

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

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

ПЕТКО МАТЕЕВ

ЕГН: ; Местожителство – гр. Търговище; гражданство - Българско
гр. Търговище, общ. Търговище, обл. Търговище, ул. „Стефан Куцаров” № 14

качеството си на представител на ЕТ "МАТЕЕВ-ПЕТКО МАТЕЕВ"

със седалище и адрес на управление: гр. Търговище, ул. „Стефан Куцаров” № 14,
ЕИК: 125506309

2. Пълен пощенски адрес: **7700, гр. Търговище, ул. „Стефан Куцаров” № 14**
3. Телефон, факс и e-mail: **0888 / 62 72 25**
4. Лице за контакти: **Таня Николова.....тел: 0897/ 85 27 96**

II. Характеристики на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението.

Настоящото инвестиционно предложение цели монтаж и оборудване на модулен обект за производство на сирене, кашкавал и кисело мляко. Земеделското ни стопанство се отглежда млечни животни, продукцията от които ще се използва като суровина за преработвателното предприятие. 100 % от необходимата за предприятието суровина е собствено производство. Оборудването на цеха е съобразено с европейските стандарти за хигиена, качество, съхранение и предлагане на продукцията.

Опаковките на крайните продукти ще са опаковки от 0,4 – 0,5 кг. за кисело мляко, краве сирене в пластмасови кутии по 0,8кг. и вакуумплик от 1 кг. и кашкавал вакуумплик по 1 кг.

Настоящото инвестиционно предложение ще се реализира в южната част на имот с идентификатор № 73626.504.272, по кадастралната карта на гр. Търговище, община Търговище, област Търговище.

Ще бъде поставено /монтирано/ модулно помещение с площ 82.15 кв. м, което ще се оборудва с необходимите съоръжения и принадлежности за извършването на дейности по производство на сирене, кашкавал и кисело мляко. Инвестиционното намерение е ново.

Дейности:

- Първична обработка на млякото - приемане и окачествяване на млякото, разтоварване на млякото, топлинна обработка на млякото.
- Производство на кисело мляко – термична обработка на млякото, дозиране на млякото, заквасване на млякото, съхранение на сиренето, експедиция
- Производство на бяло саламурено сирене – обработка на сиренината, пресоване на сиренината, нарязване и осоляване, зреене и вдигане на киселинност на сиренето, съхранение на сиренето, разфасоване и опаковане, съхранение преди експедиция на сиренето.

- Производство на кашкавал – подсирване на млякото, пресоване на сиренината, нарязване на сиренината, изпарване, омесване и формоване, предварително сушене на кашкавала, зреене на кашкавала, съхранение на кашкавала, експедиция.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Инвестиционното намерение е свързано с бизнес – инициатива на възложителя и увеличение на brutния национален продукт чрез материално производство.

Настоящото инвестиционно предложение не е свързано със съществуваща дейност.

Производството на мляко (краве, биволско, овче и козе) има стратегическо значение за България. Млякото е жизнено важен продукт, но освен ползата за обществото, този сектор допринася както за осигуряването на постоянни работни места в селските райони, така и за опазването на околната среда. България е единствената страна, членка на ЕС, която изпълнява едва 65% от квотата си, т.е. произвежда по-малко от равнището за вътрешна консумация.

От 1997 г. до 2007 г., има тенденция на нарастване на производството на млечни продукти на територията на ЕС, макар и с относително малък спад през 2002 г. и 2004 г. Средният процент на увеличение на производството през разглеждания период е 1,0% годишно. Преработващата промишленост в млечния сектор през годините преминава през различни метаморфози, започвайки от висока концентрация в годините на социализма, когато съществуват 53 млекопреработвателни предприятия, през значително роене на производствените мощности към средата на 90-те години (826 предприятия, 1995) и ново затваряне на много от тях през последните години (233 в 2007 г.).

В последните години определено се чувства влиянието на регулативните механизми на ЕС, на по-високите критерии за качество и разнообразие на продукцията, както и на сериозните изисквания и условия при добива на суровината. Ето защо сега проблемът с квалификацията на човешкия ресурс придобива още по-важно значение. В резултат от прилагането на европейските правила за функциониране на млечните предприятия се стигна до затваряне на 77% от малките мандри и на 45% от онези, считани с индустриален капацитет.

ЕТ "МАТЕЕВ-ПЕТКО МАТЕЕВ" се занимава с отглеждане на животни месно и млечно направление – крави, биволици, овце, кози, пчели и свине. Отглежда земеделска земя – основно зърнени и фуражни култури – за осигуряване изхранването на животните и трайни насаждения – лозя. Кризата в животновъдния сектор през последните няколко години води до занижени финансови показатели в стопанството на кандидата. Целта на настоящия проект е да преработва част от животинската продукция, която произвежда, за да увеличи добавената стойност и съответно да подобри финансовите показатели на стопанството. Закупуването на новите активи ще допринесе за цялостно подобряване условията на производството, повишаване качеството, безопасността и хигиената на храните, подобряване условията на труд.

Модерното технологично оборудване ще позволи осигуряване на много добро качество на преработената продукция и запазване хранителните характеристики и полезни свойства на млечните продукти.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности.

За района на производствената площадка няма утвърдени с устройствен или друг план дейности, които да противоречат по някакъв начин на инвестиционното ни предложение.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи.

4.1 *По местоположение* – алтернативи не са разглеждани. Предложението ще се реализира в имот с идентификатор № 73626.504.272, намиращ се в гр. Търговище, ул. „29-ти Януари” № 8

4.2 *В техническо и технологично отношение* – алтернативи също не са разглеждани. Ще бъдат спазени изискванията за опазване на околната среда.

4.3 *В екологично отношение* - алтернативи не са разглеждани:

4.4 Нулева алтернатива – не е разглеждана в началото на инвестиционния процес след като се предвижда спазването на нормативната уредба на Българското законодателство.

5. Местоположение на имотите.

Местоположението на имота е гр. Търговище, община Търговище, област Търговище, ул. „29-ти Януари” № 8. Имота е с идентификатор № 73626.504.272.

Имотът е собственост на „ЛВК – ВИНПРОМ” АД, за който ЕТ "МАТЕЕВ-ПЕТКО МАТЕЕВ" има учредено право на строеж.

Съгласно издадената от Службата по геодезия, картография и кадастър град Търговище Скица, настоящото трайно предназначение на територията е „урбанизирана” с начин на трайно ползване „за друг вид производствен, складов обект”.

Общата площ на имот с идентификатор № 73626.504.272 е 96 782 кв. м.

Граничи с имоти 73626.504.279, 73626.504.281, 73626.504.353, 73626.504.291, 73626.504.510, 73626.504.502, 73626.504.507, 73626.504.503, 73626.504.508, 73626.504.271, 73626.504.269, 73626.504.340, 73626.504.345

Производствената площадка е вече изградена. Няма да бъде изградена каквато и да е нова пътна или друга инфраструктура. Не е необходимо ново питейно водоснабдяване, канализация и електрификация.

6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет.

Настоящото инвестиционно предложение цели монтаж и оборудване на модулен обект за производство на сирене, кашкавал и кисело мляко. Капацитетът на цеха за преработка на мляко ще бъде 1000 литра дневно.

Настоящият проект предвижда изпълнение и оборудване на обект за преработка на мляко включващо основно технологично оборудване, хладилна техника и модулна конструкция.

В мандрата ще се преработват дневно до 1000 литра мляко. Млякото ще е краве, биволско, овче и козе и ще добито от животни собственост на инвеститора. Не се предвижда изкупуване на външни млека.

В рамките на един работен ден ще се преработва доставеното мляко по видове. В един ден ще се преработва един или най-много два вида мляко. За целта във фермата е предвидена хладилна техника за съхранението на млеката по видове и охладени.

Предприятието ще е разположено в ново, модулно изградено хале. Обектът ще е заграден по подходящ начин, непозволяващ достъп на външни хора и животни.

За транспортните средства е предвиден път с твърда настилка и бариера.

За персонала е предвиден пропуск.

Предприятието ще е разположено на терен, предварително одобрен, в който е наличен обществен / контролиртан / водоизточник, осигуряващ необходимото количество течаща вода, отговаряща на изискванията на Наредба No 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели (ДВ,бр.ЗО от 2001 г).

Мандрата ще се изгради в хале от два модула, конструктивно и технологично свързани, с общи габаритни размери 6,80 x 12.08 метра. Общата площ на предприятието е 82.15 кв.м.

Към мандрата ще има допълнително покрити 18 кв.м.площи за миялно помещение за външен амбалаж, както и помещение за отделяне на групови опаковки, помещение за съхранение на кашкавалената суроватка и приемно за мляко. Височината на модулите е 2,70 / 2,90 м. Те са изградени от метална конструкция със заварени квадратни и правоъгълни дебелистенни тръби. Ще има подсилена метална решетка на пода от тръби с правоъгълен профил 40 x 60 мм. Над решетката ще е положен хидрофобен шперплат 21 мм и саморазливен под.

Ще бъдат предвидени нужните сифони и наклони към тях. В работното помещение е предвиден ивичен канал. След поставяне на модула е нужно обратните води да се заусят в предварително положен на площадката канал, около контейнера. Ако е нужно според спецификата на канализацията на терена, битово фекалните води от санитарния възел и тези от работното помещение могат да се разделят. На отпадните води от производството ще се предвиди мазниноуловител. Да се има предвид, че отпадането на мазнини в канала е незначително - под 50 гр. дневно.

Стените и таваните на модула ще са изградени от термopanели - за вътрешните стени 40 мм. а за

външните и хладилните складове 60 мм дебелина. Панелите са с прахово боядисани метални повърхности, отговарящи на условията за хранително предприятие. Таванът ще е изграден от два пласта термопанел с метална конструкция помежду им и въздушна междина, в която са поместени всички комуникации - ел. вода, хладилни тръби, като в помещенията са предвидени само вертикални спусъци в бяла PVC тръба.

Дограмата ще бъде алуминиева в бял цвят. Предвидени са комарници на всички отваряеми части на прозорците. Предвидени са защитни устройства на входовете и изходите на предприятието. Ъглите ще са покрити с профили, а в работното помещение - с антибактериални холкери. Всички фуги ще са попълнени с полиуретан и антибактериален бял силикон.

Основното количество топлина ще се осигурява от два газови котела / пропан - бутан / с обща топлинна мощност 60 Kw.

Общата инсталирана ел. мощност на модула е до 20 Kw / трифазно и монофазно /.

Потребляемата моментно зависи от сезона, но е не повече от 30 - 35 %.

Разходът на вода може да се раздели на два потока. Единият е около 0,3 - 0,4 м³ дневно за измиване на помещения, амбалаж и оборудване, който евентуално може да е замърсен с мазнини. Другият 0,4 - 0,6 м³ дневно служи за индиректно охлаждане на млякото, като водата не се замърсява и може да се използва за напояване на площи или животни.

В мандрата има предвидени четири хладилни помещения със съответните агрегати и автоматика. Агрегатите са прикачени към модула.

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

Поради спецификата на разпределението и липсата на общи коридорни части към всички помещения, не е приложима общо обемна вентилационна система. Предвидени са осеви странични вентилатори в основното работно помещение. Помещението ще се климатизира с климатична система, монтирана така, че да не насочва въздушната струя директно към открит продукт или суровина. Климатичната система няма да работи при производство на кисело мляко. Осигурена е и естествена вентилация.

Санитарният възел и помещението за експедиция ще се отопляват при необходимост с електрически прибори. В тези помещения е осигурена и интензивна естествена вентилация. Същата се използва само когато няма производствен процес или открит продукт.

Отоплението на лабораторията също е предвидено с ел. прибор.

Осигурено е естествено и изкуствено осветление.

Млякото, постъпващо за преработка, отговаря на изискванията към качеството на сурово краве мляко

Преди постъпването му в обекта от мляко се взема проба. Пробата се изпитва с бърз тест за наличие на инхибитори. Млякото не се приема, преди да е получен отрицателен резултат от теста.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на Комисията.

Резултатите се отразяват и съхраняват в дневника за входящ контрол на предприятието.

Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожава.

Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г.

За целта инвеститора ще сключи договор с екарисаж. В НАССР плана ще има разписана програма за тази дейност. За унищожените количества се съставят нужните протоколи. За микробиологични показатели на суровина и готова продукция, операторът ще сключи договор с външна оторизирана лаборатория.

Топлинната обработка на млякото се извършва с топлоносител гореща вода, която се подава във водната риза на пастьоризатора, окомплектован със спирателна арматура и автоматика. Млякото се загрява до температура 68 - 94 °С, според произвеждания продукт и вида мляко, задържа се и се охлажда до желана технологична температура. Охлаждането се осигурява с проточна студена вода в обособена част от между съдовото пространство на пастьоризатора.

Производство на бяло саламурено сирене

Млякото се загрява до температура на пастьоризация 70 - 74 °С, за кравето и 68 - 70°С за козето, задържа се при тази температура 20 - 25 мин. и се охлажда индиректно, посредством вода до температура 34 °С. За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото сиренарска закваска, разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10. сирищна мая, разредена с чиста преварена и охладена вода. След прибавянето на маята млякото се успокоява с помощта на сиренарска лъжица. Получената сиренина се нарязва посредством

сиренарски многорезцов нож. След 5 мин, отново с лъжицата, сиренината се обръща и отново престоява 5-10 мин. Самопресоването продължава около 15 мин., след което се развързва цедилото с леко начупване. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/м² за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест 40 кг. Сиренето се нарязва на парчета, когато водното му съдържание е 60 - 62 %, а киселинността 50 - 70 0 Т. Предварителното осоляване става в саламура (22 % сол). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа. Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии с вместимост 8.0 кг. нетно тегло. След достигане на нужната киселинност сиренето в кутиите се залива със саламура следва процедура на зреене. Складът за зреене е оборудван със стелажи. Затворените кутии с узряло сирене се преместват в камерата за готова продукция охлаждат се и се съхраняват при температура 2 - 4 °С. Складът е разчетен да осигури съхранение на произведената в рамките на 10-12 дни продукция преди експедирането и. При нужда от съхранение на по-големи количества готова продукция, ще се използва външен, одобрен за целта хладилен склад. Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта - вакуум пликкове до 1 кг или пластмасови кутии по 8.0 кг.

Производство на кашкавал

За производство на кашкавал се използват млека с по-висока киселинност или се предприемат технологични мерки / биологично зреене / за нейното повишаване. Млякото се загрява до температура на пастьоризация 65 - 66 °С, изчаква се времето на задръжка и се охлажда в него посредством проточна студена вода до температура 34 °С. Подсирването се извършва както при производството на сирене. Към охладеното до температура на подсирване мляко се добавя закваска от бактериални култури за кашкавал или такива за българско кисело мляко. Количеството на закваската се определя от началната киселинност на млякото и годишния сезон. Към заквасеното мляко се добавя 15-20 см³, 50 % разтвор на СаС₂ за всеки 100 литра мляко. Определеното количество сирищен ензим се разрежда с вода 1:10 и се прибавя на тънки струйки при непрекъснато бъркане, след което млякото се успокоява. Полученият средно плътен коагулум се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора, като се използва реверсивното и движение и ниска скорост.

Самопресоването се извършва в сиренарската вана - количка и продължава няколко минути, след което се развързват цедилата с леко начупване. За пресоване се използват тежести с постепенно увеличаване на теглото до 6 кг за 1 кг. сиренина маса. Процесът продължава 15-20 мин. като в края му рН на сиренината трябва да отговаря на заложената в ТД за съответния продукт. При пресоване в едно цедило за цялата сиренарска маса, то се подгъва и закрепва с плоскости от полиамид. Оформя се ръчно във вид на пита с дебелина 7- 8 см. Сиренината се нарязва на ивици широки 10 см, които се отделят една от друга и се оставя за чедеризация от 60 до 120 мин. Нарязаните ленти се потапят на порции от 2 -3 кг в загретия до 72 -75 °С солов разтвор. Паренето продължава до достигане на температура в центъра на парената маса 63 - 65 °С. За формоване на кашкавала се използват правоъгълни пластмасови форми с размери 107 x 155 x 63 мм и вместимост 1 кг. Кашкавалениите пити след предварителното изсушаване и осоляване се опаковат поединично във вакуум пликкове. Вакуумираните пити се пренасят на стелажите в хладилния склад за зреене. Процесът на узряване се следи посредством лабораторен анализ на всяка партида, по време и в края на периода на зреене. Питите с узрял кашкавал се пренасят в камерата за готова продукция при температура 2 - 4 °С. Подготвянето на продукт за експедиция е в количество за конкретната заявка за деня.

Производство на кисело мляко

Киселото мляко се произвежда в определените дни от седмичната програма, във време преди или след производството на кашкавал или пастьоризацията на мляко за сирене. Млякото се загрява в пастьоризатора до температура 94 °С, задръжва се на тази температура 20 мин и се охлажда до температура 45 °С. Добавя се предварително приготвената директна закваска при равномерно разбъркване. За своевременното разфасоване на млякото се използва установка за разливане и опаковане с производителност според обема на единичните опаковки. Допуска се млякото да се пастьоризира на два цикъла по 250 литра с оглед навременното му опаковане и прибиране в термостатната камера в рамките на 30 мин. Напълнените и затворени опаковки се нареждат в каси.

Охлаждането на млякото се извършва в помещение оборудвано с нужната хладилна техника.

Охлаждането започва при достигната киселинност 75 - 80 °Т / 4,5 -4,7 рН /. Продължителността на охлаждането е 3 - 4 часа. След първите 1-2 часа температурата трябва да е 20 °С и киселинност 100 °Т. Охлаждането продължава до температура 2-6°С и киселинност 120 °Т. Хладилният агрегат на помещението е оразмерен да поеме топлинното натоварване от топлото мляко за кратко време. Киселото мляко се експедира в каси, като групово опаковка. Трайна маркировка за партида и търговски реквизити се поставят още при разфасоването му на опаковъчната машина.

Оборудването на обект за преработка на мляко включва:

Основно технологично оборудване:

- Прием на мляко.
- Пастъоризационно.
- Пастъоризатор - сиренеизготвител.
- Табло за процесорно управление.
- Сиренарски вани.
- Газова отоплителна система за гореща вода, тръби и арматура.
- Маса, шкафове и мивки.

Хладилна техника:

- Хладилни агрегати, хладилна техника и управление,
- Хладилни шкафове и стелажни системи.

Нужните за технологичния процес хладилни мощности.

Модулна конструкция:

- Конструкция от 2 модула, по проект, санитарен възел и всички технологични помещения. Експедиционна част.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес / смяна на произвеждания асортимент или партида сурово мляко / ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовите на производственото помещение и санитарния възел. Използваната вода в технологичните процеси е питейна и отговаря на всички изисквания както е посочено в Директивата на Съвета 80/778/ЕЕС.

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

Не се налага и не се предвижда промяна на съществуващата пътна инфраструктура, тъй като в момента е осигурен излаз към уличната мрежа на града и от там към Републиканската пътна мрежа.

8. Програма за дейностите, включително за строи- телство, експлоатация и фазите на закриване, въз- становяване и последващо използване.

Предвиждаме монтажа и оборудването на модулният обект да се извърши на един етап. Първо се монтира конструкцията, след което се преминава към монтиране на оборудването.

9. Предлагани методи за строителство.

9.1 Строителни работи

- В южната част на имот с идентификатор № 73626.504.272 ще бъде поставено /монтирано/ модулно помещение с площ 82.15 кв. м., изградено от метална конструкция.

9.2 Монтажни работи

- Монтирането ще се извършва от фирма „БЛИЦ ЕООД” гр. Пловдив. Фирмата осигурява проектиране, изпълнение, оборудване и пускане в експлоатация на обекта за преработка на мляко. Вида и методите на монтаж бяха представени подробно в т.б.

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

При изпълнението на инвестиционното предложение, както и при същинската дейност – експлоатация на модулно хале за преработка на краве мляко, ще се извършва ползване на вода от общественото водоснабдяване на местната ВиК мрежа. Площадката е захранена с питейна вода от разпределителната водопроводна мрежа на град Търговище. Липсва необходимост от изграждане на нови довеждащи тръбопроводи.

Липсва необходимост от използване на други природни ресурси.

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират - видове, количества и начин на третиране.

При изграждането на обекта ще се генерират незначителни количества строителни отпадъци, представени по Наредба № 2/23.07.2014 г. за класификация на отпадъците, издадена от Министъра на околната среда и водите и Министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 66 от 08.08.2014 г.

- ❖ 17 02 03 - пластмаса;
- ❖ 17 04 - метали - символични количества
 - ❖ 17 08 02 - строителни материали на основата на гипс;
 - ❖ код 17.09.04. "Смесени отпадъци от строителството".

Неоползотворените евентуално количества ще се извозят до указано от Кмета на общината депо.

Очакваме минимални количества производствени отпадъци от групата с код 2 по Приложение №1 - Отпадъци от селско стопанство, производство на кавакултури, горско, ловно и рибно стопанство, производство и преработване на хранителни продукти.

Код 02 05 - отпадъци от млекопреработвателната промишленост:

- ❖ 02 05 01 - материали, негодни за консумация или преработване;
- ❖ 02 05 02 - утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им;
- ❖ 02 05 99 - отпадъци, неупоменати другаде.

Ще се формират също минимални количества отпадъци от опаковки и други, свързани с производство:

- ❖ 15 01 01 - хартиени и картонени опаковки;
- ❖ 15 01 02 - пластмасови опаковки;
- ❖ 15 01 06 - смесени опаковки;
- ❖ 15 01 07 - стъклени опаковки;

Ще се формират също минимални количества отпадъци, свързани с бита на работещите - код 20.

- ❖ Код 20 01 - разделно събирани фракци:
 - ❖ 20 01 01- хартия и картон;
 - ❖ 20 01 02 - стъкло;
 - ❖ 20 01 08 - биоразградими отпадъци от кухни...;
 - ❖ 20 01 10 - облекла;
 - ❖ 20 01 34 - батерии;
 - ❖ 20 03 01 - смесени битови отпадъци.

Отработените масла ще се съхраняват в специални съдове (бидони), които ще се предават на специализирани фирми за преработка и оползотворяване. Количествата им са незначителни. Смяната на маслата и всякакви други обслужвания на автомобилния парк ще се извършват в сервизни бази в град Търговище.

Отпадъците от транспортни опаковки се събират разделно съгласно чл. 19 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки - ПМС № 271, ДВ бр. 85/ 06.11.1012 г и се предават на специализирани фирми за по нататъшно оползотворяване и рециклиране.

Битовите отпадъци от обслужващия персонал - до 10 души ще са в обем под 0,5 м³ за месец. Те ще се събират ежедневно в найлонови торби и изхвърлят в системата за сметосъбиране на град

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда.

Не се предвиждат процеси, водещи до емисии в атмосферния въздух. Не се очаква отделяне на газове и прах. Силно ограничено локално механично замърсяване на въздуха се явява в следствие на товарните и разтоварни операции по внасянето на суровини и материали и изнасянето на готовата продукция и движение на транспортната техника в района. При експлоатацията на цеха няма да се отделят химически вещества, които да влошават качествата на приземния атмосферен слой.

Шумовото натоварване в района ще се формира от движещите се автомобили, обслужващи дейността и производствен шум при работа. Източник на шум и вибрации в работната (околната) среда ще са само двигателите на превозните средства и технологичното оборудване.

Не се предвиждат дейности, засягащи повърхностни и подземните води.

Съществуващата канализация е изпълнена като разделна. Отпадъчните битови води се отвеждат към градска канализация.

Технологичното оборудване, което ще бъде използвано в обекта, отговаря на хигиенните изисквания за този вид производство:

- то е с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичането на производствения процес по начин, който не води до замърсявания;
- притежава конструкция, която позволява ефективното му почистване;
- поддържа се чисто и в техническа изправност;
- притежава повърхности без пукнатини и дефекти;
- инсталирано е по начин, който осигурява достъп за ефективно почистване на пространствата около, над и под него.
- изработено е от материали, които са разрешени за контакт с храни и устойчиви на корозия и промени при контакт с храни, миелци и дезинфекционни средства.
- ще се съблюдават стриктно хигиенните изисквания към експлоатацията и поддържането на обекта:
 - на места, достъпни за ползване от персонала, се поставят отделни писмени инструкции за измиване на ръцете и за извършване на почистването, измиването и дезинфектирането, на помещенията, технологичното оборудване и инвентара;
 - помещенията се поддържат чисти по всяко време;
 - в обекта се извършва постоянен контрол за наличие на вредители. При появата им се предприемат незабавни мерки за тяхното унищожаване, като то се извършва само от специализираните за това служби при вземане на всички необходими мерки за недопускане замърсяването на храните, а необходимите химични вещества може да се съхраняват в обектите, само при условие, че са опаковани и етикетирани и се складираат в заключено помещение или шкаф.
 - в складовите и производствените помещения не се разрешава допускането на външни лица, които нямат отношение към дейността на обектите.
 - в обекта не се разрешава присъствието и отглеждането на животни.
 - инвентарът и средствата, използвани за почистване, измиване и дезинфекция, се съхраняват в определен шкаф с отделения и заключване.

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

За изпълнение на инвестиционното предложение не е необходимо изграждането на нова инфраструктура. Площадката за поставяне на модулното помещение е запазена от ВиК мрежата на гр. Търговище. Има съществуващо ел. захранване.

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

- Издаване на разрешение за поставяне на преместваеми обекти от Общ. Търговище.

15. (нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Замърсяване и дискомфорт на околната среда.

Не се използват източници на въздействие върху компонентите на околната среда, които да предизвикат дискомфорт на околната и селищната среда на гр. Търговище.

16. (нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Риск от инциденти.

При експлоатацията на обекта считаме, че опасността от инциденти е минимална.

На площадката няма да се съхраняват горива и масла.

Зареждането на превозните средства с гориво ще става на бензиностанция, а маслата ще се смеят в автосервиз. Използваните опасни вещества могат да окажат евентуално негативно въздействие върху околната среда само при аварийни ситуации - например течове от гориво или масла от машините и автомобилите. При такива случаи разлятите опасни вещества могат да постъпят в почвите, повърхностни или подземни води. Въздействието е предотвратимо и първоначалното състояние на засегнатите компоненти може да се възстанови. Прогнозата е, че при спазване на инструкциите за безопасна работа с тези вещества, те няма да представляват опасност нито за хората, нито за околната среда. Персоналът ще бъде обучен и стриктно ще спазва изискванията за безопасност при работа с опасни вещества.

Мерките и средствата за предотвратяване, ограничаване и отстраняване на евентуалните аварийни изпускания на замърсяващи вещества и възникване на аварийни ситуации ще бъдат подробно разгледани в работните проекти. Те са свързани с правилата, осигуряващи безопасна и безаварийна работа при разработването на находища с отрит характер, съгласно Правилника за безопасност на труда /1996 г./, Кодекса на труда и други действащи инструкции. Мерките за предотвратяване на аварии ще са предвидени в проектите, като част от тях ще бъдат свързани с:

- Изключване на възможността за образуване на взривоопасна среда;
- Ще бъдат взети всички необходими мерки за недопускане на пожар в околните терени, като обектът е снабден с необходимите изправни противопожарни уреди и съоразения.

- Всички работници и ръководни кадри ще бъдат запознати с общите правила и изискванията по безопасност на труда и опазване на околната среда, както и със специфичните изисквания за всяко работно място. Ръководният персонал ще следи за предотвратяването и недопускането на аварии, както и тяхното ликвидиране за всяко работно място, принципите на действие и ползването на личните предпазни средства, използването на първичните средства за противопожарна защита и правилата за даване на долекарска помощ.

- Ще бъде изготвен аварийен план, съдържащ планирани действия, мерки и средства за предотвратяване, ограничаване и отстраняване на аварийни ситуации, съгласуван с Регионално звено „Пожарна и аварийна безопасност“ .

III. Местоположение на инвестиционното предложение

1. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа.

Инвестиционното предложение ще се осъществи в гр. Търговище, община Търговище, област Търговище, ул. „29-ти Януари” № 8. Няма да бъде изградена каквато и да е нова пътна или друга инфраструктура. Не е необходимо ново питейно водоснабдяване, канализация и електрификация.

Имота е с идентификатор № 73626.504.272 и попада в обхвата на т 7б) „Предприятия в хранително-вкусовата промишленост (невключени в приложение №1: производство на млечни продукти)” от Приложение 2 към чл. 93, ал. 1, т. 1 и т. 2 от ЗООС и на основание чл. 93, ал. 1 т. 1 от него подлежи на преценяване необходимостта от извършване на ОВОС по реда на Наредбата за ОВОС.

2. Съществуващите ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи.

Посочения имот е собственост на „ЛВК – ВИНПРОМ” АД, за който ЕТ "МАТЕЕВ-ПЕТКО МАТЕЕВ" има учредено право на строеж.

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове.

Зонирането в района е регламентирано с Плана на град Търговище и Кадастралната карта на общината. Няма утвърдени с устройствен или друг план производствени дейности, които да противоречат по някакъв начин на дейността.

4. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони и др.; Национална екологична мрежа.

Инвестиционното предложение не попада в защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и защитени зони от Националната екологична мрежа, съгласно Закона за биологичното разнообразие.

- 4а. (нова - ДВ, бр. 3 от 2006 г.) Качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

Самият характер на инвестиционното предложение показва, че процесът не дава отражение върху компонентите на околната среда и ландшафта.

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение.

Не се предлагат алтернативни варианти за реализиране по отношение на местоположение.

IV. Характеристики на потенциалното въздействие (кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични

и групови паметници на културата, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници - шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми.

Не се очаква въздействие върху хората и тяхното здраве, материалните активи, атмосферния въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, защитените територии, единични и групови паметници на културата и т.н.

Очакваното въздействие от отпадъците е практически нулево.

Очакваното въздействие върху биоразнообразието защитените зони и територии е нулево.

Предложението няма отношение към геоложка основа, ландшафт, единични и групови паметници на културата.

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

Имота **не попада в границите на защитени територии** по смисъла на закона за защитените територии.

Имота **не попада** защитени зони от Националната екологична мрежа, съгласно Закона за биологичното разнообразие.

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

Няма вероятност от въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа.

4. Обхват на въздействието-географски район; за- сегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой жители и др.).

Проектът ще се реализира в урбанизиран имот и няма да засегне по никакъв начин населението на град Търговище и другите най-близки селища.

Въздействието се очаква да бъде локално, ограничено в обсега на цеха, складовете и площадката.

5. Вероятност на поява на въздействието.

Не се очаква поява на въздействие.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието.

Степен на въздействие – нулево.

7. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда.

Предложението не се нуждае от включване на специални мерки-достатъчно е да се спазват изискванията.

Проектирането и изграждането на цеха ще отговаря изцяло на заложените в българското законодателство изисквания и ще бъде съобразен освен с пакета природозащитни закони и със:

- ❖ Закон за храните;
- ❖ Закон за малките и средните предприятия;
- ❖ Закон за генетично модифицирани организми;
- ❖ Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните;
- ❖ Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- ❖ Наредба № 8 от 16 април 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

- ❖ Наредба № 23 от 17 май 2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етиктирането на храните;
- ❖ Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните;

8. Трансграничен характер на въздействията.

Въздействието ще има локален характер и ще се ограничи само в рамките на работната площадка. Не може по никакъв начин да се очаква трансгранично въздействие.

Дата:.....

Подпис: