

РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ ПО  
ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ  
СТАРА ЗАГОРА  
Вх. № 100-01-1451-10/17-0320 ДО

Приложение №2 към чл. 6

ДИРЕКТОРА НА  
РИОСВ СТАРА ЗАГОРА

## **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕЦЕНЯВАНЕ НА НЕОБХОДИМОСТТА ОТ ОВОС**

### **I. ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНТАКТ С ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:**

1. „БИС –ЯМБОЛ“ ЕООД, гр. Бургас ул. “Г.С.Раковски“ № 16 ет. 4, ЕИК 128012988
2. Пълен пощенски адрес:ПК-8000, гр. Бургас, Централна поща П.К. 249, ул. “Г.С.Раковски“ № 16 ет. 4
3. Телефон, и ел. поща (e-mail): 0898 599 292 :boni\_k@abv.bg
4. Лице за контакти: Кънчо Ненчев Хорозов

### **II. РЕЗЮМЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

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

**а)** Инвестиционното предложение предвижда в съществуваща сграда да се организира работилница за преработка на мляко и производство на бяло саламурено сирене и кашкавал. Годишно ще се преработват до 60 т. козе мляко и 45 т. краве мляко. За целта е необходимо изграждането на следните помещения : помещение за производство на сирене; приемно отделение с лаборатория; хладилна камера за зреене на сирене и кашкавал; хладилна камера за съхранението им; склад за опаковки; склад за сол и филтър за персонала. Видът разположението им, както и технологичното оборудване отговарят на последователността и поточността на технологичния процес. В обекта ще работят двама специалисти на едносменен режим.

Инвестиционното предложение се разполага на 72 кв.м. в съществуващо производствено помещение. Дневното количество преработено сурово мляко е 500 л.

**б)** Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение.

Площадката на която ще се осъществи дейността на работилницата възлиза на 72 кв. м. и се разполага в собствена на юридическото лице сграда. Същата е построена в имот отреден за производствени и складови дейности с обща площ 1800 кв.м. на „БИС-Ямбол“.

**в)** Използвани на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията: Единствения природен ресурс, който ще се използва при строителството и

експлоатацията на работилницата е водата за питейно-битови и строителни нужди.

Разхода на вода може да се раздели на два потока:

- около 0,5-0,6 м. куб. дневно за измиване на помещения за амбалаж и оборудване, който може да е замърсен с мазнини
- около 0,6-0,8 куб. дневно служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва многократно
- питейна вода за хигиенни цели – около 0,13 куб. м. дневно

**г) Генериране на отпадъци:**

Отпадъците от строителната дейност са незначителни количества главно от опаковки, кофраж, остатъци от метални конструкции и др.

При складовата обработка на сиренето се получават минимални количества отпадъци (капази, кутии и амбалаж от консумативи). Те се събират в контейнери и се извозват от Общинска сметосъбираща фирма, заедно със смесени битови отпадъци.

Площадката на обекта е захранена с вода от водопроводната мрежа на града. Инвестиционното предложение предвижда обслужващия персонал да бъде от двама души. При норма 240 л. на човек дневно необходимото водно количество е 0,0049 л/сек. Като 90 % от тези води са отпадни и се заустват в събирателна вана.

Отпадните води се разделят на два потока:

- около 0,5-0,6 м. куб. дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, които може да е замърсени с мазнини. За същите е предвиден мазниноуловител, който снижава значително количеството на мазнините в отпадните води.
- около 0,6-0,8 куб. дневно служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва многократно
- питейна вода за хигиенни цели – около 0,13 куб. м. дневно

Отпадните води ще се заустват в събирателна вана

**д) Замърсяване вредно въздействие:**

Основните технологични процеси в работилницата не указват вредно въздействие на околната среда.

**е) Риск от големи аварии и бедствия:**

Инвестиционното предложение е за малка по обем работилница, като дейност и съоръжение, които не могат да доведат до инциденти, застрашаващи околната среда и човешкото здраве.

**2. Местоположение на площадката:**

Инвестиционното предложение се реализира в поземлен имот УПИ III – 77003 „За производствени и складови дейности“ масив 77 гр. Елхово, поземлен имот с идентификатор 27382.77.3 по КК на гр. Елхово, местност „Бозалъка“, община Елхово.

Имота е собственост на „БИС- Ямбол“, съгласно Нотариален акт. В границите на площадката и в непосредствена близост до нея няма обявени или предложени за обявяване защитени природни територии. Имотът не попада в пояси на санитарно-охранителна зона. В района няма локализиран паметници на културно-историческо наследство.

Териториалният обхват на въздействие ще бъде в рамките на разглежданата площадка. Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, не е свързано с вредни емисии във въздуха, водите и почвите.

Не се предвижда изграждане на нова схема или промяна на съществуващата пътна инфраструктура, ще се използват съществуващите пътища.

За строителството не се налага изграждане на временни обекти.

### ***3. Описание на основните процеси и капацитет:***

Проектът се разработва във връзка с инвестиционно предложение за изграждане на нови помещения с обща застроена площ 72 кв. м., в които ще се преработва мляко за производство на бяло саламурено сирене.

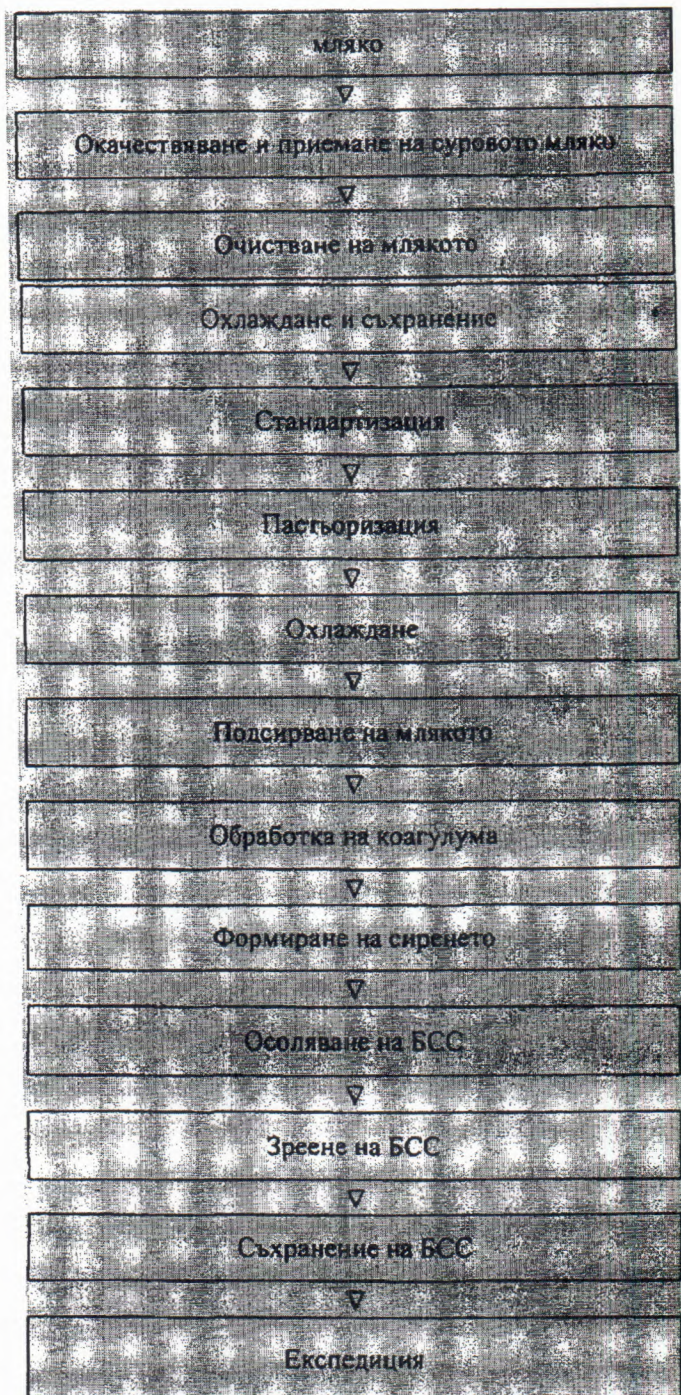
#### **основните технологични процеси са:**

- приемане на суровото мляко
- приемане на помощни материали и тяхното складиране
- производство на сирене
- производство на кашкавал
- експедиция на готова продукция
- отпадъци – течни и твърди

Като отпаден продукт от производството на сирене и кашкавал, суроватката се използва за храна на животни.

Според вида на използваната суровина, българското бяло саламурено сирене се произвежда от мляко – краве, овче, козе, смесено овче и козе в съотношение: 1:1 съгласно изискванията на БДС 15:10.

### **Характеристика на технологичния процес**



**Окачествяване и приемане на млякото** Висококачествено сирене може да се получи от качествена суровина. Окачествяването на сурово мляко, предназначено за производство на Бяло Саламурено Сирене се извършва, съгласно БДС по отношение на органолептични, физикохимични, микробиологични и цитологични показатели.

Прави се задължителен контрол за присъствие на подтискващи и консервиращи вещества, поради необходимостта от протичане на млечно-кисел процес по време на обработка на сиренето. Млякото не трябва да бъде фалшифицирано, чрез добавяне на вода и други средства за фалшификация.

Млякото трябва да е добито от здрави животни и да не съдържа патогенни микроорганизми. При

добра хигиена не трябва да съдържа значителен брой маслено-кисели бактерии (кlostридии) и техните спори. При специално съчетание на някои фактори като по-високо рН, занижено съдържание на готварска сол и по-висока температура на зреене се предоставят подходящи условия за развитието на физиологичната дейност на маслено-киселите бактерии, което води до късно шупване на сиренето.

Суровото мляко не трябва да е от маститно болни животни. Тези млека са с намалено съдържание на казеин, занижена подсирваема способност и се получава рехав коагулум.

Хладилното съхранение предпазва, млеката от развала и повишаване на киселинността. При определени условия хладилното съхранение има и отрицателно отражение върху качеството му:

- ♦ занижава се подсирваемата способност на млякото от дезаградиране на казеиновите мицели и отцепване на Са и Р от казеиновите мицели.

- ♦ увеличават се загубите на азотни субстанции в суроватката.

Млякото не трябва да съдържа алкализирани, миещи и дезинфекциращи препарати.

Не трябва да се допуска смесване на различни видове млека.

Окачественото мляко се приема посредством приеман линия и количество му се измерва в пастьоризатора. Окачествяването на млякото се прави на базата на т.нар. средна проба.

### • **Очистване**

Очистването се извършва с използване на механични филтри.

Това е важна и задължителна технологична операция, с която се постига подобряване качеството на млякото и получаване на качествен и безопасен за здравето на консуматора продукт. Целта на тази операция е да се отделят механичните примеси, попаднали по време на доене и транспортиране на млякото. Постига се и отделяне на значително част от микороорганизмите попаднали заедно с механичните примеси.

Максимално очистване се постига при температура 35 - 35°C, при която вискозитета на млякото е най-нисък.

След което очистеното мляко постъпва в пастьоризационната секция на пастьоризатора.

### • **Охлаждане**

Когато млякото не може да се преработи веднага след приемането му се охлажда до 4°C и постъпва в термоизолирани танкове.

Бързото охлаждане на млякото в млекопреработвателните пунктове е от особено значение за удължаване бактерицидната фаза и запазване на сиренарската му годност.

При ниски температури на охлаждане могат да се развият само сапрофитни микроорганизми.

### • **Стандартизация на млякото**

За осигуряване на необходимо качество на готовия продукт се провежда стандартизация по казеин-мазнина. Това е технически процес, при който маслеността на млякото се довежда до определена стойност според изискванията на БДС.

Има няколко начина на нормализация:

- чрез добавяне на обезмаслено мляко когато маслеността (М) на изходното мляко е по-висока то трябва да се понижи.

- чрез добавяне на сметана когато трябва да се повиши М.

Количеството на обезмасленото мляко се определя чрез квадрат на Пирсон.

После нормализацията се извършва в танкове за съхранение.

За козето мляко съотношението е 0.68 - 0.72. За сравнение за кравето мляко стойностите са 0.7 - 0.72.

Това съотношение при нормален състав на млякото се осигурява при масленост 3,6 както за кравето мляко, така и за козето мляко.

### • **Пастьоризация на млякото**

Пастьоризацията е топлинна обработка под 100°C, при която се унищожава по-голямата част от вегетативната микрофлора и патогенни бактерии, образуващи спори. Топлинната обработка на млякото се явява основна критична точка (ССР) в HACCP. С нея не се цели само унищожаване на вредните и патогенните микроорганизми в млякото и постигане на желани

пастеризационен ефект, но и запазва технологичните достойнства на млякото за сирене. Пастеризацията трябва да се проведе по такъв начин, че млякото да запази в максимална степен биологичните и хранителните им качества.

Целите на пастеризация са:

- ◆ удължава се трайността на млякото.
- ◆ унищожаване на неспорообразуващите бактерии, вредни в технологично отношение.
- ◆ режима на пастеризация се съобразява освен с убийствения ефект върху бактериите,

но и с технологичните изисквания.

- ◆ унищожаване на редица токсични вещества
- ◆ създава се благоприятни условия за развитие на млечно-кисела микрофлора.

Пастеризацията се извършва в специални топлообменни апарати, които биват едно- и многосекционни.

Пастеризацията за Бяло Саламурено Сирене от козе мляко се извършва при температура  $68 + 10^{\circ}\text{C}$  със задръжка от 10-15 мин. Този режим е по-нисък сравнено с кравето мляко, поради факта, че в състава на това мляко има значително по-голямо количество късоверижни мастни киселини.

### • *Подсирване*

Пастеризираното мляко се охлажда до  $32-34^{\circ}\text{C}$ , тъй като тази температура е оптималната за развитието на мляко - коагулиращите ензими и е съобразена с температурния оптимум на микроорганизмите, използвани като стартерна култура.

На всеки 100 л. мляко се добавя 0.08 - 0.15% стартерна култура, съставена от *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus subsp. lactis* и *Lactobacillus casei*.

От посочените видове следва, че закваската за БСС е съставена от два вида стартерни култури:

- ◆ кисело-млечна (*Bb. bulgaricus* и *Str. Thermophilus*)
- ◆ сиренарска (*Lb. lactis* и *Lb. casei*)

Ролята на тези две части на закваската е следната:

- млечно-киселата осигурява развитието на киселинността по време на обработка на млякото и сиренината до момента на зреене
- сиренарската участва в процесите на зреене на сиренето.

Съотношението между термофилна млечно-кисела закваска и мезофилна сиренарска закваска се изменя в зависимост от периодите на обработка на млякото.

Лятно време при по-високи температури се увеличава дела на мезофилната закваска, което ни предпазва от силно, кисединообразуване, а през зимата се увеличава дела на термофилната микрофлора, за да се осигури необходимия млечно-кисел процес.

- 30 ml 50% разтвор на калциев дихлорид, разтворен във вода в съотношение 1:10.

### • *Коагулация*

Първа коагулация - 10 + 12 мин.

Пълна коагулация - 60 мин.

Коагулумът за БСС трябва да бъде добре уплътнен, с леко оросяване по повърхността. През студения период на годината е добре сирените вани да се покриват отгоре с полиетилен, който предпазва млякото от застиване и неправилна коагулация и удължено време.

### • *Обработка на коагулума*

Извършва се, чрез вертикално и хоризонтално нарязване и оформяне на сирените кубчета с размери 20:20:20 и 30:30:30.

Оформените сирени кубчета се оставят в покой за 10-15 min, за да се отдели по-голямата част от суроватката и да се стабилизируют самите сирени кубчета. При всички случаи след нарязване се изменя киселинността на суроватката и тя се проследява при цялостната обработка на сиренината. В полиетилен, киселинността на суроватката трябва да се е повишила с  $2-3^{\circ}\text{T}$ . Ако тя не се е развила до желаната степен, то се правят по-големи задръжки на кубчетата в суроватката, с което се постига по-голяма стабилност на сиренината в следващите операции.

#### • *Обръщане на сирените кубчета*

Цели синерезиса и стабилизиране на сиренината. Обръщането на сирените кубчета е от 2 до 4 пъти в зависимост от синерезиса и киселинността на суроватката. Ако сирените кубчета са по-нежни и нестабилни, както е в случая с козето мляко, се правят повече от 2 обръщания на по-големи интервали от 10-20min. Ако количеството на закваската е било по-голямо или активността по-висока, в резултат на това млечно-киселия процес се развива много бързо и се налага съкращаване на времето между обръщанията. Краят на процеса се определя, като хващайки в ръка купчетата трябва да имат стабилност.

#### • *Изтегляне на полиетилен и оформяне на сиренината*

Оформянето на сиренината за БСС се извършва на 3 етапа:

♦ ориентируващо оформяне - извършва се чрез леко пристягане на цедката. Изчакване на определен период от време (10-15min), през който се извършва самопресуване на сиренето.

♦ при него се извършва оформяне на сиренен блок, с помощта на филтрираща материя и леко начупване на страничната и горната повърхност на сиренния блок.

Тази операция се извършва 2-3 пъти на интервали от 15-20 min. През втория етап се провежда самопресуване.

♦ третия етап е окончателен. Прави се с помощта на фиксиращи сиренния блок съоръжения. В долната си част те са вълнообразно оформени за свободно изтичане на суроватката. В по-голяма част от формите се прилага оформяне на голям сиренен блок. Но има форми, които формират т.нар. малка квадратна форма". Тя поема сиренината от около 1000л. козе мляко.

Предимствата на малката форма са равномерно пресуване и липсата на крайни парчета.

#### ♦ *Пресуване*

♦ *Провежда се в съчетание с третия етап на оформянето или с окончателното оформяне на блока. Пресуването е двуетапно:*

♦ поставят се 20 kg тежести за 40-50 kg сиренина. Този етап продължава 30min.

♦ 40 kg тежести за 40-50 kg сиренина 40-50 kg сиренина.

Краят на пресуването е при достигане на киселинност на сиренината 25°Т; рН в края на сиренината на пресуването 5.3- 5.7. Водното съдържание да бъде  $62 \pm 1\%$ .

С процеса пресоване се постигат следните цели:

♦ придава се на готовото сирене стабилна форма;

♦ ускорява се отделянето на излишната суроватка и на включения въздух между тях;

♦ улеснява се спояването на сирените зърна.

Продължителността на процеса пресоване е в зависимост от достигането на желаното водно съдържание на сиренето. Пресоването се извършва с помощта на специални преси, които могат да бъдат хоризонтални и вертикални, призматични и винтови.

#### • *Нарязване на изпресувания сиренен блок*

Добре изпресувания сиренен блок се нарязва на парчета с размери 123:123, с помощта на специална лента и нож, които се държи вертикално за правилното оформяне на бучката сирене. При отделянето на бучката е необходимо да се запази формата и стабилност на сиренината. При оставяне самостоятелно на гладка повърхност, бучката не трябва да се деформира.

#### • *Осоляване*

БСС може да се осоли по два начина:

♦ комбинирано осоляване, състоящо се в водно осоляване в саламура и сухо доосоляване при нареждане на сиренето в опаковки.

♦ сухо осоляване при нареждане на сиренето в опаковки.

Сухото осоляване обикновено се комбинира с оформяне и пресуване в малка форма като продължителността на пресуването се удължава, а се намалява силата на пресуване. Този метод на пресуване и оформяне е за предпочитане през зимата, когато киселинността на сиренето се развива бавно.

При сухото осоляване за 1 опаковка от 16kg сирене се поставя 700-720 g. Морска сол или кристална сол, разпределена между редовете, с изключение на долния.





Режима на комбинираното осоляване се състои от водно осоляване в концентрираната саламура:  
Сол - 20 - 22 %  
Киселинност до 25°Т  
Температура на саламурата 14 - 15°С  
Продължителността на престоя на сиренето в саламурата е около 16h, през което време в сиренето трябва да е постъпило 2 - 2.2% NaCl.

Саламурата периодически трябва да се подменя, а ежедневно да се контролират физико-химичните и бактериологични показатели.

Сухото доосоляване на сиренето се провежда при нареждането му в опаковки, като 1 опаковка с вместимост 16kg сирене се добавя 200 - 220g сол.

### ***• Предварителна ферментация и контрол на киселинността, на сиренето***

След нареждането му в опаковките, които се затварят, то се оставя да престои 1 h за повишаване на киселинността до около 200Т. Този етап се нар. „предварителна ферментация на сиренето”. Извършва се в помещения с температура 18 - 20°С и благодарение на този престой се проследява възможността на сиренето по отношение на млечно-киселата ферментация.

На 24-я час киселинността на козето сирене трябва да е достигнало 160°Т, а на 48-я час 180 -200Т.

През този етап се проследява и съдържанието на NaCl в сиренето, която трябва да е в 2.2%. нарастването на киселинността по време на предварителната ферментация дава информация за количеството добавена стартерна култура. Ако за посочения, период от време тя се е развила в необходимата степен, то това означава, че сме добавили точното количество стартерна култура. Ако обаче е по-ниска от това следва, че трябва да се завиши количеството на стартерната култура.

### ***• Доливане на сиренето със саламура и затваряне на опаковките***

През периода на предварителна ферментация в резултат на развитие на киселинността и в резултат на добавената сол в опаковките се формира определено количество саламура. Количеството ѝ не е достатъчно да покрие и най-горния ред на сиренето. За това е необходимо да се приготви специална саламура, която не е еднаква с тази за водното осоляване и която трябва да съдържа 8 - 12% NaCl и да има киселинност 150 - 180 °Т.

След доливане на сиренето със саламурата, опаковките се затварят. Задължително се прави проверка на херметичността на затворената на опаковка. Върху капака се нанасят определени данни като например: номер на фирмата производител; знак за вида на сиренето (краве, козе); дата на производство. Опаковката е желателно да бъде намазана с парафин или вазелин, за да се предпази от ръждясване.

### ***• Зреене на сиренето***

Протича при температура 4-8 °С, влажност на въздуха 70 -75% за 45 дни.

В залите за зреене сиренето е подредено по партиди съответно на специални палети рафтове, като между отделните партиди има необходимо пространство за проверяване на качеството на сиренето на определени периоди от зреенето. Разстоянието между опаковките със сирене позволява и по-бързото охлаждане на сиренето до необходимата температура на зреене.

### ***• Съхранение на БСС***

БСС може да съхранява при температура от -2 -4 °С, като в зависимост от температурата на съхранение срокът е от 2 до 6 месеца.

### ***• Експедиция***

Капацитетът на машините и съоразенията за преработка на сурово мляко е 500 л.

дневно.

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

Съществуващата инфраструктура е достатъчна за обслужването на обекта и не се налага промяна.

#### **5. Програма за дейностите, включително за строителството и експлоатация:**

- съгласуване съгласно раздел II от ЗУТ
- проектиране
- избор на доставчик на оборудване и изпълнител СМР
- доставка и монтаж на оборудване
- приемане и въвеждане в експлоатация на обекта

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

Строителството ще бъде изпълнявано по сглобяем метод и ще се използват традиционни материали: топло и шумоизолационни панели, бетон, дървен материал, стоманени и алуминиеви профили, фаянс, теракота и др. Носещата конструкция на съществуващата производствена сграда – колони, ферми и покрив са изпълнени от метални профили по конструктивен проект. Външните оградни и вътрешните разпределителни стени ще се изпълнят от топлоизолационни панели и тухли. Стените в работното помещение ще се облицоват с „Хънтър дъглас“, а тези на санитарните възли с фаянс. Хладилните камери ще бъдат изградени изцяло от топлоизолационни панели. Подовете ще бъдат облицовани с теракота.

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

Необходимостта от инвестиционното предложение на фирмата е реализацията на сурово мляко от собствена ферма, собствения финансов и технически ресурс.

#### **8. Скица показваща границите на площадката за изграждане на инвестиционното предложение:**

Инвестиционното предложение се реализира в поземлен имот УПИ III – 77003 „За производствени и складови дейности“ масив 77 гр. Елхово, поземлен имот с идентификатор 27382.77.3 по КК на гр. Елхово, местност „Бозалъка“, община Елхово. Имота е собственост на „БИС- Ямбол“, съгласно Нотариален акт. В границите на площадката и в непосредствена близост до нея няма обявени или предложени за обявяване защитени природни територии. Имотът не попада в пояси на санитарно-

охранителна зона. В района няма локализирани паметници на културно-историческо наследство.

#### ***9. Съществуващо земеползване по границите на площадката:***

Площадката и дейността нямат отношение към съседните ползватели на земи. Района е с предназначение за производствени и складови дейности, а териториалния обхват на въздействие ще бъде в рамките на собствения имот.

#### ***10. Чувствителни територии, в това число чувствителни зони, защитени зони, санитарно охранителни зони и др. ;Национална екологична мрежа.***

В границите на площадката и в непосредствена близост до нея няма обявени или предложени за обявяване защитени природни територии. Имотът не попада в гореизброените пояси, санитарно охранителни зони и екологични мрежи.

#### ***11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение:***

В предложението няма предвидени други дейности освен предвидените по горе.

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

На този етап не са необходими други разрешителни.

### ***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:***

Изграждането на работилницата е в границите на поземления имот и не е нужна промяна на предназначението ѝ,

#### ***2. Мочурища, крайречни области, речни устия:***

Обекта не попада в гореизброените зони и области.

#### ***3. Крайбрежни зони и морска околна среда:***

Имота на обекта не засяга крайбрежни зони и морска околна среда.

#### ***4. Планински и горски райони:***

В близост до имота няма планински и горски райони.

### **5. Защитени със закон територии:**

В близост до имота няма защитени със закон територии.

### **6. Засегнати елементи от националната екологична мрежа:**

Имота е извън защитени територии от националната екологична мрежа.

### **7. Ландшафт и обекти с историческа, културна и археологическа стойност:**

Обекта не оказва влияние на ландшафта и се намира извън обекти с историческа, културна и археологическа стойност.

### **8. Територии, зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита:**

Имота е извън територии, 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, В СЛЕДСТВИЕ НА РЕАЛИЗАЦИЯТА 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 защитени територии.**

Инвестиционното предложение ще се изгражда изцяло на територия предназначена за производствени и складови дейности. При строителството и експлоатацията на работилницата не се очаква негативно въздействие върху хората, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитени територии.

### **2. Въздействие върху елементи от националната екологична мрежа, включително в близост до инвестиционното предложение:**

Не се очаква въздействие върху елементи от националната екологична мрежа, включително в близост до инвестиционното предложение.

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

Не се очакват последици от природни бедствия за инвестиционното предложение, защото се изгражда в съществуващо помещение. Поради малкия обем, и нискорисковата технология не се очакват големи аварии.

### **4. Вид и естество на въздействието:**

Въздействието от обекта ще се прояви само в ограничената територия на обекта и като същото е пряко краткотрайно и временно.

### **5. Степен пространствен обхват на въздействието**

Не се очаква въздействие извън имота.

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

При експлоатацията не се внасят нови въздействия върху природните обекти в района.

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

Продължителността на въздействието зависи от времето на експлоатация. А обратимостта е в зависимост от времето за реагиране при аварии и бедствия (пожари, наводнения и земетресения).

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

Поради липса на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения не се очакват негативни въздействия върху компонентите на околната среда.

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

- Стриктно спазване инструкциите за работа и технологичното оборудване, нормите за безопасност на труда и опазване на околната среда
- Спазване договора и графика с ВиК за изпомпване на отпадните води
- Използване на възобновяеми енергоизточници и природен газ

**10. Трансграничен характер на въздействието.**

По време на експлоатацията не се очаква трансгранично въздействие.

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

**Мерки по отношение на технологичния процес:**

- Автоматизирано управление на процеса
- Строга отчетност за използваните суровини, рандемани и отпадъци
- Организации по събиране, съхранение и реализация на суроватката
- Поддръжка в изправност на машини, съоръжения и тръбопроводи

**Мерки по отношение на околната среда:**

- Поддържане изискуемата хигиена на машините, съоръженията и работни помещения.
- Контрол на отпадните води и неутрализацията им.

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

Дата: 16.03.2020г.

Възложител:.....