

Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

ДО

МИНИСТЪРА НА ОКОЛНАТА
СРЕДА И ВОДИТЕ

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от ...“ От ЕТ “М енд Б-Янко Митев“ Булстат 128014811,

Булстат 1263053091, 8600, ..гр. Ямбол, ул. Антим Първи № 24 А,,

E-mail: plamen_parnshev@abv.bg, GSM: 0888201569

(име, адрес и телефон за контакт)

Гр. Ямбол, община Ямбол, ул. Антим Първи № 24-А

(седалище)

Пълен пощенски адрес: 8600, гр. Ямбол, общ. Ямбол, Обл. Ямбол, ул. Антим I № 24-А,

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):, GSM: 0888201569; Ел. поща: :

plamen_parnshev@abv.bg.

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Янко Митев,

Лице за контакти: Янко Митев GSM 0888201569; Ел. поща: plamen_parnshev@abv.bg.

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че ЕТ „М енд Б – Янко Митев“, Булстат 128014811, гр. Ямбол има инвестиционно предложение: „Изграждане на млекопреработвателно предприятие за производство на овче кисело мляко и овче сирене в с. Воденичане, община Стралджа“ и Изграждането на фотоволтаичен парк за собствени нужди с мощност 94,5 Kw и и батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kWh.

Млекопреработвателното предприятие ще бъде в с. Воденичане, община Стралджа, ПИ с идентификатор 11661.300.19. Строителството на този обект ще бъде етап 2 и ще засяга част от сграда с ИД: 11661.300.19.3. Като за строителството на етап 1 - сграда с ИД: 11661.300.19.1 – ОВЦЕФЕРМА, и част от сграда с ИД: 11661.300.19.3 – ДОИЛНА ЗАЛА е вече подадено уведомление за овцеферма и доилна зала. Етап 2 млекопреработвателното предприятие ще преработва овче мляко от свое стадо в овче кисело мляко и овче сирене като преработва дневно 1500 литра овче мляко /собствено производство/ от стадото си в с. Воденичане, община Стралджа.

В него ще се произвеждат следните продукти:

- Овче кисело мляко в кофички 0,500 кг месечно - 48000бр. и
- Овче сирене месечно 1500 кг;

Характеристика на инвестиционното предложение:

• **Резюме на предложението:**

Млекопреработващото предприятие ще се изгради в ПИ с идентификатор 11661.300.19 – Урбанизирана зона с. Воденичане, община Стралджа с начин на трайно ползване – Стопански двор. РЗП на сградата за млекопреработвателно предприятие част от сграда 3 ще бъде 535 м². Ще се поставят и два контейнера за съхранение и резервоар за съхранение на суроватка общо с РЗП -71,20.

В предприятието ще се преработват 1500 литра дневно овче мляко от собствена суровина /от животновъдната ферма/ за производството на овче кисело мляко и овче сирене.

Инвестиционното намерение включва:

- Изграждане на ново млекопреработвателно предприятие с РЗП 535 м² в част от Сграда 3, контейнерите за хладилни нужди и резервоар за съхранение на суроватка съгласно Закона за храните, обнародван в Дв. Бр. 90/15.10.1999 годна и Наредбата №12" - за хигиена на храните;
- Технологично оборудване на Млекопреработвателното предприятие;
- Изграждане на фотоволтаична система за собствени нужди с мощност 94,5 Kw и и батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kW.

Базата за преработка на сурово овче мляко е едноетажна със стоманена носеща конструкция и облечена с термопанели с дебелина 100мм. РЗП на частта от Сграда 3 за млекопреработвателно предприятие е 535 м².

Сградата ще бъде построена на основата на технически проекти в следните части:

- Архитектура,
- Конструкция – (земни, кофражни, арматурни, бетонови работи, команена конструкция);
- В и К (водомерна шахта, площадков водопровод, водопровод в сграда, площадкова канализация, ревизионни шахти – 2 бр, изгревна яма; канализация в сграда);
- Електро (силова инсталация, осветителна инсталация, Мълниезащита и Заземление),
- ОВК (отоплителна, вентилационна инсталации,
- Пожарна безопасност

Светлата височина на производствените помещения –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 подsigурява 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, (Пастьоризационно, Производство на кисело мляко, производство на сирене), 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.

1.Основни помещения:

Производствени помещения:

- Приемно,;
- Пастьоризационно,;
- Производство на сирене;
- Производство на кисело мляко;
- Опаковъчно;
- 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.

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

- контрол на основната суровина (овче мляко)
- окачествяване на готовата продукция;
- складиране и съхранение на готова продукция;
- контрол при съхранението и спазване на принципа „първи влязал-първи излязал“.

Технологичен процес за производството на КИСЕЛО МЛЯКО и СИРЕНЕ и технологично оборудване

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 е 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. Мастонокиселинният състав на мазнините на овчето мляко се влияе от сезона, хранителната дажба и генетичните фактори.

Токоферолът и β -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_2 -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%.

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

Витамины:

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. Технологията 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°Т. 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

Производство на сирене:

Пастьоризация на 62 - 65° С със задражка до 10-15 минути. Това се прави в пастьоризатор със секция за задръжка и охлаждане, подвързан с котел за подгриване и - система за автоматично измиване. Пастьоризатора е нов тип, осигуряващ економия на енергия и добро качество на пастьоризираното мляко.

Пастьоризацията се извършва в отделно помещение чрез автоматизирано измиване за предварително третиране на млякото.

Подсирване - извършва се на 32 - 34°С. След пастьоризация и охлаждане млякото се прехвърля в 3 броя вани. Там продължават следващите обработки, като подсирване. Към подготвеното мляко се добавя бактериална закваска от кисело мляко в количество 20-30гр. (см³) на 10л. мляко. Същата трябва да е от висококачествено кисело мляко и предварително добре разбита, за да няма зрънца. Добавя се също 300-400см³ 50%-ов разтвор на калциев хлорид за 1тон мляко, предварително разреден 5-10-кратно с питейна вода. Всички процеси на

прехвърляне на млякото и добавянето на съставките към него се извършва механизирано и се записва в софтуер, за лесно проследяване.

Добавяне и на сирещна мая - винаги е за предпочитане хинозиновата от животински или микробиален произход. Добавя се такова количество мая, че началото на коагулацията да настъпи след 10-12 минути, а доподсирването и уплътняването на коагулума след още 60 минути. При нормална киселинност с pH 6,6-6,5 на 1 тон мляко се добавят 60 см³ химозинова мая със сила 1:50 000. Маята предварително се разрежда 20-25-кратно със студена питейна вода. След добро разбъркване на маята с млякото в продължение на 1-2 мин., същото се успокоява и оставя за подсирване и уплътняване на подсирката.

Нарязване, нарязва се с многорезцов нож в три взаимно перпендикулярни направления - 2 в хоризонтално и 1 вертикално на кубчета с размери 20/20/20 мм. Нарязаната сиренина се оставя в покой 20 мин., като на повърхността се отделя суроватка.

Разбъркване за изпичане - прави се внимателно със сиренарската лопата и то така, че долният пласт да излизе отгоре. Това се прави два пъти с интервал от по 15 мин.

След 20 мин., цедилото се отпуска, а сиренината се напуква, оформя на блок и загъва в цедилото. При забавено отделяне на суроватка сиренината повторно се придърпва с цедилото и оставя още 15 мин. За отделяне на суроватка. Този процес изисква визуално наблюдение от страна на майстор и затова е добре да се извърши ръчно.

С налягане за пресоване от около 0,5 кг. тежест за 1 кг сиренина. След 20 мин., сиренината внимателно се напуква и окончателно се оформя на блок. Налягането на пресоване се увеличава на около 1 кг за 1 кг сиренина. Този процес се извършва механизирано, като се следи налягането на притискане.

Процесът на пресоване продължава два часа при температура на помещението 20-22°C. Контролни показатели за установяване края на пресоването - водно съдържание на сиренината 60-62% и киселинност на отделяната суроватка 35-40°T.

Пресованата сиренина се нарязва на парчета с размери 11/11/10 см. Преди започването на пресоването се обира суроватката от повърхността.

Всички тези технологични процеси се осъществяват чрез автоматизирано технологично оборудване за производство на сирене. Водно осоляване - предварително се подготвя солов разтвор в съда с концентрация 20-22% сол, киселинност 10-30°T и температура 12-15°C. Заливането става в сиренарската вана, като сиренето се залива със саламура, последната от по-високата температура на сиренето се затопля на около 20°C. Водното осоляване продължава 12-14 часа, като сиренето поема 2,2-2,4% сол. Приготвянето на соловия разтвор се извършва механизирано в съд за разтваряне и разбъркване с помощта на центробежна помпа и регулиращи се магнет вентили.

Доосоляването до 3,2-3,8% сол става със суха сол при нареждането на сиренето в опаковките. На една опаковка от 7-8кг сирене се добавя 125-150гр. сол, разпределени на 3 пласта - на дъното не се поставя сол.

Зреенето протича на два етапа:

- Първи етап - обикновено на стайна температура 18-20°C в продължение на две денонощия. Киселинността в края на този етап трябва да достигне 170-190°Т, а водното съдържание намалява на 55- 56%. След това опаковките се доливат със саламура с 8% сол и киселинност 180°Т. Саламурата за доливане се прави: вода + сол + лимонена (млечна) киселина или вода + сол + суроватка с повишена киселинност + лимонена (млечна) киселина;

- Втори етап - става на температура 6-8°C. Зреенето на тази температура продължава 45-60 дни. Този процес се извършва в хладилна камера. През първите две седмици млечната захар от млечнокиселата микрофлора на закваската ферментира до млечна киселина и киселинността нараства до 260-280°Т. През време на зреенето параказеинът на сиренето хидролизира до албумози, пептони, поли- и депептоди, аминокиселини. Високомолекулните съединения се образуват от действието на сирещния фермент и мезофилната част на закваската, а на по късен етап от зреенето - от термофилната част на закваската, до нискомолекулярни азотни съединения. След ферментацията на лактозата активната физиологична дейност на микроорганизмите почти спира, а ензимохимичните промени, макар и бавно при ниската температура, продължават.

Зреенето на сиренето ще се извърши в камера за зреене, като преди този технологичен процес, сиренето ще се затвори в тенекии и ще зрее поне 45дни при температура от 10-12°C.

Съхранение - зрялото овче бяло саламурено сирене след преглед на качествено състояние, херметичността на затваряне на опаковките и наличието на достатъчна саламура, се поставя в хладилник за съхранение при 2-4°C.

Овчето сирене след направата и преди да отиде за зреене ще се поставя в кутии от по 1кг и кофички от по 4кг, за тази цел в помещението за производство на сирене се обезпечава с етикетиреща везна.

ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО:

За производството на кисело овче мляко – суровото мляко се пастьоризира на 92-94°C в пластинчат пастьоризатор, със задръжка в тръбна система от 7-8минути, след което следва охлаждане на млекото. Следващата технологична операция, е добре млекото да постъпи за хомогенизация на 180bar в двустъпален хомогенизатор. След хомогенизацията, млекото се прехвърля в съд за пастьоризирано мляко, над който има заквасочник, от където може да се добавя течна закваска от 1,5 – 2% или препоръчаното количество от суха лиофилизирана закваска при температура от 45°C. След добавянето на закваската към пастьоризираното мляко, следва да бъде разфасовано в потребителска опаковка

/кофичка/ при температура 42-43°C, с помощта на машина за дозиране и запечатване на кисело мляко. Така олакованото мляко се поставя върху палет и се вкарва в термостатичната камера до получаването на киселинност от 75°Т. Следва охлаждане на киселото мляко за 1 час и съхранението му в камера за готов продукт при температура от 2-5°C.

Спазени са технологичните потоци.

По проекта се предвижда закупуването на следното технологично оборудване:

1. Съд за съхранение на млбакож с изолация бъркалка с вместимост 1500 л – 1 бр.;
2. Центробежна помпа – 1 бр.;
3. Пастьоризатор за мляка иза производство на срене и кисело мляко – 1 бр.;
4. Сепаратор сметаноотделител с автоматично почистване – 1 бр.;
5. Хомогенизатор за мляко 1500 л – 1 бр.;
6. Вана сиреинарска за сирене V – 1100 л – 2 бр.;
7. Маса с берт – 3 бр.;
8. Неръждаема самозасмукваща помпа – 1 бр.;
9. Количка за транспортиране на блок форми – 8 бр.;
10. Ротатор за блок форми – 1 бр.;
11. Блок фжрмш – 30 бр.;
12. Солеразтворител – 1 бр.;
13. Съд за саламура за доливане с капак V – 100 л – 1 бр.;
14. Лабораторно оборудване, състоящо се от анализатор за мляко – 1 бр., титруване на мляко за определяне на киселинност, автоматична бюрета по Шилинг 22 мл /2 бр./; Натриева основа NAFK 0,1 л фиксал /2 л./; фенолфталеин /2 бр./; бехержова чаша 100 мл /3 броя/, термометър до 100 градуса /3 броя/, соломер /2 бр./;
15. Заквасочник за кисело млкож V – 500 л – 1 бр.;
16. Нуеръждаема центробежна помпа – 1 бр.;
17. Автоиматизирана линия за дозиране и запечатване на кисело мляко (1 бр. ;
18. Количка за транспорт на каси за кисело мляко – 5 бр.;
19. Резервоар за сурватка V – 5000 л.;
20. Безконтактна миека – 4 бр.
21. ЦИС 3 x 250 – 1 бр.;
22. Тръбопровод вътрешен между машините с доставка, монтаж и апрамура DN 40 – 250 лм]
23. Автоматична везна етикираща – 1 бр.;
24. Палетни стелажи от три модула с протектори – 15 бр.;
25. Контейнери хладилни 10 см термопанел с размери 12,2/2,44/2,60 – 2 бр.;
26. Електрокар с Номинална товароподемност 2500 кг при център на тежестта на товара 500 мм – 2 бр.;
27. Стакер Номинална товароподемност 1200 кг при център на тежестта на товара 600 мм – 12 бр.;
28. Палетни колички 2,5 тона – 1 бр.
29. Въздушен трифазен компресор с ремъчно задвижване 200 L -8 bar 600 L/min, Мощност 4,5 kW/к.с – 1 бр.

Технологичното оборудване се състои от автоматизирани линии за

производство на мляко и сирене с голям производствен капацитет. Автоматизацията ще понижи себестойността на продукцията, ще увеличи качеството на произвежданите млечни продукти, а от там и ще увеличи конкурентноспособността на Инвеститора.

По проекта се предвижда и изграждане на фотоволтаична система за собствени нужди с мощност 94,5 Kw и и батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kWh;

Инвестиционното намерение е ново предложение за дейността на ЕТ“М енд Б – Янко Иванов. То е ново и съгласно приложение № 1 към ЗООС.

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

- **Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.), предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:**

Инвестиционното предложение включва

- Изграждане на ново млекопреработвателно предприятие с РЗП 535 м2 в част от сграда 3 и контейнерите за хладилни нужди и резервоар за съхранение на суроватка съгласно Закона за храните, обнародван в Дв. Бр. 90/15.10.1999 година и Наредбата №12” - за хигиена на храните;
- Технологично оборудване на Млекопреработвателното предприятие;
- Изграждане на фотоволтаична система за собствени нужди с мощност 94,5 Kw и и батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kWh.

Базата за преработка на сурово овче мляко е еднократна със стоманена носеща конструкция и обличена с термопанели с дебелина 100мм. РЗП 535 м2 на част от сграда 3 за млекопреработвателно предприятие.

Сградата ще бъде построена на основата на технически проекти в следните части:

- Архитектура,
- Конструкция – (земни, кофражни, арматурни, бетонови работи, команена конструкция);
- В и К (водомерна шахта, площадки водопровод, водопровод в сграда, площадкова канализация, ревизионни шахти – 2 бр, изгревна яма; канализация в сграда);
- Електро (силова инсталация, осветителна инсталация, Мълниезащита и Заземление),
- ОВК (отоплителна, вентилационна инсталации,
- Пожарна безопасност

1.Основни помещения:

Производствени помещения:

- Приемно,;
- Пастьоризационно,;
- Производство на сирене;
- Производство на кисело мляко;
- Опаковъчно;
- 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.

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

- контрол на основната суровина (овче мляко)
- окачествяване на готовата продукция;
- складиране и съхранение на готова продукция;
- контрол при съхранението и спазване на принципа „първи влязал-първи излязал“.

Технологичен процес за производството на КИСЕЛО МЛЯКО и СИРЕНЕ и технологично оборудване

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. Мастонокиселинният състав на мазнините на овчето мляко се влияе от сезона, хранителната дажба и генетичните фактори.

Токоферолът и β -каротинът почти отсъстват от овчето мляко, както и холестеролът не е в големи.

Само 10% от клъбцата 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_2 -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%.

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

Витамины:

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

Физикохимични и технологични свойства:

- Титруема киселинност - 18-22 $^{\circ}\text{T}$.
- Активна киселинност (pH) 6,34 - 6,65. pH 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. Технологията 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

Производство на сирене:

Пастьоризация на 62 - 65° C със задражка до 10-15 минути. Това се прави в пастьоризатор със секция за задръжка и охлаждане, подвързан с котел за подгриване и - система за автоматично измиване. Пастьоризатора е нов тип, осигуряващ економия на енергия и добро качество на пастьоризираното мляко.

Пастьоризацията се извършва в отделно помещение чрез автоматизирано удвояване за предварително третиране на млякото.

Подсирване - извършва се на 32 - 34°C. След пастьоризация и охлаждане млякото се прехвърля в 3 броя вани. Там продължават следващите обработки, като подсирване. Към подготвеното мляко се добавя бактериална закваска от кисело мляко в количество 20-30гр. (см³) на 10л. мляко. Същата трябва да е от висококачествено кисело мляко и предварително добре разбита, за да няма зрънца. Добавя се също 300-400см³ 50%-ов разтвор на калциев хлорид за 1тон мляко, предварително разреден 5-10-кратно с питейна вода. Всички процеси на прехвърляне на млякото и добавянето на съставките към него се извършва механизирано и се записва в софтуер, за лесно проследяване.

Добавяне и на сирещна мая - винаги е за предпочитане хинозиновата от животински или микробиален произход. Добавя се такова количество мая, че началото на коагулацията да настъпи след 10-12 минути, а доподсирването и уплътняването на коагулума след още 60 минути. При нормална киселинност с pH 6,6-6,5 на 1 тон мляко се добавят 60см³ химозинова мая със сила 1:50 000. Маята предварително се разрежда 20-25-кратно със студена питейна вода. След добро разбъркване на маята с млякото в продължение на 1-2 мин., същото се успокоява и оставя за подсирване и уплътняване на подсирката.

Нарязване, нарязва се с многорезцов нож в три взаимно перпендикулярни направления - 2 в хоризонтално и 1 вертикално на кубчета с размери 20/20/20мм.

Нарязаната сиренина се оставя в покой 20мин., като на повърхността се отделя суроватка.

Разбъркване за изпичане - прави се внимателно със сиренарската лопата и то така, че долният пласт да излизе отгоре. Това се прави два пъти с интервал от по 15мин.

След 20мин., цедилото се отпуска, а сиренината се напуква, оформя на блок и загъва в цедилото. При забавено отделяне на суроватка сиренината повторно се придърпва с цедилото и оставя още 15мин. За отделяне на суроватка. Този процес изисква визуално наблюдение от страна на майстор и затова е добре да се извърши ръчно.

С налягане за пресоване от около 0,5кг. тежест за 1 кг сиренина. След 20мин., сиренината внимателно се напуква и окончателно се оформя на блок. Налягането на пресоване се увеличава на около 1 кг за 1 кг сиренина. Този процес се извършва механизирано, като се следи налягането на притискане.

Процесът на пресоване продължава два часа при температура на помещението 20-22°C. Контролни показатели за установяване края на пресоването - водно съдържание на сиренината 60-62% и киселинност на отделяната суроватка 35-40°Т.

Пресованата сиренина се нарязва на парчета с размери 11/11/10см. Преди започването на пресоването се обира суроватката от повърхността.

Всички тези технологични процеси се осъществяват чрез автоматизирано технологично оборудване за производство на сирене. Водно осоляване - предварително се подготвя солов разтвор в съда с концентрация 20-22% сол, киселинност 10-30°Т и температура 12-15°C. Заливането става в сиренарската вана, като сиренето се залива със саламура, последната от по-високата температура на сиренето се затопля на около 20°C. Водното осоляване продължава 12- 14часа, като сиренето поема 2,2-2,4% сол. Приготвянето на соловия разтвор се извършва механизирано в съд за разтваряне и разбъркване с помощта на центробежна помпа и регулиращи се магнет вентили.

Доосоляването до 3,2-3,8%сол става със суха сол при нареждането на сиренето в опаковките. На една опаковка от 7-8кг сирене се добавя 125-150гр. сол, разпределени на 3 пласта - на дъното не се поставя сол.

Зреенето протича на два етапа:

- Първи етап - обикновено на стайна температура 18-20°C в продължение на две денонощия. Киселинността в края на този етап трябва да достигне 170-190°Т, а водното съдържание намалява на 55- 56%. След това опаковките се доливат със саламура с 8% сол и киселинност 180°Т. Саламурата за доливане се прави: вода + сол + лимонена (млечна) киселина или вода + сол + суроватка с повишена киселинност + лимонена (млечна) киселина;

- Втори етап - става на температура 6-8°C. Зреенето на тази температура продължава 45-60 дни. Този процес се извършва в хладилна камера. През първите

две седмици млечната захар от млечнокиселата микрофлора на закваската ферментира до млечна киселина и киселинността нараства до 260-280°Т. През време на зреенето параказеинът на сиренето хидролизира до албумози, пептони, поли- и депептоди, аминокиселини. Високомолекулните съединения се образуват от действието на сирещния фермент и мезофилната част на закваската, а на по късен етап от зреенето - от термофилната част на закваската, до нискомолекулярни азотни съединения. След ферментацията на лактозата активната физиологична дейност на микроорганизмите почти спира, а ензимохимичните промени, макар и бавно при ниската температура, продължават.

Зреенето на сиренето ще се извърши в камера за зреене, като преди този технологичен процес, сиренето ще се затвори в тенекии и ще зрее поне 45 дни при температура от 10-12°С.

Съхранение - зрялото овче бяло саламурено сирене след преглед на качествено състояние, херметичността на затваряне на опаковките и наличието на достатъчна саламура, се поставя в хладилник за съхранение при 2-4°С.

Овчето сирене след направата и преди да отиде за зреене ще се поставя в кутии от по 1кг и кофички от по 4кг, за тази цел в помещението за производство на сирене се обезпечава с етикетиреща везна.

ПРОИЗВОДСТВО НА КИСЕЛО МЛЯКО:

За производството на кисело овче мляко – суровото мляко се пастьоризира на 92-94°С в пластинчат пастьоризатор, със задръжка в тръбна система от 7-8 минути, след което следва охлаждане на млекото. Следващата технологична операция, е добре млекото да постъпи за хомогенизация на 180bar в двустъпален хомогенизатор. След хомогенизацията, млекото се прехвърля в съд за пастьоризирано мляко, над който има заквасочник, от където може да се добавя течна закваска от 1,5 – 2% или препоръчаното количество от суха лиофилизирана какваска при температура от 45°С. След добавянето на закваската към пастьоризираното мляко, следва да бъде разфасовано в потребителска опаковка /кофичка/ при температура 42-43°С, с помоща на машина за дозиране и запечатване на кисело мляко. Така опакованото мляко се поставя върху палет и се вкарва в термостатична камера до получаването на киселинност от 75°Т. Следва охлаждане на киселото мляко за 1 час и съхранението му в камера за готов продукт при температура от 2-5°С.

Спазени са технологичните потоци.

Технологичното оборудване, което се предвижда по проекта е следното:

1. Съд за съхранение на млбакож с изолация бъркалка с вместимост 1500 л – 1 бр.;
2. Центробежна помпа – 1 бр.;
3. Пастьоризатор за мляко за производство на сирене и кисело мляко – 1 бр.;
4. Сепаратор сметаноотделител с автоматично почистване – 1 бр.;
5. Хомогенизатор за мляко 1500 л – 1 бр.;
6. Вана сиренинарска за сирене V – 1100 л – 2 бр.;
7. Маса с берт – 3 бр.;

8. Неръждаема самозасмукваща помпа – 1 бр;
10. Количка за транспортиране на блок форми – 8 бр;
11. Ротатор за блок форми – 1 бр;
12. Блок фърмиш – 30 бр.;
13. Солеразтворител – 1 бр;
14. Съд за саламура за доливане с капак V – 100 л – 1 бр;
15. Лабораторно оборудване, състоящо се от анализатор за мляко – 1 бр., титруване на мляко за определяне на киселинност, автоматична бюрета по Шилинг 22 мл /2 бр./; Натриева основа NAFK 0,1 л фиксал /2 л/; фенолфталеин /2 бр./; бехержова чаша 100 мл /3 броя/, термометър до 100 градуса /3 броя/; соломър /2 бр./;
15. Заквасочник за кисело мляко V – 500 л – 1 бр;
16. Нуеръждаема центробежна помпа – 1 бр;
17. Автоматизирана линия за дозиране и запечатване на кисело мляко - 1 бр. ;
18. Количка за транспорт на каси за кисело мляко – 5 бр;
19. Резервоар за сурватка V – 5000 л;
20. Безконтактна мивка – 4 бр.;
21. ЦИС 3 x 250 – 1 бр.;
22. Тръбопровод вътрешен между машините с доставка, монтаж и апаратура DN 40 – 250 мм;
23. Автоматична везна етикираща – 1 бр.;
24. Палетни стелажи от три модула с протектори – 15 бр.;
25. Контейнери хладилни 10 см термопанел с размери 12,2/2,44/2,60 – 2 бр.;
26. Електрокар с Номинална товароподемност 2500 кг при център на тежестта на товара 500 мм – 2 бр;
27. Стакер Номинална товароподемност 1200 кг при център на тежестта на товара 600 мм – 12 бр.;
28. Палетни колички 2,5 тона – 1 бр.
29. Въздушен трифазен компресор с ремъчно задвижване 200 L -8 bar 600 L/min, Мощност 4,5 kW/k.c – 1 бр.

Технологичното оборудване се състои от автоматизирани линии за производство на мляко и сирене с голям производствен капацитет. Автоматизацията ще понижи себестойността на продукцията, ще увеличи качеството на произвежданите млечни продукти, а от там и ще увеличи конкурентноспособността на Инвеститора.

По проекта се предвижда и изграждане на фотоволтаична система за собствени нужди с мощност 94,5 kW и и батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kWh;

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.

Одоснабяването ще се осъществява от водопреосната мрежа на населеното място.

До терена, на който ще се осъществява Проекта, има електрическа мрежа. Но основно ще се ползва ел. енергия от предвидения за изграждане ФЕЦ за собствени нужди от 94,5 kW с батерии за локално съхранение на ел. енергия за собствени нужди – 204,80 kWh, което не налага изграждане на техническа инфраструктура за електростнабдяване.

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

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

инфраструктура;

Не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура като пътища, улици, електропроводи и други. Ще се ползват съществуващата улица и електропровод. Изкопни работи ще се извършат във връзка с изграждане на Млекопреработвателното предприятие. ФЕЦ ще бъде на покрива на съществуващата сграда и такива дейности няма да се извършват, няма да има дълбочини на изкопи, използване на взрив.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Изграждането на новото предприятие в ПИ с идентификатор 11 661.300.19, трайно предназначение на територията – Урбанизирана, начин на трайно ползване – стопански двор, което не предопределя **необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон**

Няма връзка със съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение. Проектът ще се изпълнява на терен в ПИ с идентификатор 11 661.300.19, трайно предназначение на територията – Урбанизирана, начин на трайно ползване – стопански двор, собственик на Инвеститора. След изготвяне на техническия проект във всички части, той ще бъде внесен в общината за одобрение и издаване на Разрешение за строеж. Няма необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон;

ФЕЦ ще бъде монтиран на покрива на сградата и ще е за собствени нужди. Сградата е ново изграждаща се и монтажът, както и натоварването от ФЕЦ ще бъдат предвидени в инвестиционният проект. Не се налага промяна на предназначението, защото е допустимо изграждане на ФЕЦ, съгласно чл. 17, ал. 2, т.5 от Наредба № 7 от 22.12.2003 г. за правила и нормативи за устройство на отделните видове територии и устройствени зони

Имотът и сградата на предприятието, намиращи се в ПИ с идентификатор 11 661.300.19, с. Воденичане. Основната защитена зона в района е свързана с язовир Конуш, намиращ се в непосредствена близост до селото за опазване на природните местообитания и дивата флора и фауна, обявена с заповед № РД-351 от 31.03.2021 г. на МОСВ. Отчитайки обема, местоположението и характера на инвестиционното предложение, същото няма вероятност да окаже отрицателно въздействие върху защитената зона по отношение на: пряко или косвено унищожаване, увреждане или фрагментиране на природни местообитания, местообитания на растителни и животински видове предмет на опазване в защитената зона; трансформация на местообитания на видове, безпокойство или прогонване на видове предмет на опазване в защитената зона; нарушаване целостта и целите на опазване на защитената зона; въздействие на предложените дейности, причинено поотделно или във взаимодействие с други планове, програми, проекти или инвестиционни предложения.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии

за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

Проектът ще бъде изпълнен в с. Воденичане, община Стралджа, в ПИ с идентификатор 11 661.300.19.. **Имотът и сградите, които ще се изпълнят по инвестиционното намерение не попадат в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии, както и в границите на защитени зони от мрежата НАТУРА 2000 по смисъла на Закона за биологичното разнообразие.** Най-близко разположена до обекта (на около 3.26 км) е защитена зона около язовир Конвуш за опазване на природните местообитания и дивата флора и фауна.

Отчитайки обема, местоположението и характера на инвестиционното предложение, същото няма вероятност да окаже отрицателно въздействие върху защитената зона по отношение на: пряко или косвено унищожаване, увреждане или фрагментиране на природни местообитания, местообитания на растителни и животински видове предмет на опазване в защитената зона; трансформация на местообитания на видове, безпокойство или прогонване на видове предмет на опазване в защитената зона; нарушаване целостта и целите на опазване на защитената зона; въздействие на предложените дейности, причинено поотделно или във взаимодействие с други планове, програми, проекти или инвестиционни предложения.

Имотът не е разположен в близост до обекти, подлежащи на здравна защита, до територии за опазване на обектите на културното наследство.

Проектът не се очаква да оказва трансгранично въздействие.

Не се предвижда нова или промяна на съществуващата инфраструктура

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

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

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

Предвижда се изграждането на фотоволтаилен парк с мощност 94,5 kW за собствени нужди и локални батерии за съхранение с мощност 204,8 kWh, 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 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.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Тъй като предприятието, в което ще се достави и монтира новото автоматизирано технологично оборудване и съоръжения по инвестиционното намерение. В него няма да се формират опасни химически вещества, които да осъществяват контакт с води.

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..

Отпадъци от производството не се предвиждат. Суроватката от производството ще се използва за храна на агнетата от фермата.

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

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

Не се предвиждат емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители, тъй като в предприятието след изпълнение на Инвестиционното намерение, се извършва преработка на сурово овче мляко в кисело мляко и сирене и такива емисии не се отделят.

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

При изпълнението на Инвестиционното намерение ще се генерират строителни отпадъци, които ще се депонират на депо за строителни отпадъци. От опаковките на технологичното оборудване ще се генерират хартиени такива от опаковките, но те ще бъдат предадени по договор на фирмо, събираща такива отпадъци.

Битовите отпадъци ще се събират в контейнер и ще се извозват от фирмата за сметоизвозване.

При експлоатацията ще се извършва контролирано и законосъобразно управление на отпадъците, което да свежда до нула причиняването на дискомфорт на населението

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

За нуждите на Инвестиционното намерение в предприятието ще се ползва,

както и в момента, съществуващ водопровод на местното ВиК дружество. Необходимата вода ще е за: технологични промишлени нужди и санитарно – битови нужди. Предвижда се изграждане на безточна изгребна яма, събираща водите от производството и от санитарните възли.

Дъждовните води ще се отвеждат свободно по терена, както и сега.

Отпадъци от производството не се предвиждат. Суроватката от производството ще се използва за храна на агнетата от фермата.

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

За нуждите на стопанството ще се ползва съществуващата техническа инфраструктура на ВИК - водопровод. Не се налага изграждане на нова техническа инфраструктура, както и не се предвижда водовземане или ползване на повърхностни води и подземни води

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б от ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

Опасни химични вещества не се очаква да бъдат налични на площадката на Предприятието, което е за производство на млечниш продукти – кисело мляко и сирене от овче прясно мляко.

Количеството опасни вещества при производството на млекопреработвателното предприятие няма да са налични съгласно Приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях..

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от ЗООС.

☐ Моля на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 от ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

☐ Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

☐ Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 от ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 от ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....
.....
.....

Прилагам:

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен

акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведоителя:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;

3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.

4. Електронен носител - 1 бр.

5. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

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

7. ☐ Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведоителя:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение

3.1. Копие на Нотариален акт за покупко-продажба на имота и сградата – 1 бр.;

3.2. картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб.

4. Електронен носител – 1 бр. на Уведомлението.

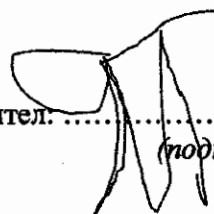
5. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

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

7. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 24.04.2026 г.

Уведомител:


(подпис)