

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ – ВРАЦА

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от "От фермата на дядо" ЕООД

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

с. Враняк, п.к. 3248, ул. Стопански двор 1, Общ. Бяла Слатина, ЕИК 208779356
(седалище и ЕИК)

Пълен пощенски адрес: с. Враняк, п.к. 3248, ул. Стопански двор 1, Общ. Бяла Слатина

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): тел.:+359897511400, e-mail:
mariusmarinov910531@gmail.com

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Асен Кирилов

Лице за контакти: Асен Кирилов

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че "От фермата на дядо" ЕООД има следното инвестиционно предложение:

Закупуване на ново автоматизирано производствено оборудване свързано с производство на млечни продукти в съществуваща мандра, както следва: Иновативна и дигитализирана система за производство на краве сирене и кашкавал – FY/TS-500-26, Автоматизирано оборудване за производство на козе сирене- АЕР-GC 250 и Автоматизиран специализиран стерилизиращ охладител - надграждане на хладилна камера за интензивно охлаждане и дългосрочно съхранение, без замразяване посредством UV обезпаразитяваща система за стерилизация и дезинфекция на средата и продукта за Камера за обдухване на сирене +12 + 14 °C . Всички те са необходими за оптимално функциониране на основните процеси в млекопреработвателното предприятие на "От фермата на дядо" ЕООД. Новото производствено оборудване ще се закупи чрез кандидатстване по интервенция П.Г.2 - Инвестиции за преработка на селскостопански продукти от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023–2027 г.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Предлаганото инвестиционно намерение е насочено към модернизация, дигитализация и повишаване на енергийната ефективност на ново предприятие за преработка на млечни продукти, чрез внедряване на съвременни технологични решения, които обхващат целия производствен процес – от преработката на суровината, пакетиране до съхранението на готовата продукция. Инвестицията включва доставка и въвеждане в експлоатация на иновативна и автоматизирано производствено оборудване за производство на млечни продукти, което ще осигури висока степен на автоматизация, прецизен контрол на технологичните параметри и възможност за проследимост на производствените процеси. Това ще доведе до повишаване на качеството и безопасността на произвежданите продукти, както и до оптимизиране на разходите за труд и ресурси.

Цялостното инвестиционно предложение е в пълно съответствие с целите на интервенция П.Г.2 от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023–2027 г., като е насочено към повишаване на конкурентоспособността на предприятието, внедряване на иновации в преработката на селскостопански продукти и подобряване на

екологичните показатели чрез намаляване на енергийното потребление и опазване на компонентите на околната среда. Реализирането на проекта ще доведе до устойчиво развитие на предприятието, повишена ефективност на производствените процеси и създаване на условия за дългосрочна икономическа и екологична стабилност.

(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))

2. 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:

За закупуването на автоматизираните машини за млекопреработка е изготвен Технологичен проект от правоспособно лице, описващ технологичните процеси в предприятието, както следва:

Настоящият проект за модернизация на съществуващо млекопреработвателно предприятие е разработен на основание:

- задание за технологично проектиране, изготвено от Възложителя
- наличен сграден фонд
- изискванията на производствения процес

Инвеститорът – "От фермата на дядо" ЕООД, с. Враняк, общ. Бяла Слатина, обл. Враца на което да се извърши „Модернизация на млекопреработвателно предприятие до 500L преработено мляко на ден в поземлен имот 12214.121.1.1 в землището на с. Враняк, общ. Бяла Слатина, обл. Враца“. Ще бъде извършена реконструкция на съществуваща сграда, в която ще бъдат обособени съответните помещения и добавено необходимото оборудване, необходими за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал по традиционни български технологии. Опазване на въздуха. От основното технологично производство не се отделят вредности, които да замърсяват въздуха.

Съгласно заданието на Инвеститора в предприятието ще се преработват максимум 500L пълномаслено краве и 300L козе мляко дневно при целогодишен режим на работа. Модернизацията на предприятието се изразява в добавяне на преработка на собствено козе мляко и частично автоматизиране на производството на бяло саламурено сирене и кашкавал, както и автоматизиране на измиването на съоръженията. Технологичните решения ще обезпечават производство на продуктите бяло саламурено сирене и кашкавал по традиционни български технологии. Програмата предвижда в предприятието да се работи само един вид продукт на ден: бяло саламурено сирене и кашкавал и да се преработва само един вид мляко на ден (козе или краве).

Бялото саламурено сирене ще се разфасова в пластмасови кутии по 8kg и 16kg с плътно затваряеми капаци. Част от готовата продукция ще се експедира в дребна разфасовка (във вакуумопаковки с различен грамаж).

Кашкавалът ще се оформя на пити по 0,250kg, 0,500kg, 1kg или 3kg, като част от готовата продукция ще се експедира в дребна разфасовка (във вакуумопаковки с различен грамаж).

4. Описание на технологичния процес

4.1. Технологични процеси и операции при производство на бяло саламурено сирене (Б.С.С.)

При технологичното проектиране на обекта се избира класическа схема за производство бяло саламурено сирене от пълномаслено овче или краве мляко.

Сурово мляко

Пастеризация

Охлаждане

CaCl₂ и сирична мая подсирване закваска

Обработване на подсирката

Пресоване

Нарязване

Осоляване

Нареждане в опаковки

Повишаване на киселинност при $t=18^{\circ}\text{C}\div 22^{\circ}\text{C}$ за 1-2 дни

Затваряне на опаковките

Зреене при $t=12^{\circ}\text{C}\div 14^{\circ}\text{C}$ за 30-45 дни

Съхранение при $t=2^{\circ}\text{C}\div 5^{\circ}\text{C}$ за 8÷10 мес.

4.1.1. Приемане на млякото

В предприятието ще се преработва собствено мляко, което ще постъпва с гюмове и ще се събира в млекоохладителна вана за козе мляко (поз. 1.3.) или в млекоохладителната вана за краве мляко (поз.1.4.), като поетапно ще се преминава към постъпване на млякото по тръбен път. При приемане на млякото работник от фермата подава на работник от предприятието всеки гюм, като по този начин се избягва контакт на външни лица с работните помещения или с персонала на предприятието.

В случай, че е необходимо да се използва покупно краве мляко до достигане на капацитета на млекопреработвателното предприятие, то ще постъпва с външен специализиран транспорт. Доставеното козе или краве мляко, след измерване на температурата му, се изследва за наличие на инхибитори с необходимата лабораторна апаратура, разположена на лабораторния плот (поз.1.1.). Съвременно при приемането млякото се измерва и се записва количеството млечото

мляко. Полученото количество мляко се съхранява в млекоохладителните вани до момента на обработката му, като се предвижда продължителността на съхранението на всеки вид мляко да не надвишава 24 часа. В предприятието ще се преработва само един вид мляко на ден – козе или краве.

На приетото мляко се извършва окачествяване по показателите: киселинност, масленост, белтък, температура и ферментационна способност чрез лабораторното оборудване (апарат за изследване на физико-химични показатели и лабораторна стъклария), разположено на лабораторния плот (поз.1.1.).

След положителен резултат от ферментационната проба млякото се подлага на термична обработка и преработка съгласно ТД.

4.1.2. Топлинна обработка и охлаждане

Приетото пълномаслено мляко се подлага на топлинна обработка в пастьоризатора (поз.2.1.) или в многофункционалния съд (поз. 2.2.) и се охлажда в в същите съдове при следния режим:

за производство на БСС: 4°C – 72°C (задръжка 20 min) – 35÷36°C

С цел възстановяване на солевото равновесие след термичната обработка в млякото се добавят разтворими калциеви соли CaCl₂.

Термизацията, пастьоризацията и охлаждането се извършват в обемния пастьоризатор (поз.2.1.) или многофункционалния съд (поз. 2.2.). Към пастьоризатора и многофункционалния съд има табла, на които се следи температурата и задръжката при определената температура. Таблата са снабдени с изводи за архивиращо устройство и може да се свърже към компютър с програма за следене и управление на ККТ в цялото предприятие.

4.1.3. Подсирване

Пастьоризираното и охладено до температура на подсирване мляко (35°C÷36°C) се подава в сиренарската вана (поз.2.4.) или във ваната с пресуващо устройство (поз. 2.5.) (в зависимост от количеството и вида на млякото) в производственото помещение (поз. 2), застлани с цедка и полиетиленово платно, където се подсирва. При подсирването се прибавя закваска от мезофилни бактерии в комбинация с термофилни. Ако е необходимо, закваската се разрежда с адекватно количество мляко с цел по-добро разпределение по целия обем мляко и се разбърква добре. След това се добавя CaCl₂ в количество средно 30cm³ 50%-тен разтвор за 100L мляко, който се разрежда с вода за питейни нужди в съотношение не по-малко от 1:10.

Закваските (чистите култури) за производството на бяло саламурено сирене са от типа DVS култури и ще се съхраняват в хладилник в склада (поз. 6.2.).

Добавя се и сирищен ензим (сиришна мая), разреден с питейна вода в съотношение 1:20 и в количество, при което се получава първа коагулация за 9-12 min и пълна коагулация за 60-90 min.

4.1.4. Нарязване и обработка на подсирката

Подсирката (сирищният коагулум) е междинно състояние на сиренето при преминаването му от течено в твърдо състояние. При класическата технология за производство на бяло саламурено сирене у нас е възприето подсирването на млякото, нарязването и обработката на подсирката, формирането на сиренината, пресуването на сиренния пласт, нарязването на сиренния пласт и осоляването на сиренните късове да се извършват в един съд – сиренарска вана (поз. 2.4. или 2.5.), застлан с цедки и полиетиленово платно.

Нарязването на подсирката се извършва посредством сиренарските инструменти (вертикален, хоризонтален сиренарски нож и лопатка за обръщане) и в посока надлъжно и напречно. След първоначалното нарязване и изчакване разрязаните повърхности да се стабилизират се прави последно нарязване в хоризонтална посока, така че да се получат кубчета с размери 2 x 2 x 2 cm.

суроватката от сиренните зърна полиетиленовото платно внимателно се изтегля и сиренината остава върху филтриращата тъкан, а суроватката се прехвърля в транспортни съдове и се извозва от цеха. За събирането на суроватката е предвиден буферен съд (поз. 16.1.), който е монтиран на площадка извън предприятието.

4.1.5. Формоване, пресоване и нарязване на сиренината

След изтегляне на полиетилена цедката се завързва и вследствие на самопресуване се отделя голямо количество суроватка. Цедката се развързва, притегля се и се загъва плътно към сиренината неколккратно през 20-30 min. За да се осигури отделянето на суроватка след пълно загъване на цедката, върху нея се поставят пресуващи плоскости, върху които се нареждат тежести. За тежести се ползват измити и дезинфекцирани пластмасови кутии за сирене, пълни с питейна вода. Сиренината се счита за добре пресована, когато водното съдържание достигне около 62-64%.

4.1.6. Осоляване на сиренето

Извършва се чрез солов разтвор с концентрация 22%, който се подготвя в пластмасов съд за солов разтвор в участъка за подготовка на солов разтвор в производственото помещение. Соловият разтвор се подава към ваните ръчно. От там, след завършване на цикъла на осоляване (12 часа), се връща в съда за солов разтвор ръчно посредством кофи за повторна употреба след опресняване и добавяне на сол.

Соловият разтвор се пастьоризира до $85\div 90^{\circ}\text{C}$ във ваната за изпарване (поз. 2.9.), която се използва за тази цел в дните, в които се произвежда бяло саламурено сирене. Загряването на соловия разтвор става чрез подаване на гореща вода в серпентината на съда и се охлажда до 15°C чрез подаване на студена вода от водопроводната мрежа.

Осолените сиренни късове със съдържание на сол $2,1\div 2,3\%$ се нареждат в пластмасови кутии и се внасят в отделението за повишаване на киселинност (поз.10.) за предварително зреене при температура 18°C , в което остават за 1 ден.

4.1.7. Зреене и съхранение на сиренето

Първият етап на ферментация започва от формоването и пресуването на сиренето, продължава при осоляването и нареждането му в опаковки (пластмасови кутии) и завършва с достигане на титруема киселинност (ТК) $180^{\circ}\text{T}-200^{\circ}\text{T}$ преди плътното им затваряне.

След преминаване процеса на предварително зреене кутиите се доливат със солов разтвор с концентрация 8-10% с киселинност 180°T , подготвен в пластмасова мерителна кофа (10L), затварят се плътно и се оставят още 2 дни на температура 18°C . Тези операции се извършват в помещението за повишаване на киселинност (поз.10). След това кутиите се оставят в залата за зреене (поз.8.) при температура 14°C . При тази температура сиренето доозрява в продължение на не по-малко от 45 дни.

В края на зреенето сиренето трябва да достигне водно съдържание до 52%, след което трябва да спре активният ферментационен процес (ТК не бива да бъде под 200°T). Това се постига с поставяне на сиренето в хладилната зала за съхранение на БСС (поз.11.) при температура $2\div 4^{\circ}\text{C}$.

Узрялото бяло саламурено сирене след проверка на физико-химичните и органолептичните му показатели и издаване на търговски документ се отправя за реализация в търговската мрежа.

4.1.8. Дребна разфасовка

Партиди от продукта Бяло саламурено сирене, предназначени за разфасоване в полиетиленови вакуум затворени опаковки с различен грамаж, се внасят в помещението за дребна разфасовка (поз.9.), където се извършват следните действия: отваряне на масовите опаковки, отцеждане и темпериране, като престояват при определена температура, влажност и време, съгласно ТД. След това се сиренето се порционира и опакова ръчно, етикетира се и се подготвя за експедиране. Готовите партиди се нареждат в пластмасови каси и се внасят в хладилната зала за съхранение на готова продукция (поз.11).

Експедирането на готовата продукция се извършва по реда на поставянето на продуктите в новите опаковки.

4.2. Технологични процеси и операции при производство на кашкавал

При проектиране на обекта се избира класическа схема за производство на кашкавал от пълномаслено овче или краве мляко.

Сурово пълномаслено мляко

Приемане

Термизация

Охлаждане

CaCl₂ и сирична мая подсирване закваска

Обработване на коагулума

Загряване и изпичане

Чедеризация

Парене, омесване, осоляване и формоване

Обдухване на формованите пити

Зреене при $t=10^{\circ}\text{C}\div 12^{\circ}\text{C}$ за 45-60 дни

Съхранение при $t=2^{\circ}\text{C}\div 4^{\circ}\text{C}$ за 12-18 мес.

4.2.1. Приемане на млякото

Млякото, предназначено за производство на кашкавал, се приема по начин, описан в т. 4.1.1. Приемане на млякото.

4.2.2. Топлинна обработка и охлаждане

Приетото пълномаслено мляко се подлага на топлинна обработка при следния режим:

за производство на кашкавал: $4^{\circ}\text{C} - 65^{\circ}\text{C}$ (задръжка 15 sec) – $35\div 36^{\circ}\text{C}$

С цел възстановяване на солевото равновесие след термичната обработка в млякото се добавят разтворими калциеви соли CaCl_2 .

Методите на термизация и охлаждане са описани в т.4.1.3.

4.2.3. Подсирване и обработка на коагулума

Термизираното и охладено до температура на подсирване мляко ($33^{\circ}\text{C} \div 34^{\circ}\text{C}$) се подлага на последваща обработка: подсирване на млякото, нарязване на подсирката, разбъркване на сиренните зърна и суроватка и „изпичане“ при температура $39 \div 41^{\circ}\text{C}$ в многофункционалния съд (поз. 2.2.), снабден с планетарна бъркачка.

След приключване на процеса на обработка сиренните зърна се подават към вана с пресуващо устройство (поз.2.5.), предварително застлано с филтрираща тъкан (цедка), а отделената суроватка се прехвърля в транспортни съдове и се извозва от цеха.

Цикълът на обработка в многофункционалния съд от подаването на млякото в него до източване на сместа от сиренни зърна и суроватка е с продължителност от 3 до 3,25 часа.

4.2.4. Формоване, чедеризация и изпарване на сиренината

След формирането на сиренен пласт и пресуването му във ваната с пресуващо устройство (поз.2.5.) сиренният блок, който се получава, се нарязва на късове и се оставя за чедеризация.

Чедеризиралата сиренина, след допълнително нарязване на по-малки късове посредством резачката за кашкавал (поз. 2.8.), се подава във ваната за изпарване (поз. 2.9.), където се изпарва и се поставя ръчно на масата за омесване (поз. 2.10.), където ръчно се омесва и формова. След това сиренното тесто се поставя във форми за оформяне на пити по 0,5kg, 1kg или 2kg.

Получените пити кашкавал се поставят в залата за обдухване (поз.4.) за предварително зреење в продължение на няколко дни, като всеки ден се обръщат и подсушават („обдухване“) при температура $10 \div 12^{\circ}\text{C}$ и влажност на въздуха 80%.

4.2.5. Зреење, съхранение и експедиция на готовата продукция

Питите кашкавал, преминали етап на предварително зреење, се поставят в пликотве от полимерно фолио. Операцията се извършва след като е приключило омесването на дневната партида. След това питите се фолират и се внасят в залата за зреење (поз.7.) при температура 12°C , където се нареждат на стелажи (поз.7.1.). Първоначално питите се поставят на един ред, а в последствие, в зависимост от твърдостта на кашкавала, питите се нареждат до три броя една върху друга.

След преминаването на цикъла на зреење, готовият кашкавал се прехвърля в залата за съхранение на готова продукция (поз.11.) при температура 4°C .

4.2.6. Дребна разфасовка

Партиди от продукта кашкавал, предназначени за разфасоване в малки опаковки с различен грамаж, се внасят в помещението за дребна разфасовка (поз.9.), където се отваря полимерното фолио и кашкавалът се темперира, съгласно ТД. След това кашкавалът се порционира ръчно, претегля се на етикетиращата везна (поз. 9.3.) и се опакова в предназначените за целта опаковки чрез машина за вакуумно опаковане (поз. 9.2.), етикетира се и се подготвя за експедиране. Готовите партиди се нареждат в пластмасови каси и се внасят в хладилната зала за съхранение на готова продукция (поз.11).

Експедирането на готовата продукция се извършва по реда на поставянето на продуктите в новите опаковки.

Параметрите на технологичния процес се следят своевременно, като преди експедиция готовата продукция се подлага на физико-химична и органолептична преценка, оценява се състоянието на опаковките и след издаване на търговски документ и контрол на теглото се експедира за

реализация.

5. Основни суровини, спомагателни материали, амбалаж и други, необходими за производството на Б.С.С. и кашкавал

- Козе мляко
- Краве мляко
- Закваски и мая

- за производство на бяло саламурено сирене се използва закваска от подобрени шамове (симбиотични култури): *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* и *Lactobacillus casei*; *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, придружени с декларация от производителите на закваски за произход на симбиотичните култури и че същите не са подлагани на генна модификация;

- за производство на кашкавал се използва закваска от подобрени шамове (симбиотични култури): *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* и *Lactobacillus helveticus* придружени с декларация от производителите на закваски за произход на симбиотичните култури и че същите не са подлагани на генна модификация;

- закваска съгласно ТД или сухи лиофилизирани култури внос, разрешен от МЗ;

- сирищна мая, разрешена за влагане в храни.

- Питейна вода
- Сол морска кристална
- Калциев дихлорид (Е 509)
- Лимонена киселина (Е 330)
- Филтриращи тъкани (цедки) и полиетилени
- Пластмасови кутии за сирене с различна вместимост до 16kg, предназначени за дългосрочно съхранение на сиренето, изработени от пластмаса, разрешена за контакт с хранителни продукти
- Други материали

6. Миене и дезинфекция

В обекта за измиване и дезинфекция на машините и съоръженията се използват разтвори на различни миещи и дезинфекциращи препарати – основно на натриева основа и техническа азотна киселина. Средствата за миене и дезинфекция се използват при следните условия:

Вид препарат	Концентрация, %	Температура, °С
Натриева основа	0,8 – 1,5	65 - 70
Техническа азотна киселина	0,8 – 1,2	55 - 60

За измиване на съоръженията и тръбопроводите в предприятието се изгражда инсталация за циркуляционно миене, която включва в себе си станцията за подготовка и съхранение на миещите разтвори (поз.5.1.) и обособени циркуляционни миещи контури.

Текстилните материали (цедките) и полиетиленовите платна се изпират и дезинфекцират в пералня, разположена в битовата част (поз.13.).

Препаратите и химикалите се съхраняват в специален шкаф (поз. 5.2.) в миялното помещение (поз. 5) от което хората са безопасност на труда)

Миенето и дезинфекцията се извършват с препарати и при температура съгласно инструкцията за миене на съоръженията в млечната промишленост.

След алкалното и/или киселинното миене всяко от изделията се изплаква с обилно количество вода.

Подовите, стените, пособията и мобилните етажерки на стелажите се измиват ръчно с миещи и дезинфекциращи препарати, разрешени за използване в хранителната промишленост.

7. Организация на работата

Съгласно технологичния процес в цеха ще се работи на едносменен режим с персонал от 2ма мъже, за които са предвидени санитарно-битови помещения (поз.14).

За съхраняване на опаковъчните и допълнителните материали, и пособията са изградени складове и шкафове за съхранение, като пътят за достигането до тях е посочен на диспозиционната схема на проекта. Дневните дажби се внасят еднократно в производствените помещения, като някои от тях (химикали, дезинфекциращи препарати) се съхраняват в неръждаем шкаф.

За движението на суровините, материалите и готовата продукция са приети следните процедури:

7.1. Процедура 1: преди започване на работа се внасят:

- Допълнителни суровини – сол, лимонена киселина и CaCl_2 ;
- Невъзвръщаем амбалаж – кофи, капаци, кутии за сирене, вакуумопаковъчно фолио и др.;
- Възвръщаем амбалаж – палети;
- Миещи и дезинфекциращи препарати.

7.2. Процедура 2: след свършване на работа се транспортира до залата за съхранение:

- Готовата продукция.

7.3. Процедура 3: преди започване на работа ежедневно готовата продукция се експедира от хладилната зала (поз.11).

Транспортирането и съхранението на СЖП се осъществява съгласно РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1069 от 21 октомври 2009 за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека.

8. Машини и съоръжения за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал

Оборудването и контактните повърхности на съдовете са изработени от материали, подходящи за работа с храни, които позволяват лесно почистване, измиване и дезинфекциране след всяко използване. Материалите, от които са изработени, не взаимодействат с млякото, не променят състава, мириса, вкуса му и не отделят токсични вещества. Съоръженията, използвани за термична обработка на сурово мляко и тези, използвани за зреене и съхранение трябва да бъдат снабдени с измервателни уреди за отчитане и контролиране на температурата, съгласно технологичната документация, а отчетените температурни стойности се съхраняват записани на хартиен носител. Подробна спецификация на машините и съоръженията за производство на посочените продукти е описана в Приложение III.1.

9. Производствени помещения

Посочените помещения удовлетворяват технологичните нужди на проектираното производство. Всички помещения трябва да са съобразени с изискванията на нормативните документи. При някои основни помещения, изискващи климатизация, са посочени и съответните температурни интервали.

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:

Обектът на инвестиционното предложение е разположен в урбанизирана среда с изградена инфраструктура и е захранен с водопровод и електроенергия. Транспортен достъп – автомобилният достъп се осъществява по съществуваща пътна инфраструктура. Не се предвижда промяната ѝ, както и промяна във вертикалната планировка и околното пространство. Не се предвиждат изкопни работи.

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)

Млекопреработвателно предприятие намиращо се в ПОЗЕМЛЕН ИМОТ 12214.121.1.1 В ЗЕМЛИЩЕТО НА с. ВРАНЯК, ОБЩ. БЯЛА СЛАТИНА, ОБЛ. ВРАЦА

Проектът не предполага промяна на съществуващата пътна 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 от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Нотово производствено оборудване ще се ситуира в съществуваща сграда, на площадка с изградена инфраструктура. Площадката е водоснабдена от градски водопровод. Основен природен ресурс, който ще се използва при експлоатацията на обекта е вода за питейно– битови нужди. Захранването на обекта с питейна вода е съществуващо. Настоящото инвестиционно намерение не налага промяна в диаметрите на сградното водопроводно отклонение. Ще се използва и минимално количество– електроенергия. Предвид инвестицията, не се изисква допълнителна електроенергия от наличната предоставена мощност на съществуващата сграда.

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:

Реализацията на настоящия проект няма да окаже кумулативно въздействие върху околната среда, да създаде дискомфорт свързан с шум и атмосферно замърсяване или заплаха за здравето на хората.

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

Потенциалните въздействия от реализирането на инвестиционното предложение при нормален технологичен режим може да се окачат като локални, на територията на имота.

Общи емисии на вредни вещества въздуха – 0%

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

Предвид характера на предлаганата дейност не се очаква генериране на строителни и битови отпадъци.

(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.)

Няма да има отпадъчни води.

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

(в случаите по чл. 99б 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)

Няма да има опасни химически вещества.

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

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 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 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

Прилагам:

1. **Копие на документ за собственост на имота където ще се изпълнява инвестицията, вкл. и скица на сградата.**

2. **Копие на Технологичен проект по част Технология от правоспособно лице.**

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

5. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща – mariusmarinov910531@gmail.com

6. Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща: mariusmarinov910531@gmail.com

Дата: 13.05 2026 г.

Уведомятел:


(подпис)