

НАЦИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ ПО
ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ
СТАРА ЗАГОРА
Вх № 128-01-5085/04-28-22

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-СТАРА ЗАГОРА

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

(съгласно приложение № 2 към чл. 10, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (ПМС № 201/31.08.2007 г., ДВ. бр. 73/11.09.2007 г., ДВ. бр. 81/2010 г., ДВ. бр. 3/2011 г. изм. и доп. ДВ. бр. 94/30.11.2012 г., в сила от 30.11.2012 г., бр. 3 от 05.01.2018 г., бр. 106 от 15.12.2021 г.)

1. Информация за възложителя:

От ЕТ "М енд Б-Янко Митев" ЕИК 128014811

/име на възложителя – физическо/юридическо лице, орган или упълномощено по закон трето лице /

Пълен пощенски адрес: 8600, ..гр. Ямбол, ул. Антим Първи № 24 А,

Телефон, факс и адрес по електронна поща: plamen.parushev@abv.bg, GSM: 0888201569

Лице за връзка: д-р Янко Митев

Уважаеми Директор,

Уведомяваме Ви, че ЕТ "М енд Б-Янко Митев" с ЕИК по Булстат 128014811, гр. Ямбол има инвестиционно предложение: „Изграждане на млекопреработвателно предприятие за производство на овче кисело мляко в с. Воденичане, община Стралджа“ и Изграждането на фотоволтаичен парк за собствени нужди с мощност от 94 kW.

Млекопреработвателното предприятие ще бъде в с. Воденичане, община Стралджа, ПИ с идентификатор 11661.300.19. То ще произвежда овче кисело мляко като преработва дневно 2000 литра овче мляко /собствено производство/ от стадата си в с. Воденичане и гр. Елхово.

2. Обща информация за предложеното инвестиционно предложение:

а) Местоположение на площадката на инвестиционното предложение /област и община, землище, номер на имота /

Площадката на инвестиционното предложение за Млекопреработвателното предприятие за производство на овче кисело мляко с капацитет 2350 литра сурово мляко на ден, е в ПИ с

идентификатор 11661.300.19 – Урбанизирана зона с. Воденичане, община Стралджа с начин на трайно ползване – Стопански двор. РЗП на сградата ще бъде 285,12 м² – с размери: ширина 9,90 м и дължина 28,80 м.

б) Срок за реализация и етапи на изпълнение на инвестиционното предложение:
Инвестиционното предложение ще се изгражда на един етап, със срок на изграждане – 24 месеца – до 15 октомври 2025 година.

в) Цел и предмет на инвестиционното предложение - производство, жилищно, пътно и др. строителство:

Млекопреработващото предприятие ще преработва овче мляко отнесено към 180 дни/годишно.

Продуктът, който ще се произвежда е: овче кисело мляко

Таблица 1

Млечни продукти	Работни дни в седмицата	Суровина	Готов продукт/ден	Готов продукт/седмица
Кисело мляко	6	2350 л мляко	2350 кг	14100 кг

Характеристика на инвестиционното предложение:

Млекопреработващото предприятие се намира в ПИ с идентификатор 11661.300.19 – Урбанизирана зона с. Воденичане, община Стралджа с начин на трайно ползване – Стопански двор. РЗП на сградата ще бъде 285,12 м² – с размери: ширина 9,90 м и дължина 28,80 м.

В предприятието ще се преработват 2350 литра дневно овче мляко за производството на овче кисело мляко.

За осъществяване на производствения процес в базата за производство на овче кисело мляко се изпълняват следните основни и спомагателни дейности:

- контрол на основни суровини (овче мляко)
- окачествяване на готовата продукция
- складиране и съхранение на готова продукция.
- контрол при съхранението и спазване на принципа “пръв влязъл - пръв излязъл”.

1. Основни помещения:

- **Производствени помещения** – приемно, пастьоризационно, производство на кисело мляко

- Хладилна камера за готова продукция;
- Термична камера за кисело мляко

2. Спомагателни и обслужващи помещения:

- Коридор;
- Санитарно битови помещения;
- Стая за почивка;
- Съблекалня;

- Склад помощни материали, опаковки;
- SIP – система;
- Лаборатория.

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

Базата за преработка на сурово овче мляко е едноетажна със стоманена носеща конструкция и облечена с термопанели с дебелина 100мм. Дължината ѝ е 28,80м., с широчина 9,90м.

Светлата височина на производствените помещения – приемна зала, пастьоризационно, производство на кисело мляко е 4,50м, като ще бъдат изпълнени с окачен таван. Хладилните камери височината е 4,50м., като за таван е монтиран термопанел. Осветлението в работните помещения е естествено отвън от прозорците и има допълнително изкуствено осветление, за да се постигне необходимата норма за този вид производство.

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

Между отделните помещения са създадени необходимите функционални връзки, осигуряващи непресичане на технологичния процес. Подовото покритие на санитарно битовите помещения ще бъде теракот. В производствените помещения, (Приемно, Пастьоризационно, Производство на кисело мляко), подовите се предвиждат да се изпълнят от армиран шлайфан бетон с покритие от химически устойчива настилка, а в хладилните камери ще са от армиран шлайфан бетон с износоустойчива посипка на корундова основа и покритие от химически устойчив импрегнатор - епоксиден. Стените на производствените помещения ще се изпълнят със стенна облицовка от химически устойчиво и лесно за измиване PVC покритие. Стените и таваните на хладилните камери ще са от термопанел, както и вратите, които са плъзгащи. Вратите в производствения сектор ще са метални, пожароустойчиви, димозащитни.

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

Оградата, порталът и озеленяването на обекта са съобразно архитектурните норми.

Технологичен процес за производството на КИСЕЛО МЛЯКО

По състав и свойства овчето мляко е най-пригодно за преработка в кисело мляко и различни видове сирена. То е с богато на млечни протеини и то в много балансирано съотношение на мазнините, протеините и млечната захар.

Съставът на овчето мляко зависи много от породата овце, лактационния период, хранителния режим.

Млечните продукти от овче мляко са с нарастващо търсене на световните пазари. По тази причина се очаква в по-близка и по-далечна перспектива там, където природоклиматичните условия са благоприятни, количеството на овче мляко да се увеличи.

Характеристика на липидите:

Овчето мляко е богато на млечна мазнина 5-6,5%. Мазнината му се състои главно от триглицериди. Късо и среднодълговерижните мастни киселини представляват 10-12% от общото количество мастни киселини. Мастнокиселинният състав на мазнините на овчето мляко се влияе от сезона, хранителната дажба и генетичните фактори.

Токоферолът и b-каротинът почти отсъстват от овчето мляко, както и холестеролът не е

в големи.

Само 10% от кълбцата на мазнината на овчето мляко имат диаметър около 17,3 μm . По тази причина то се отсметанява доста по-лесно отколкото останалите видове млека. Суровото овче мляко може да се съхранява дълбоко замразено бмесеца без увреждане на качеството.

Мазнината на овчето мляко съдържа по-голямо количество капринова мастна киселина и ненаситени мастни киселини.

Характеристика на азотните вещества:

Овчето мляко е по-богато на протеини. Калциево чувствителните α_1 , α_2 , и β -казеини се съединяват с К-казеина, калциевите йони и фосфора и образуват казеиновите мицели. Размерите на казеиновия мицел на овчето мляко, не са много големи 196hM. При овчето мляко те съдържат повече Са - 32-35mg Са/g казеин.

Освен по-голямото съдържание на казеин, овчето мляко съдържа и повече суроватъчни, неподсирващи се протеини. Най-висок относителен дял на α -казеин има в кравето мляко.

Лактоза:

Съдържанието на лактоза в овчето мляко е както в останалите видове млека. Има съществена разлика в съотношението между белтъка и лактозата, което е от съществено значение за сиренарската промишленост и производството на млечнокисели продукти - съотношението протеини - лактоза е 1,32.

Минерални вещества:

Овчето мляко съдържа значително по-малко минерални вещества от другите видове млека и специално Са и Р. По-малко е съдържанието на натрий и цитратни съединения. Съдържанието на Са варира в тесни граници, но Р се мени в широки граници, както и солите на лимонената киселина.

Съотношението на Са към Р е сравнително постоянно. Основната част от Са в овчето мляко е в колоидно състояние 58-60%.

Калцийт съществува в по-голяма степен в колоидна форма, докато неорганичният фосфор е в разтворима форма.

Витамини:

По принцип овчето мляко е богато на витамини, както и бета-каротинът.

Физикохимични и технологични свойства:

- Титруема киселинност - 18-22°Т.
- Активна киселинност (рН) 6,34 - 6,65. рН се движи в по-широки граници, поради това, че и съставът на овчето мляко се изменя силно с напредване на лактацията.
- Специфично тегло за овчето мляко 1,033 - 1,036;

Положителните различия в казеиновата система и минералния състав водят до по-добра подсирваема способност на овчето мляко, като образува плътен коагулум. За същото коагулационно време при овчето мляко е необходимо по-малко количество сирещен фермент. По-високото съдържание на сухо вещество, мазнина, казеин и колоиден калций дава забавен синерезис на сиренината.

Параказеинът на овчето мляко по-силно хидролизира от протеазите, поради което сирената от овче мляко, при еднакви други условия, са с по-силно разграден белтък.

След действието на сирещния фермент на казеина относително повече непротеинов азот се получава при овчето сирене.

Млечната мазнина на овчето мляко също се разгражда по-силно от липазите и получените свободни мастни киселини.

Овчето мляко има „плътен” вкус, без мирис. Сладникавият вкус при овчето мляко не се

чувства.

Поради своя състав, физикохимични и технологични свойства, овчето мляко е превъзходна суровина за производство на различни видове сирена. Най-висококачественото бяло саламурено сирене се произвежда от овче мляко. Технологиата на овчето сирене е резултат на вековния опит и находчивост на старателни майстори и използване на постиженията на микробиологията и техниката.

Млякото трябва да бъде получено от здрави животни, прясно, с киселинност до 18°T. Млякото да не е оводнено, да е без консерванти, алкализанти и/или инхибиторни субстанции.

В млякото не се очаква да има замърсители, но въпреки това в млекопреработващото предприятие, залагаме и допълнително филтруване.

5.1 Контролни операции:

Застъпени са:

- Входящ контрол на основни и спомагателни материали.
- Междинен контрол на отделните технологични процеси.
- Окончателен контрол

Готовата продукция ще се транспортира с автомобилен транспорт. Всички машини и съоръжения са подбрани, като технологично необходими. Същите стъпват на пода на крака и не се налагат машинно-монтажни работи.

Текущ ремонт на оборудването ще се извършва при необходимост от специализирана сервисна фирма.

6.Разход на енергии

Инсталирана мощност на оборудването – 51,5kW.

7.Измиване на технологичните машини, съоръжения

Почистването, измиването и дезинфекцията на производствените помещения, технологичното обзавеждане и транспортните средства става с условно чиста вода. Същата трябва да притежава съответните характеристики, особено от химична и микробиологична гледна точка. Използваната вода в технологичните процеси е питейна и отговаря на всички изисквания както е посочено в Директивата на Съвета 80/778/ЕЕС.

За обекта е предвидена безоточна изгребна яма, събираща водите от производството и от санитарните възли.

7.1 Генерирани отпадъци

Отпадъци от производството не се предвиждат. При производството на кисело овче мляко не се отделя суроватка или друг вид отпадъчни материали.

Отпадъци от строително ремонтни работи - ще се депонират на депо за строителни отпадъци.

Основните процеси са: Окачествяване и приемане на млякото; пастьоризация; заквасване, дозиране, опаковане, охлаждане, продажба.

Овчето мляко за производството на киселото овче мляко трябва да не е оводнено, да е

без консерванти, алкализанти и/или инхибиторни субстанции. След окачествяване на приетото мляко, то подлежи на последваща обработка и тя е:

Заквасване: Суровото мляко се пастьоризира на 85-90°C в пластинчат пастьоризатор и също в него се извършва охлаждане до 40-42°C, при което се поставя **закваската** и се пълни в кофички на автоматична пълначна линия. След напълването на млякото в кофички, те се слагат в термична камера за темпериране за период от 4 часа при температура на термичната камера 45°C.

След изтичане на времето за темпериране, киселото овче мляко се остава за два часа в охлаждащ коридор при температура от 16-18°C. С това темпериране се цели постепенното охлаждане на киселото овче мляко и предотвратява образуването на суроватка на повърхността на киселото мляко. След това темперираните кофички с кисело мляко се прибират в хранилна камера за готов продукт, където се съхраняват при температура от 2-4°C.

Контролни операции:

Застъпени са:

- Входящ контрол на основни и спомагателни материали.
- Междинен контрол на отделните технологични процеси.
- Окончателен контрол

Готовата продукция ще се транспортира с автомобилен транспорт. Всички машини и съоръжения са подбрани, като технологично необходими. Същите стъпват на пода на крака и не се налагат машинно-монтажни работи.

Текущ ремонт на оборудването ще се извършва при необходимост от специализирана сервизна фирма.

Измиване на технологичните машини, съоръжения- поддържаща, но изключително необходима дейност

Почистването, измиването и дезинфекцията на производствените помещения, технологичното обзавеждане и транспортните средства става с условно чиста вода. Същата трябва да притежава съответните характеристики, особено от химична и микробиологична гледна точка. Използваната вода в технологичните процеси е питейна и отговаря на всички изисквания, както е посочено в Директивата на Съвета 80/778/ЕЕС.

За обекта е предвидена безточна изгребна яма, събираща водите от производството и от санитарните възли.

Генерирани отпадъци

Отпадъци от производството не се предвиждат. Производството на овче кисело мляко не генерира отпадъци.

Отпадъците от строително ремонтни работи - ще се депонират на депо за строителни отпадъци.

Технологичното оборудване в предприятието ще бъде:

Приемно:

- Танк за приемане на мляко;
- Центробежна помпа;
- Приемна установка - дигитален брояч;
- Пластинчат топлообменник;
- Сепаратор за почистване на мляко;
- Мивка санитарна безконтактна;
- Шланг за измиване с пистолет.

Пастъоризационно:

- Мивка санитарна безконтактна;
- Шланг за измиване с пистолет.
- Хомогенизатор;
- Пластинчат пастъоризатор;
- Танк за задръжка;
- Центробежна помпа.

Производство на кисело мляко:

- Мивка санитарна безконтактна;
- Шланг за измиване с пистолет;
- Заквасочник за кисело мляко;
- Центробежна помпа;
- Автоматична машина за дозиране и опаковане на киселото мляко в кофички по 400 грама.
- ЦИС система;
- Котел за загляване на млякото

Съоръжения в обекта ще бъдат както следва:

- **Термична камера за заквасване на суровото овче мляко.**
- **Хладилна камера готов продукт**, която ще бъде със застроена квадратура 80 кв.м. и застроен обем 400 куб.м. и ще се поддържа температура от 2 – 4 0С. Капацитетът на съоръжението ще е 2350 кг овче кисело мляко на ден. Камерата ще работи с хладилен агент – фреон R404A.

Проектното предложение предвижда и **изграждането на фотоволтаичен парк с мощност 94 kW** за собствени нужди.

Инвестиционното предложение е за ново производствено предприятие съгласно приложение № 1 към ЗООС.

г) Необходимост от нова инфраструктура - пътища, електроснабдяване, ВиК.

Необходимост от техническа инфраструктура.

Обектът ще бъде изграден в община Стралджа, с. Воденичане, ПИ с идентификатор 11 661.300.19, трайно предназначение на територията – Урбанизирана, начин на трайно ползване – стопански двор. В съседство са разположени имотите с № 1 и 2 – стопански двор, а в южната част граничи с улица, по която минава водопровода за снабдяване с вода с Ф 110.

Захранването с електричество. Ел. Кабелите са съществуващи. Основно ще се ползва ел. енергия от предвидения за изграждане Фотоволтаичен парк за собствени нужди от 94 kW.

Имотът граничи в южната си част с път, което не налага изграждането на нова инфраструктура.

Ще се ползва съществуващата техническа инфраструктура – пътища, водопровод с ф110.

Националната екологична мрежа и нейни елементи няма да се засягат с изпълнението на проекта, както и обекти, подлежащи на здравна защита, тъй като мандрата е ситуирана в Стопански двор, който е извън населеното място.

Изпълнението на инвестиционното предложение няма да засегне обекти на културното наследство и няма трансгранично въздействие.

Не се предвижда използване на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие по време на строителството и експлоатацията на обекта.

Предвидените изкопни работи са свързани с вкопаване на основите на сградата и се предвижда да са на дълбочина 1,0-1,3м.

д) Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията, предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди - чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови.

Не се предвижда използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията.

Предвижда се изграждането на фотоволтаичен парк с мощност 94 kW за собствени нужди, който ще захранва обекта основно. Захранване с електричество от ел. мрежата ще бъде допълнително.

Водоснабдяването на Мандрата ще се извърши от водопровод на местното ВиК дружество, минаващ в близост до имота. Необходимата вода ще е за технологични промишлени нужди и санитарно – битови нужди. Битовите отпадни води ще се заустват в изгребна септична яма. Диаметърът на захранващото СКО ще бъде ф 110, определен в работния проект по част „ВиК. Капацитетът на заустваните отпадни води ще бъде 2 куб.м. на ден. Ще бъде сключен договор с фирма за изгребване на септичната яма.

Дъждовните води ще се отвеждат свободно по терена съгласно архитектурна разработка и част „Вертикална планировка“ за обекта.

Част от суроватката ще се преработва в извара /млечен серум/, съдържащ две групи белтъчини – лактоалбумини и лактоглобулини. Тя ще се загрява в извароизготвител до 82°C, т.е. без да кипва, след което се охлажда, прецежда и пресова.

Останалата част от нея ще се ползва за храна на животни, за което ще се сключат договори със земеделски стопани от региона. Предвиждат се и 10 м³ да отиват в пречиствателно съоръжение, което ще се изгради по Проекта.

За нуждите на стопанството ще се ползва съществуващата техническа инфраструктура – улици, водопровод. Предвидените изкопни работи са свързани с вкопаване на основите на сградата и се предвижда да са на дълбочина 1,0-1,3м.

3. Орган, отговорен за одобряването на инвестиционното предложение.

Технологичният проект ще бъде одобрен от ОДБХ гр. Ямбол, а инвестиционният проект в части Архитектура, Конструкция, част Електро, част ВиК, част ОВК, Част Геодезия, част Пожарна безопасност, част „Безопасност и здраве“, Фотоволтаичен парк за собствени нужди с капацитет 94 kW, ще бъдат одобрени...от експертите на ТСУ община Стралджа, област Ямбол. Ще бъде издадено строително разрешително за реализацията на Инвестиционното намерение.

Прилагам: Уведомление на хартиен и електронен носител.

Дата: 04.08.22г.

Уведомител: _____

/подпис/