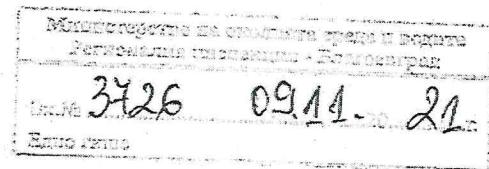


до
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-БЛАГОЕВГРАД



УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от "СТОМИ - 99" ООД със седалище и адрес на управление, област Благоевград, община Симитли,
гр. Симитли, ул. „Октомврийска“ № 22, ЕИК 204306765

(седалище)

Пълен пощенски адрес: област Благоевград, община Симитли, гр. Симитли, ул. „Октомврийска“ №
22

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0888226553

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Стоян Павлов

Лице за контакти: Стоян Павлов

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че "СТОМИ - 99" ООД има следното инвестиционно предложение:
Преустройство и промяна предназначението на „Склад“, разположен в източната част на ниво -3,35
м. /подземен етаж/ на съществуваща сграда „Магазин за хранителни стоки, склад и офиси“, сграда
с идентификатор 66460.225.15.1 находяща се в поземлен имот с идентификатор 66460.225.15,
местност „Бангеови тополи“, по одобрените кадастрална карта и кадастрални регистри на гр.
Симитли, община Симитли, област Благоевград в „Предприятие за млекопреработка“

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Основната цел на инвестиционното предложение е преустройство и промяна
предназначението на „Склад“, разположен в източната част на ниво -3,35 м. /подземен етаж/ на
съществуваща сграда „Магазин за хранителни стоки, склад и офиси“, сграда с идентификатор
66460.225.15.1 находяща се в поземлен имот с идентификатор 66460.225.15, местност „Бангеови
тополи“, по одобрените кадастрална карта и кадастрални регистри на гр. Симитли, община
Симитли, област Благоевград в „Предприятие за млекопреработка“

Инвестиционното предложение е ново.

(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 взрыв;

В поземлен имот с идентификатор 66460.225.15, местност „Бангеови тополи“, по одобрените кадастрална карта и кадастрални регистри на гр. Симитли, община Симитли, област Благоевград с площ 1584 кв. м и начин на трайно ползване „За друг вид застрояване“ е изградена сграда идентификатор 66460.225.15.1 и предназначение „Сграда за търговия“ със ЗП 544 кв.м, в която са обособени магазин за хранителни стоки, склад и офиси. Същата е водоснабдена, електроснабдена, свързана с канализационната мрежа на населеното място и достъпна от улица.

С настоящето инвестиционно предложение се предвижда преустройство и промяна предназначението на склада, разположен в източната част на ниво -3,35 м. /подземен етаж/ в предприятие за млекопреработка.

В предприятието за млекопреработка ще се преработва овче мляко и ще се произвеждат: бяло саламурено сирене (БСС), свежо сирене, кашкавал, извара, меки сирена и кисело мляко.

Предвижда се да се приемат и преработват дневно до 2000 л. сухово мляко. От тях 1000 л. ще бъдат насочвани към производство на БСС, а останалите 1000 л – за кашкавал и кисело мляко в различни дни, съгласно седмична производствена програма.

Производствения годишен капацитет, при едносменна работа ще бъде както следва:

- До 100 т./год. - бяло саламурено сирене (БСС);
- До 50 т./год. – кашкавал;
- До 100 т./год. - кисело мляко;
- До 5 т./год. – извара;
- До 10 т./год. – меки сирена за мазане и свежо сирене.

За нуждите на производството ще бъдат обособени:

- Приемно и пастьоризационно помещение;
- Работно помещение;
- Централна измиваща станция /ЦИС/;
- Помещение за опаковане;
- Камера за зреене на БСС;
- Камера за обдухване на кашкавал;
- Камера за зреене на кашкавал;
- Двурежимна топло/студено камера за кисело мляко;
- Хладилна камера за съхранение на готов продукт;

- Лаборатория;
- Котелно, в което ще бъде монтиран газов котел с мощност 150 kW. Компресирания природен газ – метан ще бъде доставян с батерия от бутилки – транспортируема, състояща се от 53 бутилки по 90 литра с размери: диаметър 273 mm; дължина 1847 mm; тегло 85 kg, свързани хоризонтално заедно с тронкети (тройници) и фитинги за стоманена тръба Ø 12x2, оборудвана със спирателна и измервателна арматура и с общ обем 1192,5 nm³.
- Помощен склад за съдове за цвик;
- Свързващи коридори;
- Склад за сухи съставки и добавки;
- Помещение за приготвяне на солов разтвор;
- Склад за опаковки;
- Помещение за измиване на опаковки и вътрешен амбалаж и посуда;
- Склад за съхранение на мръсен външен амбалаж;
- място за измиване на външен амбалаж;
- Склад за съхранение на чисти оборотни каси;
- Санитарни помещения поотделно за работещите мъже и жени състоящи се от: съблекалня ча лично облекло, душ-кабина, съблекалня за работно облекло; тоалетна;
- Стая за почивка на персонала с тоалетна.

Технологията на производство ще включва:

1. Производство на бяло саламурено сирене

1.1 Пастьоризация на млякото

Суровото овче мляко от млекоохладителната вана чрез помпа, постъпва в пастьоризатора, където се подлага на топлинна обработка, в следния температурен режим:

- вход мляко - 4÷6°C
- пастьоризация - 72÷74°C
- задръжка - обемна при температура на пастьоризация за 10 мин.
- охлаждане от 33÷35°C.

Така охладеното мляко чрез помпа на пастьоризатора се отвежда до ваната за подсирване и обработка с вместимост 1100 л.

1.2 Подсирване на млякото

Подсирването на мляко се извършва в сиренарска вана при температура 33÷35°C. При подсирването се прибавя закваска от мезофилни бактерии (*Str. lactis*, *Lb. casei*) в комбинация с термофилни (*Str. thermophilus*, *L. bulgaricus*). Закваската, ако е необходимо се разрежда с адекватно количество мляко, с цел по-добро разпределение по целия обем мляко, и добре се хомогенизира. Нейното количество се определя от темпа на млечно-киселия процес. След това се добавя CaCl₂ в количество средно 30cm³, 50% разтвор за 100л. мляко. CaCl₂ се разрежда с вода за питейни нужди в съотношение не по-малко от 1:10.

Сирищната мая и CaCl₂ се съхраняват в затворени опаковки при температура от 2÷4°C.

1.3 Нарязване и обработка на подсирката

Целта на нарязването е да се отдели голяма част от несвързаната с белтъчните вещества вода. То се състои в разделяне на коагулума на равни части и увеличаване на общата повърхност за отделяне на сироватката. Подсирка се нарязва на призми с помощта на сиренарски лири.

1.4 Формоване, пресоване и нарязване на сиренината.

Формоването и пресоването на сиренината са механични фактори за отцеждане. Под тяхно въздействие се уплътнява сиренината, като се отделя излишната сироватка и се предава необходимата форма на сиренето.

След последния период на покой, с помощта на перфориран съд или чрез поставяне на отцеждаща мрежа на люка на сиренарската вана и самозаспукваща помпа се отделя по-голямата част от сироватката.

Отцедената сиренина, посредством люка на ваната и с помощта на маса на колела се пълни ръчно в блок-форми.

Напълнените и самоуплътнени форми се поставят една върху друга 7 бр. върху транспортна каличка. Отгоре се поставя друга каличка и така оформеният палет се насочва към ротатор за блок-форми.

Чрез ротатора палетът се преобръща 2-3 пъти, като по този начин се подпомага процесът на самопресоване и формоване на сиренето.

След последната ротация и покой от 30 минути, блоковете се изваждат и се нарязват на 2 или повече части ръчно.

1.5 Опаковане на сиренето

Бучките се подреждат ръчно в кутии.

1.6 Осоляване на сиренето

Използва се методът на еднократното мокро осоляване. Извършва се чрез напълване на остатъка от свободния обем на кутията с предварително подгответа и охладена саламура. След напълване на кутиите, поставят се капаци и се затварят ръчно.

1.7 Зреене на сиренето

Извършва се в зала за зреене на сирене при температура 10÷16°C в продължение на 45÷60 дни.

1.8 Разфасоване, опаковка и експедиция на БСС

Зрялото сирене може да се отправя към търговската мрежа в кутиите, в които е протичал процесът на зреене или да се преопакова във вакуум опаковки в "Помещение за опаковане". За целта то се отцежда за около 1-2 часа, върху скара за отцеждане и се опакова чрез вакуумиране в полиетиленови пликове. Етикетира се на електронна везна, поставя се в чисти транспортни каси и се съхранява в хладилна камера за готов продукт до момента на неговото реализиране в търговската мрежа.

2. Производство на свежо или меко сирене за мазане

За производството на свежо сирене или меко сирене за мазане се използва технологията за производство на БСС, като след завършване на самопресоването или преди окончателното самопресоване (при сирене за мазане), сиренето се прехвърля в помещението за опаковане.

Свежото сирене се нарязва ръчно на парчета с дебелина до 3 см и се поставя се в тарелки. Според търсенето – то може да се осоли повърхностно и овкуси със сухи подправки. Фолира се, етикетира се, поставят се опаковките в чисти каси и до експедицията се съхранява в хладилна камера за готови продукти.

Сиренето за мазане се подправя и осолява във вътрешен съд ръчно, дозира се в кутии, етикетира се, поставя се в чисти транспортни каси и се съхранява в хладилна камера за готови продукти.

3. Производство на кисело мляко

3.1 Топлинна обработка на млякото

Пълномасленото мляко от млекохладителната вана чрез помпа, постъпва в пастьоризатора, където се подлага на топлинна обработка, отговаряща на технологичните изисквания за производство на кисело мляко, в следния температурен режим:

- вход мляко - $T=4\text{--}6^{\circ}\text{C}$
- пастьоризация до $T=93\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- задръжка обемна до 15-20 мин.
- охлаждане до $T=44\text{--}46^{\circ}\text{C}$

3.2 Заквасване на млякото

Така охладеното мляко от пастьорационната установка се подава в сиреноизгответеля. Тук млякото се заквасва при непрекъснато разбъркване, чрез внасяне на директна закваска.

3.3 Разфасоване

Заквасеното мляко с помощта на помпа-инверторна се подава към полуавтоматична машина за разфасоване в кофички (PS или PP) с различна вместимост и затварянето им с капачки от алюминиево фолио. Готовите кофички се маркират автоматично с мастиленоструен принтер и автоматично се поставят по 20 бр. в обратен амбалаж (каси). Пълните каси се подреждат върху палета и чрез палетна количка се внасят в двурежимна топла/студена камера.

3.4 Коагулация

Млякото коагулира в двурежимната камера, където температурата трябва да се поддържа постоянна в рамките на $42\text{--}45^{\circ}\text{C}$. Процесът трае от 2.5 до 4 часа в зависимост от начина на заквасване, количеството и активността на закваската и качеството на млякото. След достигане на желаната киселинност, камерата се включва в режим на охлаждане.

3.5 Охлаждане, съхранение и експедиция.

Междинното охлаждане продължава при температура $4\text{--}6^{\circ}\text{C}$ за 4-20 часа, след което млякото постъпва в хладилна камера за готов продукт или се изпраща към търговската мрежа.

4. Производство на кашкавал

4.1 Термизация на млякото за производство на кашкавал

Пълномасленото овче мляко от хладилната вана за съхранението му чрез помпа постъпва в пастьоризатора където се подлага на топлинна обработка отговаряща на технологичните изисквания за производство на кашкавал, в следния температурен режим:

- вход мляко - $4\text{--}6^{\circ}\text{C}$

- пастъризация - $64\pm1^{\circ}\text{C}$
- задръжка - тръбна, при температура на термизация за около 15-20 сек.
- охлаждане от $30\pm35^{\circ}\text{C}$

Така охладеното мляко чрез помпа на пастъризатора се отвежда до сиреноизготвителя.

4.2 Подсирване на млякото

Към млякото се добавя сирищна мая и се разбърква.

4.3 Обработване на подсирката: Нарязване на сиренината; Раздробяване на сиренината; Изпичане на сиренните зърна.

4.4 Пресоване

Сиренните зърна се подлагат на пресоване в количка вана с перфориран кош. С процеса се цели уплътняване на сиренината и отделяне на излишната сироватка.

4.5 Чедеризация.

Изпресованата сиренина се нарязва на парчета и се оставя да чедеризира 1.5-2 часа.

4.6 Нарязване, парене, осоляване, омесване и формоване.

Чедеризиралата вече сиренина се нарязва на парчета и се подава към резачката на автоматичния изпарващ агрегат за кашкавал. Формования кашкавал се поставя на метални стелажни колички, застлани със ситна полимерна мрежа. Питите се обръщат, за да се отцедят и заемат правилния обем на формата.

4.7 Предварително охлажддане, обдухване и опаковане.

Питите кашкавал се прехвърлят в хладилна камера за обдухване на кашкавал за охлажддане и втвърдяване. След третия-четвъртия ден питите преминават в помещение за вакуум опаковане в полимерни пликове, след което постъпват в зала за зреене.

4.8 Зреене, съхранение и експедиция.

Зреенето става в камера за зреене при температура $8\text{-}12^{\circ}\text{C}$ в продължение на 45-60 дни, след което зрелия вече продукт постъпва в хладилна камера за съхранение на готов продукт при температура $2\text{-}4^{\circ}\text{C}$.

При нужда крайния продукт може да се разфасова и опакова в по-малки потребителски опаковки в помещението за опаковане, като се използват: машини за нарязване, етикетираща везна, вакуумопаковъчна машина.

Така опакования продукт се поставя в транспортни каси, които постъпват в хладилна камера за съхранение на готов продукт.

5. Производство на сироватъчна извара

5.1 Получаване на извара.

Производството на извара се реализира, като се използва сироватка от кашкавал или овче сирене получена в деня на производството.

Посредством системата за отвеждане, сироватката достига до извароизготвител, където се извършва предварително подкиселяване, като се добавя киселина или закваска, след което започва процеса на подгряване.

За да се получи качествена пресечка загряването трябва да се извърши бавно. За първите

20°C, то трябва да става по градус на минута. При достигане на температура 65°C, подгрятата маса се задържа 5-6 мин. След като белтъкът е дестабилизиран достатъчно започва бързо повишаване на температурата до 90°C, при което се получават едри пресечки. Грубата пресечка не дава зърнеста консистенция и има по-малки загуби.

След завършване процеса на преципитация, коагулиралите белтъчни вещества се отделят чрез филтриране, като получената маса се източва в количка за извара с перфорирано дъно за отцеждане и самопресоване, което трае около 3 часа, до достигане на водно съдържание 80%.

Отделеният serum (цвик) се отвежда посредством вана и помпа към съдове за съхранение на цви. Чрез табло помпа те се изпразват към мобилна цистерна за последващо реализиране, за храна на животни.

Изварата се разфасова и маркира ръчно в полиетиленови пликове, затворени под вакуум в залата за опаковане, при стриктно спазване на санитарно-хигиенните изисквания.

5.2 Съхранение и експедици

Разфасованата в полиетиленови торби извара се премества в хладилна камера за съхранение на готов продукт, при температура на съхранение от 2-4°C до реализацията и в търговската мрежа.

5.3 Измиване и дезинфекция

Измиването на тръбопроводите и голяма част от технологичните машини ще става в централна измиваща станция разположена в отделно помещение, която ще състои от:

- резервоар за вода с вместимост 1000 л;
- резервоар за алкален миещ разтвор с вместимост 1000 л;
- резервоар за киселинен миещ разтвор с вместимост 1000 л;
- помпа центробежна;
- подгревател, термометри, уреди за контрол и други.

Извършва се т.н. кръгово измиване. За измиване и дезинфекция ще се използват 43% разтвор на NaOH - употребява се като 0.02% воден разтвор и NHO₃ - употребява се като 0.02% воден разтвор. За един резервоар са необходими 20 л NaOH и 20 л NHO₃. Един разтвор може да стигне и за 1 месец. Преди изпускане в канализацията, разтворите се неутрализират в резервоарите за разтвори на инсталацията.

За измиване на помещения и повърхности ще се използват препарати от битовата химия, използвани за домакинствата.

NaOH и NHO₃ ще се складират като концентрирани разтвори в специално обособено помещението към централната инсталация за измиване и дезинфекция, във фабрични опаковки /туби/ по 20-25 литра. За 1 месец ще са необходими 1 до 2 туби NaOH и 1-2 туби NHO₃.

5.4 Отпадни продукти

Цвикът се съхранява временно в осигурени за целта съдове в помощно помещение в близост до приемното и пастьоризационно помещение. С помощта на помпа в края на работния ден или след събирането, цвикът се прехвърля в цистерна и се използва за храна на животните собствената ферма на възложителя.

5.5 Хладилни в камери в мандрата

1. Хладилна камера за готов продукт - 36,40 куб.м. - тук се съхранява сирене и кашкавал преди експедицията им;
 2. Топла/студена хладилна камера - 22,80 куб.м. - тя е за темпериране на произведения кашкавал, преди да отиде за обдухване и зреене;
 3. Хладилна камера за зреене на кашкавал - 47,80 куб.м.;
 4. Хладилна камера за обдухване на кашкавал - 40,80 куб.м.;
 5. Хладилна камера за зреене на сирене - 60,30 куб.м.;
- Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 50 кг.;

5.6 Хладилни камери в магазина:

- Камера №1 - 96,70 куб.м.;
- Камера №2 - 72,60 куб.м.;
- Камера №3 - 38,30 куб.м.

Вид и количество на хладилния агент - R449A – около 80 кг.

С инвестиционното предложение не се предвижда изграждане на нова техническа инфраструктура. Сградата е захранена с ел-енергия, водоснабдена, отпадъчните води за заустени в канализацията на населеното място.

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:

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение.

Необходимо е издаване на Разрешение за строеж.

Орган по одобряването е ОбА – гр. Симитли.

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)

Инвестиционното предложение ще се реализира в сграда с идентификатор 66460.225.15.1 находяща се в поземлен имот с идентификатор 66460.225.15, местност „Бангеови тополи“, по одобрените кадастрови карти и кадастрови регистри на гр. Симитли, община Симитли, област Благоевград.

Имотът не се намират в близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (HEM), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство

Характерът на предвидените с инвестиционното предложение дейности, както и местоположението на имота предмет на същото, не предполага трансгранично въздействие.

Достъпът до имота се осъществява по улица, граничеща с него.

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 водовземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

По време на строително - монтажните работи ще се използва вода, ел.енергия, горива за техниката.

По време на експлоатацията ще използва вода за питейно-битови и производствени нужди, ел. енергия, природен газ.

Необходимите водни количества ще бъдат осигурявани от водопроводната мрежа на населеното място.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат еmitирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Експлоатацията на бъдещия обект не е свързана с отделяне на приоритетни и/или опасни вещества, при които се осъществява или е възможен контакт с води.

Битовите отпадъчните води ще бъдат отвеждани в канализацията.

Производствените отпадъчни води от измиване на съоръженията преди заустване в канализационната мрежа ще преминават през локално пречиствателно съоръжение, където се извършва корегиране на pH и биологично пречистване на водата.

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

По време на строителството източници на замърсяване на атмосферния въздух ще бъдат строителните машини, автотранспортните и други средства, използвани при извършване на направа на изкопи и транспортиране на материали.

Основни замърсители на въздуха ще бъдат вредните вещества в отработени газове на техниката, използвана при изграждане на обекта – въглероден оксид, серни и азотни оксиidi, въглеводороди, твърди неизгорели частици от горивата и др. По време на строителството се очаква да се отделят прахо-газови емисии със завишени концентрации, главно по отношение на прах (изкопни, насыпни, товаро-разтоварни дейности).

Като цяло строително-монтажните работи, ще се извършват на открito за определено време, така че и вредностите от автотранспорта и строителната механизация ще са малки по

количество, за ограничено време и на малка площ, отдалечени от жилищни зони.

В етапа на експлоатация на обекта не се очаква наднормено замърсяване на въздуха, имайки в предвид спецификата на разглежданата дейност, предмет на инвестиционното предложение.

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

Реализацията и експлоатацията на инвестиционното намерение ще доведе до образуване на определени видове отпадъци.

По време строително-монтажните работи, се очаква формирането на следните видове отпадъци:

- смесени битови отпадъци от персонала извършващ строително-монтажните работи на обекта с код 20 03 01;
- отпадъци от строителство – смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия различни от упоменатите в 17 01 06, с код 17 01 07;
- метални отпадъци от арматурата и изрезки от тръби и ламарина, от кофражка – отпадъци в много малки количества - смеси от метали с код 17 04 07;
- земни маси от изкопните работи с код 17 05 06;
- отпадъци от опаковки от група 15 01 – хартиени, пластмасови, стъклени и метални опаковки;
- опаковки, съдържащи остатъци от опасни вещества или замърсени с опасни вещества.

По време на експлоатацията се очаква образуване на следните видове отпадъци:

- смесени битови отпадъци с код 20 03 01;
- опаковки от NaOH и NH₄O₃;
- луминесцентни лампи - формирани в резултат от дейността на обекта – с код 20 03 01;
- утайки от локално пречиствателно съоръжение с код 02 05 02 - утайки от пречистване на отпадъчни води, образувани на мястото им на образуването им.

Смесените битови отпадъци ще се събират в контейнери и ще се извозват на депо от фирмата по сметоиззвозване и сметосъбиране съгласно сключен договор.

Отпадъците от строителството и земните маси, ще се събират и ще се извозват своевременно от площадката, от фирма имаща разрешение (регистрационен документ) за дейности с отпадъци и депонират на място определено от кмета на Общината.

Хартиените, картонените и пластмасови опаковки ще се събират и извозват на базата на сключени договори от лицензиранi фирми.

Опаковки от опасни вещества или замърсени с опасни вещества, вкл. опаковките NaOH и NH₄O₃ ще се предават за третиране на фирми с Разрешително за дейности с опасни отпадъци.

Луминисцентните лампи ще се събират и ще се съхраняват в обекта до предаването им въз основа на сключен договор на лице, притежаващо документ по чл. 35 от ЗУО.

Смесени метални отпадъци, които ще отпадат по време на строителството ще се събират и предават на физически или юридически лица, притежаващи Разрешително за дейности с такива отпадъци.

Цвикът се съхранява временно в осигурени за целта съдове в помощно помещение в близост до приемното и пастеризационно помещение. С помощта на помпа в края на работния ден или след събирането, цвикът се прехвърля в цистерна и се използва за храна на животните собствената ферма на възложителя.

Утайките от локалното пречиствателно съоръжение ще бъдат предавани на лица притежаващи Регистрационен документ чл. 35 от ЗУО.

9. 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/водопътна изгребна яма и др.)

От дейността на обекта ще се формират битовите и производствените отпадъчни води.

Битовите отпадъчни води ще бъдат отвеждани в канализацията на населеното място.

Производствените отпадъчни води от измиване на съоръженията преди заустване в канализационната мрежа ще преминават през локално пречиствателно съоръжение, където се извършва корегиране на pH и биологично пречистване на водата.

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)

За измиване на съоръженията ще се използват NaOH и NHO₃, които ще се складират като концентрирани разтвори в специално обособено помещението към централната инсталация за измиване и дезинфекция, във фабрични опаковки /туби/ по 20- 25 литра. За 1 месец ще са необходими 1 до 2 туби NaOH и 1-2 туби NHO₃.

За измиване на помещения и повърхности ще се използват препарати от битовата химия, използвани за домакинствата, които също се съхраняват в специално обособеното помещение. Необходимото количество от препаратите ще бъде общо около 20-30 литра.

Компресирианият природен газ – метан, който ще се изгаря в газовия котел ще бъде доставян с батерия от бутилки – транспортируема, състояща се от 53 броя бутилки по 90 литра с размери: диаметър 273 мм; дължина 1847 мм; тегло 85 кг, свързани хоризонтално заедно с тронкети (тройници) и фитинги за стоманена тръба Ø 12x2, оборудвана със спирателна и измервателна арматура и с общ обем 1192,5 нм³. При плътност на газа 0,614 кг/м³, количеството газ, което ще бъде налично на площадката е около 732,195 кг.

Видно от гореизложеното на площадката няма да са налични опасни вещества, в количества съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях.

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

глава шеста ЗООС.

Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от 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 обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.
2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за иницииране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.
3. Други документи по преценка на уведомителя:
 - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
 - 3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.
5. Желая писмoto 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.
7. Желая писмoto за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.