

ИНФОРМАЦИЯ
за преценяване необходимостта от ОВОС
(по Приложение № 2 към чл.6 от Наредбата за ОВОС)

Инвестиционно предложение:

„Изграждане на предприятие за производство на зеленчукови консерви и ограда“, местонахождение: УПИ 7.117, 7.118, 7.119-производствена и склад. дейност, с. Иван Вазово, Община Калояново

ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНТАКТ С ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

„Галванотексрема“ ООД, ЕИК 020989002, упр. Веселина Ангелова Викиева
(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя - физическо лице)
Гр. Пловдив, ул. „Загоре“ № 15, бл. 18, ап.13
(седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)
Пълен пощенски адрес: Гр. Пловдив, ул. „Загоре“ № 15, бл. 18, ап.13
Телефон, факс и ел. поща (e-mail): 0889 86 51 71
Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:
Веселина Ангелова Викиева
Лице за контакти: Веселина Ангелова Викиева

I. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Настоящата информация относно преценка на необходимостта от извършване на ОВОС е изготвена въз основа на писмо на РИОСВ-Пловдив, изх.№ ОВОС-367/16.04.2018 г. По обем и съдържание същата отговаря на изискванията на Приложение № 2 към чл.6 от Наредбата за ОВОС (обн.ДВ, бр.25/ 2003г, посл.изм. и доп.ДВ, бр.12/ 2016г).

1.Резюме на предложението

Инвестиционното намерение е за изграждане на предприятие за производство на зеленчукови консерви с ограда, местонахождение: УПИ 7.117, 7.118, 7.119-производствена и склад. дейност, с. Иван Вазово, Община Калояново. Обектът ще представлява предприятие за производство на консерви.

Конструкцията на едноетажната сграда ще е метална – ферми, колони и др. Ограждащите стени ще са от термопанели. Покривът ще бъде двускатен, с необходимите топло и хидроизолации, олуци и водосточни тръби. Фундаментите са

предвидени единични стоманобетонни. Хоризонталните сили ще се поемат от стоманените рамки, както и от вертикалните и хоризонталните връзки.

2.Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение

Възложителят на настоящото инвестиционно предложение е собственик на гореописания имот. Обектът се създава с цел да задоволи потребителското търсене на консервирани, стерилизирани храни, при ефективно използване на предвижданата материално-техническа база и осигуряване на допълнителни работни места. Предвижданият обект се намира в район с интензивно отглеждане на плодове и зеленчуци. Ситуирането и обособяването на предприятието ще осигурява най-благоприятни условия за упражняване на дейността и опазване на околната среда.

3. Връзки с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на ИП и кумулиране с други предложения

Разглежданото инвестиционно предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности.

4.Подробна информация за разгледани алтернативи

Възложителят на инвестиционното предложение е собственик на УПИ 7.117, 7.118, 7.119-производствена и склад. дейност, с. Иван Вазово, Община Калояново и в близост има изградена подходяща инфраструктура.

Поради всичко гореизложено, не се разглеждат други алтернативи по местоположение. Съществуващите алтернативи са по отношение на прилаганата технологичната схема, както и в компановката на отделните съоръжения при работното проектиране на обекта.

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

Площадката, в границите на която ще се реализира инвестиционното предложение е УПИ 7.117, 7.118, 7.119-производствена и склад. дейност, с. Иван Вазово, Община Калояново.

За временни дейности в процеса на изграждане на инсталацията ще се използват свободните площи в имота, без да се излиза извън границите му. Имотът не попада в границите на защитени територии по смисъла на ЗЗТ, както и в границите на защитени зони. Най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ е BG0000429 „Река Стряма“.

Местоположението на имота е показано на приложените: извадка от топографска карта в М 1:25000, ситуации на имота в М 1:10000 и М 1:5000 и скица на имота в М 1:1500.

6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на дейностите и съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС

Във връзка с предлаганото производство не се налага и няма да се използват опасни вещества, попадащи в приложение 3 на Закона за опазване на околната среда.

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

Производство на печена капия: Производството се извършва по ТИ III-1.5/3-83 или съгласно фирмена технологична документация. Пиперът пристига в предприятието в Каси РР или каци подредени върху плоски палети, претегля се на везна (ако е необходимо) и се подава за обработка под навес на технологични линии 1, 5, 6, 7, където се извършват следните технологични операции:

- обрязване на челата на пипера на обрязваща машина (поз. 1.1);
- транспортиране чрез елеватори (поз. 1.2);
- почистване на семенниците на пипера на инспекционна лента (поз.1.3);
- събиране на пипера в РР каси на маса (поз. 1.4);
- транспортиране чрез елеватор (поз. 1.5);
- изпичане на пипера на газов чушкопек (поз. 1.6);
- транспортиране чрез елеватор (поз. 1.7);
- обелване на люспите на белачни машини (поз. 1.8);
- инспекция и дообелване на пипера на инспекционна лента и (събиране на изпечените и почистени чушки на маса (поз. 1.10) в касетки;
- транспортиране на касетките с транспалетна количка;
- пълнене на пипера в буркани на пълначна лента (поз. 5.5, 6.5);
- подготовка на заливката на консервите чрез специализирана инсталация за заливки (поз. 4.4, 4.3);
- заливане на бурканите със заливка чрез линейна заливачна машина (поз. 5.6., 6.6);
- затваряне на бурканите с капачки „ТО“ чрез затварячна машина (поз. 5.7, 6.8);
- подреждане на бурканите в автоклавни кошове, поставени на колички (поз. 7.2, 7.3);
- поставяне на кошовете в хоризонтални автоклави (поз. 7.1);
- транспортиране на кошовете с консерви в помещение за бомбажен период и заготовки.

След изтичане на бомбажния период консервите се заготвят на технологична линия 8, където се извършват следните технологични операции:

- захранване на линията чрез въртяща маса (поз. 8.1);
- проверка на херметичността на опаковките чрез вакуум дефектоскоп (поз. 8.2);
- етикетиране и нанасяне на сигнатура на опаковките чрез етикетираща машина (поз. 8.3);
- транспортиране на опаковките чрез пластинчат транспортър (поз. (8.4);
- групово опаковане на опаковките чрез машина за групово опаковане (поз. 8.5);
- подреждане на опаковките на плоска европалета;

- обвиване на палета със стреч фолио чрез машина за стречоване (поз. 8.6);
- експедиция на готовата продукция.

Производство на печен патладжан

Патладжанът пристига в предприятието в Каси РР или гаци подредени върху плоски палети, претегля се на везна (ако е необходимо) и се подава за обработка под навес на технологични линии 1, 5, 6, 7, където се извършват следните технологични операции:

- обрязване на челата и дръжките на патладжана на инспекционна лента (поз. 1.3);
- събиране на патладжана в РР каси на маса (поз. 1.4);
- транспортиране чрез елеватор (поз. 1.5);
- изпичане на патладжана на газов чушкопек (поз. 1.6);
- транспортиране чрез елеватор (поз. 1.7);
- обелване на люспите на белачни машини (поз. 1.8);
- инспекция и дообелване на патладжана на инспекционна лента (поз. 1.9);
- събиране на изпечените и почистен патладжан на маса (поз. 1.10) в касетки;
- транспортиране на касетките с транспалетна количка;
- пълнене на патладжана в буркани на пълначна лента (поз. 5.5, 6.5);
- подготовка на заливката на консервите чрез специализирана инсталация за заливки (поз. 4.4, 4.3);
- заливане на бурканите със заливка чрез линейна заливачна машина (поз. 5.6., 6.6);
- затваряне на бурканите с капачки „ТО“ чрез затварячна машина (поз. 5.7, 6.8);
- подреждане на бурканите в автоклавни кошове, поставени на колички (поз. 7.2, 7.3);
- поставяне на кошовете в хоризонтални автоклави (поз. 7.1);
- транспортиране на кошовете с консерви в помещение за бомбажен период и заготовки.

След изтичане на бомбажния период консервите се заготвят на технологична линия 8, където се извършват следните технологични операции:

- захранване на линията чрез въртяща маса (поз. 8.1);
- проверка на херметичността на опаковките чрез вакуум дефектоскоп (поз. 8.2);
- етикетиране и нанасяне на сигнатура на опаковките чрез етикетираща машина (поз. 8.3);
- транспортиране на опаковките чрез пластинчат транспортър (поз. 8.4);
- групово опаковане на опаковките чрез машина за групово опаковане (поз. 8.5);
- подреждане на опаковките на плоска европалета;
- обвиване на палета със стреч фолио чрез машина за стречоване (поз. 8.6);
- експедиция на готовата продукция.

Производство на капия бланширана цяла и рязана

Производството се извършва на технологични линии 1, 2, 5, 6, където се извършват следните технологични операции: Пиперът пристига в предприятието в Каси РР или гаци подредени върху плоски палети, претегля се на везна (ако е

необходимо) и се подава за обработка под навес на технологични линии 1, 5, 6, 7, където се извършват следните технологични операции:

- обрязване на челата на пипера на обрязваща машина (поз. 1.1);
- транспортиране чрез елеватори (поз. 1.2);
- почистване на семенниците на пипера на инспекционна лента (поз.1.3);
- събиране на пипера в РР каси на маса (поз. 1.4);
- измиване на пипера на вентилаторна миячна машина (поз. 2.3);
- инспекция на инспекционна лента (поз. 2.4);
- транспортиране чрез елеватори (поз. 2.5);
- бланширане на пипера чрез барабанен воден бланшор (поз. 2.6);
- охлаждане на пипера на воден охладител (поз. 2.7);
- събиране на пипера в тави или нарязване чрез линейна резачна машина (поз. 2.8);
- транспортиране на касетките с транспалетна количка;
- пълнене на пипера в буркани на пълначна лента (поз. 5.5, 6.5);
- подготовка на заливката на консервите чрез специализирана инсталация за заливки (поз. 4.4, 4.3);
- заливане на бурканите със заливка чрез линейна заливачна машина (поз. 5.6., 6.6);
- затваряне на бурканите с капачки „ТО“ чрез затварячна машина (поз. 5.7, 6.8);
- подреждане на бурканите в автоклавни кошове, поставени на колички (поз. 7.2, 7.3);
- поставяне на кошовете в хоризонтални автоклави (поз. 7.1);
- транспортиране на кошовете с консерви в помещение за бомбажен период и заготовки.

След изтичане на бомбажния период консервите се заготвят на технологична линия 8, където се извършват следните технологични операции:

- захранване на линията чрез въртяща маса (поз. 8.1);
- проверка на херметичността на опаковките чрез вакуум дефектоскоп (поз. 8.2);
- етикетиране и нанасяне на сигнатура на опаковките чрез етикетираща машина (поз. 8.3);
- транспортиране на опаковките чрез пластинчат транспортър (поз. (8.4);
- групово опаковане на опаковките чрез машина за групово опаковане (поз. 8.5);
- подреждане на опаковките на плоска европалета;
- обвиване на палета със стреч фолио чрез машина за стречоване (поз. 8.6);
- експедиция на готовата продукция.

Производство на кисели краставички

Производството се извършва на технологични линии 1, 3, 5, 6, където се извършват следните технологични операции:

Корнишоните пристигат в предприятието в Каси РР или гаци подредени върху плоски палети, претегля се на везна (ако е необходимо) и се подава за обработка под навес на технологични линии 1, 5, 6, 7, където се извършват следните технологични операции:

- захранване на линията чрез палетообръщач (поз. 3.1);
- измиване на корнишоните чрез четкова миячна машина (поз. 3.2);

- повторно измиване на корнишоните чрез вентилаторна миячна машина (поз.3.3);
- инспекция на инспекционна лента (поз. 2.4);
- събиране на корнишоните в тави;
- транспортиране на касетките с транспалетна количка);
- пълнене на корнишоните в буркани на пълначна лента (поз. 5.5, 6.5);
- подготовка на заливката на консервите чрез специализирана инсталация за заливки (поз. 4.4, 4.3);
- заливане на бурканите със заливка чрез линейна заливачна машина (поз. 5.6., 6.6);
- затваряне на бурканите с капачки „ТО“ чрез затварячна машина (поз. 5.7, 6.8);
- подреждане на бурканите в автоклавни кошове, поставени на колички (поз. 7.2, 7.3);
- поставяне на кошовете в хоризонтални автоклави (поз. 7.1);
- транспортиране на кошовете с консерви в помещение за бомбажен период и заготовки.

Когато корнишоните са силно завехнали е възможно предварително те да се бланшират в барабанен бланшор (поз. 2.6).

След изтичане на бомбажния период консервите се заготвят на технологична линия 8, където се извършват следните технологични операции:

- хранване на линията чрез въртяща маса (поз. 8.1);
- проверка на херметичността на опаковките чрез вакуум дефектоскоп (поз. 8.2);
- етикетиране и нанасяне на сигнатура на опаковките чрез етикетираща машина (поз. 8.3);
- транспортиране на опаковките чрез пластинчат транспортър (поз. (8.4);
- групово опаковане на опаковките чрез машина за групово опаковане (поз. 8.5);
- подреждане на опаковките на плоска европалета;
- обвиване на палета със стреч фолио чрез машина за стречоване (поз. 8.6);
- експедиция на готовата продукция.

Производство на лечо, гювеч или паприкаш:

Производството се извършва съгласно фирмена технологична документация или по ТИ III-1.1/13-75 и III-1.1/10-83. Почистването на зеленчуковите съставки: пипер, зелен фасул, бамя, патладжан и магданоз става под навеса на инспекционна лента (поз. 1.3). Измиването, инспекцията и бланширането става основно на основната зеленчукова линия (л.3) за предварителна обработка на зеленчуците. Някои зеленчуци като пипера и др. преди бланширане се нарязват на необходимите парчета на резачна машина (2.8) или резачна машина (2.9).

Подготвените зеленчукови съставки чрез оборотни съдове се подават на пълначни ленти (5.5, 6.5). Пълненето на съставките става обемно или тегловно съгласно рецептурата. Предварително в измитите буркани се добавя част от заливката. Доматената заливка се приготвя по начин и технология описани при производството на цели небелени домати.

Всички останали технологични операции – пълнене, заливане, затваряне са идентични с тези, описани за другите асортименти.

Производство на зеленчукови салати

В производствената програма на новото предприятие е предвидено да се произвеждат различни видове зеленчукови салати. В състава на салатите участват един и повече зеленчуци като основни зеленчуци са капия червена, зелени домати, кромид лук и моркови, а също така и различни подправки. В някои от салатите участва и растително масло. Предварителната подготовка на различните зеленчуци - почистване, измиване, бланширане, нарязване и др. се извършва на съответно описаните до тук за другите производства машини и съоръжения. Подготвените зеленчукови съставки се смесват в пригодени за целта вани или бидони. Технологиите на производство на някои от салатите изисква зеленчуковата смес да престои определено време в марината за подобряване на вкусовите качества. Готовата зеленчукова смес чрез оборотни съдове се подава на пълначните ленти за ръчно пълнене в буркани. Преди пълненето в бурканите се прибавят необходимите подправки съгласно рецептурите, а в някои олио и оцет.

По принцип зеленчуковите стерилизирани салати имат 82% зеленчукова смес и около 18% марината и се изпраща до заливачните машини. Пълните буркани със зеленчукова смес се заливат с марината и се затваря.

Производство на домати – цели небелени

Производството на домати цели, небелени се извършва съгласно ТИ III-1.1/2-76 или фирмена ТД. Предварителната подготовка на домати може да става основно на технологична линия (л.3), но в зависимост от заетостта на л.2 може се използва и тя за предварителна обработка. Доматите се измиват в миячни машини (2.2, 2.3 и 3.2, 3.3). Следва инспекция на лента (2.4, 2.5) и събиране в оборотни съдове на маси (3.5), които се разнасят на пълначни ленти (5.6, 6.6). На четкова миячна машина (2.2 и 3.2) се поставя ограничител, чрез който се избягва контакта между четките и домати или други плодове. Пълненето на домати в бурканите се извършва ръчно. Следва инспекция и допълване или отнемане на плодове от работнички на ленти (5.5, 6.5). Производството на сок (заливка) за цели небелени домати се извършва на отделна специализирана линия 4.4, бланшорни казани (4.6) или във вакуум апарат (4.11), съгласно ТИ III-3.1./1-75.

Доматеният сок се транспортира до заливачни машини (5.6, 6.6). Залетите опаковки се затварят на затварячна машина (5.7, 6.8) за буркани. Останалите технологични операции са както тези описани в по-горните точки.

Производство на лютеница (айвар)

Рецептурите и технологията на лютеницата и айвара обикновено са фирмени тайни. Доматеното и пиперковото пюре при производството на лютеница се подават за необходимата доза във вакуумапарати (4.11). Всички останали съставки, необходими за една доза се подават също във вакуумапарата, където при непрекъснато бъркане се загряват до постигане на определеното сухо вещество. Приготвената доза от резервоар (4.10) чрез тръбна връзка и помпа се подава в дозир-машина бутална за гъсти продукти (6.7). Пълните опаковки се затварят, изплакват и подават за етикиране. По подобен начин се приготвява и асортимента айвар. В рецептурата на този продукт участват основно нарязани на ситно печени или бланширани пиперки и патладжани, обработени във вакуум апарата със сухо вещество от 14 до 18%. Обработката на съставките се извършва както и при лютеницата във вакуумапарати. Останалите технологични операции са както при производството на лютеница.

Производствена програма

Съгласно Заданието на инвеститора след построяването и оборудването на новото предприятие се предвижда да се изпълнява годишно следната производствена програма:

		Тона	Брой буркани като 0,7 кг.,хил
I.	Зеленчукови консерви, в т.ч.	1 100	1 571 350
1.	Мариновани краставички	300	428 500
2.	Домати цели небелени	200	285700
3.	Домати мариновани (микс)	100	142850
4.	Капия и патладжан печени, белени	150	214 300
5.	Капия (камби) мариновани	150	214 300
6.	Лечо, гювеч, паприкаш	100	142850
7.	Салати	100	142850
II.	Готови ястия	600	≈ 853 430 бр. (0,7 кг.)
1.	Айвар	100	143 000
2.	Лютеница	500	710 430

Натурални зеленчукови и плодови консерви ще се произвеждат от м.юни до м.ноември, а лютеница и готови ястия ще се произвеждат през месеците IX-XII и I-IV.

Заложената производствена програма осигурява активна производствена дейност на новото предприятие почти целогодишно.

Работен период и дневно производство (условно)

	Продукт	Работни дни	Работен период, месеци
I.	Зеленчукови консерви		
1.	Мариновани краставички	25	VII-VIII
2.	Домати цели, небелени	30	VIII-IX
3.	Домати мариновани (микс)	20	VIII
4.	Капия и патладжан печени, белени	40	IX-X
5.	Капия (камби) мариновани	25	IX-X
6.	Лечо, гювеч, паприкаш	29	IX-X
7.	Салати	25	X-IX
II.	Готови ястия		
1.	Айвар	25	IX-X
2.	Лютеница	20	XII,I-II

Вид на опаковките

При производството на консерви в новото предприятие ще се използват само нови опаковки. В табл.1 и 2 са посочени условно като опаковки буркани 0,7 кг, 0,58 кг, 0,32 кг и 0,190 кг. Реално в производството ще се използват и други видове опаковки, а именно:

- за зеленчукови консерви буркани с вместимост 0,7; 0,580;0,320; 1,050 и 1,650 кг.

- за готови ястия буркани с вместимост основно 0,580 и 0,7 кг., кутии 05/99мм;

При нужда е възможно използването и на други видове стъклени опаковки по грамаж и форма, а за някои производства и метални кутии.

Затварянето на бурканите е с въртяща се капачка система „Туист-ОФ“ (ТО) с диаметър 64, 66, 83 и 89 мм.

Като оборотни опаковки ще се използват различни видове пластмасови касетки, бидони, бокс-палети и др.

Микроклимат: Осигурява се необходимата температура и влажност в производствените помещения, съгласно правилника за О и В.

Чистота на въздуха: В производствените помещения няма свободно отделяне на прах и вредни вещества.

Шум и вибрации: В производствените помещения няма да има работни места с шум над 85 децибела. Няма вибрации.

Хладилна камера: Тя ще е готов продукт. Хладилната инсталация е на директно изпарение и ще работи с фреон R407F.

Елснабдяване: Чрез изгрждане на трафопост, по предписание на ЕВН Електроразпределение България

Инсталация за производство на технологична пара с високо налягане:

За нуждите на производството по технологично задание е необходимо да се произвежда пара с високо налягане 6 бара, а за някои консуматори 3 бара. За целта е избран Котел за пара комплект с економайзер паропроизводство 3000-3200kg/h; полезна мощност: 2100-2412kW, p=6 BAR, гориво - нафта, комплект с модулираща горелка $N_e=7.5kW/380V$; ел.табло и пулт за управление, предпазна арматура и др. Той е висок повече от два метра и трябва да се обслужва от стълба с площадка за обхождане. Тя се предлага като долълнително оборудване към котела. Предвиденото котелно помещение е с височина мин. 4,00м. В котелното помещение ще са ситуирани един парен разпределител за 6 бара, един парен разпределител за 3 бара, кондензен резервоар с обем 3000л и работна и резервна кондензна помпа, питателен резервоар с деаератор V=3500 комплект с питателни помпи $N_e=2x1.1kW/380V$; предпазна, измервателна и регулираща арматура; дозираща система; систета за подаване на директна пара в резервоара със съответната арматура и др. изолиран с минерална вата 50mm. Предвидено е малко нафтово стопанство с 5-8 куб.м резервоар за дизел.

Охлаждане, замразяване и климатизация:

Ще се използва фреон в количества за хладилните камери и климатизация , както следва:

Хладилник и камери ФРЕОН – 407 F – 60 кг.

Администрация - ФРЕОН – 407 F – 15 кг.

Ще се извършат необходимите законоопределени действия за документиране и отчитане при употреба на парникови газове и озоноразрушаващи вещества.

7.Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура

До урбанизираният имот се стига чрез съществуващ път. Няма необходимост от промяна на съществуващата пътна инфраструктура.

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

Изграждането на обекта ще се осъществи на базата на изготвени и одобрени работни проекти и издадено разрешение за строеж. След провеждане на приемателна комисия и издаване на разрешително за ползване обекта ще бъде въведен в експлоатация.

На този етап не се предвиждат мероприятия по закриване на обекта, възстановяване и последващо използване на площите.

9.Предлагани методи за строителство

ЗП=РЗП на производствената сграда – 1719,57 м2.

ЗП на административната част – 173, 26 м2.

РЗП на административната част – 346,52, 26 м2.

Общо РЗП: 2066,09 м2.

Производствената сграда ще представлява еднопространствена сграда изградена от метална конструкция - метални колони и ригели долепена на фуга със административната част, която ще е монолитна на два етажа. Отвън сградата ще е затворена с термоизолационни панели от пенополиуретан като на всеки 100 m2 фасада е предвидена негорима ивица от панел с минерална вата-степен на пожароустойчивост REI-120min. Цокълът отвън ще се оформи с минерална мазилка, а от вътре с постна боя върху варова мазилка. Покривът се предвижда също от покривни термopanели от пенополиуретан върху метални столици. Наклона на покрива е 6.0 градуса. Вратите се предвиждат алуминиеви. Част от вратите са пожароустойчиви. Вратите за внасяне и изнасяне на суровини са метални, двукрили. Прозорците по фасадата са предвидени - алуминиеви със стъклопакет. Осигурено е богато осветяване за нуждите на производството. Настилките в производствената част се предвиждат шлайфан бетон. Настилките в офисната и битовата част се предвиждат теракота. Санитарните помещения са предвидени с фаянс по стените върху гипскартонова основа. Таван на битовите, офисната част и лабораторията се предвижда окачен.

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

За водозахранването за технологични и битови нужди е предвидена връзка със съществуващата обществена ВиК мрежа, след сключване на необходимия договор с „ВиК“ ЕАД

11.Отпадъци, които се очаква да се генерират, видове, количества и начин на третиране

Отпадъците от производството ще се събират разделено във водонепроницаеми контейнери, затварящи се с капаци и позволяващи измиване и дезинфекция и ще се експедират по направления за храна на животни, съгласно нормативните хигиенни изисквания. Комунало битови – в контейнери за разделно събиране на отпадъци и извозване от комунална фирма на определени за това места.

Всички видове отпадъци /полиетиленови, пластмасови, стъклени, хартиени /се събират в големи контейнери – разделно и ще се предават на външна лицензирана фирма.

Отпадъци от растителни (биологични) тъкани - код 02.01.03

Отпадъците от почистване на плодове и зеленчуци, както и негодните за преработка такива се изнасят до Площадката за смет, във водонепроницаеми контейнери, затварящи се с капаци и позволяващи измиване и дезинфекция, а от там се извозват ежедневно, препоръчително за фураж: на животни.

Годишното количество отпадък е около 150 т и се получава при преработката основно на зеленчуци.

Отпадъци от хартия и картон - код 15.01.01

Хартиените отпадъци (остатъци от кашони, етикети, хартиени опаковки на употребени суровини и материали) се предават за рециклиране на вторични суровини в съответните пунктове от точно определено за целта лице. Като се има предвид обема на годишното производство - 1700 тона се очаква годишно количество хартиени отпадъци от около 0.8 тона.

Отпадъци от пластмаси - код 20.01.03

Отпадналите фолио и други полимерни опаковъчни материали се събират отделно и се предават за рециклиране на вторични суровини в съответните пунктове. При годишно производство 1700 тона се очаква годишно количество отпадъци от 0,3 тона.

Битови отпадъци

Комуналнобитовите отпадъци се извозват ежедневно на площадката за твърди отпадъци, контейнери за разделно събиране на отпадъци и ще се извозват от комунална фирма на определени за това места.

Битово фекални води, които ще се заустват във водоплътна септична яма, която ще се почиства периодично от фирма, съгласно договор за извършване на услугата.

Отвеждането на отпадналите води се осъществява чрез подови канали (регули), покрити с решетка със сечение около 0,3/0,3 м и подови сифони, които се включват в общата канализационна мрежа на обекта и преминават през съответна пречиствателна станция и от там във водоплътен резервоар и ще се извозват, съгласно договор с лицензирана фирма.

Отпадналата вода от производството не съдържа токсични вещества и замърсители. В нея се съдържат механични отпадъци около 0,15%, от които 0,1% са биологични

(дребни частици от преработваните плодове) и 0,05% са минерални. Производствените води, са условно чисти. Механични примеси през ще се пречистват от каломаслоуловител и от там през пречиствателната станция във водоплътен резервоар. Пречистените води ще се използват за напояване на зелените площи, миене на автомобили и след подходяща допълнителна обработка – за повторно включване в технологичния производствен цикъл.

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия върху околната среда

Мерките за намаляване на отрицателното въздействие на обекта върху околната среда ще бъдат посочени в проектите и са свързани с:

- спазване на технологичната дисциплина
- подходящо озеленяване на площадката на обекта

По време на строителството ще бъдат взети всички мерки за недопускане на разливи на ГСМ от строителните машини и разпиляване на отпадъци в околните терени. След приключване на строително-монтажните работи площадката ще бъде почистена и облагородена.

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

Не се предвиждат други дейности, освен описаните в т.б.

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение

За реализация на инвестиционното предложение са необходими:

- Решение по реда на Глава VI от ЗООС за преценка необходимостта от извършване на ОВОС, издадено от Директора на РИОСВ – Пловдив;
- Решение по реда на чл. 31 от ЗБР и Наредба за условията и реда за извършване на оценка за съвместимостта на планове, програми, проекти и ИП с предмета и целите на опазване на защитените зони, издадено от Директора на РИОСВ – Пловдив;
- Договори за водоснабдяване и извозване на отпадъчните води
- Разрешение за строеж – от Община Калояново.

15. Замърсяване и дискомфорт на околната среда

Характерът на инвестиционното предложение не предполага отделяне на вредности и замърсяване на околната среда. По време на строителството ще се предизвика известно натоварване и дискомфорт на околната среда, свързано с минимално повишаване нивото на шума в района на площадката на обекта. То ще бъде минимално и кратко по продължителност, локализирано само в рамките на

работната площадка и няма да предизвика въздействие върху хората в с. Иван Вазово, растителния и животински свят в района на обекта.

По време на експлоатацията на обекта не се очаква замърсяване и дискомфорт на околната среда.

16.Риск от инциденти

По време на строителството, рискът от инциденти е само за работниците при неспазване на изискванията по охрана на труда. Не съществува риск от инциденти за населението и околната среда.

При експлоатацията на инвестиционното предложение не съществува риск от аварии и инциденти по отношение на околната среда. По време на експлоатацията на обекта, редовно ще се следи и при необходимост ще се почистват изгребните ями за отпадъчни води, чрез сключване на договор с лицензирана фирма.

III. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

1. 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

УПИ 7.117, 7.118, 7.119-производствена и склад. дейност, с. Иван Вазово, Община Калояново

2. Съществуващите ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи

Имотът, върху който ще се реализира инвестиционното предложение е собствен на Възложителя. Реализирането на инвестиционното предложение няма да промени съществуващия характер в съседните имоти.

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове

Площадката на инвестиционното намерение се намира в урбанизирана територия с характерно антропогенно въздействие. В съседство са разположени и други имоти с променено предназначение. От дейността по изграждането и експлоатацията на обекта не се очаква промяна на развитие на дейностите в съседните имоти и те ще се ползват съгласно предназначението им.

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.

В границите на площадката на обекта и в непосредствена близост до нея няма обявени защитени природни територии по смисъла на ЗЗТ. Тя не попада в защитени зони по Натура 2000. Най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ е BG0000429 „Река Стряма“.

На Възложителя на е известно разглежданият имот да попада в СОЗ на водоизточници за питейно-битово водоснабдяване или на минерални води, не попада в уязвима и чувствителна зона.

Не се очаква неблагоприятно въздействие върху здравето на хората в района.

4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси

Дейността по изграждането и експлоатацията на обекта не оказва въздействие върху качеството и регенеративната способност на природните ресурси.

4. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение

Имотът, върху който ще се реализира инвестиционното предложение е собственост на Възложителя и той го е избрал и закупил специално за разглежданото инвестиционно намерение. Поради това, не се разглеждат други алтернативи относно местоположението на инвестиционното предложение.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПОТЕНЦИАЛНОТО ВЪЗДЕЙСТВИЕ

1. Въздействие върху:

- Хората и тяхното здраве – при спазване на технологичната дисциплина не се очаква;
- Земеползването – земеползването в съседните имоти не се засяга;
- Материалните активи – не се засягат материални активи на други собственици;
- Атмосферния въздух – не се очаква влошаване качеството на въздуха в района, предвид високотехнологичното оборудване на топлинния възел с минимални емисии;
- Водите – не се засягат повърхностните и подземните води.
- Почвата – почвите на площадката ще бъдат унищожени в местата на застрояване. Хумусът от тях (ако има такъв) ще бъде събран и ще се използва за устройване на зелените площи;
- Земните недра – не се засягат;

- Ландшафта – не се променя чувствително. Обектът ще се вписва в околната среда;
- Природните обекти – не се засягат;
- Минералното разнообразие – не се засяга;
- Биологичното разнообразие и неговите елементи – флората и фауната не се засягат, липсват местообитания на редки и защитени видове;
- Защитените територии на единични и групови недвижими културни ценности – не се засягат;
- Очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси – не се очаква въздействие;
- Различни видове отпадъци и техните местонахождения – по време на експлоатацията на обекта, формираните отпадъци ще се събират в контейнер, който ще се обслужва от фирмата по сметосъбиране и сметоизвозване обслужваща района, чрез сключване на договор;
- Рискрови енергийни източници – шумове, вибрации, радиации – няма;
- Генетично модифицирани организми – не се очаква появата им.

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

Площадката на обекта не попада в границите на защитени територии по ЗЗТ и защитени зони по Натура 2000. Най-близката защитена зона от Европейската екологична мрежа „НАТУРА 2000“ е

BG0000429 „Река Стряма“

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ НА ЦЕНТЪРА НА ОБЕКТА
ГЕОГРАФСКА ДЪЛЖИНА ГЕОГРАФСКА ШИРИНА

E 24 ° 28 ' 9 " N 42 ° 28 ' 6 "

2.2. ПЛОЩ (дка) 2.3. ДЪЛЖИНА НА ОБЕКТА (км)

40,783.80 86

2.4. НАДМОРСКА ВИСОЧИНА (м)

МИНИМАЛНА МАКСИМАЛНА СРЕДНА

147 575 356

2.5. АДМИНИСТРАТИВЕН РАЙОН

КОД ПО NUTS ИМЕ НА РАЙОН ЗА ПЛАНИРАНЕ/ ОБЛАСТ %

ПОКРИТИЕ

BG05 Южен Централен

BG051Пловдив 100

ОБЩО: 100

В горното течение дъното е предимно каменисто и чакълесто, а заливните тераси

са сравнително добре защитени, с дървесна растителност, в която преобладава *Alnus glutinosa*. В средното и долно течение дъното и заливната тераса са предимно чакълести и пясъчливи. Дървесната крайречна растителност е защитена само в много части на реката.

Реката извира от място близо до връх Вежен в Средна Стара планина. До град Клисурата тече по дълбока обезлесена долина със стръмни склонове, след това тече по Карловската котловина и после формира Стремско ждрело, където част от нея се отклонява. Бреговете са ниски и не залесени. Вода се отклонява и за напояване. Горите на територията на зоната се състоят от елша, тополи и върби. Има няколко разлива, покрити с храсти, формирани от бивши пясъчни кариери. Най-чести са културите от топола. Има много ливади и зеленчукови градини.

4.2. КАЧЕСТВО И ЗНАЧИМОСТ

Сайтът има съществено значение за опазване на хабитатите на безгръбначни видове от конзервационна значимост. Зоната е голям екокоридор между Река Марица и Средна гора и Централен Балкан. Удобно място е за почивка и кратък престой на водоплаващите птици и врабчови птици.

4.3. УЯЗВИМОСТ

Няма фактори с отрицателно въздействие върху безгръбначните. Зоната е много уязвима, съседните райони са населени. Има много хора, особено през лятото. Има много големи територии по реката, покрити от култури от топли и когато те се секат и транспортират се нарушават терени от зоната.

Вид на въздействието – непряко и незначително. Не се очаква някакво въздействие от реализирането на инвестиционно предложение върху елементите на Националната екологична мрежа.

Обхват на въздействието – локален. Няма зесегнато население, растителни и животински видове.

Вероятност на поява на въздействието – ниска.

Продължителност, честота и обратимост на въздействието – дълготрайна, постоянна, необратимо.

Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение свързани с предотвратяване, намаляване или компенсирани на значителните отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве

Възложителят ще изгради съвременен обект, отговарящ на всички изисквания за топлоизолация и ефективно използване на енергията при обекти от този род. Ще се използват високоефективни, щадящи околната среда начини на топлоосигуряване – модерен котел на течно гориво и осигуряване на охлаждане, съобразно технологичната схема.

Площадката, в границите на която ще се реализира инвестиционното предложение представлява урбанизирана територия .

За временни дейности в процеса на изграждане на инсталацията ще се използват свободните площи в имота, без да се излиза извън границите му. Във връзка с горе изложеното, очакваното въздействие от реализацията на инвестиционното намерение, както по време на строителството, така и по време на експлоатацията върху защитената зона, може да се оцени като незначително и се очаква да бъде:

- Локално по обхват, само на предвидената за строителство площ и в незначителна степен в граничните и територии от шумовото натоварване, най – вече по време на строителството;
- Незначително по степен на въздействие Временно по честота от шума, само по време на строителството и експлоатацията;
- Частично обратимо без кумулативен ефект;
- Не се очаква да настъпи фрагментиране на защитената зона, на местообитания в нея или на популации на растителни и животински видове. Предвидения процент на озеленяване ще осигури подобряване и поддържане на установената естествена среда.

От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват съществени отрицателни въздействия по отношение компонентите на околната среда и здравето на хората. Поради това не са предвидени специални мерки, освен благоустрояване на площадката.

3. Трансграничен характер на въздействията –

Във връзка с характера и обхвата на предлаганото производство от хранително вкусовата промишленост - не се очаква

Дата04.2018г.

Възложител:

/В. Викиева/