е утаител за улавяне на твърди отпадъци (кало-масло уловител) за отпадните води от ваните за дезинфекция на обувките, мивка за измиване на ръцете с дезинфекционен разтвор и от площадката измиване на транспортни автомобили на площадката на мандрата.

Отпадъчната вода от измиването евентуално може да е замърсена с незначително количества мазнини и млечни отпадъци (под 100 г дневно).

Електрозахранването на Млекопреработвателното предприятие ще се осъществи от съществуващата електропреносна мрежа в имота. Мандрата е оборудвана с нужните прибори и консумативи за измерване и контрол на всички технологични параметри на суровината и готовата продукция. Микробиологичните анализи ще се извършват във

външна оторизирана лаборатория по методика, утвърдена в НАССР. Обслужващият персонал ще бъде от двама човека, за които е осигурен санитарен филтър – предвидени са гардероби за лично и за работно облекло. В предвидения производствен обект няма съоръжения, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

#### **4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.**

Приложена е скица на имота. Ще се използва съществуващата пътна инфраструктура, не е необходимо изграждане на нови пътища или промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

Площадката се обслужва от прилежащия общински път.

Местоположението на имота е подходящо от гледна точка на пътно транспортната обстановка в района и безопасност на движение.

#### **5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.**

- Програмата за реализация на ИП започва с процедурите за проектиране, изграждане и въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти с капацитет 500 л дневно” в част от поземлен имот с идентификатор 02837.17.67, с площ 9776 кв.м. в местност „Беглика”, гр. Батак, общ. Батак, обл. Пазарджик.

- Реализацията на ИП ще се извърши на един етап.

- По време на строителството - включва изпълнение на предвидените за монтажа на мобилната мандра строително-монтажните работи, направа на съответните проби, изпитания и наладки на технологичните съоръжения, съгласувателни процедури и пускане в действие на инсталацията.

- Ще се извършва оросяване на строителната площадка и пътищата по време на извършване на транспортните работи.

- По време на експлоатацията - Дейностите при експлоатацията на ИП са описани в раздел II, т. 3 на настоящата разработка.

- Като задължителни мерки за превенция, възложителят ще предвиди съответни действия и финансови средства, свързани с безопасното ликвидиране на функциите на ИП и възстановяването на терена, като мерки във връзка с:

- Освобождаване на площадката от складираните за временно съхранение отпадъци.

- Предаването на отпадъците за следващо третиране на лица, имащи право да извършват съответните дейности, съгласно изискванията на ЗУО.

- Възстановяване на нарушените терени.

Не се предвижда закриване на обекта и прекратяване на дейностите, очакванията на възложителя са за реализация и ефективна експлоатация на обекта.

#### **6. Предлагани методи за строителство.**

Реализацията на ИП ще бъде извършена по класическите методи за подобен тип строително-монтажни дейности. Ще бъдат използвани съвременни и традиционни методи при монтирането на производствената сграда и на технологичните съоръжения на „Мобилна мандра за производство на млечни продукти”.

Инфраструктурата на площадката е благоприятна за достъп на едрогабаритната техника и другите дейности свързани с преместването и експлоатацията на ИП.

Предвижда се извършване на строително-монтажните работи, съгласувателни процедури и пускане в действие.

## **7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.**

- ИП за монтаж и въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти с капацитет 500 л дневно” в част от поземлен имот с идентификатор 02837.17.67, с площ 9776 кв.м. в местност „Беглика”, гр. Батак, общ. Батак, обл. Пазарджик се създава с цел да задоволи потребителското търсене, ефективно използване на предвиждания обект и за осигуряване на допълнителни работни места. Ситуирането и обособяването на ИП ще осигурява най-благоприятни условия за упражняване на дейността и опазване на околната среда..

Млякото и млечните продукти са храни, които са важни за правилното функциониране и здравето на организма ни. Експертите към Световната здравна организация препоръчват редовната консумация на мляко и млечни храни още от ранна детска възраст до дълбока старост.

Специалистите по хранене са единодушни, че млякото и млечните продукти са най-добрият източник на лесно усвоим калций. Този минерал е от жизненоважно значение за изграждането на костите и зъбите. Липсата или недостатъчният прием на мляко и млечни продукти увеличават риска от остеопороза.

Киселото мляко, съдържащо живи млечнокисели бактерии, както и други киселомлечни продукти имат благотворно влияние върху здравето и спадат към така наречените пробиотици. Пробиотиците са продукти, съдържащи живи микроорганизми, които оказват много полезен за здравето ефект.

Млечнокиселите бактерии имат силна антимикробна активност и потискат размножението на вредните микроби в храната и червата. Млечнокиселите бактерии подобряват храносмилането и стимулират перисталтиката на червата. Бактериите, намиращи се в киселото мляко, подобряват имунитета, намаляват случаите на свръхчувствителност и алергия към лактоза. Млечнокиселите бактерии намаляват риска от атеросклероза, тъй като действието им понижава холестерола в кръвта.

Обособяването на ИП ще предлага най-благоприятни условия за ефективно упражняване на производствената дейност на възложителя за опазване на околната среда.

Основните фактори за успешна реализация на ИП е географското разположение на обекта, както и перфектната логистика.

## **8. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита, и отстоянията до тях.**

Приложени са скица и нотариален акт, описващи границите на имота, където ще се реализира ИП.

Имота, в който ще се позиционира мини мадрата се намира в местност Беглика, която се намира на 14 км югозападно от град Батак и на 5 км югоизточно от връх Голяма Сютка на височина между 1600 и 1900 м.

Беглика е името на резерват в Беглишката заравненост, Родопи, България. Обявен е за резерват с обща площ 1461 хектара на 11.05.1960 година, създаден с цел опазването на вековните смърчови гори, намираще се на територията му. Там се намира единственото естествено находище на храстовиден очибодец на Балканския полуостров. В местността се намира и единственото в България находище на алпийско клинавче. И двете растения са търсени заради психоактивните си ефекти върху човешкия организъм.

Разположен е непосредствено на северозапад от плоския вододел, известен под името Беглика.

Територията на резервата е изключителна държавна собственост с малки изключения и обхваща територии с надморска височина между 1600 и 1900 метра

Съгласно становище по компетентност на РИОСВ гр. Пазарджик имот 02837.17.67 не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*, но попада в границите на защитена зона BG0001030 „Родопи-Западни” за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, включена в списъка от защитени зони, и зона BG0002063 „Западни Родопи” за опазване на дивите птици, включена в списъка от защитени зони.

Не се очаква трансгранично въздействие.

## **9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.**

От приложените скица и нотариален акт е видно, че имотът граничи с поземлени имоти с номер на идентификаторите: 02837.17.337; 02837.17.63; 02837.13.56 и 02837.17.88.

За реализация на ИП е изготвена ситуационна схема за разполагане на мини мадрата.

## **10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.**

Имота, в който ще се реализира ИП не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*, но попада в границите на защитена зона BG0001030 „Родопи-Западни” за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна, включена в списъка от защитени зони, и зона BG0002063 „Западни Родопи” за опазване на дивите птици, включена в списъка от защитени зони.

Настоящата процедура за преценяване необходимостта от ОВОС се извършва в съответствие с разпоредбите на Наредбата за ОС.

Площадката на ИП не е в санитарно-охранителната зона около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др. на местност Беглика, град Батак

Не се очаква въздействие от страна на реализиране на инвестиционното предложение върху елементи на Националната екологична мрежа.

Реализацията на инвестиционното предложение не е свързана с:

-С унищожаване на отделни площи, покрити с тревни или дървесни видове, няма да се унищожат природни местообитания и месторастения, които да не са широко разпространени в цялата околност и въобще в страната.

- Унищожаване на видове от флората и фауната, включително и на видове с висока консервационна значимост.

-Няма да се намали биологичната продуктивност на района.

Площадката има връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план. В непосредствена близост в съседните имоти има изграден животновъден обект, което спомага за основната дейност и намалява себестойността на произвежданите продукти.

При осъществяване на инвестиционното предложение не се очаква отрицателно кумулативно въздействие върху защитените зони от мрежата Предвид характера и съгласно направената преценка на вероятната степен на отрицателно въздействие, инвестиционното предложение няма да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове. Имота не попада в защитени територии, в близост до него няма защитени обекти или паметници на културата.

С реализирането на проекта няма да настъпи качествена и количествена промяна в установеното равновесие в района по отношение на животинския свят. Предвидените дейности са с такова естество и местоположение, че няма да доведат до пряко или косвено увреждане на природни местообитания и местообитания на видове от защитени зони..

## **11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство).**

Не се предвижда изграждането на нови пътища или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Имота, предмет на ИП е с изградена пътно инфраструктура е не се налага промяна или изграждане на нова.

Водоснабдяването на мандрата ще е от съществуващата водопроводна мрежа в района. Необходимият дебит вода за охлаждане на млякото в пастьоризатора е около 0.2 – 0.25 мз дневно (чиста вода).

Отпадъчните води от мандрата ще са с производствен и битов характер. Производствените води около 0.5 – 1 куб.м. вода ще се формират от измиване на помещенията, амбалажа и последната промивка на съоръженията. Разходът на вода за измиване на помещения, амбалаж и технологично оборудване и около 0.2 мз дневно. Отпадните води ще се заустват в съществуваща изградена водопълтна яма. Отпадъчната вода от измиването евентуално може да е замърсена с незначително количество мазнини и млечни отпадъци (под 100 г дневно).

Електрозахранването на млекопреработващото предприятие се осъществява от съществуващата електропреносна мрежа на „Ер Юг България” ЕАД в имота.

Няма други дейности, свързани с ИП.



Експлоатацията на ИП ще осигури ефективно протичане на дейността, при свеждане до минимум отрицателните въздействия върху околната среда.

## **12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.**

Реализацията на ИП ще бъде осъществена след законовите съгласувателни процедури със съответните инстанции и пускане в действие.

## **III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:**

ИП ще се реализира в ПИ с идентификатор 02837.17.67 по КККР на гр.Батак, общ.Батак, обл.Пазарджик с площ 9776 кв.м., намира се в урбанизирана територия и начин на трайно ползване: за друг вид производствен, складов обект.

При осъществяване на ИП не се очаква промяна в ключови биологични и физикохимични характеристики на естествени по характер типове природни местообитания. Не съществува вероятност за влошаване на естествените условия за живот на растителни и животински видове, които са в предмета и целите на опазване на защитените зони.

### **1.съществуващо и одобрено земеползване;**

Имотът, където се предвижда реализацията на ИП не е третиран като географски район с нестабилни екологични характеристики. Трайното предназначение на територията е: Урбанизирана, с НТП „За друг вид производствен, складов обект”, а сградата е с предназначение: „Складова база, склад”.

Имота е собственост на фирма „Шопов лимитед 2009” ЕООД, с който възложителя на ИП е сключил договор за наем за период от 6 /шест/ години.

### **2. мочурища, крайречни области, речни устия;**

Сградата, в която ще се постави мини мандрата не попада в близост до мочурища, крайречни области и речни устия.

### **3. крайбрежни зони и морска околна среда;**

ИП не засяга крайбрежни зони и морска околна среда.

### **4. планински и горски райони;**

ИП ще се осъществи в имот, който е разположен върху урбанизирана територия.

### **5. защитени със закон територии;**

Съгласно становище по компетентност на РИОСВ – Пазарджик с Изх.№ ПД-01-1719-/1/ от 10.05.2018г. относно ИП на ЗП Златка Пеканова за „Изграждане на животновъдна ферма” в съседен имот **НЯМА ВЕРОЯТНОСТ** от отрицателно въздействие върху защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”, включително и върху защитени зони BG0002063 „Западни Родопи” и BG0001030 „Родопи-Западни”

**6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;**

Съгласно становище по компетентност на РИОСВ – Пазарджик с Изх.№ ПД-01-1719-/1/ от 10.05.2018г. относно ИП на ЗП Златка Пеканова за „Изграждане на животновъдна ферма” в съседен имот **НЯМА ВЕРОЯТНОСТ** от отрицателно въздействие върху защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”, включително и върху защитени зони BG0002063 „Западни Родопи” и BG0001030 „Родопи-Западни”

**7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;**

Имотът, предмет на ИП, не се намира в близост до обекти с историческо, културно или археологическо значение.

**8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.**

Територията на ИП не попада в СОЗ около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване, чувствителни зони, зони със специален статут или подлежащи на здравна защита

**IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:**

**1.Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.**

Предвижданията на ИП за проектиране, монтаж и въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти с капацитет 500 л дневно” в м. „Беглика”, гр. Батак, общ. Батак, обл. Пазарджик ще съблюдават основните принципи за икономично използване на територията, за опазване и развитие на околната среда, за изграждане на функционален екологосъобразен обект.

Вследствие реализацията на ИП не се очаква въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.

При експлоатацията на ИП, като евентуални източници на замърсители на околната среда ще бъдат технологичните съоръжения, транспортните средства, обслужващия персонал и ползвателите на обекта.

Производството на млечни продукти ще се извършва съгласно технологичен проект в съответствие с нормативните изисквания.

Технологичният процес ще протича при стриктно спазване на всички изисквания към условията за чисто и безвредно производство, съобразени с изискванията на нормативната база.

*Въздух* – Източници на емисии, представляващи опасност за атмосферния въздух са:

– Неорганизираните емисии на вредни вещества във въздуха - Изгорелите газове от спираци и потеглящи автомобили в района на обекта са в зависимост от натовареността (работния график) и интензивността на прилежащата транспортната артерия - средна. Продължителността на въздействието е кратка, интензивността - слаба.

– Източниците на неприятни миризми - Бензиновите изпарения, димните газове са евентуални източници на миризми. Продължителността на въздействието е кратка, интензивността - слаба.

Обхватът на емитираните замърсители ще бъде локализиран около източниците в огражденията на имота.

**При експлоатацията на ИП, няма източници на вредности, представляващи опасност за чистотата на въздуха.**

*Води* – Водоснабдяването на мандрата ще е от съществуващата водопроводна мрежа. В имота има изградена изгребна водоплътна яма, на която ще се извърши рехабилитация. Няма да има заустване на ОВ в повърхностен воден обект.

Вследствие реализацията на ИП за въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти”, при спазване на законовите изисквания за съответните дейности, *не се очаква кумулативен ефект* върху хидрологията и качеството на повърхностните и подземни води в района.

*Почви* – Необходимо е теренът да се поддържа чист и да не се допуска замърсяване с битови и производствени отпадъци. Ще се създаде организация за контрол на площадката за съхранение на материалите и техническото състояние на машинния парк с цел недопускане аварийни разливи на масла и горива. При експлоатацията на обекта не се очаква замърсяване на почвите.

*Отпадъци* – В раздел II, т. 1, г) подробно са описани видовете отпадъци, които ще се образуват, вследствие на реализацията и експлоатацията на ИП за „Мобилна мандра за производство на млечни продукти”. Преди извършване на подготвителните работи и започване на експлоатацията ще се извърши класификация на отпадъците и ще се предприемат необходимите действия, съгласно Наредба № 3/2004 г. за класификация на отпадъците.

*Транспортните средства* ще бъдат моторните превозни средства, обслужващи обекта. Транспортирането на готовата продукция ще се извършва съгласно изискванията на БДС. Негативното въздействие от транспортните средства върху качеството на околната среда в района се очаква да бъде минимално.

*Шум и вибрации* - В бъдещия обект евентуални източници на наднормено шумово натоварване ще бъдат технологичните съоръжения и обслужващите МПС. Допустимите нива на шума в работната среда на производствени площадки се нормират от Наредба № 6/2006 г. за показатели за шум в околната среда. За производствени площадки е 80 dB(A). Въздействието на шума от обслужващите транспортни средства по време на експлоатацията ще бъде периодично, краткотрайно и няма кумулативен ефект върху съществуващата акустична обстановка. При дейността

на обекта няма други източници на шум и вибрации, натоварващи акустичния фон на района.

*Ландшафт* – Поставянето на мини мандрата ще е в съществуваща сграда в имота, което няма да промени по никакъв начин сегашните характеристики на ландшафта.

*Биологично разнообразие* - Въздействието на предвижданията на ИП върху флората и фауната през експлоатационния период ще бъде с ограничен териториален обхват, без кумулативен ефект.

*Исторически и културни паметници* – Изграждането и експлоатацията на ИП няма да окаже отрицателно въздействие върху историческите, културните и природни паметници в региона, няма данни за наличието на такива.

## **2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.**

Съгласно становище по компетентност на РИОСВ – Пазарджик с Изх.№ ПД-01-1719-/1/ от 10.05.2018г. относно ИП на ЗП Златка Пеканова за „Изграждане на животновъдна ферма” в съседен имот **НЯМА ВЕРОЯТНОСТ** от отрицателно въздействие върху защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”, включително и върху защитени зони BG0002063 „Западни Родопи” и BG0001030 „Родопи-Западни”

Предвижданата дейност е с такова естество и местоположение, че няма да доведе до:

- ✓ Пряко или косвенно увреждане на природни местообитания и местообитания на видове предмет на опазване на защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”.
- ✓ Нарушаване на целостта, структурата и функциите на защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”.
- ✓ Отрицателно кумулативно въздействие върху защитени зони от мрежата „НАТУРА 2000”.

## **3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия.**

Инвестиционното намерение не предполага възможности за възникване на риск от инциденти, както и не крие риск от големи аварии и/или бедствия.

Възложителят ще изготви аварийен план за действия при възникване на евентуални пожари, бедствия и аварийни ситуации.

Ще бъдат осигурени аптечки с лекарства за първа помощ, табели за ПБ и аварийни изходи. В обекта ще се предвидят необходимите противопожарни съоръжения.

Ще се предвидят всички необходими условия за реализацията на ИП и безопасна експлоатация.

## **4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).**

Възможното въздействие върху околната среда е пряко и краткотрайно, обхващат е локализиран в границите на площадката.

**5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).**

Обхватът на въздействие е локален – в рамките на поземления имот. Реализацията и експлоатацията на ИП не засяга населени места, обществени сгради, както и обекти със стопанско предназначение.

Не се очаква въздействие върху: географски район, население, населени места и др.

**6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.**

Вероятността на появата е еднократна, ограничена във времето при строителството и периодична при експлоатацията (субективен фактор са недобросъвестен персонал и бедствени ситуации). Кумулативен ефект не се очаква.

**7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.**

Продължителността на въздействието е за целия срок на съществуване на инвестиционното намерение, интензивността - слаба.

Обхватът на емитираните замърсители ще бъде локализиран около източниците, в огражденията на обекта.

Вероятност за обратимост на въздействието няма.

**8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.**

Не се очаква комбинирането с въздействие на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения, които да окажат негативен ефект върху околната среда.

**9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.**

След въвеждане на обекта в *експлоатация*, при условие, че се спазят всички нормативни изисквания за опазване чистотата на атмосферния въздух, водите и почвите, неблагоприятни въздействия не се очакват.

Системата на мониторинг за обекта включва всички мерки за правилно протичане на производствения процес - доставката, съхраняването и разпределението на суровините, готовата продукция и техническата изправност на експлоатираните технологични съоръжения.

## **10. Трансграничен характер на въздействието.**

Трансграничен характер на въздействието няма.

## **11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсиране на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.**

При реализация на ИП ще бъдат взети предвид следните мерки:

✓ Всички процеси по подготовката на площадката за монтаж на сградата за въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти“, обезопасяването ѝ, монтажа на технологичните съоръжения, ще се извършват съгласно комплексните единни трудови норми за такъв тип работи, нормите за безопасност на труда и нормите за опазване на околната среда.

✓ При въвеждане в експлоатация на „Мини мандра за производство на млечни продукти“ ще се спазват всички изисквания на „Правилник по безопасност на труда при технологичния процес“.

Предвидените мерки за предотвратяване, намаляване на отрицателните последици и недопускане на негативни въздействия върху отделните компоненти на околната среда и човешкото здраве се отнасят за съответните етапи от реализацията на ИП:

## **V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.**

Съгласно последните изменения на чл.95, ал.1 от ЗООС, РИОСВ – Пазарджик уведомява писмено кмета на Община Батак, който от своя страна има задължението да обяви инвестиционното предложение на интернет страницата на Общината или по друг подходящ начин. Съгласно чл.4, ал.2 от Наредбата за ОВОС кметът на Община Батак следва да предостави писмено с информация за начина на оповестяване на инвестиционното предложение на РИОСВ – Пазарджик.

В съответствие с чл.6, ал.10 от Наредбата за ОВОС в срок от 3 дни, след получаване на информацията по Приложение 2, кметът на Община Батак е необходимо да осигури обществен достъп до информацията за най-малко 14 дни, като постави съобщение на интернет страницата и на общественодостъпно място за изразяване на становища от заинтересуваните лица.

На 08.05.2019г бе поставено Уведомително писмо за ИП на информационното табло пред Община Батак и на спирка на градски транспорт на ул.”Антонивановци” №185 в гр.Батак.

Към момента на представяне на информацията в РИОСВ не са изразени устно или депозиран писмено възражения и становища срещу реализацията на ИП.

Прилагам следните документи:

1. Информация по Приложение № 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, приет с ПМС №59 от 07.03.2003г., посл.изм. и доп., ДВ, бр.3 от 2011г. – 1 екземпляр на хартиен носител и 1 екземпляр на електронен носител.