



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите - Варна

РЕШЕНИЕ № ВА -114...../ЛР/2022 год.

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда

На основание чл. 93, ал. 1, т. 1, ал. 3 и ал. 6 от Закона за опазване на околната среда (ЗООС), чл. 7, ал. 1 и чл. 8, ал. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредбата за ОВОС), чл. 31, ал. 4 и ал. 6 от Закона за биологичното разнообразие (ЗБР), чл. 40, ал. 4, във връзка с чл. 2, ал. 1, т. 1 и чл. 4 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС), и въз основа на представена от възложителя писмена документация и информация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС и по чл. 10, ал. 1 и 2 от Наредбата за ОС, и получено становище от Регионална здравна инспекция (РЗИ) – Варна,

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействие върху околната среда за инвестиционно предложение свързано с „Изграждане на мандра за преработка на овче мляко“ в поземлен имот № 003052, землище село Попович, общ. Бяла, обл. Варна, реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

Възложител: ХАРИЗАНОВ, с адрес: гр. Обзор, общ. Несебър, обл. Бургас.

Кратко описание на инвестиционното предложение:

С настоящото се предвижда:

А/ Реализация на ИП свързано с „Изграждане на мандра за преработка на овче мляко до 250 литра на ден от собствена ферма“ в ПИ 003052, с площ 5.963 дка, производствен терен, местност „Читак/чаирв/копчал“, землище село Попович, общ. Бяла, обл. Варна.

В мандрата ще се произвеждат два вида млечни продукции/асортименти:

- Сирене във вакуум опаковки от 0.900 кг или пластмасови кутии по 4 или 8 кг от 250 л мляко/ден и с краен готов продукт – 50 кг сирене/ден;

- Кисело мляко – опаковка по 400 мл с твърда капачка от 250 л мляко/ден и с готов продукт – 625 бр. кофички на ден.

Б/ Ел. хранването на обекта да се извърши от съществуващата за района електропреносна мрежа, в съответствие със схема на ел. хранване и след съгласуване с експлоатационното дружество.



9000, гр. Варна, ул. „Ян Палах“ № 4

Тел: (+35952)678-881, Факс: (+35952) 634593, E-mail:riosv-vn@riosv-varna.bg, www.riosv-varna.bg

В/ Захранването на обекта с вода да се извърши от съществуващ за района водопровод, чрез изграждане на водопроводно отклонение.

Г/ От дейността на настоящото ИП ще се формират два потока отпадъчни води: производствени от измиване на помещения и технологични съоръжения и битово-фекални от персонала.

За пречистване на производствените отпадъчни води е предвидено пречиствателно съоръжение – мазниноуловител. Двата потока отпадъчни води ще се заустват в канализационната система на с. Попович. За ПСОВ-Попович има издадено разрешително по реда на *Закона за водите*.

Не се предвижда изграждане на нова и/или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Достъпът до ПИ 003052, в землище с. Попович, общ. Бяла, ще се извърши от новопроектирана пътна мрежа.

Територията, предмет на ИП не попада в границите на защитени територии по смисъла на *Закона за защитените територии*, но *попада* в границите на защитена зона от мрежата НАТУРА 2000 - ЗЗ за опазване на дивите птици "Камчийска планина" с код BG0002044, определена съгласно изискванията на чл. 6, ал. 1, т. 3 и 4 от ЗБР, обявена със Заповед № РД-132/10.02.2012г. с изм. и доп. със Заповед № РД-77/28.01.2013г. и двете заповеди на *министъра на околната среда и водите*.

Предвид това е извършена проверка за допустимост по реда на чл. 12, ал. 1 и ал. 2, във връзка с ал. 3 от *Наредбата за ОС*, при която се констатира, че реализацията на предвидените в ИП дейности не противоречат на режима на ЗЗ за опазване на дивите птици "Камчийска планина" с код BG0002044, определен със заповедта за обявяването и допълването ѝ.

Инвестиционното предложение попада в обхвата на точка 7, буква "В" (производство на млечни продукти) от Приложение № 2 от ЗООС и на основание чл. 93, ал. 1, т. 1 от същия закон подлежи на преценяване необходимостта от извършване на ОВОС.

МОТИВИ:

*1. Характеристики на ИП: размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на ИП в неговата цялост; взаимоотношения и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения; използване на природни ресурси, земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие; генериране на отпадъци; замърсяване и вредно въздействие; риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с ИП, включително причинени от изменението на климата, в съответствие с научните познания; рисковете за човешкото здраве, поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на *Закона за здравето*:*

1. Реализацията на ИП е свързано с „Изграждане на обект/мандра за преработка на овче мляко“ в ПИ 003052, с площ 5.963 дка, производствен терен, местност „Читак/чаири/копчал“, землище село Попович, общ. Бяла, обл. Варна, като: производствените и спомагателни помещения (в мандрата) ще са следните: коридор, тоалетна с баня, съблекалня, склад за амбалаж и опаковки, производствена зала, термокамера за кисело мляко, камера за зреене на сирене и камера за съхранение на готова продукция.

В цеха/мандрата ще се преработват дневно до 250 литра овче мляко. Овчето мляко ще е от собствено производство (от ферма на възложителя). Сутрин и вечер във фермата се дои общо 250 л мляко. В рамките на един работен ден ще се произвежда само един вид продукция:

- Сирене във вакуум опаковки от 0.900 кг или пластмасови кутии по 4 или 8 кг и с готов продукт – 50 кг сирене/ден;

- Кисело мляко – опаковка по 400 мл с твърда капачка от 250 л мляко/ден, и с готов продукт – 625 бр. кофички на ден.

Всеки от производствените процеси е с продължителност от пет до седем часа, което дава възможност за завършването му в рамките на работния ден, като се осигурява време за измиване и дезинфекция на съоръженията и помещението за производство на продукти.

Цехът ще е оборудван със следните машини и съоръжения:

- Неръжд. мобилна помпа за мляко - 1 бр.
- Съд за суроватка 100 л - 1 бр.
- Съд за солов разтвор 100 л с бъркалка - 1 бр.
- Шкаф за сол и сухи добавки - 1 бр.
- Климатик 18000 BTU - 1 бр.
- Работна неръжд. маса с мивка - 1 бр.
- Шкаф заключващ се - за дезинфектанти и миещи препарати - 1 бр.
- Шкаф за облекло - 2 бр.
- Хладилник - 1 бр.
- Бойлер 200 л - 1 бр.
- Неръжд. водоохладител 500 л - 1 бр.
- Неръжд. сиренарска вана 250 л - 1 бр.
- Неръжд. пастьоризатор 250 л - 1 бр.
- Неръжд. работна маса с шкаф за инструменти - 1 бр.
- Неръжд. млекоохладителна вана 250 л - 1 бр.
- Неръжд. работна маса с мивка и шкаф за опаковки - 1 бр.
- Везна - 1 бр.
- Вакуум опаковъчна машина - 1 бр.
- Оборудване за термостатна камера за кисело мляко - 1 к-т.
- Оборудване за камера за зреене на сирене - 1 к-т.
- Оборудване за камера за съхранение на готова продукция - 1 к-т.

Технологичното оборудване в цеха ще е от материали, които не взаимодействат с хранителните продукти и не отделят токсични вещества. Машините и съоръженията ще са корозионно устойчиви от действието на киселини или основи и ще издържат на ежедневно измиване и дезинфекция.

Технологичният процес включва следните етапи.

- Доставка на суровини;
 - основна суровина - овче мляко;
 - допълнителни суровини - закваски, сол, и др..
- Окачествяване на суровините.
- Приемане и съхранение на сурово мляко.
- Приемане, съхранение и подготовка на допълнителни суровини.
- Пастьоризация, хомогенизация и охлаждане на млякото.
- Заквасване.
- Производство.
- Разфасоване, опаковане, пакетиране или нареждане в каси.
- Охлаждане и съхранение.
- Експедиция на готова продукция.

1.1 Технология на производство на бяло саламурено сирене

- Млякото се съхранява и охлажда във вана още във фермата. Преди натоварване от транспортното средство, се извършва качествен контрол на млякото, като се взема проба от издоеното мляко.

Не се приема за преработка сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности, посочени в Регламент (ЕС) № 37/2010 на ЕК. Резултатите от окачествяването на суровината се отразяват и съхраняват в дневник за входящ контрол на предприятието. Сурово мляко, съдържащо остатъци от антибиотици в количества над максимално допустимите стойности се унищожават. Унищожаването на млякото се извършва съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009г. За унищожените количества ще се съставят протоколи.

След приключване на лабораторните изследвания и анализи, които доказват, че млякото е годно, същото се насочва към цех за преработка.

- Разтоварване на млякото – ще се извършва непосредствено до входа на цеха, чрез щуцер към цистерна с прикачване на шланг - измит, дезинфекциран и съхраняван с капачка.

- Топлинна обработка на млякото (пастьоризация) - ще се извършва в пастьоризатора при температура 70-72°C със задръжка за около 15-20 мин., с цел отстраняване на нежеланата микрофлора в суровото мляко, и получаване на доброкачествено в санитарно-хигиенно отношение бяло саламурено сирене. Следва охлаждане на млякото.

- Охлаждането се извършва в пастьоризатор с двойни стени. В помещението има водоохладител от който се подава студена вода между стените на пастьоризатора; млякото се охлажда до температурата на подсирване 30-34°C.

- Подсирване

Охладеното, пастьоризирано мляко ще се излива в сиренарската вана, където се извършва подсирването. Подсирването ще се извършва в полиетиленово платно под което е поставена цедка и в сиренарска вана, при температура 30-34°C, в продължение на 80-90 мин., с използване на мая за сирене и при температура на въздуха в помещението 18-20°C, осигурена от климатик. За подсирване се заготвят предварително и добавят в млякото:

а) Сиренарска закваска, съгласно технологичната документация и съобразно сезона на производство.

б) Разтвор от калциев двухлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10. Концентрацията на разтвора се определя периодично и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев двухлорид - 15 г/100 л мляко;

в) Мая разредена с питейна вода в съотношение 1:10 непосредствено преди употребата ѝ. Млякото остава в покой 60 мин.

- Обработка на подсирка.

Готовата сиренина се нарязва с многорезцов нож на буци с размери 2/2 см и се оставя в покой за около 20 мин., след което сирените кубчета се обръщат със сиренарска лъжица по дължина на ваната, последователно 2-3 пъти; оставят се в покой отново за около 15 мин. Следва изтегляне на полиетиленовото фолио и завързване на цедката, и отстраняване на течната фаза на сиренината-суроватката.

- Пресуване на сиренината.

Самопресуването продължава около 15 мин. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина, покрива се с цедилото и се поставят тежести от 20 кг/кв.м за 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината с поставяне на тежест 40 кг.

Пресуването завършва, когато сиренината достигне водно съдържание 61%±1%, а суроватката киселинност 25-35° Т.

- Нарязване и осоляване.

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното съдържание на сиренето достигне 60-63%, а титруемата киселинност 50-70°Т. Нарязването се извършва с помощта на две плоскости, които се преместват една пред друга, а ножът се държи вертикално. Предварителното осоляване се извършва в саламура (22% разтвор на сол и вода). Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа.

- Зреене.

Преди започване на следващ цикъл на производство, парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат в пластмасови кутии с вместимост по 4.0 или 8.0 кг нетно тегло. Заливат се със саламура 10% разтвор на сол. Затворените ръчно пластмасови кутии се вкарват в камера за зреене, където сиренето зрее при контролирана и автоматично поддържана температура 10-12°C. Стойностите на температурата се записват и съхраняват в архивиращо устройство.

Според заложената производствена програма за период от около 60 дни, което е приблизителният срок на зреене на овче саламурено сирене, при максимален производствен капацитет, ще се произведат 2580 кг сирене /60 дни — 8, 6 седмици x 6 дни производство на сирене x 50 кг = 2580 кг.

Необходимият резерв от нови пластмасови кутии за произвежданото сирене ще се съхраняват в склад за амбалаж и измиват преди ползване в работното помещение. Опаковките ще са етекирани предварително, съхранявани в склад за опаковки и в шкаф под работна маса за опаковане, със спазване на всички процедури и хигиенни практики за млекопреработващ цех. Амбалажът и опаковките също ще се вкарват в помещенията веднъж или два пъти седмично, преди започване на производствения процес.

- Разфасоване и опаковане на сиренето.

Предвижда се крайната опаковка на сиренето да е в два варианта - вакуум опаковки до 0.900 кг или пластмасови кутии по 4.0 или 8.0 кг. Процесите на разфасоване и опаковане ще се извършват в зона за опаковане в работно помещение, на работна маса с мивка.

- Съхранение на сиренето - затворените кутии с узряло бяло саламурено сирене ще се преместват в камера за готова продукция, охлаждат и съхраняват при температура 2-4°C. Температурата ще се следи и записва в архивиращо устройство. Складът е разчетен да осигури съхранение на произведената продукция в рамките на 5-7 дни преди експедиция.

1.2 Технология на производство на кисело мляко

- Пастьоризация - от млекоохладителната вана, суровината ще се насочва към пастьоризатора заквасочник, за загряване до температура 93°C, със задръжка от 8-10 мин., за унищожаване на опасните микроорганизми и запазване на максимален вкус и свойства на млякото, след което следва охлаждане до 42-45°C - температура подходяща за заквасване.

- Заквасване, термостатиране и охлаждане.

Технологичните операции ще се провеждат в пастьоризатора - заквасочник. По съответната процедура, към млякото с достигната необходима температура ще се добавя необходимото количество закваска, след което следва активно разбъркване и оставяне в покой.

При термостатирането във ваната ще се поддържа температура около 43-45°C която е оптимална за развитие на млечнокиселите микроорганизми. Процесът продължава до достигане на определената киселинност на млякото.

Коагулираното мляко ще се разбърква бавно с рамковата бъркалка на ваната и едновременно с това ще се охлажда. Охлаждането ще продължава до достигане на температура на млякото около 6°C и има за задача да прекрати активния млечнокисел процес.

- Разфасоване, запечатване и съхранение — операциите ще се извършват ръчно. С дозиращ пистолет ще се пълнят пластмасовите кофички наредени върху работна маса. След което пълните кофички ще се затварят ръчно с твърда капачка и ще се щамповат и нареждат в каси. Готовите опаковки наредени в каси за кисело мляко ще се поставят в топла камера от 45°C, където престояват около 5 часа. Готовото кисело мляко се изважда от топлата камера да отпочине за около 20 мин., след което се вкарва в хладилната камера за готова продукция, където се съхранява при температура 2-4°C. Месечно ще се произвеждат 1000 кг кисело мляко.

В цеха ще работят общо 2 човека, от които: 1 технолог и 1 работник. Персоналът ще влиза в цеха през вход за персонал. От този вход се влиза в съблекалнята /стая за почивка/. В цеха ще работят само мъже или само жени, предвид това е необходима само една

