

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ - ВРАЦА

УВЕДОМЛЕНИЕ за инвестиционно предложение

от "ШАТО БАКХУС БИСТРЕЦ" ООД

ЕИК 208235447, постоянен/настоящ адрес или адрес на управление на юридическото лице: гр. Враца, кв. Бистрец, ул. „Гаврил Бистричанин, 5
Юридическото лице се представлява от Веселка Вълвовска - управител

УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че "ШАТО БАКХУС БИСТРЕЦ" ООД има следното инвестиционно предложение: да изгради винарна с капацитет за преработка на 20 тона грозде с цел производство на червени, бели и розе вина и производни дестилати и хотелска част с дегустационна зала.

Кратко описание на технологичните процеси

Винарската изба се намира в землището на кв. Бистрец, гр. Враца и ще се снабдява с грозде от лозови масиви намиращи се в района в непосредствена близост. Това е основна предпоставка за качеството на суровината за виното. Гроздето ще се бере в технологична зрялост и транспортирането му до избата ще става в касетки. По този начин то ще постъпва цяло и ненаранено.

Производството се базира на класическа технология за преработка на грозде, при което чрез индивидуално провеждане и наблюдение на процесите на всяка партида, ще се получават балансирани по аромат, цвят и вкусови качества, с изразен финес и сортова структура вина.

Годишно избата ще преработва 20 000 кг грозде

от които ще се получават 13 000 литра вино.

Сортовото съотношение е 50% червено грозде и 50% бяло грозде.

Съответно: червени и розе 6 500 литра вино

бели 6 500 литра вино

Дневно ще се приемат между 2000 и 3 000 кг. грозде в зависимост от сорта.

Гроздето се изсипва от касетките в отвора на ронкачко-мачкачка. Там първо се изронкват зърната, след което попадат в мачкачката, където се разпукват. Чепките излизайки от устройството, попадат в разтворен чувал и след това се изхвърлят на определеното за тази цел място. Кашата от спукани зърна и гроздов сок от помпата се извежда към съответното направление. От тази точка нататък бялото и червеното грозде трябва да преминат през различни технологични операции.

а) Бяло грозде - кашата се транспортира чрез помпата и маркуч за хранителни цели до кошова преса с обем 200 л. Там се отделя сокът на гроздето на самоток, който с помпа и маркуч за хранителни цели се транспортира до ферментатор. Маркучът предварително се напушва с инертен газ, с цел минимален досег на сок до кислорода съдържащ се в атмосферния въздух. След това се включва пресата за изстискване на останалата джибра. По този начин рандемана се вдига с още 10 – 15 %. Изтичащия сок се отвежда към ферментаторите. Накрая изцедените сухи джибри с помощта на количка се извеждат за съхранение на определеното за целта място.

б) Червено грозде - кашата се транспортира до ферментатор, чрез помпата и маркуч за хранителни цели.

Алкохолна ферментация

В основното помещение от 203,12 кв. м. (производствена зала и приемна) се обособява пространство за прием на грозде, ферментация и съхранение на вино, в което освен ронкачка/мачкачка, помпа за каша и преса се поставят и следните: резервоари за ферментация, съхранение и обработка на бяло, розово и червено вино с вместимост както следва: с обем $V = 2,5 \text{ м}^3$ – 4 бр., с обем $V = 1,5 \text{ м}^3$ – 4 бр., с обем $V = 1,0 \text{ м}^3$ – 4 бр., с обем $V = 0,8 \text{ м}^3$ – 4 бр. и бъчви тип „Барик“ с обем 225 литра – 5 бр. Също така и шихтов филтър – 1 бр. и помпа за транспорт на вино и гроздов сок – 1 бр.

а) алкохолна ферментация на бели вина

Постъпилия в предварително напушените с въглероден двуокис ферментатори гроздов сок чрез влагане и разбъркване се сулфитира със серниста киселина, като 6 % воден разтвор на серен двуокис. Влагането на SO_2 в гроздовата каша или виното е според Наредбата за разрешени енологични практики и обработки – Постановление на МС № 52 от 06.04.2000г. Ако съда не е пълнен до горе въздуха се изтласква посредством напушване с инертен газ. Така получената течност се оставя в покой за 24-36 часа. След този период е необходимо утайката се мътна част да се отдели от бистрата част. Това става като през крана на ферментатора чрез помпа и напушен с въглероден двуокис маркуч се отвежда бистрата част до друг съд (предварително напушен). Мътната част се евакуира от ферментатора и накрая последния се измива с

вода. След това бистрата част се връща обратно.

В сока трябва да се вложат (засеят) лиофилизирани дрожди, което става според инструкцията на производителя им. Белите вина ферментират във ферментационните резервоари без джибрата. След приключване на алкохолната ферментация отново е необходимо по описания по-горе начин да се отделят утайките от бистрата част.

б) алкохолна ферментация на червени вина

Гроздовата каша се засява с лиофилизирани дрожди за старт на ферментацията. По време на ферментацията изплувалите джибри на повърхността (шапката) изсъхват, което не е желателно. За целта те се облива със течност от средата на резервоара или чрез ръчно разбиване на шапката по график определен от технолога.

След приключване на алкохолната ферментация виното самоток се отделя от джибрите и се прехвърля чрез помпа и маркуч в съдове за съхранение за протичане на тиха ферментация и последващи манипулации.

Във ферментационните съдове остават ферментирали джибри със съдържание до 30% вино от масата им, което налага пресоването им.

Джибрите се изваждат ръчно от резервоарите в подвижна количка и се подават на пресата за отделяне на съдържашото се вино в тях. Пресовото вино се изпраща в съдовете за тиха ферментация, а джибрите се изнасят от пресата и с помощта на количка се изсипват на определено за целта място за съхранение, до изнасянето им от предприятието.

По време на ферментация на вината ежедневно се следи показателя относителна плътност на мъстта, с цел контролиране хода на бурна ферментация и отчитането на нейния финал.

Тиха и ябълчно - млечно кисела ферментации, съхранение

Тихата и ябълчно - млечно кисела ферментации се извършват в същите съдове

Виното съдържа известно количество захари, което до-ферментира в съдовете за съхранение (т.н. тиха ферментация), при периодична аерация. Аерацията важи особено за червените вина. Прехвърлянето на виното от един резервоар в друг ще става с помощта на помпа и маркуч.

След протичане на тихата ферментация се създават условия за ябълчно - млечно кисела ферментация (ЯМКФ) при червените вина и при някои от белите. При този процес съдържашата се във виното ябълчна киселина се трансформира в млечна киселина, при което общата киселинност намалява и вината придобиват загладена

мекота.

Бистрене и стабилизиране

След приключване на ферментациите виното започва да се избистря. Винената кал и тартарати (винени камък) се утаяват на дъното и се отстраняват по начин описан по-горе. Тези манипулации се извършват 3 до 5 пъти в зависимост от необходимостта. Целта е виното да се избистри максимално чисто и да придобие „гланц“.

Против белтъчни помътнявания се правят тестове и ако виното е нестабилно се влагат бентонит или желатин (по указан от производителя начин), които се свързват с белтъчините и ги утаяват на дъното на съдовете. Отстраняват се по вече познатия начин.

По време на бистренето и стабилизирането се следи показателя общ серен диоксид. За белите вина той трябва да е около 120 мг/л, а за червените около 80 мг/л. Това съдържание предпазва виното от вкисвания и развала.

Съхранение

Готовото вино се съхранява в същите съдове до настъпването на момента на неговата експедиция. През този период се следи съдовете да са добре затворени, а непълните да са напушени с инертен газ.

Оползотворяване на отпадни продукти

Джибрите се събират на определено място и след това се използват като тор за лозята или се извозват до сметище. Чепките също се извеждат от района на избата до регламентирано сметище. Част от фракциите на пресовото вино, които са негодни за по нататъшна обработка, както и винената кал се събират за предаване за задължителна дестилация.

ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МАШИНИ, СЪОРЪЖЕНИЯ И ТРЪБОПРОВОДИ

Технологичното оборудване за приемане и пресоване на грозде и джибри, както и помпите са подвижни и могат да се местят, като съответно и ел. захранването е предвидено по подходящ начин.

Всички повърхности на машините, съдовете и съоръженията, влизащи в допир с продукта, са от материал разрешен за хранителната промишленост.

Тръбопроводите и маркучите са от материал разрешен за хранителната

промишленост.

Производството на вино е чиста технология и не застрашава по никакъв начин околната среда по отношение на почва, въздух и вода.

Отпадъка който е възможно да се получи е:

- твърд отпадък:
 - от почистването на гроздето, преди влагането му в производство,
 - от чепки и джибри, получени при смилането на гроздето и пресоването на джибрите

Твърдите отпадъци се събират на специална площадка и периодично се извозват от площадката. Този отпадък може да служи за храна на животни и тор. Неоползотворения отпадък ще се извозва до регламентирано сметище.

- отпадни води- получават се от измиване на помещения , машини и резервоари.

Измиването и дезинфекцията се извършват кръгово (разтвора се върти в кръг по маркучи и съоръжения и се събира в един от резервоарите, където преди изпускане в канализацията се неутрализира), така че тази вода не представлява замърсител.

Освен това, сифоните в помещенията са с решетки и утаителна част, които също задържат механични примеси.

Производството не е свързано с вредни лъчения и емисии във въздуха.

Поради малкият обем на производство с характер на домашно такова, при ферментацията се отделят незначителни количества въглероден диоксид и миризми, които по никакъв начин не пречат на околната среда и микроклимат.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението: В шатото ще има: приемна за суровината и амбалажа, производствени и складови помещения, битова за персонала (оразмерена за 6 души), дегустационна, лаборатория, офис с три работни места и хотелска част (стаи със собствени санитарни възли) и камериерски офис. Общо ангажираният в комплекса персонал ще бъде 10 служители.

Предложеното застрояване е на 3 етажа, покривът ще бъде плосък, с цел

разполагането на ФВЦ за собствени нужди.

Отоплението ще бъде с газов котел, производствените и обслужващи помещения ще бъдат вентилирани и климатизирани, хотелските стаи също ще бъдат климатизирани.

Бъдещата сграда ще бъде захранена с ел. енергия от съществуващата мрежа НН. В имота има прокарани водопровод и канализационно отклонение.

При преработката на различните сортове грозде, отделените отпадъци ще се използват за наторяване на лозята на дружеството.

Генерираните битови отпадъци ще се депонират в определеното за целта депо на община Враца.

(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:

ЗАСТРОЕНА ПЛОЩ ~ 420 м²

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:

НЯМА

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)

у.п.и. IV-266, кв. 36, кв. Бистрец, гр. Враца

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)

По време на строителството и експлоатацията – ще се ползва вода от

съществуващата ВиК мрежа на гр. Враца

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

НЯМА

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

Битови отпадъци ~ 50,5 m³ / год.

При преработката на различните сортове грозде, отделените отпадъци ще се използват за наторяване на лозята на дружеството.

8. Отпадъчни води:

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

Отвеждане и заустване в наличната канализационна мрежа на гр. Враца

9. 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

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. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства и на засегнатото население съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, приета с Постановление № 59 на Министерския съвет от 2003 г.

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

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;

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

4. Електронен носител – 1 бр.

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

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

Дата: 25.09.2025г.

Уведомятел:

/Веселка Въл

