



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на околната среда и водите

Регионална инспекция по околната среда и водите – Варна

РЕШЕНИЕ № ВА 30-ПР/2012 г.

за преценяване на необходимостта от извършване на оценка на въздействието върху околната среда

На основание чл. 93, ал. 1, т. 1, ал. 3 и ал. 5 от *Закона за опазване на околната среда* (ЗООС), чл. 7, ал. 1 и чл. 8, ал. 1 от *Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредбата за ОВОС)*, чл. 31, ал. 4 и ал. 6 от *Закона за биологичното разнообразие (ЗБР)*, чл. 40, ал. 4, във връзка с чл. 4 от *Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (Наредбата за ОС)* и представена писмена документация от възложителя по Приложение № 2 към чл. 6 от *Наредбата за ОВОС* и по чл. 10, ал. 1 и 2 от *Наредбата за ОС*, и становища на Регионална здравна инспекция (РЗИ) - Варна с изх. №№ ДЗК-03826/21.10.2011 г., ДЗК-04782/20.12.2011 г. и ДЗК-00558/08.02.2012 г.,

РЕШИХ

да не се извършва оценка на въздействието върху околната среда на инвестиционно предложение "Малко млекопреработвателно предприятие с капацитет 250 литра дневно", реализацията на което няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху природни местообитания, популации и местообитания на видове, предмет на опазване в защитени зони.

Възложител: „Начев двор“ ЕООД,
с адрес: с. Китка, община Аврен, област Варна

Кратко описание на инвестиционното предложение (ИП):

Инвестиционното предложение предвижда производство на бяло саламурено сирене, кашкавал, масло и кисело мляко в малко млекопреработвателно предприятие с капацитет до 250 литра дневно.

Предвижда се технологичната обработка на суровините да се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителната и биологичната им стойност и няма да доведе до замърсяването им с механични примеси, химични вещества, микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични и микробиологични промени в тях.

Технология на производство:

- *Първична обработка на млякото* - приемане и окачествяване на сурово мляко, което ще постъпва в предприятието по два начина: директно от доилната инсталация и доставяно с транспортно средство.

И в двата случая от постъпилото мляко, се взема проба и се правят физико-химични анализи с комбиниран апарат за окачествяване на суровината.

- *Топлинна обработка на млякото* - извършва се с топлоносител гореща вода, който се подава в кожуха на пастьоризатора окомплектован със спирателна арматура и



9000, гр. Варна, ул. "Ян Палах" №4

Тел: (+35952)678855, Факс: (+35952) 634593, e-mail: riosv-vn@mbox.contact.bg, www.riosv-varna.org

автоматика.

Част от млякото се загрява до 40 – 45°C в пастьоризатора, след което се подава за отделяне на сметаната на сепаратора. Обезмасленото мляко се връща в пастьоризатора и се смесва със суровото необезмаслено мляко в пропорция, осигуряваща стандартизиране до разчетната масленост.

Млякото се загрява до температура 72 – 94°C, според произвеждания краен продукт, задържа се в същия съд и се охлажда до 35°C.

- *Производство на бяло саламурено сирене* – предвиждат се два варианта:
Подсирване на млякото - класически вариант.

Млякото от пастьоризатора – охладител постъпва във ваната за сирене. За подсирването се заготвят предварително и добавят във ваната за сирене: сиренарска закваска и кисело мляко; разтвор от калциев дихлорид, разреден с чиста преварена и охладена вода в съотношение 1:10 - концентрацията на разтвора се определя периодично с ареометър и количеството на разтвора се преизчислява с оглед сухата субстанция от калциев дихлорид да бъде 15 г на 100 л мляко; калиева силитра, разтворена в чиста преварена вода с температура 85°C в съотношение 1:10; мая за сирене, разредена с чиста преварена и охладена вода.

Подсирването на млякото се извършва за 60 мин. при температура 34°C и температура на въздуха в помещението 18-20°C.

Обработка на сиренината - нарязва се на кубчета с размери 25/25 мм по ширина и по дължина с нож, след 35-40 мин. се изтегля полиетилен и отделената суроватка от ваната за сирене се събира в съдове извън помещението.

Подсирване на млякото – втори вариант.

Подсирващите съставки се добавят още в пастьоризатора при температура 34°C и движеща се бъркалка на ниски обороти.

Получената сиренина се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора. След 30-40 мин. сиренината и отделената суроватка се изливат във ваната но само в цедилка без да се използва полиетилен, а отделената суроватка се събира в съдове извън помещението, след което се предава за изхранване на собствени животни.

Пресоване на сиренината – независимо от начина на подсирване, пресоването протича по един и същи начин.

Нарязване - сиренето се нарязва на парчета с размери 9/11 см, когато водното съдържание на сиренето е 62-64%, а киселинността 50-70 Т. В момента преди нарязването суроватката трябва да има киселинност 23-25 Т.

Осоляване - разтвора за осоляване е приготвен и прецеден предварително в съд.

Първично зреене на сиренето - парчетата сирене от ваната за сирене се нареждат без саламура в пластмасови кутии. Затворените кутии ръчно се вкарват в камера, където сиренето зрее в продължение на 3-5 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 10– 12°C.

Зреене на сиренето - кутиите със сирене ръчно се изкарват от камерата за зреене. Долива се солов разтвор с по-ниска концентрация 12-14% и кутиите отново се вкарват в камера, където зрее в продължение на 30-45 дни при контролирана и автоматично поддържана температура 10-12°C.

Разфасоване и опаковане на сиренето - кутиите с узряло сирене се изваждат от камерата за зреене. Бучките се изваждат от пластмасовите кутии и се поставят в единични метални кутии, заливат се със саламура и кутиите се затварят с машина.

Съхранение на сиренето - затворените кутии с узряло сирене се съхраняват в камера за готова продукция при температура 2-4°C.

- *Производство на масло*

Сметаната с масленост 28-30%, отделяна от сепаратора – отсметанител, се събира в пластмасови кутии, които временно се съхраняват в хладилник. В продължение на няколко дни се складира сметана, предвид постъпващите дневни количества мляко.

В деня за производство на кисело мляко, след обработката на суровото мляко в пастьоризатора - охладител се пастьоризира сметаната за масло, след което се поставя в хладилник за охлаждане до температура на заквасване 17-19°C.

Заквасването на сметаната става с предварително приготвената бактериална закваска в количество 3-10%. Кутиите със заквасената сметана остават в помещението за 6-8 часа, при което става биохимичното зреене. След това кутиите се поставят в хладилник за 10-12 часа, при което става физическото зреене.

Производството на масло се извършва в деня след производството на кисело мляко – веднъж седмично.

Зрялата сметана се избива в маслоизготовител в продължение на 40-50 мин. Отделената мътеница с масленост под 0.4% се слива в съда за суроватка извън помещението. Маслото се промива 2 пъти с питейна вода, количеството на която е 50% от количеството на сметаната. Температурата на промивните води е в зависимост от плътността на маслените зърна. Във всяка вода маслото престоява 2-3 мин., след което буталкогнетата се завърта 5-6 пъти. Водното съдържание на маслото се регулира чрез температурата на избиването (при по-високо водно съдържание) или чрез добавяне на вода и удължаване времетраенето на избиването (когато водното съдържание е пониско).

Избитото масло се изважда от маслоизготовителя и се поставя в пластмасови форми, нови за еднократна употреба с размери на единична потребителска опаковка. Формите с маслото се поставят в хладилник за охлаждане и стягане.

- *Производство на кашкавал* – подсирва се млякото, като подсирващите съставки се добавят още в пастьоризатора при температура на заквасване 34°C и движеща се бъркалка на ниски обороти. Бъркалната се спира и млякото остава в покой 60 мин.

Получената сиренина се нарязва посредством механичната режеща бъркалка на пастьоризатора. Бъркалната остава да работи в този режим до надробяване на сиренината до размера и структурата наподобяващи „царевично зърно”.

Подава се топлина за поддържане на технологичната температура. Сиренината и отделената суроватка се изсипват във ваната но само в цедилка.

Независимо от начина на подсирване, пресоването протича по един и същи начин.

Така получената пита се нарязва на ленти с дебелина 5-7 мм, които се потапят в загрят до 75°C разтвор от сол в съд за изпарване.

Омесване и формоване – ръчни процеси. Използва се полиамидна плоча поставена върху ваната.

Зреене на кашкавала - оформените кашкавалени пити се поставят на рафт в хладилно помещение.

Съхранение на кашкавала - узрелият кашкавал се съхранява в помещение.

- *Производство на кисело мляко* - термична обработка на млякото - млякото се загрява в пастьоризатор, охлажда се до температура 45°C, при което се добавя предварително приготвената закваска при равномерно разбъркване, млякото се дозира, напълва се в кофички, които се залепват с полуавтоматична четиригнездова термо глава. Млякото се съхранява в хладилен склад, като се доохлажда до 2-4°C преди експедиция.

Територията, предмет на ИП, не попада в границите на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии, но попада в границите на защитени зони (33) от мрежата Натура 2000 – 33 за опазване на дивите птици „Комплекс Камчия” с код BG0002045, определена съгласно чл. 6, ал. 1, т. 3 и 4 от *Закона за биологичното разнообразие (ДВ, бр. 77/2002 г. с изм. и доп.)* и 33 за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна „Камчия” с код BG0000116, определена съгласно чл. 6, ал. 1, т. 1 и 2 от същия закон. Двете зони са включени в Списъка на защитените зони, приет от Министерски съвет с Решение № 802/04.12.2007 г.

Съгласно разпоредбите на чл. 31, ал. 1 от Закона за биологичното разнообразие, чл. 2, ал. 1, т. 1 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и инвестиционни предложения с предмета и целите на опазване на защитените зони (приета с ПМС № 201/31.08.2007 г., ДВ, бр.73/2007 г., изм) инвестиционното предложение подлежи и на оценка за съвместимостта с предмета и целите на опазване на описаните по-горе защитени зони.

Инвестиционното предложение попада в обхвата на точка 7, буква „в“ от Приложение № 2 на Закона за опазване на околната среда (ЗООС) и съгласно чл. 93, ал. 1, т. 1 подлежи на преценяване на необходимостта от ОВОС.

МОТИВИ:

I. Характеристики на предлаганото строителство, дейности и технологии: обем, производителност, мащабност, взаимовръзка и кумулиране с други предложения, ползване на природни ресурси, генерирани отпадъци, замърсяване и дискомфорт на околната среда, както и риск от инциденти:

1. Инвестиционното предложение предвижда производство на бяло саламурено сирене, кашкавал, масло и кисело мляко в малко млекопреработвателно предприятие с капацитет до 250 литра дневно.

2. В РИОСВ-Варна към момента на стартиране на настоящата процедура по преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС в землището на с. Китка и с. Китка, община Аврен, възложителят няма проведени други процедури.

3. До момента на стартиране на настоящата процедура за преценяване на необходимостта от извършване на ОВОС в землището на с. Китка и с. Китка са известни и други планове и ИП, в съчетание с които не се очаква кумулиране.

4. Водоснабдяването се предвижда да се осъществи от съществуващ плитък кладенец, след пречистване и обеззаразяване, чрез модул от система "ПРОРАЙМ" на фирма "СИМКО 7 МК" ЕООД София (регистриран и одобрен/разрешен за употреба и експлоатация от МЗ), в съответствие с изискванията на Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

5. Присъединяването на обекта към електроразпределителната мрежа ще се осъществи в съответствие с бъдещата съгласувана схема за електрозахранване на района.

6. Отпадъчните води ще се заустват в индивидуално съоръжение за отвеждане и пречистване на водите - водоплътна изгребна яма с обем 30 м³, която отговаря на техническите и санитарно-хигиенните изисквания.

7. Не се предвижда нова или промяна на съществуващата пътна инфраструктура. За осъществяване на ИП ще се използват съществуващите пътища.

8. Излишните изкопани земни маси, строителните и битови отпадъци ще се транспортират по маршрути, определени от кмета на община Аврен, в съответствие с въведената от общината организация, до инсталации/съоръжения за последващо третиране. Отделеният хумусен пласт временно ще се съхранява в границите на планираната територия до завършване на строително-монтажните работи, с цел използването им за възстановяване на терена.

9. По време на строителство и нормална експлоатация на гореописаното ИП не се очаква създаване на дискомфорт, замърсяване на въздуха, с наднормени емисии и замърсяване на ландшафта в района, създаване на дискомфорт върху околната среда и хората, както и риск от инциденти.

II. Местоположение, в това число чувствителност на средата, съществуващото ползване на земята, относителното наличие на подходящи територии, качеството и регенеративната способност на природните ресурси в района:

1. Инвестиционното предложение предвижда изграждане на малко млекопреработвателно предприятие с капацитет до 250 литра дневно в поземлен имот № 000381 с площ 3.492 дка, начин на трайно ползване – друга животновъдна ферма, категория на земята при неполивни условия – четвърта, местност “Дере Дермен”, землище с. Китка, общ. Аврен, обл. Варна. Няма да бъдат засегнати защитени територии.

2. Всички дейности по време на строителство ще се осъществяват единствено в границите на предвидената за реализация територия и няма да излизат с влиянието си извън границите на имота.

3. С реализацията на ИП не се засягат планински и горски местности, както и влажни зони.

4. Няма данни при реализацията на ИП да се засегнат съществуващи известни културни паметници – исторически, архитектурни и археологически, и санитарно-охранителните зони около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване.

5. При реализация на инвестиционното предложение не се очаква отрицателно въздействие върху здравето на населението.

III. Способността за асимилация на екосистемата в естествената околна среда на:

Имотът, предмет на ИП, попада в границите на ЗЗ по чл. 1, ал. 2, т. 2 от *Наредбата за ОС* и на основание чл. 2, ал. 1, т. 1 от същата наредба подлежи на ОС.

На основание чл. 40, ал. 3 от *Наредбата за ОС*, преценката за вероятната степен на отрицателно въздействие на ИП върху ЗЗ за опазване на дивите птици “Комплекс Камчия” с код BG0002045 и ЗЗ за опазване на природните местообитания и на дивата флора и фауна “Камчия” с код BG0000116 е, че ИП няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху предмета на опазване в зоните, поради следните мотиви:

1. Местоположението на ИП е извън границите на защитени територии като най-близо разположените са защитена местност „Лонгоза” и резерват „Камчия”, които се намират на около 10 км по права линия.

2. С реализацията на ИП не се засягат планински и горски местности, както и влажни зони. Най-близката планинска местност – Камчийска планина, е на разстояние около 10 км. Най-близката влажна зона е река Камчия – на около 3 км, от територията, предмет на ИП.

3. Няма вероятност реализацията на ИП да доведе до значителни процентни загуби и фрагментация на местообитания, както и изолация на животински видове, предвид факта, че територията, предмет на ИП, е с малка площ, намира се в периферията на двете зони, в съседство с път IV клас и е антропогенно повлияна.

4. Реализацията на ИП няма да доведе до унищожаване на типове природни местообитания, предмет на опазване в защитена зона „Камчия” с код BG0000116, предвид факта, че територията е с начин на трайно ползване „друга животновъдна ферма”.

5. Реализацията на ИП няма да засегне пряко крайбрежни местообитания на видове птици, предмет на опазване в ЗЗ “Камчия” с код BG0000116.

6. Не се очаква генериране на емисии и отпадъци във вид и количества, които да окажат значително отрицателно въздействие върху популации и местообитания на видове, предмет на опазване в ЗЗ “Комплекс Камчия” с код BG0002045 и ЗЗ „Камчия” с код BG0000116.

IV. Характеристиките на потенциалните въздействия – териториален обхват, засегнато население, включително трансгранични въздействия, същност, големина, комплексност, вероятност, продължителност, честота и обратимост:

1. По време на строителство и нормална експлоатация на ИП не се очаква създаване на дискомфорт, свързан със замърсяване на ландшафта в района и въздуха, с

наднормени емисии.

2. Обхватът на очакваните въздействия е с локален характер, временни и обратими в границите на имота и непосредствено до него.

3. Продължителността на въздействията е постоянна – по време на експлоатация, без кумулативен характер.

4. Не се очаква ИП да има трансграничен характер на въздействие при преминаването през всички етапи на строителство и експлоатация.

V. Обществен интерес към предложението за строителство, дейности или технологии:

За ИП писмено са информирани кметовете на Община Аврен и с. Китка, общ. Аврен, а засегнатото население, с обяви поставени на информационните табла в сградите на общината и кметството, и обява публикувана във вестник *Позвънете* на 17.09.2011 г. До момента на произнасяне по процедурата в сградата на РИОСВ - Варна, не са постъпили устни или писмени възражения срещу реализацията на инвестиционното предложение.

Настоящото решение не отменя задълженията на възложителя за изпълнение на изискванията на Закона за опазване на околната среда и други специални закони и подзаконовни нормативни актове и не може да служи като основание за отпадане на отговорността съгласно действащата нормативна уредба.

При промяна на инвестиционното предложение, на възложителя или на някои от обстоятелствата, при които е било издадено настоящето решение, възложителят/новият възложител трябва да уведоми, РИОСВ-Варна до 14 дни след настъпване на измененията.

Решението може да бъде обжалвано по реда на Административнопроцесуалния кодекс чрез Директора на РИОСВ-Варна пред Министъра на околната среда и водите и Административен съд Варна в 14-дневен срок от съобщаването му.

Дата: 29.02.2012

Румяна Радилова
Директор

