

**ДО КМЕТА НА
Община Сопот**

*Как други съм
и - прилож*

Министерство на околната среда и водите
ОВОС-1040
15.05.2014

Копие:
до Населението
на гр. Сопот

Община Сопот	
Общинска администрация	
Входящ №:	C-2214
Дата:	16.05.2014

Относно: Уведомление за инвестиционно намерение: „Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед” на „Центрър Регион Груп” ЕООД в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

Уважаеми Г-н Кмет,

Във връзка с чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС, Ви уведомявам за инвестиционно намерение на „Центрър Регион Груп” ЕООД: „Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед” в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

Приложения:

1. Инвестиционно намерение -1 бр. хартиен носител, 1 бр. електронен носител

2. Обява

С Уважение:



ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ - Пловдив

У В Е Д О М Л Е Н И Е
за инвестиционно предложение

от „Центрър Регион Груп“ ЕООД
ЕИК:131145596

Седалище: Област Пловдив, община Сопот, град Сопот 4330, ул. „Васил Левски“ №5,
Кинокомплекс „Александър Вазов“

Пълен пощенски адрес: Област Пловдив, община Сопот, град Сопот 4330, ул. „Васил
Левски“ №5, Кинокомплекс „Александър Вазов“

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): +359 87 9507457, e-mail: marinela.stoianova@crg.bg

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Хаваж Хусейнович
Митюнин.

Лице за контакти: Marinela Stoyanova

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „Центрър Регион Груп“ ЕООД
има следното инвестиционно предложение:

„Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед“ в поземлен имот
№259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

(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))

Инвестиционното предложение има характер на разширение на дейността. Предмет на
ИП е осигуряване на необходимите условия за преработка (овкусяване и фризеруване)

на сметанова база за сладолед в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот ИП ще се реализира в съществуваща масивна постройка с площ 67 кв. м.

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:

Инвестиционното предложение не налага организиране на други свързани с основни предмет спомагателни или поддържащи дейности, както изграждане на нова техническ инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.). Не се предвижда изкопни работи.

За реализацията на ИП се предвижда изпълнение на:

- преработка (допълване) на сградни инсталации – електрически, водопроводни канализационни, ОВК;
- монтиране на ново технологично оборудване.

В цеха ще се преработват дневно до 80 литра база за сладолед. В рамките на един работен ден ще се произвеждат следните предвидените асортименти при следната разчетна седмична производствена програма:

Млечни продукти и деривати	Работни дни в седмицата	Сировина – екв. к. мляко /литри/	Готов продукт
Сладолед (овкусен съгласно рецептура)	5	200,0	90

Технологичните времена на процесите дадени в таблиците по-долу са приближени, в зависимост от параметрите на сировините, но винаги са в рамките на 4÷6 часа, максимално, което ще осигури време за измиване и дезинфекция на оборудването и работното помещение в края и началото на работния ден.

Продължителност на производствените процеси:

Производство на сладолед	Времетраене
Подготвяне на овкусители	30
Смесване	15
Балансиране на масленост	15
Пастьоризация	60
Фризероване	20
Разфасовка	10
Закаляване	20
Общо	170

Описание на технологичния процес

Ходът на технологичния процес е представен схематично на приложения технологичен проект.

Приемане на сировини

Суровините и материалите използвани при производството на сладолед, се приемат със сертификат за качество (изпитвателни протоколи и др.) и се съхраняват съгласно ТД в:

- суhi и проветриви помещения с температура до 20°C
- среднотемпературни хладилници 0°C до 4°C
- нискотемпературни хладилници и камери 18°C до 25°C

Отстраняването на транспортната опаковка на всички сировини, материали и опаковки се извършва на обособено за целта място.

Производство на сладолед

Подготвяне на овкусители

Овкусителите се размерват съгласно рецептурите и ТД и се подготвят за смесване с база за сладолед.

Смесване и разтваряне

Размерените компоненти, съгласно рецептурите се подлагат на смесване и разтваряне посредством миксер – пасатор като се добавят сухите компоненти, предварително разбъркани и смесени. Миксирането е бързо и продължава до пълното разтваряне на съставните части.

Балансиране на масленост

Извършва се замерване на маслеността на готовата смес и в зависимост от маслеността на добавените сухи компоненти, при необходимост, съгласно ТД, се балансира общата масленост с добавяне на мляко или сметана.

Активиране на овкусители и зреене

ТД: Процесът се извършва в двойностенен съд със смесено действие при температура 55 h 65°C за време 25 h 40 min. Готовата смес се охлажда постепенно (30 ч 60 min) до 4°C. Продължителността на охлаждане и съхранение в съда не превишава 72 h.

Фризеруване

Овкусената смес се замразава частично във фризери с периодично действие при постепенно понижаваща се температура на продукта и същевременно разбъркване за поемане на въздух в сладоледената смес, който се разпределя равномерно във вид на дребни меухурчета.

Сместа се обработка в фризер за сладолед до температура -8 – 10°C.

Охладената смес преминава в цилиндър с риза, в която циркулира хладилен агент, снабден с бъркалка към която е прикрепен нож, който непрекъснато оствъргва от стените замразената част от сместа и я смесва с останалата, като при тези движения сместа допълнително се обогатява с въздух.

Разфасовка

Сладоледът се разфасова в съдове от пластмаса, съгласно Наредба № 2/2008 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с хrани и Регламент ЕС № 10/2011 г. на Комисията от 14.01.2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хrани.

Напълнените съдове се покриват с полиетиленово фолио и се поставят за закаляване.

Закаляване

Закаляването на сладоледа се извършва при температура от 18°C до 25°C в центъра на продукта в ниско температурен хладилник.

Съхранение

Съхранение в нискотемпературен хладилник или хладилна камера при температура -18°C.

Измиване

Измиване на амбалаж

Измиването на амбалажа, който е само за вътрешна употреба и използваните инструменти и приспособления, става в съществуващите умивални басейни при стриктно спазване на разработения във СУБХ почасов график. Използват се разрешени за целта миещи и дезинфекционни препарати, както и ръчни четки, подходящи за целта.

Измиване на технологично оборудване и помещения

Мищите и дезинфекционните препарати се съхраняват в шкаф за почистващи препарати, шкафът се заключва и се обслужва от лице, запознато с технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. Измиването на технологичното оборудване ще се извърши съгласно технологичната инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и помещенията. След завършване на производствения процес ежедневно се прави миене и дезинфекция на технологичното оборудване, целия инвентар и подовете на производствените помещения.

Измиването се извърши в следващата последователност:

- Обилино измиване с топла (46 – 49 °C) вода посредством монтирани в помещенията шлангове. Топлата вода се осигурява от кръга за битова топла вода.
- Несколько кратно нанасяне по всички открити повърхнини на миещ алкален препарат във вид на пяна с ръчни преносими диспенсери. Използват се съвременни препарати, които не отделят задушливи или дразнещи очите и меките тъкани летливи фракции.
- След 15 h 20 min време за действие на препарата следва обилино измиване с хладка вода.
- Посредством ръчен преносим диспенсер се нанася разтвор на дезинфектант.

Използват се препарати, които не изискват последващо изплакване.

Всички съоръжения, които са в контакт с храните са проектирани така, че да се измиват ръчно, като е осигурен достъп до повърхнините им.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план съдействия, 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:

Имотът, в който ще се реализира ИП попада в обособена малка туристическа зона, предлагаша услуги за отдих, хранене и първоначалната спирка на лифта за „Централен Балкан“. Около зоната са разположени земеделски и горски територии. В близост се намира

Сопотският манастир. Дейността на предмета на ИП няма връзка с дейностите в околните територии.

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)

Парцелът не попада в и не засяга защитени територии по смисъла на ЗЗТ и защитени зони по Натура 2000. Най-близкият до него елемент на Националната екологична мрежа (НЕМ) е защитена зона по Директивата за местообитанията - BG0001493 „Централен Балкан – буфер“, която се намира на около 250 м в североизточна посока. В близост до обекта не се намират обекти, подлежащи на здравна защита и територии за опазване на обектите на културното наследство.

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

При експлоатацията на предмета на ИП ще се използва вода, предназначена за питейно-битови цели.

1. За битово-хигиенни нужди – за 4 человека персонал – 0,1 л/с до 0,05 м³/ ден;
2. За технологични нужди:

– за измиване на помещения, амбалаж и оборудване – с дебит до 0,5 м³/ ден;

– за индиректно охлажддане на млякото – до 0,6 м³/ ден;

Филтрирана и стандартизирана по киселинност вода, за директно използване в продуктите (преминала през водоподгответелна инсталация) – до 0,1 м³/ ден.

За ГП нужди не се изисква водопроводна инсталация за пожарогасене за сгради от Ф5Д от стоманена незаштитена конструкция.

Водата, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 от 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейнобитови цели (ДВ, бр. 30 от 2001 г.) ще бъде осигурена от съществуващата в имота водопроводната мрежа, след ремонт и реконструкция.

При текущия ремонт се предвижда подмяна на съществуващата сградна водопроводна мрежа – за студена вода и за топла вода. Затоплянето на водата ще се извършва в електрически бойлер.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат еmitирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или изтражани:

При експлоатацията на предмета на ИП ще се използват:

от строителна употреба;

опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Не се очаква от дейността да бъдат емитирани вещества, включително приоритетни или опасни, които биха имали контакт с води.

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

В резултат на реализацията на ИП няма да има емисии на вредни вещества в атмосферния въздух от производствени и/или горивни източници.

За хладилната камера за съхранение на 2500 кг млечна сировина, е предвиден фреонов хладилен агрегат, който поддържа температурата в границите, описани в технологичното задание. В помещение „Производство Сладолед“ е предвиден климатизатор mono сплит система. За предотвратяване изтикането на фреон от хладилните и климатични инсталации на оборудването ще се извършват периодични проверки за теч, ще бъде подгответа и поддържана документацията, изисквана от Регламент (ЕС) № 517/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 16 април 2014 година за флуорсъдържащите парникови газове и за отмяна на Регламент (ЕО) № 842/2006.

В санитарните помещения, както и в помещение „Зона“, са предвидени локални електрически конвектори с механичен термостат. За производството на битова гореща вода на обекта е предвиден вертикален бойлер, с обем 300 л. Същият е с една серпентина и електронагревател. В зимния и преходните сезони за производството на топла вода се използва електронагревателя. В летен режим, при наличието на достатъчно слънцегреене е предвидена слънчева инсталация с 3 броя плоски колектора със селективно покритие.

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

Отпадъци, които се очаква да се генерираат по време на строителството:

въздушни смеси от метали;

въздушни смесени отпадъци от строителство и събаряне;

изолационни материали, плочки, керамични и фаянсови изделия;

хладилни опаковки, образувани при доставка и употреба на консумативи;

задържани абсорбенти

битови отпадъци, образувани от битовата дейност на изпълнителния състав.

По време на експлоатацията:

отпадъци от опаковки;

отработени масла;

абсорбенти;

битови отпадъци, образувани от дейността на персонала

отпадъци от преработката на мляко - СЖП, категория 2 в случаите, когато се

предават за компостиране или за производство на биогаз.

отпадъци от почистване на мазнинауловители;

утайки от биологично пречистване от ПСОВ.

Всички генериирани отпадъци ще бъдат класифицирани по надлежния ред съгласно ЗУО и НАРЕДБА № 3 от 1.04.2004 г. за класификация на отпадъците.

Опаковки и материали:

стъклени;

алуминиеви;

пластмасови;

бумажни;

хартиени;

метални;

папирни;

Всички отпадъци, образувани по време на строителството и експлоатацията на обекта ще се събират разделно на обособените за целта площадки и ще се предават за последващо транспортиране и третиране на лица, притежаващи документ съгласно чл. 35 от ЗУО.

Приоритетно ще бъдат избиранни фирми, които извършват оползотворяване и/или рециклиране на отпадъци пред тези, които извършват депониране или други операции по обезвреждане. Обезвреждането ще бъде последен вариант след като са били изчерпани всички други възможности за предаване за оползотворяване и/или рециклиране.

Битовите отпадъци ще се извозват на определено за целта депо от фирмата по сметосябиране, обслужваща зоната и притежаваща изискуемия документ по ЗУО.

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формирани 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.)

На обекта ще се формират следните отпадъчни води:

- битово-фекални с дебит до 0,05 m³/ден;
 - производствени отпадъчни води (съдържащи основно механични и органични примеси от почистващите и дезинфекционните препарати, както и остатъци от мляко, сметана и овкусители) – до 1,1 m³/ден ;
 - Дъждовни води
- На площадката има съществуваща канализационна мрежа. Временният ѝ разширяване ще се извърши във вътрешна водопроводна мрежа. Отпадъчните води промишлени и битови води ще се пречистват в съществуваща локална пречиствателна станция от касетъчен тип (ЛПСОВ), която предстои да се реконструира. Локалната пречиствателна станция има механично и биохимично стъпало. Третирането на отпадъчните води се извършва в съвременни съоръжения за биохимично третиране на отпадъчни води от т.нар. SBR (Sequencing batch reactors) реактори. Пречистените отпадъчни води ще заустват във водопътна изгребна яма, която периодично ще се почиства, съгласно сключен договор с фирма.

Дъждовните водни количества ще се оттичат повърхностно. На обекта ще се обособят броя водосточни тръби, които ще осигуряват отводняването на покрива на различните нива.

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)

Химични вещества и смеси (миеш алкален препарат и разтвор на дезинфектант) ще се използват при измиването и дезинфекцията на повърхностите на основните технологични съоръжения, включително и при дезинфекцията на помещението. Ще се използват разрешени и характерни за типа дейност биоцидни продукти.

Препаратите за измиване и дезинфекция ще се съхраняват в специален шкаф за препарали и съгласно изискванията, заложени в информационните листове за безопасност.

Към момента Възложителят няма яснота за конкретния вид химични вещества и смеси, които ще се използват по време на реализацията на ИП. При тяхното определяне, и установяване наличието на такива, които са включени в Приложение № 3 от ЗООС, ще бъдат изпълнени законоустановените изисквания, съгласно чл. 103 от ЗООС и Наредбата за предотвратяване на големи аварии с опасни вещества и за ограничаване на последствията от тях.

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

II. Друга информация (*не е задължително за попълване*)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в приложение № 1 или в приложение № 2 към ЗООС, се изиска и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

Прилагам:

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

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за 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, актуална скица на имота и др. в подходящ машаб.

4. Електронен носител – 1 бр.

Дата:

15.05.2010

Уведомител:



ОБЯВА

от „Центрър Регион Груп“ ЕООД

На основание чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда /ДВ бр.3/2006г./

УВЕДОМЯВАМЕ

Всички заинтересовани физически и юридически лица, че имаме инвестиционно предложение: „Ремонт и оборудване на цех за производство на млечен сладолед“ в поземлен имот №259.255 по КК на гр. Сопот, община Сопот.

Всички, които желаят да изразят мнения и становища, могат да го направят писмено в Община Сопот, или в РИОСВ-гр. Пловдив, бул. "Марица" 122.

На еднократна база
Балкански кантон

Балкански кантон
представителство
погребални услуги