ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-РУСЕ

ИСКАНЕ

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

от **Иван Петров Йорданов управител на**
„МАКЛЕР КОМЕРС" ЕООД
ЕИК 125547473,
Адрес на управление:
гр. София, адрес: гр. София, ж.к. Възраждане,
бул. акад. Иван Гешов, №2Е, оф. 109, тел.0897928505

Пълен пощенски адрес:
с. Брестовене, община Завет, област Разград, ул. „ Маршал Толбухин" № 44
Телефон, факс и ел. поща (e-mail):
0897 928 505
galinamakler@abv.bg
mandra@maklerkomers.com

Управител:
Иван Петров Йорданов

Лице за контакти:
Иван Петров Йорданов

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

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

Монтиране и внедряване в производството на нови машини в съществуващи цехове в УПИ CIV, кв. 105, с. Брестовене, община Завет, обл. Разград.

- **Механизирано разфасоване и опаковане на пастьоризирано прясно мляко и айрян;**
- **Автоматизация на производството на свежа моцарела в цех „Кашкавал";**
- **Автоматизация на опаковъчния процес в цех „Кашкавал".**

Прилагам:

1. Информацията по приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда – един екземпляр на хартиен носител и един екземпляр на електронен носител.
2. Доказателства за обявяване на ИП на интернет страницата на предприятието.
3. Информация с актуални разчети за капацитета на работа на всички регистрирани към момента ветеринарни обекти в млекопреработвателното предприятие, както при преработката на сурово мляко, така и при производството на имитиращи продукти.
4. Информация с изчисления за очакваните количества отпадъчни води и суроватка, спрямо актуалните разчети за капацитета на работа.
5. Оценка на състоянието и проводимостта на водния обект за заустване на отпадъчни води - дере, поречие Дунавски Добруджански реки.

☐ 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:……..……..

Информация

за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище.

„МАКЛЕР КОМЕРС” ЕООД
ЕИК 125547473
Представлявано от Иван Петров Йорданов – управител

2. Пълен пощенски адрес.

Адрес на управление:
гр. София, адрес: гр. София, ж.к. Възраждане,
бул. акад. Иван Гешов, №2Е, оф. 109, тел.0897928505
Пълен пощенски адрес за кореспонденция:
с. Брестовене, община Завет, област Разград, ул. „ Маршал Толбухин” №44

3. Телефон, факс и ел. поща (e-mail):
0897 928 505
galinamakler@abv.bg;
minkova@maklerkomers.com

4. Лице за контакти.
Иван Петров Йорданов – управител

II. Резюме на инвестиционното предложение:

„МАКЛЕР КОМЕРС” ЕООД има следното инвестиционно предложение:

Монтиране и внедряване в производството на нови машини в съществуващи цехове в УПИ CIV, кв. 105, с. Брестовене, община Завет, обл. Разград.

- **Линия за бутилиране на прясно мляко и айрян в PET бутилки – Цех за кисело-млечни продукти;**
- **Линия за свежа моцарела в цех „Кашкавал“;**
- **Автоматизация на опаковъчния процес в цех „Кашкавал“.**

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

Инвестиционното предложение включва доставка и монтаж на оборудване, монтиране и внедряване в производството на нови машини в съществуващи цехове за мляко и кашкавал в УПИ CIV, кв. 105, с. Брестовене, община Завет, обл. Разград.

„МАКЛЕР КОМЕРС” ЕООД е действащо предприятие за производство на млечни продукти. Има създадени и действащи мощности на територията на УПИ CIV, кв. 105, с. Брестовене, община Завет, обл. Разград.

За изпълнението на инвестиционното предложение се предвижда доставка на готово оборудване и монтиране на ново технологично оборудване за подобряване на производствения процес, повишаване на качеството и ефективността на производство. **Не се предвижда повишаване капацитета на предприятието и промени в количествата преработвано мляко.** Те са 50 т сурово мляко и 20 т за имитиращи продукти дневно.

За новото производство не се предвижда повишаване на одобрения максимален капацитет от 70 т краве мляко дневно, тъй като той до момента не е достигнат.

Количествата постъпващо в предприятието сурово мляко не се променят (спрямо одобрените количества по предходни процедури). **Част от суровото мляко ще се обработва с новата инсталация вместо с инсталациите за кисело мляко.**

Не се налага промяна в разрешителния режим за заустване на отпадни води.

Не се предвижда строителство на нови сгради.

Предвижда се монтиране на следните инсталации:

- **Линия за бутилиране на прясно мляко и айрян в PET бутилки – Цех за кисело-млечни продукти**

За разфасоване и опаковане на пастьоризирано прясно мляко и айрян се предвижда ново оборудване, което ще се монтира в „Цех за кисело-млечни продукти“ (на схемата по-долу означено като 1). Ще се монтира нова механизирана и автоматизирана линия за пълнене и затваряне в пластмасови бутилки с обем от 200 до 2000 мл. На тази линия ще се опакова прясно пастьоризирано мляко и айрян.

Линията ще бъде включена към съществуващите процеси на производство в цеха.

Новото оборудване за бутилиране на кисели млечни продукти в PET бутилки ще бъде с производителност до 6000 бутилки в час по 1 л. Ориентировъчни размери на инсталацията 30000x2200x2500 мм. Към инсталацията са предвидени помпи, свързващи връзки и междинни съдове.

Линията за бутилиране на мляко се състои от:

1. Въздушен транспортьор.
   ➢ Предназначен за транспортиране на празни PET бутилки към бутилираща линия. Неръждаема конструкция.
2. Синхронен блок за стерилизация, пълнене и затваряне на бутилките.
   ➢ Синхроблокът е проектиран специално за бутилиране на чувствителни микробиологични продукти като прясно мляко и айрян в Ultra Clean среда. Процесът на Ultra Clean пълнене гарантира максимално намаляване на контакта на продукта с вредни бактерии по време на пълнене и последващо транспортиране и съхранение, осигурявайки обработка на опаковките и капачките и високо хигиенична среда за пълнене. По този начин може да се постигне удължен срок на годност, което гарантира запазването на качествата на чувствителните микробиологични продукти по време на пълнене, защита от замърсяване с опасни бактерии, възможността за дистрибуция на дълги разстояния и за продължителен период от време. Конструкция от неръждаема

стомана AISI 304 (включително носещата рама); всички компоненти в контакт с продукта и миещите разтвори са произведени в AISI 316L.

➢ Производителност:

- Мляко и айрян: Макс. 6 000 бут/час при пълнене на 1 л.
- Граници на дозиране: от 200 до 2000 мл.
- Точност на дозиране: Макс. ± 3 мл.
- Размер на капачката: по образец (мостра)
- Диаметър на бутилките: до 110 мм
- Височина на бутилките: от 100 до 360 мм
- Производителността на пълнене зависи от обема на продукта, параметрите на бутилката, от наличието на достатъчно пространство между нивото на продукта и гърловината на бутилката (мин. 35 мм за 1 л. бутилка), както и от типа капачка
- В машината бутилките се транспортират по гърло. При използване на бутилки с еднакви гърловини пренастройката на машината се извършва много бързо и с минимално количество форматни части.
- Всички параметри се избират автоматично от пулта за управление.

3. PLC система на управление чрез сензорен touch-screen.
4. CIP система
5. Система „няма бутилка“ – няма затваряне
6. Конструкция от неръждаема стомана, носеща рама от неръждаема стомана AISI 304.
7. Защитни капаци, които осигуряват стерилност и лесен достъп до всичко компоненти на оборудването.
8. HEPA филтър.
9. Архивиране на рецепти, статистическа информация, диспечер на задачите по поддръжка и обслужване.
10. Меню на български език.

Съществуващите мощности, които са необходими по технологичната схема за бутилиране на прясно мляко са:

- Приемно отделение
- Сектор пастьоризация
- Сектор кисело мляко.

Новата линия е комплектована с автоматизирана система за приготвяне на миещи и стерилизиращи разтвори и самостоятелен режим на санитарна обработка.

Действащият цех е разширен и преоборудван и с нова сграда (съгласувано с РИОСВ – Русе с Решение № РУ -10-ПР/2021 г.).

До момента заявените и одобрени количества краве мляко за преработка на предприятието са 70 т/дневно краве мляко за цялото предприятие.

Основното технологично оборудване за пастьоризация и производство на кисело мляко запазват местоположението и предназначението си.

Новата инсталация **не налага** увеличаване на постъпващото в предприятието сурово мляко.

При максимално натоварване и пълен капацитет на инсталацията, тя има следните параметри:

Готов продукт/ Суровина	Дни за преработка	Дневно	Годишно
Прясно пастьоризирано мляко	200 дена		
- Краве мляко		20 т	4000 т
- Готов продукт		19,6 т	3920 т
Айрян	150 дена		
- Краве мляко		3,5 т	525
- Вода		1,5 т	225
- Сол		20 кг	3000
- Готов продукт		5	753

Посоченият капацитет на инсталацията е максимален. Стойностите не представляват реалните очаквани количества преработена суровина. Натоварването на инсталацията и запълването на нейния капацитет ще зависи от пазарното търсене, подадените заявки и складовите наличности в хладилните помещения.

При работа на инсталацията прясното мляко ще се насочва от производство на кисело мляко, към бутилиране на прясно мляко.

В Цеха се работи на седемдневна работна седмица, на една работна смяна, като продължителността на работа за отделния оператор ще бъде 8 часа на ден при петдневна работна седмица.

❖ Линия за свежа моцарела в цех „Кашкавал“

В сградата на цеховете за сирене и кашкавал, на втори етаж в Цех „Кашкавал“ (на схемата по-долу в текста означено с „2“) ще се монтира ново оборудване – поточна линия – за механизирано производство на свежа моцарела.

Производството на свежа моцарела с тегло 8 до 150 г (големи топки моцарела) ще се организира на наличната технологична линия, ситуирана в Цех „Кашкавал“ на предприятието (на схемата по-долу с номер 2). Новото оборудване ще се монтира успоредно на съществуващото.

Процесите са със следната последователност: Млякото се окачествява, приема, измерва, термизира, охлажда и съхранява в изграденото „приемно отделение“. Подготвеното мляко се направлява към пастьоризатор и след охлаждане се подава в

хоризонталнате сиреноизготвители за подсирване и обработване. Сиренината се нарязва ръчно на големи блокове и се пода ва за изпарване, и омесване в агрегат. След това постъпва в шнеково-формиращия агрегат. Формираните топки падат с охлаждаща вана. Следва транспортиране по лента, дозиране и опаковане.

Производителност:

- Агрегат за свежа моцарела е с производителност 300 кг/ч.
- Разход на гореща вода 80-85 ^{O}C – 300 л/час.
- Инсталирана мощност 4 кВт

Ще се монтират следното оборудване:

- Сиреноизготвител хоризонтален – 3500 л;
- Сиреноизготвител хоризонтален, закрит – 5000 л;
- Количка вана за сиренина – 1250 л;
- Агрегат за свежа моцарела е с производителност 300 кг/ч;
- Подгравател;
- Формировъчен апарат до 1600 кг/ч;
- Линия за опаковане на свежа моцарела (потребителски опаковки) – 300-500 кг/ч;
- Вана за охлаждане;
- Свързващи и технологични модули, помпи и съдове.

За охлаждане на питейната вода, необходима за охлаждане на топките моцарела, ще се използва съществуващата в цеха инсталация (охладител, тръбни пътища и помпи).

Не се налага промяна в изградената в цеха инсталация за охлаждаща питейна вода за охлаждане на моцарелата. Ще се използват съществуващите охладител, тръбни пътища и помпи.

Съобразно спецификата на производство и подадените заявки от клиентите, се предвижда инсталацията да работи 2-3 дни седмично или по 8-10 дни месечно (около 100 дни годишно. В дните на производство на свежа моцарела няма да се произвеждат други продукти в цеха.

❖ Автоматизация на опаковъчния процес в цех „Кашкавал“

В цех „Кашкавал“ се планира поставяне на линия за формоване на продукцията и линия за опаковане в меко фолио.

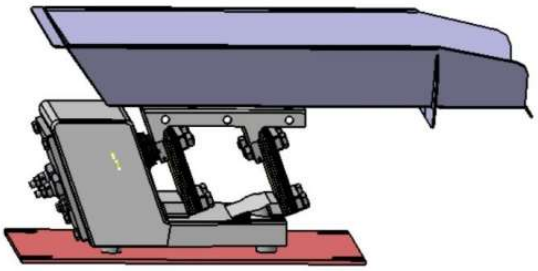
За подобряване на производството към съществуващите процеси в цех „Кашкавал“ ще се добави следното оборудване:

- Сиреноизготвител – 2,5 м^3;
- Отцеждащ модул с производителност 5 м^3/ч ;
- Транспортьор – габаритни размери 500/1800 мм;
- Пневматична преса за сирена 7-8 атм. – 100 л/мин.

- Линии за варене и охлаждане на кашкавал;
- Вакуум-опаковъчна машина с маса – габаритни размери 1200/2000/800
- Шнеково-формиращ (свъртящ цилиндър) агрегат за различни видове сирена;
- Охладителна вана – обем 13,5 м^3
- Вертикална дозираща машина;
- Свързващи и технологични модули, помпи и съдове.

Придвижваща лента

Вани



Придвижваща лента

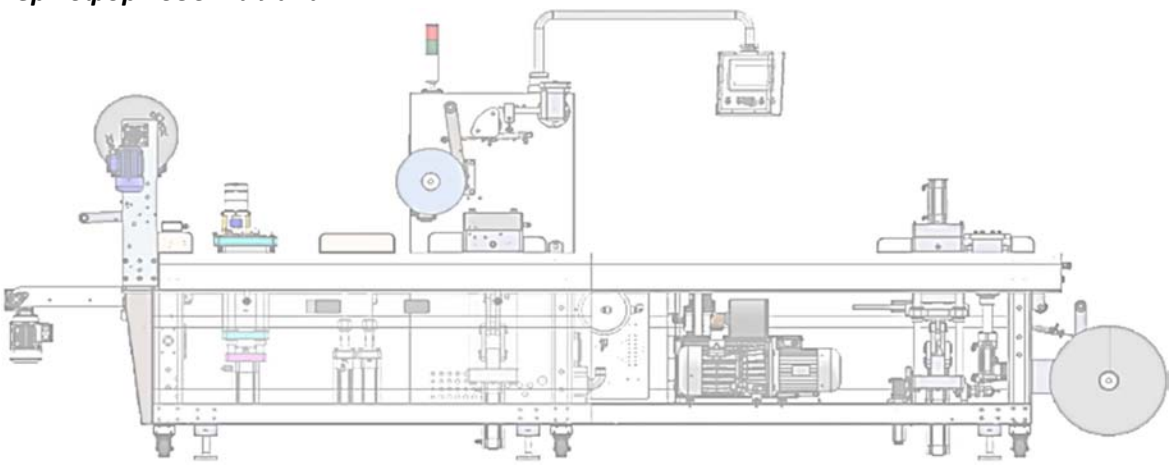
Шнеково-формиращия агрегат представлява машина за рязане и омесване на сурова сиренина, като част от процеса за производството на сирене. В процеса на производство сиренината се разтяга и омесва чрез два срещуположни шнека, след което чрез разтягане бива прехвърлена към две вани. Притежава парни инжектори от неръждаема стомана, управлявани от пневматични вентили и PLC за управление и контрол на процесите на въртене.

Шнеково-формиращия агрегат

Производителност при максимално натоварване 800 – 1 500 кг сирене. Необходимо пространство за разполагане на оборудването 5 м на 3 м.

Термоформовъчната линия – оборудване за рязане и опаковане – е машина за кръгло рязане с различни диаметри на различни видове сирена и опаковане в меко фолио.

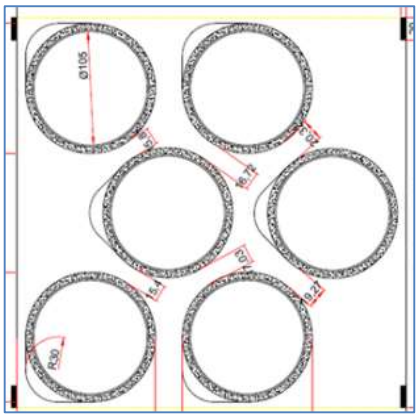
Термоформовъчна линия



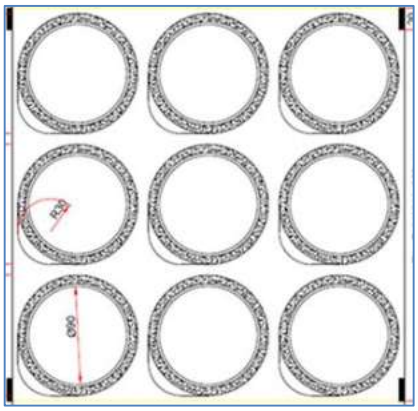
Машината има следните основни параметри:

- Размери: 5000x1200x1950 мм
- Продукт – различни видове сирена
- Матрици – 2x3, Ф100 мм – матрица за кръгло сирене; 3x3 Ф80 мм – матрица за кръгло сирене; 2x2, Ф150 мм – матрица за кръгло сирене.
- Материал на долното фолио на опаковката PA – PE (материал, подходящ за формоване и залепяне)
- Широчина на долното фолио на опаковката – 390 мм
- Материал на горното фолио на опаковката PA – PE (материал, подходящ за формоване и залепяне)

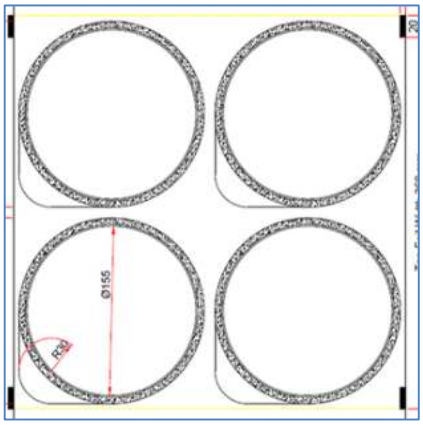
- Широчина на горното фолио на опаковката – 360 мм
- Дълбочина на формоване – до 50 мм
- Конфигурация – станция за рязане с три различни комплекта ножове
- Производителност — 7-8 удара в минута в зависимост от опаковката
- Консумация на ел. енергия – 14kW



Разфасовка при рязане – 2х3, Ф100 мм с матрица за кръгло сирене



Разфасовка при рязане – 3х3 Ф80 мм с матрица за кръгло сирене



Разфасовка при рязане – 2х2, Ф150 мм с матрица за кръгло сирене

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

По време на инсталиране на новите машини (етап „строителство“)

Всички дейности ще се извършат на закрито в съществуващите цехове на предприятието.

Не се засяга нова площ. Не е необходима площ за ново строителство или някакви допълнителни площи за спомагателни дейности.

Максимална производителност на предприятието в момента е за преработка на 70 т сурово мляко, която няма да се променя.

Проектът ще се изпълни със собствени средства.

Строителни и монтажни дейности

Не се налага извършване на строителни дейности.

Предвижда се монтиране на ново оборудване и свързването му към налични мощности в съответния цех.

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

Инвестиционното предложение е свързано със съществуващата дейност на предприятието по преработка на краве мляко и производство на млечни продукти.

Ползват се мощностите за първична преработка и за съхранение. Суровината (прясното мляко) се приема в единственото приемно отделение на предприятието. След окачествяване и се разпределя по тръбопроводи към различните цехове на предприятието в зависимост от седмичните и дневни разчети за производство на отделните продукти.

Не се предвижда закупуване и сключване на нови договори за доставка на прясно мляко. Не се предвижда увеличаване на одобрените максимални количества обработено прясно мляко. Не се налагат промени в емисионните ограничения за заустване на отпадни води.

Не се увеличава застроената площ в имота на предприятието. Използват се съществуващи сгради. Дейностите ще се извършат на закрито (монтиране на нови машини)

Ползват се мощностите за преработка на измивните отпадни води – преработка за получаване на биогаз и пречиствателна станция за отпадни води.

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

За периода на строителство

Строителни дейности не се предвиждат.

Доставка на машини и оборудване. Новото оборудване ще се достави готово и ще си монтира на определените за всяка от машините места.

Ще се използват готови строителни материали, както и готови конструктивни елементи.

Не се предвижда използване на ресурси от имота или съседни територии.

За периода на експлоатация

За производствените процеси се използва сурово мляко, вода и електроенергия. Други хранителни продукти и добавка (в зависимост от продукта).

Вода се използва в производството и за измиване на производствените съдове и помещенията.

Опаковки от различен тип и материал – доставят се готови в предприятието.

За нуждите на технологичния процес за топлоснабдяване ще се използва съществуващ котел, или собствена енергия (биогаз).

Общия обем на заявените в момента количества сурово мляко се запазват. Първичната преработка на млякото ще се извършва в мощностите на ПМП и също ще се запази както е заявена да момента (включително енергия за подгряване и пастьоризация).

г) генериране на отпадъци – видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води

Отпадъци

По време на строителството и монтажа се очаква да се образуват следните отпадъци: опаковки от строителни материали, напр., хартиени полиетиленови, транспортни опаковки и палети за новото оборудване.

При производството се получават малки количества твърди отпадъци – негодни пластмасови опаковки – неоползотворими, които ще се събират в контейнери и ще се предават на местното сметище и оползотворими, които ще се събират в кашони и ще се предават за рециклиране.

Формираните отпадъци ще се предават на лицензирана фирма. Всички отпадъци, генерирани на площадката се събират разделно и временно се съхраняват съгласно изискванията на Закона за управление на отпадъците.

Не се очаква промяна във вида на отпадъците от производството, спрямо сегашните, които са класифицирани и за тях се води отчетност.

Отпадни води

При експлоатацията на новото оборудване няма са се формират допълнителни количества отпадъчни води – суроватка или измивни води за територията на предприятието.

В текущото състояние на производството се формират отпадъчни води от измиване на помещенията и оборудването.

Ежедневно, след приключване на технологичния процес, машините и съоръженията се измиват и дезинфекцират. Използват се разтвори на миещи и дезинфекционни вещества – главно натриева основа, техническа азотна киселина и препарати за дезинфекция. Спазват се утвърдени технологични практики. Прилагат се два режима на миене и дезинфекция – механизиран и ръчен. За механизирано измиване се използва Централна измираща система (ЦИС).

При измиване на технологичното оборудване и подовете, в промивните води попадат незначителни количества млечни съставки – мазнини, белтъчини, лактоза и др. Промивните и отпадни води се направляват за преработка в станция за биогаз или за очистване в площадкова пречиствателна станция.

Водите с миещи разтвори, след замърсяване, се неутрализират до pH 6,5 – 7,5 преди пречистване.

Дружеството експлоатира съществуващи Биогаз-инсталация и Локална пречиствателна станция за отпадни води (ЛПСОВ). Наличният капацитет на съоръженията е не е запълнен при настоящото потребление.

Количеството отпадни води е в пряка зависимост от обработеното прясно мляко и общата продукция на предприятието. С настоящото инвестиционно предложение не се предвижда увеличаване количествата постъпващо на територията на завода сурово мляко и суровини за имитиращи продукти.

Суровото мляко постъпва в приемно отделение, което е едно за територията на предприятието и е свързано с всички цехове. От там, съгласно седмичните и дневни разчети, определените количества мляко се направляват към различните цехове за производство на различни млечни продукти. В цеховете се определя какъв продукт — вид и разфасовка — ще се произвежда (в зависимост от поръчките за доставка и складовите наличности).

Новите машини, включени в настоящото инвестиционно предложение, имат прецизни процеси на измиване, което определя по-висока ефективност и по-малки количества измивани води и миещи агенти при механизирано миене в сравнение с ръчните процеси при по-стари технологии.

За спазване изискванията на Разрешително за заустяване (Разрешително № 13740067 от 16.08.2013 г за ползване на воден обект, и Решение № 4910 от 14.05.2026 г. за продължаване на срока му, издадени от Директора на Басейнова дирекция Дунавски район) предприятието периодично извършва собствен мониторинг на отпадни води. В таблицата по-долу са представени емисионните ограничения, наложени с разрешителното:

Индивидуални емисионни ограничения, при извършване на собствен мониторинг в точката на заустване

Показатели	**Емисионни ограничения**	**Задължителен собствен мониторинг**	
		Честота на пробовземане	**Вид на пробата**
$Q_{средно ден.}$	110 м^3/ден	Годишно отчитане на количеството заустени отпадни води	
$Q_{макс.час}$	12,6 м^3/час		
$Q_{год.}$	40 000 м^3/год		
Активна реакция pH	6.0 — 9.0	На шестмесечие	Еднократна
Неразтворени вещества	50 мг/дм^3	На шестмесечие	Еднократна
$БПК_5$	50 мг/дм^3	На шестмесечие	Съставна среднодеионощна
ХПК	250 мг/дм^3	На шестмесечие	Съставна среднодеионощна
Мазнини	10 мг/дм^3	На шестмесечие	Еднократна

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда

Монтажните дейности ще се извършват на закрито в съществуващи сгради.

Не се предполага емитиране на вредни емисии в атмосферата. Не се очаква излъчване на шум и вибрации с наднормени нива.

Не се очакват вредни емисии във въздуха от работата на новите машини.

По време на експлоатацията не се очаква завишаване нивата на шум и вибрации от работата новото оборудване и не се очакват вредни емисии в атмосферния въздух. Машините са нови и включват най-новите технологии за обезшумяване и комфорт на работната среда.

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

Производството не създава риск от големи аварии и бедствия.

В случай на повреда в инсталацията за биогаз или пречиствателната станция производството може да бъде спряно да отстраняване на повредата.

Предвиденото с ИП преоборудване не повишава нивото на риск на производството – не се променят количествата и вида на преработена суровина, не се променят количествата отпадни води и количествата използвани горива (природен газ) и електрическа енергия.

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.

С новите машини ще оперират работници с необходимата квалификация, като такива ще бъдат пренасочени от други производства, или ще бъдат преквалифицирани.

Всяко работно място преминава през процес за оценка на риска. Такива оценки ще бъдат направени за местата на новите оператори.

Производството не създава риск за човешкото здраве чрез въздействие върху факторите на околната среда.

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството

Всички предвидени дейности ще се извършат в УПИ CIV, кв. 105, с. Брестовене, община Завет, област Разград.

Не са необходими площи за временни площадки по време на строителството.

Монтажните дейности ще се извършат в две различни сгради/

- Цех „Кисело-млечни продукти“ – на схемата по-долу, означена с 1; и
- Цех „Кашкавал“ – на схемата по-долу, означена с 2 (втори етаж).

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

Бутилиране на прясно мляко

Кравето мляко, предназначено за производство на прясно пастьоризирано мляко се окачествява по органолептични (вкус, цявт, мирис) и по физико-химични показатели (температура, киселинност, масленост, белтък, СБО, наличие на инхибитори, оводняване).

Млякото се стандартизира по масленост 3,2 %, СБО над 85 %. При необходимост от съхранение се термизира (64±1 ^{o}C), охлажда и съхранява при 4-6 ^{o}C за не повече от 16 часа.

Посочените анализи и операции се извършват в приемно пастьоризационно отделение и лабораторията към него.

Млякото се направлява по тръбопровод към цеха за производство – приемен танк. От него, чрез помпа, се зарежда за подгряване в пастьоризатор на 60-65 ^{o}C, хомогенизира се в хомогенизатор при 12-15 MPa, постьоризира на 78-82 ^{o}C и охлажда в поток под 20 ^{o}C. Термомеханично обработеното мляко постъпва в буферен съд и чрез помпа се подава за пълнене на линия, в която се дозира в PETбутилки. Бутилките автоматично се затварят. Пълните бутилки са подреждат на подложки и се опаковат. Направляват се за охлаждане и съхранение в хладилна зала при температура 2-6 ^{o}C.

Производство на айрян

Млякото се окачествява по описания по-горе начин. Стандартизира се по масленост на 2,0 %, задължително се проверява за наличие на антибиотици и за термоустойчивост. Подготвеното мляко се изпраща в цех „Кисело-млечни продукти“ към танк. От него чрез помпа в пастьоризатор.

Млякото се подгрява на температура 60-65 ^{o}C, хомогенизира се в хомогенизатор при налягане 15-18 MPa, постъпва в заквасочници с вместимост по 1000 л, където се охлажда на 45 ^{o}C. Така подготвеното мляко се заквасва със закваска за Българско кисело мляко (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*), като ферментацията се извършва в заквасочниците до определената киселинност. През това време се подготвя пастьоризирана вода (74-80 ^{o}C) охладена под 20 ^{o}C, изпраща се в буферен съд, добавя се 0,4 % сол, изчислено върху общия обем на айряна (заквасено мляко 30 % вода).

Млякото се разбърква и охлажда, добавя се чрез помпа охладената и посолена вода. Готовият айрян чрез помпа се подава за пълнене и опаковане на линия за пълнене на бутилки. Те автоматично се затварят. Пълните бутилки са подреждат на подложки и се опаковат. Направляват се за охлаждане и съхранение в хладилна зала при температура 2-6 ^{o}C.

Производство на свежа моцарела

Млякото, определено за производство на свежа моцарела (малограмажна) се окачествява, приема, измерва, нормализира по масленост, термизира, охлажда, и съхранява в „Приемно отделение“ на предрпиятието. Преработката му става в цех „Кашкавал“.

Подготвеното в приемно отделение краве мляко се направлява в пастьоризатор, където се пастьоризира на температура 70-72^{o}C със задържане 15-20 секунди (в поток) и

се охлажда на 33-34^{o}C. Термично обработеното мляко се подава в хоризонталните сиреноизготвители, където се подсирва и обработва. Част от суроватката се отделя, а останалата смес от суроватка и сиренина, чрез обръщане на сиреноизготвителя, се прехвърля в количка-вана.

След отцеждане самопресоване, сиренината чедеризира до оптимална киселинност (pH 5,15-5,05). Чедеризиралата сиренина се нарязва ръчно на големи блокове и си подава за нарязване, изпарване и омесване в агрегат. Изпарената сиренина по улей постъпва в шнеково-формовъчния агрегат. Формираните топки свежа моцарела, чрез водна струя, падат в приемна охлаждаща вана.

Топките моцарела от ваната попадат върху транспортни ленти, движещи се във вани с охладена вода. Охладените и отцедени топки попадат в дозираща машина чрез вертикална придвижваща лента, а от там се направляват и опаковат в пликове със саламура.

Опаковките се подреждат в кашони и се изпращат за охлаждане и съхранение при темпеатура 2-4^{o}C.

За производството на свежа моцарела се използват част от наличните в цеха съдове, вани, танкове и др., които се използват при производство на кашкавал.

Миене и дезинфекция

Ежедневно, след приключване на технологичния процес, машините и съоръженията се измиват и дезинфекцират, за да се подготвят за работа за следващия работен ден.

Прилагат се два режима на миене и дезинфекция – механизиран (атоматичен) и ръчен.

Механизирания режим на миене и денфекция включва операции в следния ред:

- Изплакване с вода с температура 35-40^{o}C в продължение 15-20 минути;
- Измиване с алкален разтвор с концентрация 0,8-1,5% при температура 65-70 ^{o}C в продължение 30-40 мин;
- Изплакване с топла вода с температура 50-60^{o}C в продължение 10-15 минути;
- Измиване с киселинен разтвор с концентрация 0,8-1,5% при температура 55-60 ^{o}C в продължение 25-30 мин, което се извършва веднъж седмично;
- Изплакване с вода с температура 30-40^{o}C до пълно отмиване на миещия разтвор;
- Дезинфекция с разтвор на хлорна вар, 150-200 мг/л активен хлор, в продължение на 10-12 мин при температура 25-30 ^{o}C или с гореща вода 85-90 ^{o}C за 15 мин.;
- Изплакване с вода в продължение на 10-12 мин.

За извършване на изброените процеси се използва изградената в цеха Централна измивателна система. Този режим се прилага за пастьоризатора, сиреноизготвителте, тръбните пътища и автоматизираната линия. За останалите съоръжения се прилага ръчен режим на миене

При ръчния режим на миене се спазва следната последователност на операциите:

- Изплакване с вода с температура 35-40^{o}C;

- Измиване с перилни препарати на съответните съоръжения, технически възли, части, помощни съоръжения и инвентар при температура 40-50^{o}C.
- Изплакване с вода в продължение 20-30 минути;
- Дезинфекция чрез потапяне в разтвор на хлорна вар, 250-300 мг/л активен хлор, в продължение на 10-15 мин при температура 25-30 ^{o}C;
- Изплакване с вода.

Производствените помещения се почистват ежедневно.

- Подовете се измиват със силна струя вода, с разтвор не перилни или други миещи препарати и четка и се дезинфекцират с разтвор на хлорна вар;
- Стените, облицовани с фаянс, се измиват периодично на всеки 7-14 дена с алкални препарати и се изплакват с чиста вода;
- Врати, прозорци, гишета и др. се измиват ежедневно и се поддъпжат чисти;
- Външните повърхности на тръбопроводи (млечни пътища) и машини и съоръжения се измиват с разтвор на перилни препарати и се поддържат чисти;
- Таваните се почистват периодично и се поддържат чисти, по тях не трябва да се образува конденз.

Третиране на отпадните води

Дружеството експлоатира съществуващи Биогаз-инсталация и Локална пречиствателна станция за отпадни води (ЛПСОВ). Наличният капацитет на съоръженията е не е запълнен при настоящото потребление.

При измиване на технологичното оборудване и подовете, в промивните води попадат незначителни количества млечни съставки – мазнини, белтъчини, лактоза и др. Промивните и отпадни води се направляват за преработка в станция за биогаз или за очистване в площадкова пречиствателна станция.

Водите с миещи разтвори, след замърсяване, се неутрализират до pH 6,5 – 7,5 преди пречистване.

Промивните води ще се отделят и след неутрализация се включват във фуния, свързана с площадковата канализация. След преминаване през инсталация за биогаз се изпращат към локална пречиствателна станция.

Отпадните води имат високо съдържание на органични вещества. Площадковата канализация ги пренасочва за производство на биогаз (метан).

Инсталацията за биогаз третира:

- Суроватка сирищно-кисела, получена от термично обработено (пастьоризирано) мляко, чрез сирищна коагулация,
- Цвик, получен от суроватка чрез киселинно-термична преципитация,
- Филтрат, получен чрез УФ на предварително термично обработени мляко или суроватка,
- Саламура, получена след водно осоляване на сирена
- Промивни води, получени след изплакване и измиване на технологичното оборудване
- Битово-фекални води – води използвани за лични санитарни нужди

Към отпадните води се добавят:

- Аеробни мезофилни бактерии – хидролитични, ферментационни (ацидогенни), ацетогенни и метаногенни (ацетотрофни и оксигенотрофни)
- Гранули за фиксация на бактериите
- Адитиви – сода бикарбонат, натриева основа, гасена вар, лимонена киселина, натриев хипохлорид
- Кислород (въздух)

Полученият биогаз (метан) се използва за гориво в парните котли собственото млекопреработвателно предприятие.

След завършване на ферментационните процеси пречистените от органични вещества води се насочват към площадковата пречиствателна станция. След пречистване се заустват съгласно разрешение за заустване.

Технологичната схема на пречистване механично пречистване чрез ротативна решетка, осредняване състава и дебита на входящите отпадъчни води, флотация с разтворен въздух, отстраняване на въглеродната замърсеност посредством пълно биологично пречистване но отпадъчните води с активна утайка в система биобасейн-вторичен утаител – първа и втора степен, аеробни селектори пред биобасейн първа и втора степен за осигуряване на благоприятни условия за развитие флокулообразуващи микроорганизми и постигане на добри седиментационни качества на активната утайка. Дезинфекция на пречистените води и измерване на техния дебит преди заустване във водоприемника. Уплътняване, варова стабилизация и обезводняване на формираните в пречиствателния процес утайки и флотат.

С настоящото инвестиционно предложение се предвижда намаляване на количеството и качеството на отпадните води за третиране, поради въвеждане на новата технология.

Очакваното количество отпадъчни води на ден, от дейността на обекта, няма да превиши разрешените 110 куб.м./ден.

3. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура

Инвестиционното предложение е за монтаж и експлоатация нови инсталации за производство на млечни продукти в съществуващи сгради, на територията на действащо предприятие. Всички дейности са на територията на УПИ CIV от кв. 105 с. Брестовене, общ. Завет. Имотът има изграден пътен достъп и площадкови вътрешни пътища.

Не се предвижда строителство на нови пътни връзки.

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

Инвестиционното предложение предвижда:

<u>Инсталиране на нови съоръжения</u>

- Доставка и монтаж на готови технологични съоръжения.
- Въвеждане в експлоатация.

<u>Експлоатация</u>

- Стартиране на производствения процес.

- Рутинна експлоатация при спазване на определените ограничения и нормативните изисквания.

Закриване

Хипотезата за закриване на обекта ще включи демонтиране на съоръженията и разрушаване на постройките. Всички материали могат да бъдат изнесени от имота и рециклирани не се предвиждат необратими последствия от дейността на предприятието.

5. Предлагани методи за строителство

Не се предвижда строителство на сгради и съоръжения.

Новите машини и оборудване ще се доставят готови и ще се монтират в помещенията.

6. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение

Инвестиционното предложение е необходимо за подобряване ефективността на предприятието и осъвременяване на производствените процеси.

7. **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.**

Схема на предприятието с различните производствени сектори и планираното изменение

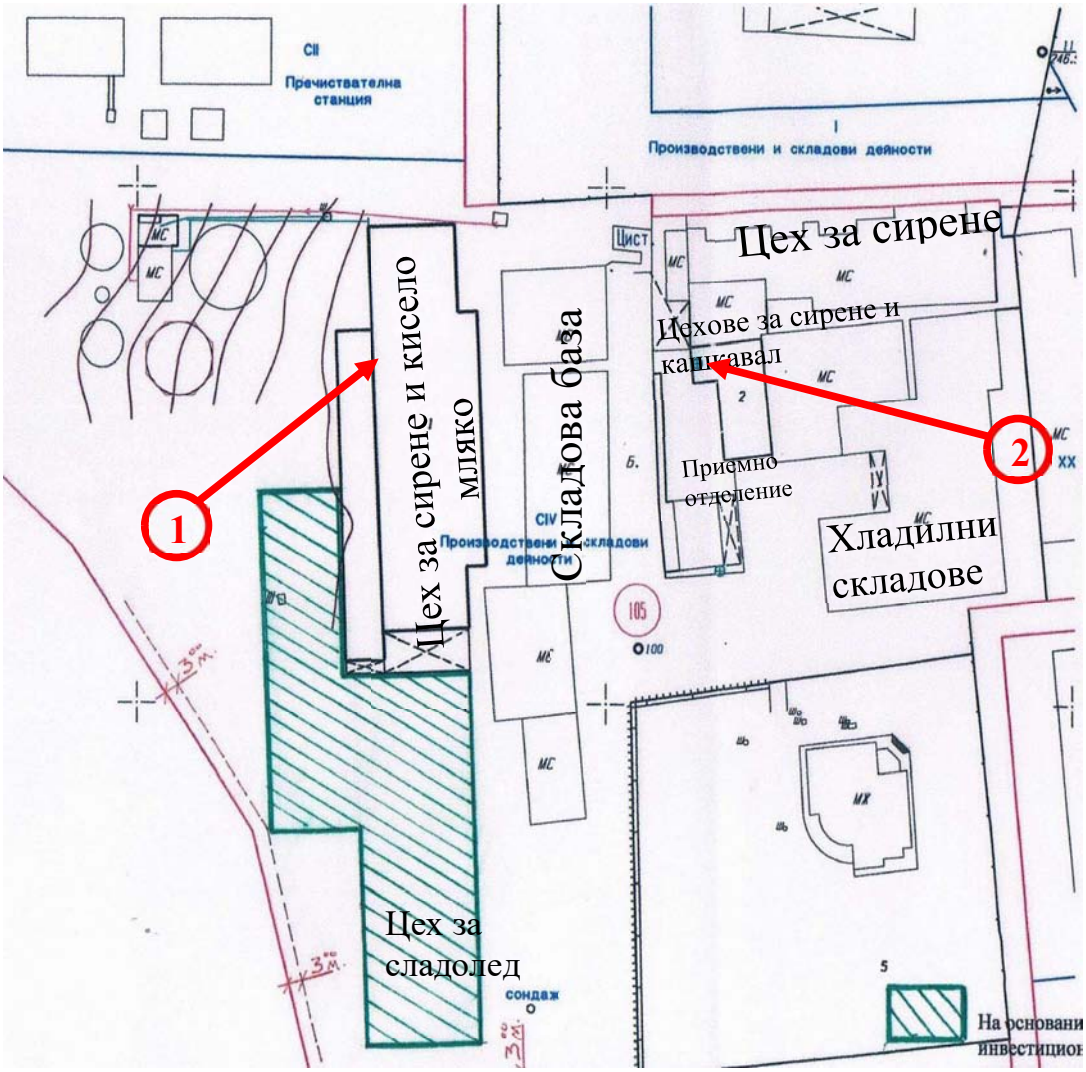


Схема на предприятието и предвидено местоположение на новите машини.

1. ***Инсталация за механизирано разфасоване и опаковане на пастьоризирано прясно мляко и айрян.***
2. ***Производствена линия за свежа моцарела и Линия за формоване и опаковане в цех „Кашкавал“ (втори етаж)***

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

На изток се намират други имоти с предназначение „Стопански двор или производствена база на селското стопанство“.

На север се намира обособен урегулиран поземлен на Пречиствателна станция за отпадни води и други производствени имоти.

На юг и на запад се намира имот с предназначение „Пасище, мера“.

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.

Защитена зона „Лудогорие“ BG0000168

Производството е съществуващо и при спазване, на вече наложени изисквания, не представлява риск за замърсяване на чувствителни зони или санитарто-охранителни зони около водоизточници.

Защитена зона „Лудогорие“ BG0000168 от мрежата Натура 2000 включва част от площадката на предприятието, включително части от производствените сгради и точката на заустване. На изображението се вижда границата на защитената зона.

Новите съоръжения ще се монтират на закрито в съществуващи и действащи цехове. Не се предвиждат промени на територията и въздействия върху защитената зона.

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

Новите съоръжения ще бъдат електро и водоснабдени от съществуващи в действащите цехове инсталации. Не са необходими нови довеждащи съоръжения в границите и извън предприятието.

Строителните материали се доставят от външен производител.

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

Въвеждане в експлоатация от Община Завет.

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;

Не се налага промяна на съществуващо земеползване за осъществяване на представеното инвестиционно предложение. Територията е производствена и ще се запази такава.

2. мочурища, крайречни области, речни устия;

ИП не се намира в близост да мочурища, крайречни области, речни устия или други влажни зони.

3. крайбрежни зони и морска околна среда;

ИП няма връзка с крайбрежни зони или морска околна среда

4. планински и горски райони;

Площадката на ИП се намира в равнинен район.

Най-близката горска територия се намира на около 1.5 км източно от площадката и няма да бъде засегната.

5. защитени със закон територии;

Не са засегнати защитени територии.

6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа;

Производството е съществуващо и не представлява риск за замърсяване на чувствителни зони или санитарто-охранителни зони около водоизточници.

Защитена зона „Лудогорие“ BG0000168 от мрежата Натура 2000 включва част от площадката на предприятието, включително части от производствените сгради. Сградите, където ще се извършва новото производство, са съществуващи и в добро експлоатационно състояние.

На изображението се вижда границата на защитената зона (виж фигурата по-горе, т. 10 в раздел IV).

7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност;

Не се засягат обекти с историческа, културна или археологическа стойност, нито

защитени или ценни ландшафти.

8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита.

Не се засягат.

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 очакват значителни въздействия по отношение компонентите на околната среда и човешкото здраве.

При реализиране на инвестиционното предложение ще се промени асортимента на готовата продукция, но ще се запази основния показател на производството – преработвана суровина – до 70 т. суровина дневно

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

Влиянието в границите на площадката има следните показатели:

- Обхват, площ и интензивност: ..... Локално въздействие, ниска интензивност – в две различни сгради от предприятието, само в помещенията;
- Вероятност за възникване:..... Следствие от дейности, които задължително ще се извършат;
- Продължителност и честота:..... Дългосрочно, постоянно;
- Момент на проявата: ..... От началото на действие на ИП;
- Значимост: ..... Незначително;
- Обратимост:..... Обратимо;
- Кумулативен характер: ..... Няма

Влиянието в съседни територии следните показатели:

- Обхват, площ и интензивност: ..... Без въздействие.
- Вероятност за възникване:..... Без въздействие;
- Продължителност и честота:..... Без въздействие;
- Момент на проявата: ..... Без въздействие;
- Значимост: ..... Без въздействие;
- Обратимост:..... Без въздействие;
- Кумулативен характер: ..... Без въздействие.

Въздействие върху показателите на защитената зона

Влиянието се характеризира със следните показатели:

- Структура..... Не се засяга структурата на ЗЗ
- Функции и природозащитни цели..... Не се очаква отрицателно въздействие върху функциите и природозащитни цели на зоните.
- Загуба на местообитания ..... Няма загуба на местообитания;

- Фрагментация..... Не се очаква фрагментация на местообитанията.
- Обезпокояване на видове..... Не се очаква – монтажните дейности ще са вътре в сградата;
- Нарушаване на видовия състав ..... Не се очаква.
- Химически промени..... Не се очакват.
- Хидроложки промени..... Не се очакват.
- Геоложки промени ..... Не се очакват

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

Предприятието не се окачествява като рисково предприятие.

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

Влиянието по време на строителството има следните показатели:

- Население и чов. здраве: ..... Не се очаква;
- Материални активи: ..... Слабо отрицателно въздействие, временно, краткосрочно с ограничен обхват – част от площадката на предприятието, незначително и обратимо;
- Културно наследство: ..... Не се очаква;
- Въздух:..... Въздействие от наличието и работата на транспортната техника – слабо отрицателно въздействие, временно, краткосрочно с ограничен обхват – част от площадката на предприятието, незначително и обратимо;
- Води:..... Не се очаква;
- Почва:..... Не се очаква;
- Земни недра: ..... Не се очаква;
- Ландшафт:..... Не се очаква;
- Климат:..... Не се очаква;
- Биоразнообразие:..... Не се очаква;
- Защитени територии:..... Не се очаква.

Монтирането на:

- Линия за „Механизирано разфасоване и опаковане на пастьоризирано прясно мляко и айрян“ (при процеса не се формира суроватка като отпаден продукт);
- Ново оборудване за „Автоматизация на производството на свежа моцарела в цех „Кашкавал“ (моцарелата и сега е в асортимента на предприятието);
- Автоматизация на опаковъчния процес (линия за свежа моцарела) в цех „Кашкавал“;

се очаква да окаже следните отрицателни въздействия:

- Население и чов. здраве: ..... Не се очаква;
- Материални активи: ..... Положително дългосрочно въздействие;

- Културно наследство: ..... Не се очаква;
- Въздух:..... Не се очаква;
- Води:..... Не се очаква – генерират се отпадни води, но те са свързани с намаляване на отпадните води при производство на други продукти (които биха се формирали, ако същото количество сурово мляко се обработва от съществуващите инсталации). Не се предвижда увеличаване количествата отпадни води от суроватка. Предвижда се слабо намаляване на количеството измивани води, при прилагане на по ефективни механизирани технологии;
- Почва: ..... Не се очаква;
- Земни недра: ..... Не се очаква;
- Ландшафт:..... Не се очаква;
- Климат:..... Не се очаква;
- Биоразнообразие:..... Не се очаква;
- Защитени територии:..... Не се очаква.

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.).

Не се очаква да има засегнато население.

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

Въздействия по време на строителството не се очакват. Всички дейности ще се извършват в закрити помещения.

Генерираните отпадъци от транспортни опаковки ще бъдат събрани разделно.

Въздействия при експлоатация не се очакват.

Промяната на производствените процеси (изменението в следствие експлоатацията на новите машини) ще е само качествена. Не се предвиждат количествени изменения.

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

Въздействията по време на строителството са краткосрочни.

Въздействия при експлоатация не се очакват

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

Не се очакват. Не се повишава общото количество на преработено сурово мляко, което е заявено до момента.

Различните артикули, които ще се предлагат на клиентите и различните опаковки, не представляват промяна на капацитета на предприятието.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

Доставката на материали и оборудване ще се осъществява само през светлата част

от денонощието.

Ще се използват товарни машини с изправни двигатели.

10. Трансграничен характер на въздействието.

Не се формира въздействие с трансграничен характер

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.

Не се очакват значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

Не сме установили интерес на обществеността към инвестиционното намерение на предприятието.

АКТУАЛНИ РАЗЧЕТИ ЗА КАПАЦИТЕТА НА РАБОТА НА РЕГИСТРИРАНИТЕ ВЕТЕРИНАРНИ ОБЕКТИ В МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ, ПРИ ПРЕРАБОТКАТА НА СУРОВО МЛЯКО И ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ИМИТИРАЩИ ПРОДУКТИ

Ветеринарен регистрационен номер	Име на предприятие	Капацитет за преработка на сурово и сухо мляко в т/дневно)	
		Капацитет (т)	Реален (т)
BG 1712034	Предприятие за производство на млечни и имитиращи продукти	10	7
BG 1712050	Предприятие за производство на млечни продукти	20	19
BG 1712052	Предприятие за млечни продукти	40	33
	Общо	70	59

Забележка: Някои от произвежданите продукти в отделните цехове са сезонни , не се произвеждат целогодишно и са съгласно предварителни заявки.

Дата:
30.07.2026 г.

ОЧАКВАНИ КОЛИЧЕСТВА ОТПАДЪЧНИ ВОДИ И СУРОВАТКА, СПРЯМО АКТУАЛНИТЕ РАЗЧЕТИ ЗА КАПАЦИТЕТА НА РАБОТА

Ветеринарен регистрационен номер	Име на предприятие	Суроватка (т)	отпадна вода (т)
BG 1712034	Предприятие за производство на млечни и имитиращи продукти	2	7
BG 1712050	Предприятие за производство на млечни продукти	16	18
BG 1712052	Предприятие за млечни продукти	20	30
	Общо	38	55

Забележка: Кисело-млечните продукти, безструктурното сирене и свежите продукти не отделят отпадни продукти

Дата: 30.07.2026 г.

Оценка на състоянието и проводимостта на водния обект за заустване на отпадъчни води - дере, поречие Дунавски Добруджански реки.

След извършен обход за проверка на състоянието и проводимостта на водния обект за заустване на отпадъчни води — дере, поречие Дунавски Добруджански реки, намиращо се западно от с. Брестовене се установи:

1. Не се наблюдават прорасли храсти дървета в обходения участък;
2. Не се наблюдава струпване на органични маси, които препречват изтичането и намаляват проводимостта.;
3. Не се налагат мероприятия по разширяване на дерето и подобряване на неговата пропускливост.

Оценката ще бъде внесена в РИОСВ – Русе като приложение към преписка за преценяване необходимостта за извършване на ОВОС с вх. № АО-2821-2/03.06.2026 г.

Дата: 30.07.2026 г.