

РЕГИОНАЛНА ИНСПЕКЦИЯ ПО  
ОКОЛНАТА СРЕДА И ВОДИТЕ  
СТАРА ЗАГОРА  
Вх. № КОСОС-2711/4/МОС 2013 г.

Приложение № 6 към чл. 6, ал. 1

ДО  
ДИРЕКТОРА НА  
РИОСВ СТАРА ЗАГОРА

### И С К А Н Е

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието  
върху околната среда (ОВОС)

от МАРИЕТА НЕДЯЛКОВА

*(име, адрес и телефон за контакт)*

Седалище: село Плоска Могила, Община Стара Загора, Област Стара Загора

*(седалище)*

Пълен пощенски адрес: село Плоска Могила, Община Стара Загора,  
Област Стара Загора

Телефон, факс и ел. поща (e-mail):

Управител на фирмата възложител: Земеделски производител Мариета Недялкова

Лице за контакти: МАРИЕТА НЕДЯЛКОВА

### УВАЖАЕМА Г-ЖО ДИРЕКТОР,

Моля да ми бъде издадено решение за преценяване на необходимостта от  
извършване на ОВОС за инвестиционно предложение:

**ЗП "МАРИЕТА НЕДЯЛКОВА"** има следното инвестиционно предложение:

- **Мобилна мандра за производство на бяло саламурено сирене в поземлен имот с идентификатор 56825.27.5, с местонахождение село Плоска могила, община Стара Загора, област Стара Загора**

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на инвестиционно предложение съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към ЗООС)

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда от наредбата - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

2. Информация за датата и начина на заплащане на дължимата такса по Тарифата.

3. Оценка по чл. 99а ЗООС (в случаите по чл. 118, ал. 2 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

4. Информация и оценка по чл. 99б, ал. 1 ЗООС (в случаите по чл. 109, ал. 4 ЗООС) - един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.

Желая решението да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

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

Желая решението да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 11.05.2023 г.

Уведомител: .....

(подпис)

**Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда**

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя: Земеделски производител Мариета Недялкова

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище: село Плоска Могила, Община Стара Загора, Област Стара Загора
2. 2. Пълен пощенски адрес : село Плоска Могила, Община Стара Загора, Област Стара Загора
3. Телефон, факс и e-mail.

4. Лице за контакти. Мариета Недялкова

II. Резюме на инвестиционното предложение:

- Мобилна мандра за производство на бяло саламурено сирене в поземлен имот с идентификатор 56825.27.5, с местонахождение село Плоска могила, община Стара Загора, област Стара Загора

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

**а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;**

*Площ на имота 25,8 кв. м., застроена площ 25,8 кв .м. Върху стоманобетонова настилка ще се постави ще се постави Мобилна мандра /контейнер с размери 8,60/3,00 м и височина 2,75 м/ изпълнена от метална конструкция с покривно и стенно ограждане от трислойни сандвич панели. Сградата е на един етаж.*

*Обектът ще представлява предприятие за:*

*„Преработка на сурово мляко и производство на бяло саламурено сирене“:*

**Проектно решение**

*При разработване на настоящия проект са взети под внимание и отчетени: Заданието за проектиране, прилаганите технологии за производство на продукцията, обема и обхвата на дейностите, използваните суровини, материали и амбалаж, характеристиките на готовата продукция, заложеното технологично оборудване, изискванията на нормативната уредба и др. Проектното решение е съобразено с функционалните връзки между отделните технологични операции в процеса на производство, така че те да са оптимални, да се намали до минимум*

движението и пресичането на материалните потоци и да не се допуска вероятност от кръстосано замърсяване между тях.

Разработеното в настоящия проект разпределение, създава основните производствени и спомагателни помещения, необходими за осигуряване правилното и хигиенно протичане на технологичния процес. Разположението на помещенията и връзките между тях е съобразено с последователността на технологичните операции и изискването за минимално пресичане на материалните потоци на суровини, материали, готова продукция, опаковъчни и пакетиращи материали, персонал, отпадъци, външен амбалаж, препарати за почистване и дезинфекция и недопускане на опасността от кръстосано замърсяване между тях. В производствените помещения и хладилни съоръжения ще се осигурят параметри на въздуха, съгласно технологичните и санитарно-хигиенни изисквания.

### **Застроената площ на обекта е 25,8 кв. м.**

Обектът, разпределен на основни производствени и спомагателни помещения е както следва:

3.1. Приеман сектор за приемане и съхранение на сурово мляко, оборудвано с приемна зона за анализ на и хладилна вана от 200 л и млекоанализатор за определяне на физикохимичните показатели на кравето мляко.

3.2. Складови помещения:

- Спомагателен хладилен склад за предзреене на сирене с температурен режим (от 12-14 °C)
- Спомагателен хладилен склад за окончателно зреене на сирене с температурен режим (от 12-14 °C)

3.3. Работна производствена зала за производство на бяло саламурено сирене;

3.4. Санитарно битов възел персонал.

В работно помещение се предвижда инсталирането на двугнезна мивка, снабдена с течаща топла и студена вода, вградена в шкаф. Патъоризатор-заквасочник, съд за изпарване на саламура, сиренарска вана, маса – работна върху стелаж, стелаж за вътрешен амбалаж, шкаф за консумативи, подплатов хладилник за мая, стелаж за опаковки, работна маса за опаковане на готовата продукция и ел. везна.

В санитарният възел във шкаф се съхраняват миеци и дезинфекционни материали и санитарно-хигиенни средства за подсушаване на ръцете за еднократна употреба.

Всички агрегати на хладилните камери и съоръжения са разположени извън сградата.

Суровото мляко ще се доставя от собствената кравеферма, разположена в същият поземлен имот. Мобилната мандра е проектирана, съгласно разпоредбите на Наредба № 26/14.10.2010 г. на Министерството на земеделието и храните

- Капацитет на преработка и капацитет за производство по групи продукти

Проектният капацитет на предприятието ще позволява дневно в него да се преработват до 200 л/ден сурово мляко.

### **Основна суровина**

*Основната суровина е сурово краве мляко, което трябва да отговаря на изискванията на Регламент ЕО № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г., определящ специфични изисквания за хигиена на храните.*

*Всяка партида трябва да се обработва след доказване на качествените показатели на суровината.*

*Доставяното в обекта сурово, пълномаслено, мляко трябва да е добито във ферми, одобрени и регистрирани по Закона за ветеринарно - медицинската дейност, произвеждащи сурово мляко, отговарящо на изискванията на действащата нормативна база.*

**б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;**

Няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, обекта ще бъде съобразен с действащи законови разпоредби, касаещи ветеринаро – санитарните, хигиенните и всякакъв вид изисквания, придружени със съответните съгласувания и разрешителни.

**в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;**

Ще се използва вода от водопроводната селищна мрежа на населеното място, като водоснабдяването ще се изпълни с уличен водопровод до имота и изграждане на водопроводна шахта

**г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;**

Отделените при производството странични животински продукти(СЖП) се съхраняват в хладилник, а отделената суроватка (също СЖП) е предвидено да се съхраняват в танк и се унищожават, съгласно изискванията на Наредба №20 от 10.02.2006 г. , ДВ, бр.18 от 18.02.2006 г.

Строителни отпадъци ще се образуват по време на строителният процес и събират в контейнери, които ще се извозват до лица, притежаващи документ по чл.35 от Закон за управление на отпадъците(ЗУО) .

Битови отпадъци: събират се в контейнери и се извозват, съгласно селищната система за сметосъбиране към община Стара Загора

Отпадъчните води са битови и производствени. Канализацията е предвидена да се осъществи с изграждане на площадката с мазниноуловител с утаител и биофилтър за техн. води, както и изгребна яма и биофилтър за битово-фекалните води.

**д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;**

При експлоатацията на инвестиционното предложение, предвид характера на дейността не се очакват нива на шум в околната среда над граничните стойности за съответните територии и устройствени зони. Възможните емисии на шум върху околната среда ще бъдат несъществени, временни с локален обхват.

**е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;- не се очаква**

ж) 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- не се очакват.

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството. Обектът ще бъде реализиран в рамките на населеното място. Не се засягат обекти, подлежащи на здравна защита и територии за опазване на обектите на културното наследство, не се очаква трансгранично въздействие. Свободната част от имота на възложителя ще бъде използвана за временни дейности по време на строителството(складиране на материали, дейности свързани с изпълнение на плана на безопасност и здраве по време на строителството и др.)

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

### **ТЕХНОЛОГИЧНИ ПРОЦЕСИ**

#### **Първична обработка на млякото**

- **Приемане и окачествяване**

*Сутрешното мляко се преработва веднага след надояване, а вечерното се съхранява и се предава със сутрешното. Суровото мляко се приема в хоризонтален млекоохладителен танк.*

*След пристигането си, автомобилът ще се позиционира на предвидената за целта площадка. С цел предпазване от неблагоприятни климатични условия, тя е предвидена да бъде покрита с навес. Следвайки подробна процедура (описана в СУБХ на обекта), лаборантът или съответното лице ще взема средна проба от суровината, от различните партиди.*

*При пристигане на млякото в мандрата се осъществява контрол на входящата суровина от обособената приемна лаборатория. Доставка на сурово, млякото трябва да се изследва поне по основните физико-химични показатели: масленост, плътност, СБО, рН. От особена важност е тестването на суровината за потискащи вещества.*

*Анализите ще се извършват от лице със съответната квалификация в лаборатория. Лаборантът ще изследва млякото по съответните показатели и ще нанася резултатите в дневник. Контролни проби за микробиологичен анализ се предоставят на БАБХ в периодика посочена от тях.*

*Неговите действия се изразяват в следното:*

- *Проверка температурата на транспортиране – трябва да е по ниска от 10° C;*
- *Тест за наличие на антибиотици;*
- *Проверка на органолептични показатели – мирис, вкус, цвят, наличие на физични замърсявания и др.;*

- Физико-химичен анализ – масленост, плътност, сух безмаслен остатък, общ белтък и др.;

След приключване на лабораторните изследвания и анализи, които доказват, че млякото е годно, се насочва към следващия процес на преработка. Ролята на приемната лаборатория е да следи за настъпили отклонения от качествата на суровите млека и точно на този етап те да бъдат отстранени и бракувани.

След установяване на добрите хигиенни и технологични качества на партидите суровина, започва нейното приемане /показатели в съответствие с изискванията на законодателството/ и включване в производството.

- Пречистване и съхранение на млякото. Млякото се прецежда, като се филтрира през филтър с едрина 0,3 мм без да се загрява, като филтъра се заменя периодично при замърсяване. Млякото се съхранява при температура под 8°C и се съхранява до използването му не повече от 18 часа. При необходимост от по-дълго съхранение млякото се термезира при температура 65-68 °C за 15-20 секунди и се охлажда до 8 °C.
- **Топлинна обработка на млякото**

Топлинната обработка на млякото се извършва в поток в автоматичен пастъризационно-охладителен модул, чрез който е предназначен за топлинна обработка на мляко където се осъществява както пастъризацията, така и охлаждането на млякото до предвидените технологични стойности. Тук млякото се загрява до 68- 94 °C според произвеждания краен продукт задържа се в същия съд и се охлажда до желаната технологична температура.

### **Производство на бяло саламурено сирене**

#### **Пастъризиране на млякото**

Пастъризацията ще се извършва в поток в автоматичния пастъризационно-охладителен модул, където овчето мляко се загрява до 68 – 72 ° C със задръжка 20÷25 минути , след което млякото се охлажда до 30 ° ÷34°C до получаване на отрицателна реакция към алкален фосфатазен тест.

#### **Охлаждане на млякото.**

Пастъризираното мляко се охлажда до 30 ° ÷34°C в поток с пластинчатия охладител и се подава в сиренарска вана.

#### **Подсирване на млякото.**

Извършва се при температура 30°÷34° C в продължение на 60 минути.

Оборудването е следното:

- Вана сиренарска от неръждаема стомана;
- За подсирването се заготвят предварително и добавят в млякото:

- сиренарска закваска в количество съгласно технологичния план;
- разтвор на калциев двухлорид разреден във вода в съотношение 1:10 при количество от 15 гр./ 100 л. мляко
- сирищна мая .

### **Нарязване и обработка на сиренината**

Получената сиренина се нарязва посредством многорезцов нож на призми с размери 2/2/2 см вертикално и хоризонтално, след което се извършват следните манипулации:

-покой 10-20 минути;

-обръщане на сиренината със сиренарска лъжица по дължината на ваната последователно 2-4 пъти през интервал от 10-15 минути

-покой 15-20 мин

-изтегляне на полиетилен и завързване на цедилата.

Отделената суроватка чрез шланг свързан с щуцера на ваната се събира в съдове(танк, разположен извън сградата) и се използва при хранене на животни от собствената краветоферма.

### **Пресуване на сиренината**

Самопресоването продължава около 20÷30 мин. Сиренината се оформя на пласт с необходимата дебелина и върху нея се поставя тежест осигуряваща 20 кг/м<sup>2</sup> за време от 30 мин. След това окончателно се оформя сиренината и се поставя тежест от 40 кг.

При извършваните операции температурата в работното помещение се поддържа 26°÷ 33°С.

### **Нарязване и осоляване**

Сиренето се нарязва на парчета, когато водното му съдържание достигне до 60÷62 %, а киселинността 50 – 70 ° Т. Предварителното осоляване става в саламура (22 %) сол . Нарязаните парчета самостоятелно плуват в саламурата около 12 часа. Саламурата се подготвя в съд за саламура, предварително. Нужните количества сол за едно правене на саламура са около 4-5 кг. и се доставят веднъж седмично. Саламурата от съдовете се излива в сиренарската вана . Разтвора се пастъоризира периодично според инструкцията. Едновременно с водното осоляване се извършва и сухо, като върху нарязаните парчета готов продукт се наръсва сол. В края на осоляването готовият продукт трябва да съдържа 2,0 ÷2, 5% сол. Доосоляването на сиренето се извършва в опаковките при нареждане плътно по четири парчета сирене на ред



с еднаква форма и големина със суха сол в количество 0,100-0,150 кг за една опаковка от  $8 \pm 0,5$  кг сирене.

#### **Първично зреене на сиренето.**

Парчетата сирене от сиренарската вана се нареждат без саламура в пластмасови кутии. Затворените кутии се вкарват в камера, където сиренето престоява при контролирана и автоматично поддържана температура от 10 – 12° С до достигане на нужната киселинност за 2- 3 дни. След това сиренето се залива със саламурата с концентрация на сол не по- малко от 6% - 10 % и киселинност 160-180°Т, след което опаковките се затварят плътно с капаците.

#### **Окончателно зреене на сиренето**

**Сиренето зрее** в хладилна камера при температура от 10 – 12° С. Процесът продължава 60 дни за овче сирене.

#### **Разфасоване и опаковане на сиренето**

Кутиите с узрялото сирене се изваждат от камерата за окончателно зреене и се транспортират в помещението за разфасоване. Предвижда се крайната опаковка на сиренето да бъде два варианта – вакуум пликове до 1 кг. и 0,5 кг. и/ или в пластмасови кутии от 8 кг. Поставят се търговски реквизити. Разфасованото сирене в потребителска опаковка под вакуум се съхранява до 6 месеца преди експедиция в хладилния склад за готова продукция с температура 2 – 4 °С.

#### **Съхранение на сиренето**

Сиренето се подрежда в пластмасови кутии и се оставя в помещение за предварително зреене, след което се доливат със саламура, затварят се и се внасят в хладилната камера за зреене. След това до пълното узряване, сиренето се съхранява в хладилната камера за окончателно зреене. Разфасованото сирене се съхранява преди експедиция на отделен стелаж в хладилна камера с температура 2 – 4 °С. Температурата се следи и се архивира в записващото устройство

#### **Измиване на технологичното оборудване.**

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва съгласно технологична инструкция за почистване и дезинфекция. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене на цялото технологично оборудване, инвентар и подовете на производственото помещение и санитарния възел .

Измиването се извършва на следните етапи :

1. Обилно измиване с топла вода 46 – 49° С посредством топла вода осигуряваща се от кръга за битова топла вода

2. Неколкократно нанасяне на всички открити повърхности на миещ алкален препарат. Използват се препарати, които не отделят задушливи фракции

3. След 15 – 20 мин. Време за действие на препарата следва обилно измиване с хладка вода.

4. Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант. Използват се препарати на базата водороден пероксид(  $H_2O_2$ ), които не изискват последващо изплакване.

#### **Начин на опаковане, етикетирание и маркировка на готовата продукция;**

Опаковането се осъществява в опаковките, описани в технологията по-горе в текста, след което се етикират.

#### **Експедиция**

Експедицията се осъществява от отделен вход в имота с достъп на камиони с цел зареждане. Готовата продукция се извозва, пакетирана в съответната опаковка чрез хладилен транспорт, придружена с необходимата документация.

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

Ползва се съществуваща пътна инфраструктура( улица)

5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

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

Строежът представлява стоманобетонова площадка със ЗП 30 кв.м., върху която ще се постави Мобилна мандра /контейнер с размери 8,60/3,00 м и височина 2,75 м/ изпълнена от метална конструкция с покривно и стенно ограждане от трислойни сандвич панели. Сградата е на един етаж.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

8. 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 и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита и отстоянията до тях.

На основание скица № 15-66243 от 24.01.2022 г., издадена от Служба по геодезия, картография и кадастър – Стара Загора инвестиционното предложение е предвидено да се изгради в имот с идентификатор 56825.27.5, с местонахождение село Плоска могила, община Стара Загора, област Стара Загора

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение. Не

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.- Не се засягат

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

Няма

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение. На този етап не са необходими.

**III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:**

1. съществуващо и одобрено земеползване;
2. мочурища, крайречни области, речни устия;
3. крайбрежни зони и морска околна среда;
4. планински и горски райони;
5. защитени със закон територии;
6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;
7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;
8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

Обектът не представлява опасност за посочените екологични характеристики на географски райони.

**IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:**

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии. Не се очаква

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

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия. Не се очаква

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

5. Степен и пространствен обхват на въздействието - географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид - град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

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

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

10. Трансграничен характер на въздействието.

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

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.