

Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС)  
(Ново - ДВ. бр. 12 от 2016 г., в сила от 12.02.2016 г., изм. - ДВ. бр. 3 от 2018 г., изм. - ДВ. бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г.)

ДО  
ДИРЕКТОРА НА РИОСВВРАЦА

ИСКАНЕ

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда (ОВОС)

от „РАНЧО КОЛЪО“ ЕООД, ЕИК: 205898921

(име, адрес и телефон за контакт)

с. Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца, ул. Васил Левски № 1

(седатилище)

Пълен пощенски адрес: с. Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца, ул. Васил Левски № 1

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0878/146-757,

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Мая Стоянова Ценова  
Лице за контакти: Мая Стоянова Ценова

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС за инвестиционно предложение:

Модулен обект за търговия с млечни продукти и преработка на мляко с капацитет 500 литра на ден и производство на сирене, кашкавал и кисело мляко.

*(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)*

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.
2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.
3. Оценка по чл. 99а от ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.
4. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 от ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 от ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

X Желая решението да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор

Дата 30.08.2021

Управляващ  
модул



**Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба 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 2018 г., изм. - ДВ, бр. 31 от 2019 г., в сила от 12.04.2019 г.)

**Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС**

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

с. Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца, ул. Васил Левски № 1

1. Имс, постоянен адрес, търговско наименование и седалище.

„РАНЧО КОЛЪО“ ЕООД, ЕИК: 205898921

2. Пълен пощенски адрес. с. Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца, ул. Васил Левски № 1

3. Телефон, факс и e-mail. 0878/146-757

4. Лице за контакти. Мая Стоянова Ценова

II. Резюме на инвестиционното предложение: В обекта ще се преработват дневно до 500 литра краве, добито от животни, собственост на Управителя на фирмата. Не се предвижда преработване на външни млека. Обектът ще е разположен на площадка - част от терен, собственост на инвеститора и ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни. За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка. За персонала е предвиден отделен вход и санитарни условия за хигиенизиране. Осигурени са нужните технологични входи и изходи за суровини, материали и готова продукция.

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

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

**I. ОБЩА ЧАСТ**

Предмет на проекта е осигуряване на необходимите условия за обработка и/или преработка на сурово краве мляко, което е добито във фермата на инвеститора, съобразно условията на Наредба № 26 / 14.10.2010 /Обн. ДВ.бр.84 от 26.10.2010г. / за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, чрез изграждане на модулна обект за преработка на мляко с капацитет 500 л. мляко дневно.

Капацитета е съобразен с броя животни в животновъдния обект и съгласно чл. 6, ал.2 от Наредба 26 / 14.10.2010 г.

**II. ИНФРАСТРУКТУРА НА ТЕРЕНА**

Обектът ще е разположен на площадка - част от терен, собственост на инвеститора и ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка.

За персонала е предвиден отделен вход и санитарни условия за хигиенизиране.

Осигурени са нужните технологични входи и изходи за суровини, материали и готова продукция.

**III. ПРОИЗВОДСТВЕНА СГРАДА**

**Конструкции**

Работното хале / модул / е с габаритни размери 3.40 x 12.08 метра и височина 2.70 / 2.90 м. Предвидени са прилежащи площадки за съхранение на суроватката преди експедиция и за отделяне на транспортни опаковки и разтоварване на опаковъчни материали както и за реализация на готова продукция. **Общата заета площ е 41.00 кв.м.** Модулът е изграден от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелистенни тръби. Подът е изпълнен от полипропиленови панели, специално разработени за хранителната индустрия.

Стените на халето са изградени от PVC термопанели отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът е изграден от два пласта термопанел - хоризонтален с дебелина 30 мм. и покривен с метална конструкция помежду им и въздушна междина. В междината са поместени всички комуникации - ел. вода, хладилни тръби, като в помещенията няма видими части на тези инсталации.

Отвън халето е облицовано с втори термопанел и междината е попълнена с допълнителна изолация.

Дограмата е алуминиева в бял цвят. Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Предвидени са защитни устройства на входовете и изходите на предприятието.

Ъглите са покрити с профили и антибактериални лайсни. Всички фуги са попълнени с антибактериален бял силикон.

Модула е самостоятелна конструкция, съобразена с натоварванията за с.Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца, съгласно "Наредба № 3 за основни положения за проектиране на конструкциите на строежите и за въздействията върху тях" и „НАРЕДБА № РД-02-20-2 за проектиране на сгради и съоръжения в земетръсни райони" Приложение - част "Конструктивна".

Модула е така конструиран и изпълнен, че не се налага осъществяване на трайна връзка към терена. Не се предвиждат фундаментни захвати и свързване.

Водните и канализационни връзки са над терена и са разглобяеми.

#### **Електрическо захранване**

Основното количество топлина за обекта служи за пастьоризация на млякото и се осигурява от газов загревател с топлинна мощност 30 Kw.

Общата инсталирана ел. мощност на обекта е 15 Kw трифазно. Потребляемата моментно зависи от сезона и производствената програма.

#### **Вода и канализация**

Обекта ще е водоснабден с питейна вода от централен водоизточник съобразно НАРЕДБА 9/16.03.2001г. за качеството на водата предназначена за питейно-битови нужди.

Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е около 0,2 - 0,3 м<sup>3</sup> дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. Другият с обем 0,3 - 0,4 м<sup>3</sup> дневно служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни

В помещенията са предвидени нужните сифони и наклони към тях. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заустват в предварително положен на площадката канал с които да бъдат отведени в локално пречиствателно съоръжение.

Водите след пречистване ще се използват за напояване на прилежащи площи.

Да се има в предвид, че отпадането на мазнини и млечни остатъци в канала е незначително - под 100 гр. дневно.

#### **Отопление вентилация и климатизация**

В модула са предвидени нужните хладилни складове със самостоятелни агрегати и автоматика. Агрегатите са прикачени към модула.

Използва се газ с ЕС номер R407F CAS номер Genetron Performax LT[19]

Наименование на веществото

ОРТЕОН XR40 ( R449A )

Общо количество до 6 0 кг

Хладилната централа е съставена от 3 бр. хладилни агрегати всеки с показатели за ниво на шума съставлява 70 dB(A) и 40 dB(A) на 10 метра

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

Поради спецификата на разпределението на помещенията, не е приложима общо

обемна вентилационна система Предвидени са осеви странични вентилатори в основното работно помещение Предвидено е помещението да се климатизира с климатична система, монтирана така, че да не насочва въздушната струя директно към открит продукт или суровина Осигурена е и естествена вентилация Същата се използва само когато няма производствен процес или открит продукт.

Санитарният възел и помещението за разфасовка ще се отопляват при необходимост с електрически прибори В търговското помещение е осигурена и естествена вентилация.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление

#### IV. ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРОГРАМА И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПРОЦЕСИ

В обекта ще се преработват дневно до 500 литра краве, добито от животни, собственост на инвеститора. Не се предвижда преработване на външни млека.

Предвижда се следната седмична производствена програма:

Млечни продукти	Работни дни в седмицата	Суровина на ден	Готов продукт на ден	Готов продукт на седмица
1 Сирене в опаковка кутии 8,0 кг. и вакуум пликосе по 1.0 кг.	3	500 л мляко	70 кг.	210 кг.
2. Кисело мляко в опаковки 0,2 - 0.5 кг	2	200 л мляко	200 кг	400 кг
3. Кашкавал в опаковка вакуум пликосе по 1 кг.	2	500 л мляко	50 кг.	100 кг.

#### V. ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

Ходът на технологичния процес е представен схематично на приложения технологичен проект

За гарантиране безопасността на продукта в предприятието ще бъде въведен HACCP.

##### V.1. Първична обработка на млякото

##### V.1.1. Приемане и окачествяване на суровото мляко

Предвидено е млякото да постъпва в обекта след като е издоено, филтрирано и охладено. За охлаждане и съхранение на млякото са предвидени условия във фермата и помпа с тръбопровод за натоварването му на мобилен резервоар за пренос на млякото до обекта за преработка

Меренето става на фиксирано място на вътрешния берт на съда, при строго вертикално положение на линията

Количествата се отразяват в дневника за входящ контрол

##### Контрол на суровината:

Използват се резултати с протоколи от изследвания за ОБМ. и инхибитори, анализирани от МПП / изкупвача / в съответствие с изискванията Регламент 853/2004 (в случай на преработка на част от добитото във фермата сурово мляко)

Когато фермерът преработва цялото си количество сурово мляко, се използват резултати с протоколи от изследвания на външна акредитирана лаборатория, в съответствие с общите изисквания, определени в приложение III, раздел IX, глава I от Регламент (ЕО) 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храни от животински произход.

А за краве млякото и и наредба Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, пседлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол.

За ежедневния контрол / всяка партида / на млякото, в помещението за съхранение на мляко се взема проба и се правят физико-химични анализи с комбиниран апарат за окачествяване на суровината

Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори

Не се преработва мляко, съдържащо остатъци от инхибитори

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол на обекта

Сурово мляко, съдържащо остатъци от инхибитори се унищожават в регистриран по ЗВД обект за мекдинно съхранение или за обезвредяване на ОЖП

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2003 г.

За целта в НАССР на предприятието ще има програма и инструкция за работа. Инвеститора ще сключи договор с регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП за унищожаване на тези млека.

За унищожените количества се съставят нужните търговски документи.

#### V.1.2. Топлинна обработка на млякото

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, която се подава във водната риза на пастьоризатора / 10 /, окомплектовани със спирателна арматура и автоматика.

Млякото се загрява до температура 68 - 94 °С, според произвеждания краен продукт, задържа се и се охлажда до желаната технологична температура.

Параметрите се контролират от процесор. Води се и „чек“ лист, в който се правят записи на ръка за температурата на пастьоризация.

### V.2. ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

#### V.2.1. Обработка на сиренината

Млякото се загрява в пастьоризатора поз 10 до температура 72 °С, задържа се при тази температура 20 - 25 мин според ТД и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 °С.

Данните за температурата се записват в дневник.

Млякото се подсирва по описания в ТД начин:

Пастьоризираното и охладено мляко постъпва в сиренарската вана поз.12, посредством щутцера на пастьоризатора.

#### Нарязване

Получената сиренина се нарязва посредством сиренарски многорезцов нож. След 5 мин. сиренината се обръща със сиренарска лъжица и отново престоява 5-10 мин.

Изтегля се полиетилен и отделената суроватка се събира в съдовете / 13 / извън помещението.

Суроватката се третира като СЖП кат 3 и се предава за унищожаване на екарисаж.

#### V.2.2. Пресоване на сиренината

Самопресоването продължава около 15 мин, след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м<sup>2</sup> за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг.

В процеса на работа, операторът използва основни сиренарски инструменти – лъжица, нож. Те се измиват на мивката поз 9 и съхраняват в отделна част от шкафа под нея.

#### V.2.3. Нарязване и осоляване

Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално. Нарязаните парчета, оставени самостоятелно върху гладка повърхност, трябва да запазват формата си без да се изкривяват.

Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

Параметрите на разтвора се контролират и коригират след нужните анализи.

#### V.2.4. Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии. Поставят се реквизити за партидата и проследяването и за да се вдигне киселинността, преди заливане на сиренето със саламура, кутиите престояват в зоната VII, наредени на стелаж поз 15. Сиренето престоява там едно до две денонощия.

След достигане на нужната киселинност, сиренето в кутиите се залива със саламура / съдържание на сол начин на приготвяне, контрол и инструкции - в ТД на продукта / . Използва се масата поз 9. Кутиите се пренасят в склада за зреене пом VIII, където престояват в продължение на 60 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 12-14 °С. Преди преместването и на всяка опаковка се поставя етикет с нужните реквизити с помощта на етикетирална машина.

Склада за зреене е оборудван с нужната техника за поддържане на температурата.

За правилно използване на пространството в склада е предвидена стелажна система от

#### **V.2.5. Съхранение на сиренето**

Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция пом. IX Сиренето се охлажда и се съхранява при температура 2 – 4 °С.

Температурата се следи и записва в дневник.

При отклонения в температурата се взимат нужните мерки описани в НАССР и ТД на предприятието.

#### **V.2.6. Опаковане на сиренето**

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е основно в пластмасови кутии по 8,0 кг и 40 кг

Малки количества сирене в по-малки грамажи и вакуум опаковка се подготвят в пом. X, преди експедицията им и по конкретни заявки.

Там са предвидени вакуум опаковъчна машина поз. 22, везна с принтер за етикети поз. 23 и маса с мивка поз. 21

Подготвените дребни разфасовки се съхраняват в хладилната витрина поз. 26.

Използват се каси като групова опаковка.

За измиването им преди употреба в обекта е предвидено пом. III - миялно.

#### **V.2.7 Експедиция**

Експедицията се извършва през шубера и вратата на пом. X.

Поставят се нужните търговски реквизити.

### **V.3. ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО**

#### **V.3.1. Термична обработка на млякото**

Млякото се загрява в пастьоризатора / 10 / до температура 92 - 94° С или друга посочена в ТД, задържа се на тази температура 20 мин. и се охлажда до температура 45 °С.

Добавя се предварително приготвената директна закваска при равномерно разбъркване. Разбъркването има продължителност според ТД

#### **V.3.2. Дозирание на млякото**

За опаковане на киселото мляко ще се използват разрешени за хранителни продукти пластмасови опаковки

Опаковките са наредени в каси а касите се поставят на количките поз. 19 за вътрешен транспорт, с които се транспортират в термостатната камера и след това в хладилника

Дневното количество опаковки се съхраняват в склада пом. VI -показано на чертеж 2.

За приемане на опаковки и отделяне на груповата им опаковка се спазват процедурите и хигиенните практики на предприятието

Следва се процедурата за манипулация с отпадъчни материали на предприятието.

На опаковката се поставя устойчива маркировка или етикет с нужните търговски реквизити и логото на производителя

#### **V.3.3. Заквасване на млякото**

Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси по 10 или 20 бр.

Касите стоят върху специалните за целта колички / 19 /, с които се транспортират по целия технологичен път

Така пълните каси се поставят в термостатната камера пом. V на няколко колички. Термостатната камерата е оборудвана с електрически циркуляционен въздухозагревател и контролна апаратура за да поддържа 44±1-2°С. Там млякото престоява 2,5 - 3,5 часа, след което се премества за охлаждане до температура 2 - 4 °С в пом. IX

#### **V.3.4. Съхранение на млякото**

В хладилния склад пом. IX млякото се охлажда до 2 - 4 °С

Хладилния агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от внесеното мляко за кратко време. Мониторинга на тези температури е заложен в НАССР. Температурата на съхранение се записва в дневник.

#### **V.3.5. Реализиране на киселото мляко**

Реализиране / експедиция / на киселото мляко се извършва през вратата на пом. X. Използват се каси като групова опаковка. За измиването им преди вкарване в работната зала е предвидено миялно помещение III, оборудвано за целта.

## V.4. ПРОИЗВОДСТВО НА КАШКАВАЛ

### V.4.1. Подсирване на млякото

Млякото се загрява до температура на термизация 65 - 66 °C / или друга посочена в ТД / в пастьоризатора – охладител / 10 /, изчаква се времето на задръжка и се охлажда в него посредством проточна студена вода в охладителния блок на пастьоризатора до температура 34 °C.

Подсирването се извършва в пастьоризатора.

Бъркалката се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Полученият средно плътен коагулум се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора,

Нарязването се прави на призматични парчета с приблизителни размери 3 - 4 см.

За изпичане се подава топлина за покачване на температурата с 1 °C на всеки 2 мин до достигане на стойности от 40 - 42 °C, като се включва котела в съответния режим и бъркалката в плавно разбъркване.

Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната / 12 /, но само в цедилка.

Цедилката улавя сиренината, а отделената суроватка, посредством къс шланг, свързан с ваната и щутцер на стената на помещение III се събира в контейнери поз. / 13 /.

Щутцера на стената се съхранява в останалото време измит дезинфекциран и двустранно затворен с холендрови капачки.

Суроватката се третира като СЖП катр 3 и се предава за унищожаване на екарисаж.

### V.4.2. Пресоване на сиренината

Самопресоването се извършва в сиренарската вана - количка и продължава няколко минути, след което се развързват цедилата с леко начупване. За пресоване се използват тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг. сиренина маса.

Процесът продължава 15 - 20 мин. като в края му рН на сиренината трябва да отговаря на заложената в ТД.

При пресоване в едно цедило за цялата сиренарска маса, то се подгъва и закрепва с плоскост от полиамид. Оформя се ръчно във вид на пита с дебелина 7- 8 см.

### V.4.3. Чедиризация

Сиренината се нарязва на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедиризация от 60 до 120 мин.

### V.4.4. Нарязване, изпарване, омесване и формование на сиренината

Тези процеси се извършват в агрегата за изпарване поз. 12.1. Той е съоръжен с резачка, шнеков механизъм за омесване и нагревател за солов разтвор.

Нарязаните ленти попадат в коритото на шнека и се потапят в загорения до 72 - 75 °C солов разтвор с концентрация 12 - 18 %. Паренето продължава до достигане на температура в центъра на парената маса 63 - 65 °C

Агрегата за изпарване на кашкавал е самостоятелно съоръжение, в което процесите се управляват с електронни регулатори

След шнековият механизъм кашкавала излиза върху работна маса, на която се поставя във форми.

Чистите форми се съхраняват в шкафа под работната маса поз. / 9 /. Те са измити и дезинфекцирани на мивката.

### V.4.5. Предварително сушене на кашкавала

Формите с кашкавал се нареждат на стелажа / 15.1 / в пом. VII.1

Стелажът / 15.1 / осигурява нужното технологично време и място за процеса.

Рафтовете на стелажи / 15.1 / са с плотове от PVC, които, освен че са перфорирани, могат да се свалят на отделни елементи с размери 300 x 500 мм. Това осигурява възможността за измиването и дезинфекцията им преди поставяне на следваща партида кашкавал. Измиването на плотовете става на мивката / 9 /, когато в работното помещение няма производствен процес

Помещението е оборудвано с техника за обдухване със студен въздух и поддържане на температурата съгласно ТД на продукта

### V.4.6. Зреене на кашкавала

Кашкавалите пити след предварителното изсушаване и осолчаване според ТД се опаковат поединично във вакуум пликкове използва се вакуумопаксващата машина / 22 / която се премества предварително в помещението VIII

#### V.4.7. Съхранение на кашкавала

Питите с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция пом. IX с температура 2 – 4 °C.

Процесът се предхожда от поставяне на търговски етикет с нужните реквизити, посредством етикетираща везна.

#### V.4.8. Експедиция

Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната продажба за деня

Количеството кашкавал, което ще се реализира се изважда от хладилната камера пом. IX в пом X, определено за целта.

При кашкавала не се предвижда допълнителна разфасовка.

Опаковъчните материали - пликосе и етикети се съхраняват в шкафа на работната маса / 21 /.

Експедицията става през търговския шубер на помещението.

Използват се каси, като групови опаковки.

За тяхното измиване е предвидено пом. III, оборудвано за целта.

#### VI. ИЗМИВАНЕ НА АМБАЛАЖ

Измиването на оборотния амбалаж, става в специално обособеното пом. III.

Касите се измиват една по една, с помощта на четки, диспенсери и подходящи накрайници за шланговете за топла и студена вода. Измиването става върху количките за транспортирането им.

Освободените кутии от сирене се третираат като отпадък.

#### VII. ИЗМИВАНЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНОТО ОБОРУДВАНЕ

Миешите и дезинфекционните препарати се съхраняват в отделен шкаф / МДС / под безконтактната мивка поз. / 4 /, в санитарното помещение, който е заключен и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовите на производственото помещение и санитарния възел.

Измиването се извършва в следните етапи:

1. Обилно измиване с топла 46 – 49 °C вода посредством монтираните в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода на котела.

2. Неколкократно нанасяне по всички открити повърхнини на миеш алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.

3 След 15-20 мин, време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.

4. Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на база водороден пероксид /  $H_2O_2$  /, които не изискват последващо изплакване

Осигурено е достатъчно количество гореща вода и достатъчно механично действие върху повърхнините, както и време за контакт.

По време на предварителното измиване, когато оборудването е силно замърсено, то ще бъде предварително накиснато и ще се приложи механично действие за премахване на замърсяванията. Оборудването ще се изплаква добре, като се използва достатъчно количество вода, за да се отмият евентуалните остатъци от почистващи продукти.

Всички съоръжения които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно като е осигурен достъп до повърхнините им

Целта на тези процедури е да се отстранят

-Замърсявания причинени от органични отлагания като например мазнини, протеини лактоза, причинени от млечни отлагания

- Замърсявания причинени от минерални отлагания като например заровик или млечен камък който представлява смес от млечни мазнини, протеини, лактоза и котлен камък

Основното технологично оборудване в предприятието е свързано до изстързатор сиренарска вана дозатор за мляко Това оборудване е така проектирано че има достъп до



всичките му повърхности за измиване и дезинфекция посредством описания по - горе метод.

### VIII. ИЗИСКВАНИЯ ЗА МОНТАЖ НА МОДУЛА

Монтирането да се извърши на предварително подготвена бетонова площадка. При монтирането да се спазят всички изисквания указани в документацията (захранване с ел. ток, вода, канал и отстояние).

### IX. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ЛАБОРАТОРНИЯ КОНТРОЛ

Контролът на суровото мляко се извършва с комбиниран апарат за анализ на сурово мляко. С него се извършват всички необходими физико-химични анализи

- рефрактометър, ареометър, комбиниран уред за измерване на масленост, СБО, оводняване,

Предвиден е контрол на суровото мляко за наличие на инхибитори – описан в т. V.1.1.

Обекта е оборудван с нужните прибори и консумативи за измерване и контрол на всички технологични параметри на суровината и готовата продукция.

Предвидена е и лаборатория пом. II.

Микробиологични анализи се извършват във външна оторизирана лаборатория по периодика, утвърдена в обекта. Резултатите се съхраняват на място.

Производственият процес се осъществява при въведен в предприятието HACCP.

### X. ОСНОВНИ ТЕХНОЛОГИЧНИ ПОТОЦИ

Основните технологични потоци в предприятието са :

- приемане на сурово мляко;
- приемане на помощни материали за производството и тяхното складиране;
- производство на сирене;
- производство на кисело мляко;
- производство на кашкавал;
- експедиция на готова продукция
- отпадъци – течни и твърди

Като отпаден продукт от производството на сирене и кашкавал, суроватката ще се насочва към регистриран по ЗВД обект за междинно съхранение или за обезвреждане на СЖП.

При разположение на производствените помещения не е допуснато кръстосване на пътищата на изходната суровина и готовата продукция при спазване на поточността на производствения процес. Технологичното оборудване в обекта е произведено от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти, не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията са корозионно устойчиви от действието на киселини, основи и издържат на постоянно измиване и дезинфекция.

Разположението на машините и съоръженията е видно от приложения чертеж за технологичния процес.

### XI. РАБОТНА СИЛА

В производствената дейност ще са заети двама души.

За персонала е осигурен санитарен възел с душ. Предвидени са гардероби за лично и работно облекло. Гардеробите са със самостоятелни отделения за обувки и ботуши в долната част.

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

Няма връзка.

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земята, педри, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

Няма да се използват природни ресурси.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води: Не се очаква да се генерират отпадъци.

д) замърсяване и вредно въздействие: дискомфорт на околната среда: Няма да има замърсяване

е) риск от големи аварии или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение.

Няма риск

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

Няма такъв риск

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

с. Три кладенци, общ. Враца, обл. Враца ПИ инд.73119.27.35

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.

Основните процеси са:

V.1. Първична обработка на млякото

V.1.1. Приемане и окачествяване на суровото мляко

V.1.2. Топлинна обработка на млякото

V.2. ПРОИЗВОДСТВО НА БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ

V.2.1. Обработка на сиренината

V.2.2. Пресоване на сиренината

V.2.3. Нарязване и осоляване

V.2.4. Зреене, вдигане на киселинност на сиренето

V.2.5. Съхранение на сиренето

V.2.6. Опаковане на сиренето

V.2.7. Експедиция

V.3. ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО

V.3.1. Термична обработка на млякото

V.3.2. Дозиране на млякото

V.3.3. Заквасване на млякото

V.3.4. Съхранение на млякото

V.3.5. Реализиране на киселото мляко

V.4. ПРОИЗВОДСТВО НА КАШКАВАЛ

V.4.1. Подсирване на млякото

V.4.2. Пресоване на сиренината

V.4.3. Чедиризация

V.4.4. Нарязване, изпарване, омесване и формоване на сиренината

V.4.5. Предварително сушене на кашкавала

V.4.6. Зреене на кашкавала

V.4.7. Съхранение на кашкавала

V.4.8. Експедиция

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

Не се очаква да се промени инфраструктурата.

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

Не се предвижда използване на природни ресурси

6. Предлагани методи за строителство.

Няма да се извършва строителство, а само поставяне.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Предмет на настоящия проект е осигуряване на необходимите условия за преработка на сурово мляко което е добито от фермата. Ще се преработва мляко добито от животните, собственост на земеделския стопанин. Не се предвижда преработване на външни млека на други земеделски стопани. Целта е да произвежда краен продукт – с ниска себестойност

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 сравна защита, и отстоянията до тях. Прилагам документ за собственост. Площадката за реализация не засяга защитени територии. Не се очаква трансгранично въздействие

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или територията на инвестиционното предложение

Теренът не е третиран като чувствителна зона или територия в екологичен аспект. Инвестиционното предложение не засяга райони с регистрирани селачища

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водозточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водозточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа. Захранването на ток ще бъде от електроразпределителната мрежа. Захранването с вода от петейната вода Дейността няма да има отрицателно въздействие върху околната среда

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

Не се предвиждат други дейности. Има издадено разрешително за поставяне от гл. архитект на общината

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение. Няма такава

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:

1. съществуващо и одобрено земеползване:  
Имотът където се предвижда реализацията на проекта не е третиран като географски район с нестабилни екологични характеристики.
2. мочурища, крайречни области, речни устия:  
Площадката не попада в мочурища, крайречни области, речни устия.
3. крайбрежни зони и морска околна среда:  
Не засяга крайбрежни зони и морска околна среда
4. планински и горски райони:  
Не се намира в планински и горски райони.
5. защитени със закон територии:  
Не се намира в защитени със закон територии.
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа:  
Не се засягат елементи от НЕМ
7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност:  
Не се намира в близост до обекти ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност
8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.  
Не се намира в близост до територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен 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.  
Вследствие на реализацията 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.
2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.  
Не попада и не засяга защитени територии по ЗЗТ
3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия  
Не предполага възможности за възникване на риск от инциденти при спазване на изискванията по време на работата както и не крие риск от аварии и бедствия
4. Клас и обхват на въздействието спрямо първоначално, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно и дълготрайно, постоянно и временно; положително и отрицателно.  
Обхватът е реализиран в границите на имота
5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, общ. град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато); Р

Обхватът е локален в рамките на поземления имот. Реализацията и експлоатацията не засяга населени места, обществени сгради и обекти със стопанско значение.

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.  
Кумулативен ефект не се очаква.
7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обривимостта на въздействието.  
Продължителността на въздействието е за целия срок на експлоатация на инвестиционното намерение. Интензивността е слаба. Вероятност за обратимост на въздействието няма.
8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.  
Не се очаква комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.
9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.  
След въвеждане на инвестиционното намерение в експлоатация, при условие, че се спазват всички нормативни изисквания за опазване чистотата на атмосферния въздух, водите и почвите, неблагоприятни въздействия не се очакват.
10. Трансграничен характер на въздействието.  
Трансграничен характер на въздействие не може да се очаква.
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.  
Не се очаква да възникне отрицателно въздействие върху компонентите на околната среда – въздух, вода, почви. Ще се спазва предвидената технология.

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

Ползвателите на имотите в района и в съответно съседство на имота са уведомени на основание чл 4 (2) от Наредба за условията и реда за извършване на ОВОС за инвестиционното предложение като е Уведомено кметството на населеното място.

Предвижданата реализация на инвестиционното предложение ще осигури най-благоприятни условия за ефективно упражняване на предвижданата дейност без отделяне на вредности в концентрации, опасни за чистотата на околната среда в района.

Уведомител: „РАНЧО КОЛЪО“ ЕООД, ЕИК: 205898921, Управител: Мая Стоянова Ценова

**ДО  
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-ВРАЦА**

Относно: инвестиционно предложение за  
.....  
.....

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,**

Във връзка с изискванията на чл. 6, ал. 10, т. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (наредбата) Ви изпращам резултатите от осигурения обществен достъп до информацията по приложение № 2 към чл. 6 от наредбата, както следва:

1. Информацията по приложение № 2 е постъпила в общината/района/кметството на ..... с вх. № .....

2. За информацията по приложение № 2 е поставено съобщение на интернет страницата на общината/района/кметството (ако има такава) и на информационното табло в сградата на адрес..... и/или на друго общественодостъпно място за достъпа до информацията и за изразяване на становища от заинтересованите лица, за което е съставен констативен протокол от оправомощените за целта длъжностни лица.

3. Информацията по приложение № 2 е оповестена по посочения по т. 2 начин за период от ..... до ..... (не по-малко от 14 дни).

4. В резултат от осигурения 14-дневен обществен достъп до информацията по приложение № 2 за инвестиционно предложение за ..... има/няма постъпили становища/възражения/мнения и др. от заинтересовани лица/организации.

**Приложение:**

1. Констативен протокол по т. 2.

2. При наличие на постъпили становища/възражения/мнения/жалби и др. същите се предоставят приложено с писмото.

Дата:.....

Подпис: .....

