

за инвестиционно предложение-

„Цех за преработка на мляко и Кладничен пункт с Цех за преработка на месо“,
и локално пречиствателно съоръжение за производствени и битови отпадни води,
В ПИ № 300021, от 15.297 дка, в землището на с.Трем, община Хитрино, област Шумен.

от.... **„ЕКАНИ“ АД**

/име на възложителя – физическо лице, наименование на юридическото лице/

Област Шумен, община Хитрино с. Трем, , ул. „Аврора“ № 50,

/седалище на юридическото лице/

ЕИК 103152968.....

/Булстат/

/Данъчен номер/

Пълен пощенски адрес: Област Шумен, община Хитрино с. Трем, , ул. „Аврора“ № 50,
Телефон,факс: 0888860856, e-mail: ekani @abv..bg

Управител/директор на фирмата-възложител: Семра Музаферова Басри

Лице за контакти /име, телефон/: Емилия Страти Атанасова,

Телефон: 0885210424, e-mail: em_atanasova@abv.bg

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Инвестиционното предложение предвижда изграждане чрез ново строителство на промишлена сграда, в която ще се ситуират в която ще се ситуират като напълно самостоятелни производства:

- „Цех за преработка на мляко, Кладничен пункт и Цех за преработка на месо“, съгласно приложение № 2 към ЗООС

с локално пречиствателно съоръжение за производствени и битови отпадни води

В ПИ № 300021, от 15.297 дка, в землището на с.Трем, община Хитрино, област Шумен. Сградата ще се изгради на площ до 1500 кв.м. от метална конструкция с ограждащи , преградни стени и покрив от изолационни панели.

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение и/ли 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 (пътница/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предпологаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Предвижда се да се построи нова промишлена сградата върху застроена площ до 1500 кв.м. от 15.297 дка на имота.

Обектът не изисква нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

Предполагаема дълбочина на изкопите е до 1.2 м дълбочина.

Не се предвижда използването на взрив при строителните работи.

В новопостроената сграда ще се ситуират две отделни производства за преработка на мляко и преработка на месо, като самостоятелни производствени единици, без връзка между тях.

За пречистване на битовите и производствени води се предвижда изграждането на локална пречиствателна станция, обслужваща двете производства.

2.1. Цех за преработка на мляко- предвижда се преработка главно на краве мляко в бяло саламурено сирене, кашкавал, кисело мляко и сметана.

Количеството на преработеното мляко ще бъде до 3 000 л краве мляко на ден.

В мандрата ще се преработва мляко отговарящо на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 или I категория ферми, такава е и собствената фермата на Възложителя.

Движението на млякото от приемането му, през пастеризацията и подаване за обработка до съответните съоръжения е изцяло по стационарни тръбопроводи и съдове от неръждаема стомана.

Вземането на проба от постъпващо мляко и приемането му в мандрата, става съгласно санитарно-хигиенните изисквания на действащото законодателство.

Доставеното мляко се подава за термична обработка на пастеризационна уредба при определен температурен режим.

Пастеризирано и охладено, млякото се съхранява в резервоари, от които се подава за преработка на съответните машини и апарати, в зависимост от асортимента който ще се произвежда.

Производство на сметана

Млякото се отсметанява, получената сметана се пълни в пластмасови кофички и се съхранява до експедиция в хладилна камера за готова продукция.

Производство на кисели млека

Пастеризираното и охладено мляко се подава последователно в два съда за заквасване. Разфасова се и затваря в пластмасови кофички, внася се в термостатна камера за ферментация, след което се охлажда и съхранява в хладилна камера от където се експедира.

Производство на бяло саламурено сирене

Цялостната обработка: заквасване, нарязване на сиренината, обръщане, изцеждане, самопресоване, пресоване и нарязване на бучките-сирене става в сиренарски вани.

Сиренето се подрежда в пластмасови кутии и се оставя в помещение за предварително зряне, след което се доливат със саламура, затварят се и се внасят в хладилната камера за зряне. След пълното узряване, сиренето се премества в хладилната камера за готова продукция за съхранение до момента на експедицията му.

Производство на кашкавал

Пастеризираното мляко се подава и сиреноизготвителит където се заквасва, подсирва, нарязване и разбърква сиренината. Отделянето на сиренината от суроватката става в количка-преса: където се пресова. Следва нарязване на сиренината и чедеризация. Чедеризиралата сиренина се нарязва, изпарва, омесва и дозира в агрегата за кашкавал. Готовият кашкавал се поставя в различни форми за оформяне на тиги.

Следва обдухване за оформяне на кората им в климатизирана камера, опаковане и зряне в хладилна камера. Съхранява се до експедиция в хладилна камера за готова продукция.

Производство на суроватъчна извара

Суроватката, която отпада от производството на сиренето и кашкавала се събира в резервоар за производство на извара. Използват се сиреноизготвители и количка-преса за производство на кашкавал, където суроватката се изпарва и уплътнява. Готовата извара се разфасова в пакети. Съхранява се до експедиция в хладилна камера за готова продукция.

Спомагателни материали

Саламурата се приготвя в специален съд със собствен хладилен агрегат чрез разтваряне на сол във вода до определено процентно съдържание. Разтворът се използва многократно.

Измиване и дезинфекция

Измиването и дезинфекцията се извършват чрез специализирана инсталация. Извършва се т.н. кръгово измиване. Миените разтвори се подават по тръбопровод до съоръженията и се връщат обратно в инсталацията чрез връщачни тръбопроводи. Разтворите са за многократно употреба и се изхвърлят след неутрализация на място в съдовете в които са при отвени.

Отпадъци

Цвикъл, който отпада, се изтича в резервоар за цвик и се използва за храна на животни в собствената ферма на фирмата. Така технологията става безотпадна.

Технологията е безотпадна.

Хладилни съоръжения и производство на водна пара

Голяма част от процесите се извършват в хладилни камери. Хладилният агент, който се използва за охлаждане на въздуха в камерите е фреон, разрешен за ползване в ЕС.

За охлаждането на камерите ще е необходим до 100 л фреон R404 а.

За производството е необходима технологична водна пара с налягане 0,05MPa ,ниско налягане . . , която ще се осигурява от електрически парогенератор с капацитет 300 кг/ч, с топлинна мощност 220 kW.

2.2. Кланачен пункт

В кланачния пункт ще се коли 1 говедо на ден или до 5 прасета.

Животното постъпва в бокс за клане, зашеметява се по хуманен начин, закачва се на трибен път за обезкървяване, одиране, изваждане на вътрешностите и разделяне на по- малки части. Субпродуктите се обработват на обособени работни места и се прибират в хладилник, а групното месо постъпва в хладилна камера за изчакване на проверка от оторизираните органи. Следва обезкостване и тавизиране на месото, след което то постъпва в хладилната камера за обезкоствено месо на цеха за преработка на месо, а субпродуктите се опаковат и експедират.

2.3. Цех за преработка на месо

В производствената програма се предвижда производството на термично обработени и сухово сушени продукти от говеждо и свинско месо.

Входящата суровина – охладено и замразено обезкоствено червено месо ще се преработва в различни по вид месни асортименти включващи варено- пушени деликатеси, трайни варено- пушени колбаси, трайни сухово- сушени колбаси.

Максималното дневно производство е до 500 кг готов продукт на емия.

След разтоварването, приетата суровина, охладено и обезкоствено месо, сортирано по анатомични групи, след регистрация, се прибира за съхранение в хладилна камера.

Машинната обработка се извършва в климатизирана производствената зала, в която са сенарирани работни зони за машинна обработка, пълнене и механично окрехкотяване.

Месото, предназначено за колбаси се сортира и дозира по рецепта, съгласно ТД на определения асортимент.

Месото се емията добавяте подправки и се смесва.

Готовата пълнежна маса се подава за пълнене в пълначна машина. След което се насочва за термична обработка или за сушене.

Месото за производство на деликатеси от нераздробено месо се сортира, нарязва до исканата големина, ипринцова,гумблира и се насочва в зависимост от асортимента за термична обработка или се подава в климатична сушилня за сушене.

След топлинната обработка или след сушенето, готовата продукция се подава за опаковане.

Готовите колбаси се съхраняват в хладилна камера до експедиция.

По-голяма част от процесите се извършват в климатизирани помещения и хладилни камери. Хладилният агент, който се използва за охлаждане на въздуха в камерите е фреон, разрешен за ползване в ЕС.

За охлаждането на камерите ще е необходим до 100 л фреон R404 а.

Общо за двете производства ще се използват до 200 л фреон R404 а , разрешен за ползване в ЕС и котел за водна пара с ниско налягане 0.5 MPa с топлинна мощност 200 kW.

2.4. Локално пречиствателно съоръжение

За пречистване на битови и производствени отпадни води се предвижда локално пречиствателно съоръжение, ентурирано в близост до производствената сграда. Пречистената вода ще се събира в резервоар и с нея ще се напояват собствени овощни насаждения.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройства 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; органи по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройства или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта.

Няма необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон .

4. Местоположение:

Изследено 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 знаягане 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 поземлен имот № 300021, от 15,297 дка в землището на с. Грем, община Хитрино, област Шумен.

Инвестиционното предложение, само по себе си и във взаимодействие с други планове, програми и инвестиционни предложения, няма вероятност да окаже отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове.

Инвестиционното предложение не засяга обекти от Националната екологична мрежа, а именно защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии (ЗЗТ) и защитени зони от мрежата „Натура 2000“, определени съгласно ЗБР.

Обектът не изисква нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

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

(включително предвидено водоземане 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 и/или разликата им)

Водоснабдяването на сградата ще се извърши от съществуващо отклонение на обществен водопровод.

Отпадните води ще се заустват в съществуваща площадкова канализация и ще се пречистват от локално пречиствателно съоръжение. Пречистените води ще се събират в резервоар и ще се използват за напояване на собствени овощни градини.

Необходимото количество вода за битови и производствени нужди ще е до 10 м³ кубични метра вода на ден.

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

По време на строителството и експлоатация на обекта не се очаква излъчване на вредни емисии, нарушаващи околната среда и здравето на човека.

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

По време на строителството ще се генерират отпадъци, които ще се извозват на място, посочено от местните власти.

В проекта ще се разработи част ПУСО, в който ще се посочи количеството и третирането на строителните отпадъци.

При експлоатация очакваното количество отпадъци от битова и производствена дейност е до 5 тона годишно.

От производството ще отпаднат:

- СЖП / странични животински продукти/, които ще се съхраняват при хладилни условия в контейнери с пластмасови плкове и канак, до извозването им от лицензирана фирма, регистрирана по ЗУО.

- цвек, който ще се събира в специален резервоар и ще се предава за храна на животните от собствената ферма.

- фолиакартони и хартия от опаковки.

Газните отпадъци от производството ще се събират във водонепроницаеми контейнери, със затварящи се капаци и ще се извозват от площадката от лицензирана фирма.

Отпадъците по кодове ще са:

Производствените отпадъци са:

02 07 04 материали, негодни за консумация или преработване

02 07 05 утайки от пречистване на отпадъчни води на мястото на образуването им

02 07 99 отпадъци, неупоменати другаде.

15 01 01- хартиени и картонени опаковки.

15 01 02- пластмасови опаковки.

Вечки отпадъци ще се събират отделно до предаването им на лица регистрирани по ЗУО.

8. Отпадъчни води:

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

Очакваните количества битови отпадни води са до 1 м.куб/ден

Очакваното количество производствени отпадни води е до 10 м.куб/ден .

9. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които не са налични в предприятието/съоръжението съгласно приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последиците от тях.)

Не се очаква образуване и наличие на опасни химични вещества.

Дата: 16.01.2017г.

Уведомител: Селма Басри

(подпис)